

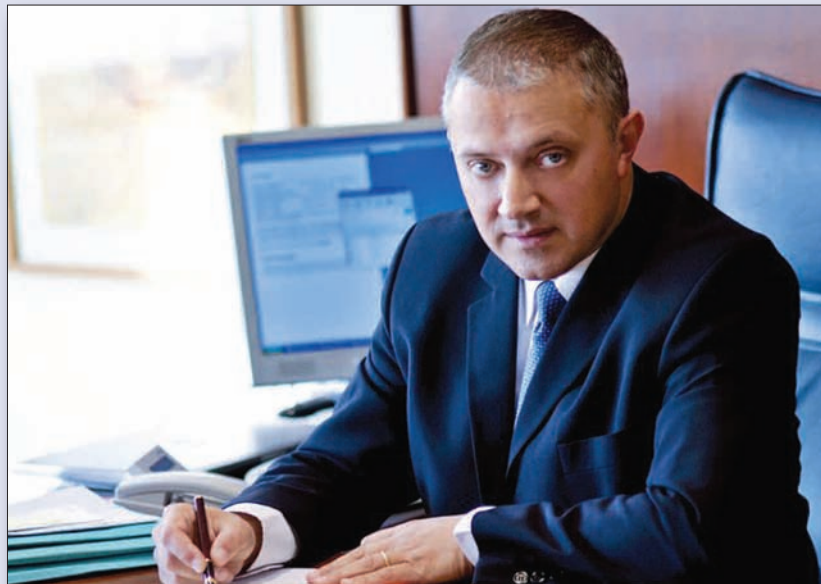
IFFA 2007**Entrevista****Josep Lagares, director general de Metalquimia**

“Cooperamos para innovar y competir en el mercado”

Metalquimia constituye un auténtico referente a nivel mundial en los avances tecnológicos de la industria cárnica. Es la única compañía del mundo que ofrece una solución integral en procesos, tecnología y maquinaria para la fabricación de productos cárnicos cocidos y marinados.

Cárnica 2000.- Los cambios que se están produciendo a nivel mundial son impresionantes en todos los sentidos. En la anterior IFFA hablábamos sobre la ampliación de la Unión Europea de quince países a veinticinco, lo que iba a representar una oportunidad de negocio para las empresas punteras ¿Cómo ha repercutido en Metalquimia estos acontecimientos? ¿Se han cumplido las expectativas de negocio?

Josep Lagares.- La ampliación de la Unión Europea ha representado y seguirá representando un buen banco de oportunidades para todas las empresas que innovan, ofrecen servicios integrales y un producto de alta calidad. Las naciones del antiguo bloque soviético, que las veíamos tan lejanas hace pocos años, son ahora naciones hermanas (tanto en la proximidad física como en la sentimental) superando así las viejas barreras a proveedores “no germanos” con las que teníamos que



lidiar antaño. Esta cercanía nos ha dado grandes oportunidades que se han traducido en un mayor número de operaciones con empresas de dichos países, al mismo tiempo que ya hemos recibido un gran número de solicitudes para visitar y conocer nuestra maquinaria en IFFA, visitas que podrían llegar a duplicar las recibidas en la anterior feria de Frankfurt.

C. 2000.- ¿Cuáles han sido los aspectos que ha tenido que superar Metalquimia para introducirse en estos mercados?

J.L.- Nuestra compañía ha realizado ya operaciones importantes en todos los países de la ampliación, incluyendo las Repúblicas Bálticas. Hemos instalado solucio-

nes integrales para la elaboración de productos cárnicos cocidos y marinados en las factorías de los principales procesadores cárnicos de dichos países, circunstancia que hace que nuestros equipos y tecnología sean muy conocidos y apreciados. Nuestro principal reto ha sido demostrar el alto grado de excelencia de nuestros equipos respecto a proveedores germanos, y mantenernos alejados de los competidores de bajo coste y exigua calidad.

