COSTA DA MORTE. Os seus polígonos atraen novas inversións // As dúas factorías de ferroaleacións de Xeal e as industrias conserveira e acuícola son outros dos motores TEXTO *J. M. Ramos*

Cee e Vimianzo, eixos da dinamización empresarial

Na Costa da Morte, os municipios de Cee e Vimianzo constitúen dous dos eixos de dinamización empresarial, grazas aos seus polígonos e á implantación no municipio ceense dunha das factorías de ferroaleacións de Xeal, unha das empresas que máis emprego xera na zona, e que dispón tamén doutra fábrica en Dumbría, ademais de xestionar as centrais hidroeléctricas do Xallas.

O parque empresarial de Cee é un dos emprazamentos máis demandados nos últimos anos. Así, neste 2021 xa se confirmou a venta de sete parcelas que serán ocupadas por seis novas empresas. As operacións, segundo informa Suelo Empresarial del Atlántico (SEA), suman 13.930 metros cadrados e supoñen un investimento global de 876.169 euros. Entras as firmas que apostaron por Cee figuran Búa Construcciones, Sogama (que construirá no polígono a nova planta de transferencia comarcal) e compañías vinculadas ao sector do automóbil e do control de gas radón, entre outras actividades. Coa dinámica de crecemento dos últimos anos, despois de varios exercicios sen avances, o polígono achégase ao 50% de ocupación.

Pola súa banda, o parque empresarial de Vimianzo acolle tamén a varias empresas de referencia na zona, como e o caso de Gerca ou Estrella Galicia, entre outras. Co fin de atraer novos investimentos, Suelo Empresarial de Atlántico, que é a sociedade titular, ao igual que do polígono de Cee, está a promocionar o parque en foros empresariais, ao tempo que habilitou a fórmula de Dereito de Superficie, un sistema semellante ao alugueiro con opción a compra, que permite iniciar a actividade no polígono por cifras moi reducidas, de apenas 100 euros ao mes, en función das parcelas.

Ademais, o Concello bonifica ata un 95 % a aquelas empresas que opten por instalarse no parque local.

Á marxe da actividade empresarial nos polígonos, na Costa da Morte destacan tamén industrias como a conserveira Cerdeimar, de Camariñas, ou as plantas de acuicultura de Stolt Sea Farm situadas nas costas de Carnota, Muxía e Camariñas.

Dende hai décadas, a produción de ferroaleacións é outra das actividades que xera máis riqueza e emprego na comarca. Xeal, a antiga Ferroatlántica, conta con dúas fábricas en Cee e Dumbría, e dende que se fixo cargo das mesmas a nova dirección, púxose en marcha un plan de investimentos por valor de catorce millóns de euros, a desenvolver entre os anos 2020 e 2024.

Os referido plan atende a catro eixos estratéxicos: máximo compromiso coa seguridade e a saúde no desenvolvemento da actividade dos seus traballadores; respecto polo medio ambiente e cumprimento coa normativa medioambiental; cuidado e mantemento dos activos a longo prazo; e mellora da eficiencia e productividade para facer máis competitiva a empresa.

Un dos fornos de ferrosilicio da factoría de Xeal en Brens-Cee. *Foto: Xeal*

xeal
Xallas electricidade e aliaxes
COMPROMISO con A COSTA DA MORTE

CARPINTERÍA EBANISTERÍA
SENDON, S.L.
Agreiras - Muxía
T. 981 750 867
637 458 920
678 968 966

HERFRAGA
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA CONSERVERA / MECANIZADOS
Desde 1930
Nueva dirección desde el lunes 8
Rúa Cobre, C17 • Polígono Bértoa
Carballo-A Coruña
Teléfs: 981 700 401
981 701 511
info@herfraga.com

www.herfraga.com

María Lariño Ares
www.gestorialariñoares.com
GESTORIA ADMINISTRATIVA
Praza dos Xuncos nº 1 - 1º Izd • CEE (A Coruña)
Tlf / Fax: 981 745 898
marialarino_red@yahoo.es
Ara Solis, 13 - FISTERRA (A Coruña)
Móbil: 616 466 251

gilberto pinturas
699 577 920

A POBRA DO CARAMIÑAL
• Pintura interior y exterior
• Colocación de molduras
• Alta decoración
• Trabajos en escayola, pladur, etc.
• Rehabilitación de fachadas
• Reformas en general

