

HUESCA

El Matadero de Huesca amplía sus instalaciones del Sepes

En seis años de gestión privada se ha sextuplicado el volumen de trabajo

J.N.C.

HUESCA.- Fue en diciembre de 2009 cuando el Ayuntamiento de Huesca adjudicó el contrato de arrendamiento de las instalaciones del Matadero Municipal, sito en el polígono Industrial Sepes, a la empresa Carnes Monfort, S.L., con sede social en la localidad de Vencillón, y desde el 1 de febrero de 2010, Matadero de Huesca, SL, empresa creada por los hermanos Monfort, ha conseguido sacar adelante, no sin sacrificios y mucho trabajo, un servicio que es valorado por el sector y que ha multiplicado por seis su producción y ha aumentado su plantilla. Ahora van a iniciar la ampliación de las instalaciones para trabajar en las condiciones que exige un volumen de trabajo como el que actualmente tienen. Un trabajo a valorar si se tiene en cuenta que el gobierno municipal oscense de hace siete años acordó suprimir el servicio público del Matadero ya que generaba un déficit de casi medio millón de euros.

Juan José Monfort explica que en estos primeros seis años de gestión de estas instalaciones, el camino no ha sido fácil, que "ha sido mucho trabajo, hemos

estado tres años mi hermano y yo ochenta horas cada semana; ahora hemos conseguido rebajar algo, pero ha sido duro".

En estos años -añade-, "lo que hemos hecho ha sido poner al día las instalaciones; hemos reatualizado, hemos modernizado e informatizado, y ahora que llevamos seis años que ya hemos cogido una dinámica de trabajo y el trabajo ha ido aumentando, nos hemos encontrado con las carencias, y lo que vamos a hacer es una ampliación más que para aumentar un gran volumen, para trabajar en condiciones con el volumen que estamos ya haciendo".

La ampliación incluye nuevas cámaras -"ahora tenemos tres que son iguales y hacemos otras dos más o menos del mismo tamaño y otras dos un poco más pequeñas"-, ampliación de oficinas y de cuadras, y mejora de vestuarios.

En estos seis años "hemos ido aumentando el volumen de trabajo poco a poco, progresivamente". En 2009, todavía con gestión municipal, se trabajaban al año 500.000 kilos de carne y en un año se triplicó esta cifra, llegándose a quintuplicarla en



Juan José Monfort en el Matadero de Huesca. PABLO SEGURA



2012, y llegando a los 3 millones de kilos el año pasado.

Antes de coger la gestión del matadero de Huesca, Monfort ya era mayorista de ovino y ahora sigue siendo ésta la carne mayoritaria en la producción anual. Trabajan también con porcino, vacuno y equino, "aunque de estas carnes se hace muy poca cantidad porque lo hacemos para dar servicio a la ciudad de Huesca, mientras que ovino vendemos a diferentes zonas de España e incluso exportamos. La exportación en estos momentos es una parte importante de la venta en el sector del ovino. Es algo que ya hace

años pasaba con el porcino y ahora nos encontramos con lo mismo en el ovino".

También ha habido un crecimiento en cuanto a la plantilla del Matadero de Huesca, que ahora

tiene algo más de cincuenta trabajadores.

La clientela del matadero es básicamente "carnicero de barrio y mayoristas, supermercados", añade Monfort.

Crisis y comunicaciones

Preguntado por cómo les ha afectado la crisis económica iniciada en 2008, Monfort indica que "la hemos notado, sobre todo, por el tema del cobro, que se ha complicado a veces". No obstante, resalta que "no nos podemos quejar. Además, el sector de la alimentación no tuvo el boom que tuvo la construcción y tampoco ha tenido luego la misma crisis, que al final las personas tenemos que comer".

Considera que la crisis "está más en que hoy en día tenemos muchos productos para elegir a la hora de comer y el mercado cada día se inunda con productos nuevos, y los productos tradicionales tienes que estar luchando cada día para trabajar".

Lo que sí espera Monfort es que mejoren las comunicaciones de Huesca con el exterior, con Francia sobre todo, y explica que "según donde mandamos el camión, a lo mejor por media hora no le da el disco de volver, el disco del tacógrafo. Es decir, una pequeña mejora en la carretera nos supondría poder repartir en según que sitios igual que vamos a Zaragoza o a Barcelona, o sea marcharía el reparto y volvería en el día".

Recuerda Juan José Monfort, por último, que la empresa es de la zona de Binéfar y siempre han tenido mucha venta en Cataluña, y "cuando cogimos el Matadero ya estaban haciendo la autovía y aunque había tramos que faltaban, si no hubiera estado la autovía, seguramente no hubiéramos venido a Huesca".



El matadero trabaja sobre todo para carniceros y mayoristas. P.S.

LAURA CHARTE PONS

PODÓLOGA

NUEVA DIRECCIÓN:
POLICLÍNICO
Salud 4

Tel.: 974 239 055
Móvil: 646 585 696
Tarbes, 3 bajos.
22005 HUESCA

V.P.M.S. 22/015/2002

INAGRO
consultores

INGENIEROS PARA LA INDUSTRIA Y EL MUNDO RURAL

PORCHE COOPERATIVA "LA MENORCA" (CANDANOS)

ESPECIALISTAS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

Avda. María Moliner, 16 • HUESCA • Tel.: 974 226 672 • Fax: 974 230 815

www.inagrohuesca.com