

JAMONES VOLATÍN

## "Este año esperamos facturar 35 millones de euros"

EDURNE SUBERVIOLA. PAMPLONA

# La empresa de procesado de jamón curado blanco que dirige Carlos Sesma acaba de estrenar su planta en la Ciudad Agroalimentaria de Tudela, que ha costado 5 millones de euros

Actualizada 07/05/2015 a las 18:49



Carlos Sesma, gerente de Jamones El Volatín. E.S.

**Jamones Volatín** está de estreno. Todo huele a nuevo en la moderna planta que ha construido en la **Ciudad Agroalimentaria de Tudela**. 5.000 metros cuadrados de instalaciones y nuevas maquinarias que han supuesto una inversión de **5 millones de euros** y que representan una importante apuesta de futuro para esta empresa dedicada al **procesado y distribución de jamón curado blanco** que está experimentando un sorprendente crecimiento de su actividad en los últimos años.

No le puede ir mejor. Produce **25.000 piezas de jamón a la semana**, tiene una facturación de 25 millones de euros y confía en alcanzar los 35 millones en 2015 porque sus ventas no paran de aumentar. "Da un poco de vergüenza decirlo", admite **Carlos Sesma**, fundador y director general de la

### CARLOS SESMA

#### Puesto

Director general de Jamones Volatín

#### Fecha de nacimiento

25/11/1956

#### Trayectoria

Director de área y director comercial de Chorizos Pamplonica. Director general y fundador de Jamones Volatín.

empresa, "pero **en 2013 crecimos un 35% y en 2014 fue un 60%**. Y este año llevamos ya casi un 80% en el primer cuatrimestre".

Además, El Volatín **exporta el 35% de su producción**, está trabajando para abrir nuevos mercados como Corea del Sur y, en los últimos cuatro meses, ha contratado a seis empleados, con los que **su plantilla alcanza ya las 27 personas**.

Pero quizás sí que se pueda mejorar aún más la buena trayectoria de esta firma tudelana fundada en 1998 y considerada por la revista Alimarket como el **séptimo fabricante nacional de jamón curado blanco**. Las nuevas instalaciones le van a permitir **diversificar el negocio**: ha adquirido una máquina para producir tacos de jamón, cada vez más demandados por los consumidores, y, en el plazo de dos o tres meses, **lanzará al mercado un jamón de alto rendimiento**, que acorta los procesos de curación y es fruto de un proyecto de I+D en el que ya lleva un tiempo trabajando.

La explicación a esta progresión es, según Sesma, la demostración de que se han hecho las cosas bien. "Teníamos el proyecto para construir un secadero para 15.000 piezas a la semana desde 2008. Pero lo paralizamos, pese a tener financiación, porque vimos que las cosas no venían demasiado halagüeñas. Decidimos esperar el mejor momento, que ha sido ahora", describe.

En este tiempo, el mercado nacional del jamón vivió un cambio importante porque comenzaron a subir las ventas de loncheado. "Y nosotros, al no acometer aquella inversión, lo que hicimos fue empezar a producir un bloque de jamón para lonchar. En aquellos momentos no había demasiadas empresas que lo estuvieran haciendo en España. Sólo éramos tres. Y ser de los primeros nos proporcionó un mercado amplio que en la actualidad está bastante consolidado", explica.

Esto se ha unido a la criba de competencia que ha sufrido el sector con varias compañías que han tenido que cerrar, secaderos que se han quedado vacíos... "Se están quedando solo las empresas que lo hacen bien", apunta el director general de Volatín, nombre que los identifica directamente con Tudela, tierra en la que está fuertemente enraizada la firma y por cuyo desarrollo trabaja.

"**Esta planta está ubicada en la Ciudad Agroalimentaria por cariño a Tudela** y a Navarra porque **nos podíamos haber ido a Ólvega** pero decidimos quedarnos aquí. Y eso que allí nos ofrecían el terreno gratis y una subvención garantizada de entre un 30-40% del Gobierno de Castilla y León. Aquí las autoridades no podían ofrecernos lo mismo que en Soria. Eso nos hubiese supuesto en torno a 2 millones de euros de ahorro", afirma Sesma, detallando las negociaciones que mantuvo con el empresario Emiliano Revilla, muy interesado en que la compañía se trasladara a Ólvega, su localidad natal.