SOLO INDUSTRIAL. Modificarase o proxecto sectorial co fin de adaptarse ás novas necesidades // Permitirase a agrupación de parcelas para quenes precisen de máis espazo TEXTO ***M. L.***

Traballan na ampliación do polígono da Laracha

Vista aérea do parque empresarial da Laracha, que será obxecto dunha ampliación. *Foto: SEA*

O parque empresarial da Laracha é, xunto co de Carballo, un dos máis dinámicos da Costa da Morte e, froito da alta demanda de parcelas, Suelo Empresarial del Atlántico (SEA) e o Concello traballan para acometer a ampliación do polígono cunha perspectiva loxística e industrial.

O pasado mes de agosto xa foi publicada no *Diario Oficial de Galicia* a aprobación definitiva da modificación puntual número 2 do proxecto sectorial do polígono industrial da Laracha. O cambio foi promovido polo Concello coa finalidade de alterar determinados aspectos do texto normativo para adaptalos ás novas necesidades que presentan as empresas e, así, facilitar a súa implantación na Laracha.

Entre as modificacións aprobadas están a mención expresa ao sector de investigación e desenvolvemento (I+D). Ademais, elimínanse os 600 metros cadrados de límite da superficie máxima en categoría 1ª, o que na práctica permitirá a agrupación de parcelas e, por tanto, a implantación de empresas que precisan de espazos máis amplos para a construción das súas instalacións.

Tamén se aumentarán as posibilidades de ampliación de usos industriais e comerciais e mellorarase a ordenación ofrecendo como usos asociados o hostaleiro, oficinas e administración.

O obxectivo é orientar o parque cara sectores que plantexan unha crecente demanda, como a loxística, en paralelo aos usos industriais e empresariais. A xerente de SEA, Beatriz Sestayo, entende que hai que "anticiparse ideando fórmulas que fagan atractiva a oferta".

Aumentaranse as opcións de ampliación de usos industriais e comerciais e mellorarase a ordenación

No que vai de ano foron adxudicados cincuenta mil metros cadrados, o dez por cento da superficie neta

No que vai de ano, foron adxudicados preto de cincuenta mil metros cadrados no parque larachés, o que equivale case ao 10 % da súa superficie neta, que ascende a 537.925 metros cadrados. As últimas vendas pecháronse no mes de setembro, cando se adxudicou unha parcela de 2.773 m² a unha empresa do sector de restauración por un importe de 171.929 euros.

TRES MILLÓNS. Ao longo do ano xa se pecharon outras operacións por valor de tres millóns de euros, que suporán unha ocupación de 45.000 metros cadrados e a implantación de dúas grandes empresas máis.

Actualmente, no polígono da Laracha xa están en marcha as obras da sede Unifersa, que prevé crear medio cento de empregos, e que se unirá a outras compañías de renome como Inditex, Galitrans, Esmorís e Hijos, Hidroeléctrica de A Laracha, Uniter o Cardemad.

Descúbrelas en nuestra web **www.egalsa.com**
Telf. 981 849 903 Fax 981 849 904 envases@egalsa.com

egalsa
soluciones de envasado

Vista panorámica do porto pesqueiro da capital municipal de Muros. *Foto: Turismo de Galicia*

No que vai de ano, o marisco e o peixe xeraron máis de tres millóns de euros na lonxa local // A actividade empresarial estase a ver favorecida coa creación do polígono TEXTO *M. L.*

Mar, turismo e servizos son os piares de Muros

O Concello de Muros é, dende sempre, un municipio de vocación mariñeira e ten no mar un dos seus piares económicos, que se ve complementado cun importante sector servizos que, en boa medida, está estreitamente vinculado ao turismo, outro dos motores muradáns.

