

# 2017, un año de expansión para Dehesa Grande

El año que ahora dejamos marcará, sin duda, un hito en la trayectoria de la cooperativa Dehesa Grande. Un año marcado por la expansión nacional e internacional y la inversión necesaria para sustentar este crecimiento: 2,2 millones de euros en la creación de un nuevo cebadero y centro de tipificación de vacuno de carne, la ampliación y modernización de su matadero y un polígono industrial agroalimentario

«Dehesa Grande es un modelo a seguir, pues trabaja en todos los eslabones de la cadena alimentaria, todo el valor añadido queda en manos de los cooperativistas y es un gran ejemplo, creo que este es el modelo». Estas fueron las palabras de la consejera de Agricultura de la Junta de Castilla y León, Milagros Marcos, cuando participó el pasado mes de noviembre en las VIII Jornadas Dehesa Grande y anunció el reconocimiento del grupo como Sociedad Cooperativa Prioritaria.



Imagen del nuevo cebadero.

## Desde la dehesa a la carnicería

El grupo Dehesa Grande se creó en el año 2000 y tiene su sede social en Vitigudino (Salamanca). Está formado por seis cooperativas de primer grado de la provincia de Salamanca, productoras de carne de vacuno, ovino y cerdo ibérico: Consorcio de Promoción del Ovino, Fuentevacuna S. Coop., Ganavaex S. Coop., Campo Vacuno, Carne Natural de Ledesma y Vacuno Béjar S. Coop., que agrupan, a su vez, a más de 600 socios ganaderos.

El grupo comercializa su marca propia: Dehesa Grande, que forma parte del programa de vacuno de calidad de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de Salamanca y suministra a toda la península. Cuenta con un sistema de producción en campo, cebaderos propios y un matadero que le permite realizar en sus propias instalaciones todo el proceso de transformación de la carne, logrando así un producto uniforme y de calidad durante todo el año. Además, comercializa productos cárnicos frescos y curados de cerdo ibérico, a través de la Sociedad Ibéricos Dehesa Grande S. Coop.

Con todo, el punto fuerte de Dehesa Grande se basa en un sistema de producción integrado que le permite controlar todo el proceso desde que los animales están en el campo –el suministro de pienso a los ganaderos, la mejora genética, asesoramiento técnico y veterinario, la certificación de las explotaciones, etc.– hasta que el producto llega al consumidor, bien sea a través de grandes empresas de distribución, comercio minorista o a través de sus propias carnicerías franquiciadas o su tienda online.

De hecho, el grupo es proveedor de Mercadona, Carrefour o McDonalds, entre otros referentes nacionales e internacionales, y en 2017 ha renovado el acuerdo que mantiene con Intermarché desde 2012 con el objetivo de seguir posicionándose como un referente en carne de vacuno en Portugal. En el ejercicio 2017 esperan destinar a este mercado más de 3.000 toneladas de carne de vacuno, con una facturación de más de 12 millones de euros.

## Proyectos hechos realidad

La cooperativa inició en 2017 un proceso de plena expansión gracias, por un lado, a los acuerdos firmados con las grandes distribuidoras alimentarias y, por otro, a los nuevos proyectos en instalaciones que está ejecutando.

El primero de ellos es el Polígono Industrial Agroalimentario Dehesa Grande –ya prácticamente terminado– que bajo un presupuesto de 600.000 euros se van a obtener más de 55.000 m<sup>2</sup> de suelo industrial.

Otro de los planes de Dehesa Grande es la ampliación de su matadero, que se hará realidad con una ampliación de la sala de despique y unas instalaciones frigoríficas que incluyen cámaras de conservación y congelación, todo ello con un coste aproximado de 800.000 euros.





### Nuevo cebadero y un avanzado centro de tipificación .....

Y por último, la cooperativa puso en marcha el pasado mes de julio un nuevo cebadero y un centro de tipificación y concentración de vacuno de carne, que ha supuesto una inversión de 800.000 euros. El nuevo cebadero tiene una capacidad productiva de 1.000 animales de cebo y 6.000 terneros pasteros al año.