C. 2000.- En enero de este año, se ha ampliado otra vez la UE, con Bulgaria y Rumanía, unos mercados con gran potencialidad. ¿Tiene previsto Metalquimia abordar estos mercados?

IFFA 2007

J.L.- Metalquimia ha estado presente en estos dos mercados desde principios de los años 80. Para ilustrar esta afirmación, darles a conocer la historia que aconteció durante el terremoto de Timisoara (Rumania) en los años 90 donde, en una de las fábricas que contaban con nuestros equipos, sólo quedó en pie la inyectora Metalquimia. Anécdotas aparte, el movimiento inversor que se está desarrollando en estos momentos en estos países es asimilable al que se dio en la República Checa unos años atrás, y por tanto hay un interés real de estas economías de modernizar sus estructuras y poder asimilar así sus economías con las economías del Europa del Oeste, surgiendo así un potencial de negocio de primera magnitud.

Automatización = Rendimiento

C. 2000.- Metalquimia se adelantó hace años a las necesidades del mercado al ofrecer soluciones integrales y una garantía total en tecnología y maquinaria para la fabricación de productos cárnicos cocidos y marinados. En la actualidad, ¿cuáles son las principales demandas de sus clientes?

J.L.- Nuestros clientes nos están demandando nuevas vías tecnológicas capaces de reducir los tiempos de proceso, minimizar y simplificar las operaciones involucradas, así como el lanzamiento de nuevas técnicas y tecnologías capaces de cortar "en seco" los costes de producción. También nos están solicitando, cada vez más, el diseño e implementación de plantas altamente automatizadas, con líneas continuas de pro-



ceso capaces de suministrar control y trazabilidad a través de todo el proceso productivo, con incrementos espectaculares en productividad y reducción de costes laborales, todo ello con una operativa ergonómica y de seguridad laboral, un mínimo mantenimiento y, sobre todo, con unas garantías absolutas de higiene y facilidad de limpieza y desinfección.

Además, todos los avances tecnológicos dirigidos a los productos "ready-to-eat" y de conveniencia, así como la fabricación de procesados cárnicos en unidades de consumo, están jugando un rol fundamental en nuestra industria, ahora y en el futuro más próximo. Otra gran línea de innovación está enfocada directamente a la mejora de texturas y palatabilidades (por ejemplo, con las tecnologías de marinado), el prolongamiento de los períodos de conservación, así como los incrementos significativos en la seguridad de los productos cárnicos en manos del consumidor final.

C. 2000.- ¿Hacia dónde se dirige la industria cárnica? ¿Cuál es la tendencia?

J.L.- La industria del procesado de carnes apunta, a mi entender, a la producción de productos más frescos, con períodos de conservación más largos, con un incremento en la seguridad del consumidor y una mayor calidad de los productos procesados en términos de conveniencia, cumplimiento de los parámetros tecnológicos, reproducibilidad del producto, trazabilidad y coste. Es la filosofía del "Más por Menos"... Más de todo (calidad, conservación, trazabilidad, ...) a menos precio.

Nosotros también prevemos un crecimiento sustancial en todo lo relacionado a alimentos funcionales, orgánicos y saludables, así como los alimentos étnicos como una tendencia relacionada con la emigración.

C. 2000.- ¿Y cuáles son los principales retos?

J.L.- El sector cárnico global no tiene que limitarse a dar soluciones a las demandas y tendencias actuales, hay también importantes retos. Los brotes de gripe aviar, los incrementos de precios en los granos y cereales, los cambios me-

Entrevista



dioambientales radicales, la necesidad de reducción energética y el consumo de agua, la optimización de los costes y factibilidad de reciclado de los materiales de embalaje, etc., son algunos retos clave con los que nos tendremos que enfrentar a cortísimo plazo.

En realidad, en estos momentos, nos deberíamos estar preguntando como podría afectar a nuestros diferentes modelos de negocio, cuales son las oportunidades y las amenazas, si se produjera un incremento de 2 a 4 grados en la temperatura media mundial.