A pesca e o marisqueo seguen a ser dúas das principais fontes de ingresos para as economías familiares. As cifras así o reflexan. Na lonxa de Muros poxáronse no que vai de ano preto de un millón de quilos de peixe e marisco, que xeraron máis de 3,2 millóns de euros de facturación, segundo datos de Pesca de Galicia. As especies marisqueiras supuxeron máis dun 45% dos ingresos, e entre elas destacan pola súa importancia económica o berberecho, a ameixa xaponesa e a navalla.

Polo que respecta aos produtos da pesca, o polbo segue a ser o produto estrela, xa que esta é a especie que maior volume de ingresos xera na rula muradana (máis de 722.000 euros no que vai de ano), seguida do xurelo e da xarda. Hai que resaltar tamén o repunte que está a experimentar nos últimos anos o ourizo, cunha comercialización de máis de 10.000 quilos, que xeraron máis de 70.000 euros dende xaneiro.

Uns rexistros globais que amosan un incremento respecto aos datos do mesmo periodo de 2020, no que a facturación na lonxa de Muros quedouse por debaixo dos 2,8 millons de euros.

Uns produtos do mar que son, á súa vez, a base doutro importante sector da economía muradana, como é o da hostalería e, especial, o da restauración. A capital municipal conta con numerosos locais que ofrecen nas súas cartas unha ampla variedade gastronómica e constitúen un dos espazos de atracción de turistas ao municipio.

A iso hai que engadir o rico patrimonio co que conta Muros, e que é outro dos elementos que contribúen a fornecer o sector turístico. A propia capital municipal está declarada como Conxunto Histórico, e acolle espazos de gran interese para o visitante como o Centro de Interpretación do Patrimonio Marítimo de Sel ou o Muíño de Mareas Pozo do Cachón, tamén coñecida como A Ponte dos Muíños, que está empradazo na Acea (Serres).

A riqueza e variade patrimonial histórica e arquitectónica, complementase con numerosos espazos naturaias e etnográficos que, no seu conxunto, fan posible que o turismo sexa un dos piares da economía muradana na actualidade.

Os sectores empresarial e de servizos contribúen tamén a xerar riqueza e emprego no municipio. Muros dispón dun parque empresarial de preto de douscentos mil metros cadrados, que pretende reforzar o desenvolvemento económico da zona coa implantación de novas empresas e actividades produtivas. Dispón de noventa e dúas parcelas, das cales vinte e tres xa foron vendidas ou están adxudicadas, segundo os datos de Suelo Empresarial del Atlántico, titular do polígono.

Noia confía su economía a la actividad marisquera

MARTA TORRES
Noia

El sector marisquero es un sector estratégico para Galicia y muy importante en Noia, ya que es "a principal empresa da comarca", afirmó en alguna ocasión el patrón mayor de la cofradía San Bartolomé, Santiago Cruz. Razón no le falta pues, además de la facturación, da de comer a numerosas familias de la ría noiesa.

La entidad marinera, a la que están asociados más de 1.300 profesionales entre armadores, tripulantes y mariscadores a pie, inició el pasado 28 de septiembre la campaña marisquera, que se prolongará hasta el mes de marzo. Y si de las rías gallegas salen los mejores berberechos del mundo, en la de Noia nacen los de mejor calidad.

Conocedores de ello, en los últimos tiempos el pósito realizó una gran labor para aportarle valor añadido al preciado bivalvo a través de un sello de calidad, el instrumento perfecto para asegurar la competitividad en el mercado y garantizar la cualidad del producto.

Así, hace tres años la cofradía noiesa ponía en marcha un ambicioso proyecto para certificar la autentificación del origen, en un marco de trazabilidad y valorización del recurso que permite a los consumidores conocer su historia desde que es capturado hasta su venta.