"Ahora han salido algunas ayudas pero nos han cogido con el paso cambiado porque ya hemos terminado las obras. Nosotros hablamos con todos pero **cuando llega la hora de la verdad miran a otro lado**", se lamenta.

### ¿Qué supone para Jamones El Volatín estrenar esta nueva planta?

Es una apuesta de futuro. Estas instalaciones nos van a permitir crecer no sé hasta dónde. Ahora tenemos dos líneas para deshuese y podríamos llegar a producir entre 3.500 y 4.000 piezas diarias, es decir, unas 20 toneladas de bloque cada día. También vamos a poder diversificar el negocio haciendo deshueses a terceros, maquilas de deshueses, nos hemos homologado para elaborar jamón ibérico que antes no hacíamos...

Ahora disponemos de un congelador para 200.000 kilos de bloques de jamón, una bodega para 40.000 piezas y un secadero para 15.000. Todo está hecho de la manera más moderna y con carrilería aérea, que es lo mejor y más eficiente. También hemos instalado un sistema de trazabilidad

personalizado, realizado por una de las mejores ingenierías de España, para así poder controlar la línea de deshuese desde el inicio hasta el final y optimizar los procesos.

#### ¿Qué productos elaboran?

La pieza de jamón entera, el centro deshuesado (al que se le quita la pata), el bloque que es el centro del jamón sin corteza, moldeado, pulido y estabilizado, el loncheado y próximamente vamos a empezar a producir taquitos porque cada vez se usan más y nos los están pidiendo así que hemos comprado una máquina nueva para ello.

Y estamos poniendo en marcha un proyecto nuevo que ha surgido de nuestro laboratorio de I+D y que ya comenzamos en la anterior planta. En el plazo de dos o tres meses vamos a lanzar al mercado un jamón de alto rendimiento, que acorta los plazos de curación. Creemos que este producto nos permitirá tener un crecimiento de 2-3 millones de euros al año, sin volver a acometer más ampliaciones. En este proyecto de jamón de alto rendimiento se van a implicar entre 3 y 5 personas.



#### ¿Han aumentado el número de empleados?

Sí pero todavía estamos en periodo de ubicar a la gente porque sólo llevamos un mes en esta nueva planta y todavía tenemos líneas sin funcionar. En los últimos meses hemos pasado de 21 a 27 trabajadores pero aún no sabemos si nuestro techo se va a quedar en este número o necesitaremos más gente. Eso nos lo marcarán los procesos productivos cuando tengamos ya todo instalado.

#### ¿Cuáles son sus principales clientes?

Trabajamos con Dia, Eroski, Ecomora, Makro... y vendemos mucho también a los mejores productores de jamón nacionales.

#### ¿Y en el extranjero?

En los mercados exteriores el bloque de jamón es nuestro producto estrella. Estamos exportando el 35% de nuestra producción y, de esta cifra, un 90% corresponde a las ventas de bloque de jamón, que va destinado a loncheadores. No es un producto de campaña así que rompe la estacionalidad. Está envasado al vacío y se expide congelado para que guarde las formas. Todo el proceso se hace aquí.

Vendemos principalmente en los países del entorno: Francia, Italia, Portugal, Alemania. En Italia estamos con el grupo Cremonini, que es una referencia importante, y también exportamos a Japón, Uruguay, Chile y Argentina. En Colombia estamos haciendo ahora un estudio y en Corea del Sur estamos en proceso.

## JAMONES VOLATÍN

**Actividad:** Fabricación y distribución de jamón curado

**Sector:** Alimentación

**Año de Fundación:** 1998

**Dirección:** Polígono Industrial La Serna – Ciudad Agroalimentaria de Tudela, calle D, Tudela

**Web:** [www.volatin.com](http://www.volatin.com)

**Empleados:** 27

Comentarios