C. 2000.- En la actividad de Metalquimia, ¿qué representan los mercados exteriores? ¿Cómo están evolucionando?

J.L.- En el año 2006 las operaciones en los mercados internacionales supusieron más del 90% de la actividad realizada por Metalquimia. En el período 2007 – 2010, y enfocándonos concretamente en nuestra línea de productos en términos absolutos, Estados Unidos, Europa y Latinoamérica continuarán siendo los grandes mercados compradores de maquinaria para el

procesado de productos cárnicos. Si hablamos en términos relativos, para los próximos 4 años, prevemos un potencial de crecimiento importante en el Este de Europa, CIS y el área del Asia-Pacífico.

“The Performance Circle”

C. 2000.- Metalquimia siempre presenta en IFFA sus novedades. En la pasada edición tuvieron el mayor stand de la feria. ¿Nos puede adelantar qué objetivos pretenden alcanzar y cuáles son sus nuevos productos?

J.L.- Este año acudiremos a IFFA con el lema “The Performance Circle” (El Círculo Virtuoso) como representación gráfica de ser la única compañía en el mundo que ofrece una solución integral en procesos, tecnología y maquinaria para la fabricación de productos cárnicos cocidos y marinados. En la IFFA 2007 contaremos con más de 565 metros cuadrados de superficie de exhibición, donde expondremos maquinaria altamente informatizada en líneas de proceso fluido, con total control de las operaciones de producción, segu-

IFFA 2007

ras y destinadas, sobre todo, a alta producción y reducción de costes. Además, nuestro departamento tecnológico mostrará las últimas tendencias, a nivel mundial, en la fabricación de productos cárnicos cocidos, marinados y curados.

Entre los elementos más destacados que exhibiremos en Frankfurt destacaría la nueva línea de sistemas de marinado por efecto “spray” Auvistick Plus con muy interesantes incorporaciones técnicas, y la nueva inyectora Auvifish, especialmente destinada al sector piscícola y más concretamente al procesado del salmón, atún y especies similares.

La nueva inyectora Movistick CR para la inyección de productos con hueso, el sistema de tenderizado Twinfilogrind para la mejora de los rendimientos de las líneas de loncheado, o el nuevo sistema Autoload para la carga automática de reactores de masaje van a jugar también un papel destacado en Frankfurt.

Otra novedad muy interesante para el sector cárnico español es la nueva gama de embutidoras Twinvac Plus, caracterizadas por su alta potencia y productividad, ofreciendo una interesante reducción en los costes de embutición.

También resaltaría el espacio Twinline, la planta automática totalmente computerizada y de alta productividad, para el procesado de productos cárnicos cocidos; y también, como no, el sistema automático para la cocción y enfriamiento de productos cárnicos cocidos por convección forzada y difusa, la Cookline.

Y como exclusiva novedad mundial, el “Proceso QDS” un revolucionario sistema de procesado.

IFFA 2007

C. 2000.- Metalquimia es de las empresas que en una feria como IFFA consigue una bolsa de clientes que les garantiza la actividad durante muchos meses ¿Usted no considera que el concepto de feria está cambiando? ¿La IFFA es distinta en este sentido?

J.L.- La IFFA es “la feria de las ferias” de nuestro sector. Si bien Internet ha cambiado totalmente el panorama comunicativo de nuestras compañías; si a esto le añadimos que hay un buen número de ferias locales en los diferentes mercados cárnicos mundiales, donde nuestra presencia es requerida para mantener el contacto y la proximidad con nuestros clientes, parecería que la IFFA u otros eventos no serían ya necesarios. Sin embargo, es todo lo contrario. La feria de Frankfurt sobrepasa con amplitud todos estos aspectos, permitiéndonos ahondar en la construcción de relaciones de ascendencia duradera con nuestros clientes, intercambiar informaciones, discutir nuevos procesos y proyectos y, sobre todo vislumbrar el futuro de nuestro sector. Cualquiera profesional del sector que se precie debería priorizar en su agenda el viaje a Frankfurt el próximo mes de mayo.