La campaña extractiva de 2018-2019 se desarrolló por primera vez bajo el sello oficial Berberecho de Noia, una marca colectiva para diferenciar los berberechos (Cerastoderma edule) capturados en sus autorizaciones y concesiones y comercializados a través de las lonjas de O Freixo y Testal, de las que, según el portal web de la Consellería do Mar Pescadegalicia, sale más del 70 por ciento del berberecho comercializado en la Comunidad gallega.

Desde entonces el distintivo empezó a circular. Comenzó con sólo 6 empresas conserveras, que adquirieron 160.000 kilos y hoy son ya 35 las firmas adheridas a la marca (31 conserveras, 3 depuradoras y una pescadería online), incrementándose la comercialización en estos tres años en más de un treinta por ciento, según indicó recientemente el dirigente de la entidad marinera.

Además, los objetivos de los responsables de la marca están relacionados con la promoción del producto, algo muy importante en un mercado tan competitivo. Tanto es así que el rey de la ría de Noia dio el salto a los fogones de la mano de prestigiosos chefs de España, algunos de los cuales se han acercado a Testal para conocer en primera persona el trabajo de los mariscadores y el porqué de la calidad de este afamado berberecho. El último en hacerlo ha sido el chef Javier Olleros, del restaurante Culler de Pau, en el marco de la sexta edición de las jornadas de exaltación del berberecho local.

Así mismo, la cofradía intenta promocionar su marisco estrella en los escaparates más importantes de alimentos de alta gama. Sin ir más lejos, hace unas semanas estuvo presente en el Salón Gourmets de Madrid. En esta ocasión, en el showcooking la encargada de realizar las recetas fue la cocinera gallega Victoria Maseda, que cocinó un vermú con berberecho y un saco de hojaldre relleno de marisco, grelos y queso curado de Arzúa-Ulloa. Porque son infinitas sus posibilidades culinarias... y nadie se resiste a ellas.

Y todo ha sido posible gracias a las generaciones que han ido enriqueciendo este oficio con técnicas artesanales, con un profundo conocimiento del medio y con organización profesional. El marisqueo es una actividad muy sensible a las formas de explotación y siempre ha estado muy vigilada por sus protagonistas, que no escatiman en cuidados hacia sus zonas de producción y su afamado molusco; quizás ese haya sido parte de su éxito.

De Noia sale el 70 % del berberecho comercializado en Galicia. *Foto: C.*

Han seguido la senda estival del pasado año, registrando un lleno en la ocupación durante los meses de temporada alta // Naturaleza, senderismo, gastronomía, patrimonio y cultura son los pilares de la oferta turística de la zona TEXTO *María Cano*

Verano exitoso para la industria hostelera en Porto do Son y Noia

Pese a que los empresarios del sector hostelero de los municipios de Noia y Porto do Son temían al covid, han seguido la senda estival del pasado año, registrando un lleno en la ocupación durante los meses de temporada alta. Un verano que califican de exitoso y que cierran con sensaciones más que positivas, sobre todo teniendo en cuenta los datos de 2020, un ejercicio marcado por las restricciones.

Además de por los buenos servicios e instalaciones, que garantizan el bienestar del cliente por encima de todo, multitud de turistas llegan a la comarca atraídos por una gastronomía de infarto en la que su materia prima y calidad es la verdadera protagonista. Restaurantes en los que predomina la cocina tradicional con toques modernos y personales, que no dejan indiferente a nadie.

Pero existen muchos alicientes más para venir a veranear a Porto do Son y Noia. Así, aunque el tiempo no acompañó en el arranque de la temporada estival, lo cierto es que en ambas localidades se ofrecen múltiples alternativas para poder sumergirse y disfrutar igualmente del territorio.

Ambiente en la plaza do Curro de Portosín (Porto do Son) en una jornada soleada del pasado verano. *Foto: ECG*

Los Concellos se han aliado con los profesionales del sector para informar a los turistas de actividades como las visitas guiadas por el casco histórico de la villa noiesa, el acceso a monumentos, como el castro de Baroña, o a museos, como el Marea de O Son. Unas iniciativas que han tenido una alta demanda durante los meses de verano.

