



Julio Ovidio, responsable de Cárnicas Campurrianas. / QUEIMADELOS

EMPRESAS

Cárnicas Campurrianas se prepara para afrontar el futuro

Con una experiencia de medio siglo, la empresa cántabra estrenó recientemente las nuevas instalaciones totalmente automatizadas

A. QUEIMADELOS / REINOSA

Con una experiencia de medio siglo, «mi padre y mi madre fueron los iniciadores de la empresa, sus hijos hemos apostado por una línea de producción personal y diferente a las existentes en la actualidad», Juan Ovidio Fernández explica que Cárnicas Campurrianas nace con el espíritu de emprender una empresa nueva, pero, «a través del conocimiento que sobre nuestra producción artesanal tenemos del oficio durante las últimas cinco décadas». Esta empresa nace de una familia de carniceros, ganaderos de toda la vida, estando dirigida su producción a hostelería, colectividades,

carnicerías, supermercados, tiendas, alguna cadena de distribución. «Buscamos que el mercado crezca, generando nuestra producción a los despachos de carne ya existentes, pero buscando además la ampliación de nuestro mercado», explica uno de los gerentes de la empresa. Las nuevas instalaciones que entraron en funcionamiento el 1 de febrero están ubicadas en dos plantas y una superficie total de 1.200 metros cuadrados de terreno en suelo del Polígono Industrial de Reinosa. La empresa cuenta con ocho trabajadores y tiene una capacidad de transformación de tres toneladas cada ocho horas. «La primera atención comercial que el cliente nos ha de-

mandado los últimos años es la carne de la comarca, Ternera de Alto Campoo y Carne de Denominación Geográfica Protegida de Carne de Cantabria Desde Cárnicas Campurrianas haremos todo tipo de cortes, despieces y fileteados envasados en barquetas de atmósfera protegida, bien en piezas envasadas al vacío o en canales, cuartos de canal y en piezas enteras».

Pero, ahora ofrecerán, además, una amplia serie de elaborados frescos y tradicionales como las chichas de la tierra, las salchichas, hamburguesas, chorizos, y productos curados como los chorizos, salchichones, papadas, pancetas, costillas y una serie de productos cocidos como la morcilla, moronos, callos, lenguas.

Esta empresa nace de una familia de carniceros y ganaderos de toda la vida

Cuenta con 8 empleados y una capacidad de transformación de tres toneladas cada 8 horas

GARANTÍA ABSOLUTA. Hablando de garantías, Cárnicas Campurrianas apuesta decididamente por éstas. «Desde la empresa primero tenemos en cuenta el origen del ganado, Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de Cantabria, así como la seguridad de que la carne de éste ha sido producida a base de alimentación y manejo tradicional en nuestra región, conforme a las premisas dictadas por la Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (ODECA)», comenta Fernández. La dirección ha dotado a sus instalaciones de un novedoso sistema, que no solo controla cualquier fase de la elaboración productiva, sino que posibilita en cualquier momento el desarrollo productivo, el acceder a cualquier dato que forme parte de la trazabilidad de las carnes. Juan Ovidio subraya el esfuerzo económico que han supuesto las nuevas instalaciones, que han contado con una importante ayuda de los fondos de FEOGA a través de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, y de Sodercan.

Evolución del número de los trabajadores autónomos



CC.AA.	Dic. 07	Marz. 08	Var. abs.	Var. %
Andalucía	507.309	508.946	1.637	0,32
Aragón	117.388	117.865	477	0,41
Asturias	83.862	83.781	-81	-0,10
Baleares	85.434	86.829	1.395	1,63
Canarias	115.843	115.786	-57	-0,05
Cantabria	46.425	46.506	81	0,17
Castilla y León	223.862	223.599	-263	-0,12
Castilla-La Mancha	164.247	164.633	386	0,24
Cataluña	596.071	595.794	-277	-0,05
Com. Valenciana	374.160	374.331	171	0,05
Extremadura	81.204	81.640	436	0,54
Galicia	239.032	238.057	-975	-0,41
Madrid	386.658	389.333	2.675	0,69
Murcia	105.656	105.629	-27	-0,03
Navarra	50.925	50.780	-145	-0,28
País Vasco	190.150	189.586	-564	-0,30
La Rioja	29.246	29.029	-217	-0,74
Ceuta y Melilla	5.939	5.986	47	0,79
ESPAÑA	3.403.411	3.408.110	4.699	0,14

Fuente: EFE

GRAFIA

AFILIACIÓN

El número de autónomos crece un 0,17% en Cantabria en el primer trimestre

E. PRESS / SANTANDER

El número de trabajadores dados de alta en el Régimen Especial de Trabajadores Autónomos (RETA) experimentó un crecimiento del 0,17 por ciento en Cantabria en el primer trimestre de 2008, por encima de la media nacional, que se situó en el 0,14 por ciento. De esta manera, el número de autónomos en la comunidad autónoma ha aumentado en 81 personas, al pasarse de los 46.425 registrados en diciembre de 2007 a los 46.506 que había en marzo de 2008, según un informe elaborado por la Federación Nacional de Asociaciones de Trabajadores Autónomos (ATA).

A nivel nacional se ha pasado de los 3.403.211 autónomos en diciembre de 2007 a los 3.408.110 en marzo de este año, lo que muestra

un estancamiento de este colectivo. A la vista de los datos, el presidente de ATA, Lorenzo Amor, aseguró que estas cifras «son un reflejo de la actual crisis económica», a pesar de que el régimen de autónomos tiene el crecimiento «más alto» del sistema de la Seguridad Social. En este sentido añadió que desde la Federación se observa «con cautela» la ralentización que está experimentando el crecimiento con respecto al de los últimos años. Amor pidió que se haga un esfuerzo en «fomentar la cultura emprendedora» desde la infancia, y mostró su deseo de que, con el Estatuto en vigor, «muchos jóvenes se animen a emprender una actividad por cuenta propia». Por comunidades autónomas, Baleares lideró el crecimiento con una subida del 1,63%.



Polígono la Vega, nº 174 • 39200 Reinosa (Cantabria)
Telf. 942 75 15 66 / Fax. 942 73 37 99

www.carniscampurrianas.es campurrianas@carniscampurrianas.es