C. 2000.- La implantación de la legislación europea, el denominado “paquete de higiene”, ha representado una nueva concepción de la industria cárnica. A una empresa de maquinaria como Metalquimia ¿le han repercutido estas normativas?

J.L.- En los últimos años, las nuevas legislaciones y normativas de salud, higiene y seguridad ali-



mentaria, no sólo de la CE, sino también las recomendaciones de clientes de referencia de Estados Unidos, por ejemplo, han impulsado la mejora de nuestros sistemas de concepción de nuevos equipos adaptándonos así a los requerimientos más estrictos. De hecho, en los últimos 3 años, Metalquimia ha estado directamente involucrada en varios programas de higiene y desinfección de equipos de diferentes clientes de ámbito global, permitiéndonos introducir importantes mejoras que se han visto reflejadas directamente en nuestros procesos de diseño, reingeniería, prototipaje. Como consecuencia, todas nuestras líneas han evolucionado de acuerdo con los nuevos estándares.

C. 2000.- En un mundo interrelacionado e interdependien-

te, ¿Metalquimia se ha planteado alguna fórmula de colaboración con otras empresas punteras y complementarias para crecer?

J.L.- “Cooperar para Innovar y Competir” éste es uno de nuestros lemas y faros guía. Por medio de alianzas estratégicas con centros tecnológicos de referencia y clientes amigos, Metalquimia desarrolla y testea todas sus innovaciones, al mismo tiempo que se monitoriza su grado de aceptación en el mercado cárnico mundial. De esta forma, hemos obtenido magníficos resultados y excelentes niveles de excelencia, consiguiendo triplicar el número de patentes internacionales y obteniendo un porcentaje de éxito en nuestro rendimiento innovador superior al 90% en el lanzamiento comercial de nuevos productos.

El departamento tecnológico mostrará las últimas tendencias, a nivel mundial, en la fabricación de productos cárnicos cocidos, marinados y curados

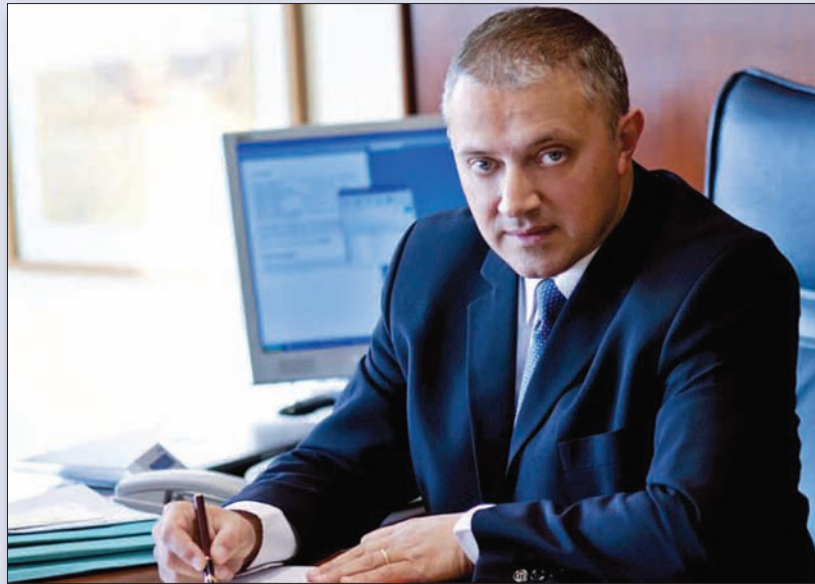
Josep Lagares, general manager of Metalquimia

“Cooperate to innovate and compete”

Metalquimia is an authentication referring to worldwide in the technology advances in the meat industry. It is the only company in the world that offers an integral solution in process, technologies and machines for manufacture of cooked meat and marinated products.