También la naturaleza y el senderismo ha sido uno de los planes estrella. Las caminatas que atesoran ambos municipios han permitido poner en valor los tesoros a nivel natural y paisajístico, siendo estos itinerarios otra gran opción.

Y si hay un evento que ha ayudado a reactivar el sector turístico, sin duda, es el Xacobeo. Miles de personas han llenado las rutas de peregrinación, entre ellas la que discurre por la ría de Muros-Noia, declarada oficial por el Cabildo catedralicio el pasado año. Consecuentemente, han hecho rebosar los hoteles y demás alojamientos de la villa noiesa y sonense, por donde han pasado o hasta donde se han desplazado seducidos por sus encantos.

O Son y Noia son dos ayuntamientos espectaculares, con alto potencial, que pueden disfrutarse los doce meses del año. El sector hostelero promete encandilar... dicen que quien viene, siempre vuelve.

OLMEDO
Mobel Grupo
Rúa Castelao, 49 - 51 - NOIA • T. 981 822 504
www.mueblesolmedo.com
FÁBRICA DE MUEBLES DE COCINA Y BAÑO SECCIÓN DE HOGAR Y DESCANSO

FRIPUSA
La Bayuca, 1
Telf.: 981 83 01 58
981 83 01 87
Fax.: 981 83 10 27
Apartado, 30
PUEBLA DEL CARAMIÑAL (La Coruña)
FRIGORÍFICOS PUEBLA, S.L.
CALIDAD Y PRECIO GARANTIZADO

Grupo Outeiral
■ SERVICIOS REGULARES Y DISCRECIONALES DE VIAJEROS
■ CIRCUITOS NACIONALES E INTERNACIONALES
■ VEHÍCULOS DE 16 A 63 PLAZAS
Autos R. Outeiral
BOIRO. A CORUÑA
Tel. 981 844 085
info@autosramonouteiral.com
F. Senin s.l.u
SANTIAGO DE COMPOSTELA
Tel. 981 587 526
senin@autocaresfsenin.es
SERVICIO DE TAXI HASTA 6 PLAZAS Y ADAPTADO A P.M.R.

Autos Patiño Noia, S.L.
www.autospatino.es
Volkswagen
P. Ind. Augalevada Parc. 10 • Noia (A Coruña)
T. 981 824 865 • F. 981 825 595
M. 629 212 851 • M. 609 806 604
gerencia@autospatino.volkswagen.es

PLANIFICACIÓN DE PROYECTOS
Nuestra oficina técnica realiza y dirige la gestión de planos y proyectos, las ofertas económicas, dirección de obra, revisión final de trabajos y confección de planos finales.
FONTANERÍA | TÉRMICAS | ELECTRICIDAD | GAS (CATEGORÍA A)
INSTALACIONES INDUSTRIALES | CONTRA-INCENDIOS
www.instalacionesherfer.es
Pol. Ind. de Espiñeira, P14 • Boiro - A Coruña
T. 981 849 971
comercial@instalacionesherfer.es
INSTALACIONES HERFER

TALLER DE RÓTULOS AGEITOS
• ROTULACIÓN
• IMPRESIÓN
• LUMINOSOS • COLOCACIÓN
PIÑEIRIÑO, 5 • LA RASA - NOIA
rotulosageitos@gmail.com • T. 981 821 565

Estudian ampliar el polígono pobrense uniéndolo al que se hará en Ribeira

SUSO SOUTO
Ribeira

Los polígonos empresariales de la comarca del Barbanza han experimentado una buena evolución pese a la pandemia del coronavirus, al haber logrado atraer importantes inversiones, que permitirán incrementar el nivel de empleo.

En el de Rianxo hay 34 parcelas vendidas o adjudicadas. Quedan disponibles 15, lo que supone una ocupación del 70 %. En este recinto, 19 empresas han comprado suelo, entre ellas Cortizo, Transagonza, Proafer, Metales Taragoña, La Camba, Talleres Milocho, Cortizo, Conservas Cerqueira y Mar da Pobra.