Las nuevas instalaciones, que han creado cuatro nuevos empleos, se dividen en dos zonas diferentes. La primera es la destinada al cebo de los terneros que regulará la producción del matadero y supondrá una mejora en la calidad y en la comercialización de sus animales a través de la clasificación, tipificación y concentración de la oferta de la cooperativa. «Con el banco de pruebas de alimentación de terneros queremos experimentar con la alimentación y aplicar novedosas técnicas de mejora de la producción y de la calidad de la carne a través del estudio de las propiedades organolépticas como son el sabor, la textura, el color, el PH...», subraya el gerente de Dehesa Grande, Octavio Gonzalo.

Y la segunda zona es un centro de tipificación y concentración, el más avanzado en Salamanca, que servirá para comercializar terneros pasteros y afianzar grandes acuerdos con clientes nacionales como Bos Nostrum (grupo Mercadona). El diseño de las instalaciones, llevado a cabo por los propios técnicos de la cooperativa, permite maximizar el espacio, se minimizarán los consumos energéticos de agua y luz y se controlarán los residuos.

«El nuevo cebadero y el centro de tipificación y concentración de vacuno nos permite trabajar de una forma más eficiente y ágil, con lotes más homogéneos y un mejor trato para los animales», comenta Octavio Gonzalo. «Las nuevas instalaciones, con un diseño muy estudiado y cogiendo ideas de otros avanzados centros de Europa, nos posibilita seguir adelante con nuestros proyectos de expansión y dinamizar la economía social de la zona», añade Gonzalo.

### Sociedad Cooperativa Prioritaria .....

Dehesa Grande ha obtenido recientemente el distintivo de Sociedad Cooperativa Prioritaria de Castilla y León. Este reconocimiento por parte de la Junta de Castilla y León supone, entre otras ventajas, que los jóvenes que se incorporen a la cooperativa podrán obtener hasta 10.000 euros más y que los integrantes de la cooperativa que soliciten ayudas para la modernización de explotaciones tendrán 10 puntos más para lograrlas.

#### LAS CIFRAS



**SOCIOS: 600 ganaderos,**  
pertenecientes a **6 cooperativas de 1º grado.**



**PRODUCCIÓN: 6.000 terneros pasteros** en vivo  
y **6 millones de kilos** de carne comercializada.



**FACTURACIÓN ESTIMADA** del grupo en 2017: **33 millones de euros.**



**EXPORTACIÓN: 12 millones de euros.**



**FRANQUICIAS PROPIAS: 10 establecimientos.**



### ¿QUIERES MONTAR UNA CARNICERÍA?

Dehesa Grande tiene su propia red de franquicias de carnicerías, que está abierta tanto a carniceros que ya tengan su propia como a personas que quieran comenzar un nuevo negocio en este sector. Dehesa Grande propone un modelo de carnicería diferente, en el que la imagen corporativa juega un papel importante, y la propia empresa se encarga del suministro de todos los productos a un precio muy competitivo, sin intermediarios.

Además, Dehesa Grande diseña todo lo que es el punto de venta, asesoramiento en la búsqueda del local, asesoramiento técnico en producto...

Dehesa Grande cuenta actualmente con 10 establecimientos repartidos por toda España y «esperamos seguir aumentando poco a poco, ya que es una forma de llegar al consumidor final directamente con nuestro producto y, por otro lado, mejora la imagen de nuestra marca», explica Octavio Gonzalo.

Más información en:

[dehesagrandecarnicerias.es](http://dehesagrandecarnicerias.es)

Por otra parte, la cooperativa también está impulsando su tienda online [www.carniceriavirtual.es](http://www.carniceriavirtual.es), clave en la estrategia de crecimiento de la cooperativa. En este sentido, Dehesa Grande entiende de la tienda online como un canal complementario que mejora la experiencia de compra a través de una mayor cercanía con el cliente ■