Cárnica 2000.- *The changes that are taking place on a global level are remarkable in every sense. At the last IFFA we talked about the enlargement of the European Union from fifteen countries to twenty-five, which would open up business opportunities for companies on the cutting edge. What repercussions has this event had on Metalquimia? Have your business expectations been fulfilled?*

Josep Lagares.- *The enlargement of the European Union has been and continues to be a good source of opportunities for all companies that innovate, offer integral services and a high-quality product. The countries of the former Soviet block, which seemed so far away just a few years ago, are now our sister nations (both in terms of physical proximity and sentimental affinity) so that the old barriers to “non-German” suppliers we had to contend with in the past have been overcome. This coming together has provided us with great opportunities that have resulted in a greater number of dealings with companies*



of those countries, and we have received many requests to visit our booth and get familiar with our machinery at IFFA, which may double the number of visits we received during the last Frankfurt trade fair.

C. 2000.- *What aspects has Metalquimia had to overcome in order to get into these markets?*

J.L.- *Our company has already engaged in important operations in all the countries of the enlargement, including the Baltic Republics. We have installed integral solutions for the production of cooked and marinated meat products in the factories of the major meat processors of said countries, which has made our equipment and technology widely*

known and highly esteemed. Our main challenge has been to demonstrate the high degree of excellence of our equipment with respect to German suppliers, and to distance ourselves from competitors of low cost and poor quality.

C. 2000.- *In January of this year, the EU was further enlarged, with Bulgaria and Rumania, both markets with great potential. Does Metalquimia plan to tackle these markets?*

J.L.- *Metalquimia has been present in these two markets since the early 80's. To back up this affirmation, I could tell you the story of what happened during the earthquake in Timisoara (Rumania) in the 90's where, in one of the factories equipped with our ma-*

IFFA 2007

chinery, the only thing left standing was the Metalquimia injector. Anecdotes aside, the amount of investment capital that is currently developing in these countries is comparable to what we saw in the Czech Republic some years ago, and this has generated a true interest on the part of these countries in modernizing their structures in order to get their economies on the same footing as the economies of Western Europe, giving rise to a business potential of the first magnitude.

C. 2000.- Metalquimia was already one step ahead of market demands years ago in offering integral solutions and total guarantee in technology and machinery for the manufacture of cooked and marinated meat products. What are the main demands of your customers at the present time?

J.L.- Our customers are demanding new technological means with which to reduce processing time, minimize and simplify the operations involved, as well as the launching of new techniques and technologies capable of drastically cutting production costs. They are also demanding, with increasing frequency, the design and implementation of highly automated plants, with continuous processing lines capable of providing control and traceability throughout the entire production process, with spectacular increases in productivity and a reduction in labour costs, all this with ergonomic systems and operator safety, minimum maintenance and, above all, with absolute guarantees of hygiene and easy cleaning and sanitation.

In addition, all the technological advances aimed at ready-to-eat and convenience products, as well as processed

meats in consumer units, are certainly playing a fundamental role in our industry, now and in the near future. Another great line of innovation has a direct focus on improving texture and palatability (for example, with marinating technologies), extending shelf life, as well as significantly increasing consumer safety of meat products.

C. 2000.- What are the current trends in the meat industry?

J.L.- The meat-processing industry is heading, as far as I can see, towards the production of fresher products, with longer shelf life, with increased consumer safety and higher quality of processed products in terms of convenience, fulfilment of technological parameters, product reproducibility, traceability and cost. It's the philosophy of "More for Less"...More of everything (Quality, Shelf Life, Traceability, ...) at a lesser cost.

We also foresee a substantial growth in everything related to Functional, Organic and Health foods, as well as Ethnic foods as a new trend stemming from demographic relocations and spectacular changes in population focal points.

C. 2000.- And what are the main challenges?

J.L.- Not only does the global meat sector have to provide solutions for these demands and trends, but it also has to face some important self-evident challenges. The outbreaks of Bird Flu, increases in the price of grains and cereals, radical environmental changes, the need to reduce energy and water consumption, optimization of the costs and feasibility of recycling packaging materials, etc ...are some of the key challenges we will have to confront in the very immediate future.