La superficie total del recinto es de 317.728 m^2 y la neta (la de las parcelas que se ponen a la venta) de 200.156. La última gran operación cerrada allí fue la de Conservas Cerqueira, responsable también de la firma Pay Pay, que adquirió cinco parcelas en 2020 (un total de 24.896 m^2), por 1.568.448 euros más IVA.

En el presente año dicha firma ha redoblado la apuesta por el polígono rianxeiro, al adquirir dos parcelas más por 11.548 metros cuadrados.

Además, otras dos empresas de transportes han adquirido este año dos parcelas que suman 7.032 m^2.

En cuanto a una posible ampliación, ante la demanda actual y la existencia de distintas empresas que han mostrado su interés en el polígono de Rianxo, desde SEA ya se inició el estudio previo al respecto.

El polígono de A Pobra contaba con una superficie inicial de 221.482 m^2. En 2015 se procedió a su ampliación en 106.350 m^2, lo que supone una superficie total de 327.832 m^2.

El 50 % de la nueva superficie ya estaba vendido antes del inicio de las obras, según el presidente de la asociación de empresarios del polígono de A Tomada, Manuel Durán.

En la actualidad está agotado, tras la venta de las últimas parcelas a Suflenor S.A., en 2019. En total, son 26 las empresas instaladas. De SEA no queda ninguna parcela disponible para su venta a empresas. Están abiertas las conversaciones con el Concello de A Pobra para evaluar si hay posibilidades de ampliación, ante la demanda existente. El área del Barbanza es estratégica para SEA, que ofreció la posibilidad de analizar no sólo una posible ampliación del polígono pobrense, sino también una ampliación conjunta con Ribeira, en terrenos que son colindantes entre ambos municipios.

Respecto al polígono de Espiñeira (Boiro) tiene unha superficie total de 370.000 m^2, de la que 220.000 son de uso industrial. En un primer momento se construyó para sesenta parcelas, pero algunas fueron segregadas y en este momento no queda tampoco ninguna disponible.

El Concello de Boiro está trabajando en dos frentes para aumentar el suelo industrial en el municipio y atender así la demanda. Por un lado, ampliando el polígono actual y, por otro, con la realización de un nuevo parque empresarial, que se ubicaría en la zona de Vista Alegre.

Los terrenos previstos ocupan una superficie de más de 341.827 m^2, de los cuales 212.496 serían de uso industrial, 41.988 de zonas verdes y 20.698 de equipamientos.

Y en Ribeira, donde el polígono de Xarás lleva años saturado, se adjudicará dentro de unos días la redacción de los proyectos de expropiación y de urbanización del nuevo polígono, así como los servicios de arqueología, por 249.260 euros.

Estará situado en la zona de Fontenla y Pedras Vermellas (en la parroquia de Palmeira) y tendrá una superficie de 258.685 m^2.

OCUPACIÓN. Cartel del polígono de Rianxo, ocupado al 70 %. *Foto: S. S.*

La empresa pobrense crea 250 empleos directos // Transforma lomos de atún, alquila cámaras frigoríficas y cuenta con con un tanque de congelación en salmuera // Presta todo tipo de asistencia técnica a empresas pesqueras y conserveras TEXTO *M. Boo*

"Apostar por un mayor desarrollo en tecnología es clave para Actemsa"

Muchos cambios experimentó el sector desde que en 1994 Severino Escurís Batalla fundara la empresa familiar Actemsa, dedicada a la importación y exportación a nivel global de pescados congelados, así como al procesado de túnidos, además de a la prestación de servicios de congelación y de asistencia técnica a empresas conserveras y pesqueras. José Luis Escurís Villa, director ejecutivo de Actemsa, explica la actividad y la evolución de la empresa.

Más de veinticinco años de actividad y experiencia avalan la trayectoria de Actemsa, ¿cómo valora la evolución de la empresa en este período?

De manera muy satisfactoria. Cumplimos 25 años en 2019 y el balance no puede ser más positivo, porque hemos registrado un crecimiento sostenido en el tiempo y hemos resistido a la pandemia. Actemsa fue fundada en 1994 orientado su actividad como comercializadora de pescados y cefalópodos y nos hemos consolidado como una empresa de referencia mundial en importación, exportación y procesado de pescado congelado, además de prestar todo tipo de servicios a nuestros clientes.

Actualmente, ¿qué ofrecen a sus clientes?

En Actemsa nos caracterizamos por avanzar año tras año en nuestras líneas de negocio, acompañando a nuestros clientes en su desarrollo, respondiendo a sus demandas. Disponemos de una planta de transformación de lomos de atún, situada en el Polígono de A Tomada, en la que realizamos todo el proceso de elaboración. Asimismo, comercializamos túnidos y lomos de túnidos elaborados por nosotros y por terceros; y ofrecemos servicios de congelación como la posibilidad de alquilar cámaras frigoríficas, con un total de 25.000 m³ de frío, contamos con un tanque de congelación en salmuera, un túnel de congelación por aire forzado y prestamos todo tipo de asistencia técnica a empresas pesqueras y conserveras.

¿Qué características definen la línea productiva de Actemsa?

La innovación en nuestros procesos y la mejora constante, por lo que apostar por una mayor eficiencia y desarrollo en tecnología es clave para nosotros. Asimismo, como industria trabajamos día a día para garantizar la eficiencia en nuestros procesos, con el cuidado del medio ambiente como referente.

¿Cuáles son sus principales mercados en la actualidad?

Importamos pescado que proviene de la grandes áreas pesqueras mundiales de atún: Latinoamérica, África y Asia, y abastecemos a las principales empresas transformadoras españolas y portuguesas, así como a otros países de la UE, como Italia y Francia.

José Luis Escurís Villa

¿Cuántas personas integran el equipo humano de la empresa?

Contamos con una plantilla de 250 trabajadores directos, pero en paralelo creamos un importante volumen de empleo indirecto.

Hoy en día la sostenibilidad es un factor clave, ¿qué políticas adopta Actemsa en sus líneas productivas?

Es fundamental para nosotros. Considero que como industria debemos cumplir con la reglamentación pesquera internacional y garantizar la sostenibilidad de nuestra actividad, y esa debe ser la hoja de ruta de todos. En nuestro caso, contamos con las certificaciones que avalan nuestra actividad, como Friend of the Sea, el sello Dolphin Safe Tuna, el estándar de MSC para la cadena de custodia y trazabilidad de nuestros productos pesqueros, y somos miembros de The International Pole & Line Foundation (IPLF), una organización que trabaja en el desarrollo y promoción de la pesca de túnidos con métodos sostenibles.

¿Cuáles son los principales retos de la empresa de cara al futuro?

Seguir creciendo e innovando y para ello apostamos por ampliar la capacidad de nuestra planta transformadora de lomos de atún. Queremos crecer en volumen y empleo, desde la eficiencia industrial, con un mayor equipamiento y superficie de procesado; y un laboratorio de calidad y análisis innovador que garantice la seguridad alimentaria y la trazabilidad en cada una de las fases.

Sostenibilidade
Elaboración artesanal
Compromiso coa contorna

FRIEND OF THE SEA
SAFE
CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC www.msc.org
IPNLF INTERNATIONAL POLE & LINE FOUNDATION

ACTEMSA

La principal actividad de ATECMSA es la importación y exportación de pescados, mariscos y cefalópodos, así como la producción de lomos de atún.

Importa y comercializa túnidos, caballa, sardinas y cefalópodos, procedentes de mercados tan distantes como el iberoamericano y el sureste siático.

www.actemsa.com
Polígono Industrial A Tomada, s/n
15940 Pobra do Caramiñal. A Coruña. España
Tels: +34 981 833 000
Fax: +34 981 833 056
E-mail: actemsa@actemsa.com