Actually, at the present time, we should all be asking ourselves how our different business models (opportunities and threats) could be affected by an increase of 2 to 4 degrees in the average world temperature.

C. 2000.- In the activity of Metalquimia what do foreign markets represent? How are they evolving?

J.L.- In the year 2006 our operations in international markets represented more than 90 % of the activity carried out by Metalquimia. In the period 2007 – 2010, and focusing specifically on our line of products in absolute terms, the United States, Europe and Latin America will continue to be the major purchasing markets of machinery for the processing of meat products. If we speak in relative terms, and about the next 4 years, we foresee an important potential growth in Eastern Europe, CIS and the Asian-Pacific area.

C. 2000.- Metalquimia always presents its latest innovations at IFFA. At the last show you had the biggest stand of the fair. Could you tell us in advance or give some indication of what direction these innovations are going in and what objectives they seek to achieve?

J.L.- This year we are going to IFFA with the slogan "The Performance Circle" as a graphic representation of being the only company in the world that offers an integral solution in processes, technology and machinery for the manufacture of cooked and marinated meat products. At IFFA 2007 we will have more than 565 square meters of floor space in which to display highly computerized machinery in fluid processing lines, with



total control of production operations, designed for user safety and, above all, for high production and cost reduction. In addition, our Technology Department will be displaying the latest trends, on a global level, in the production of cooked, marinated and cured meat products.

Among the most outstanding elements we plan to show in Frankfurt, some highlights include the new line of spray-marinating systems Auvis-tick Plus, with some very interesting technical incorporations, and the new injector Auwifish, specially designed for the seafood sector and, more specifically, for the processing of salmon, tuna and similar species.

The new injector Movistick CR for the injection of bone-in products, the tenderization system Twinfilgrind for improving yields in slicing lines, or the new system Autoload for automatic loading of tumblers will also play an important role in Frankfurt.

Another new development, which will be very interesting for the Spanish meat sector, is the new range of stuffers Twinovac Plus, featuring high power, high productivity, and offering an interesting reduction in stuffing costs.

A further highlight will be the space occupied by Twinline, the automatic totally computerized high-production plant for processing cooked meat products; and also, of course, the automatic forced and diffused convection cooking-chilling system for cooked meat products, Cookline.

And, as a totally exclusive world novelty, the "QDS Process", a revolu-

tionary processing system that I invite you to view "in situ" at our Stand.

C. 2000.- Metalquimia is among the companies that at a fair like IFFA attract enough customers to guarantee activity for many months. Don't you consider that the trade fair concept is changing? Is IFFA different in this respect?

J.L.- IFFA is "the fair of all fairs" in our sector. Given that Internet has completely changed the communication panorama of our Companies, and that in addition there are so many local fairs in the various world meat markets, where our presence is required in order to maintain contact and proximity with our customers, it would seem that IFFA and other events would no longer be necessary. Quite the contrary, the Frankfurt fair rises way above all these aspects, providing us with a venue where we can strengthen and build lasting relationships with our customers, exchange information, discuss new processes and projects and, above all, glimpse the future of our sector, and consequently any self-respecting professional in the sector must make the trip to Frankfurt next May top priority in his agenda.

C. 2000.- The introduction of European legislation, the so-called "hygiene package" has represented a new conception of the meat industry. Have these regulations had any repercus-

Interview

IFFA 2007

sions for a machinery-manufacturing company like Metalquimia?

J.L.- In recent years, the new laws and regulations regarding health, hygiene and food safety, not only those of the EC, but also customer recommendations with reference to the United States, for example, have promoted improvement in our systems of conception of new machinery, in order to adapt to the strictest requirements in this regard. In fact, in the last 3 years, Metalquimia has been directly involved in various Equipment Hygiene and Sanitation Programs with different customers around the world, resulting in enormous improvements that have been directly reflected in our designing processes, re-engineering, prototyping and, as a result of all that, all our lines have evolved in accordance with the standards.

C. 2000.- In an interrelated and interdependent world, has Metalquimia developed any formula for collaboration with other top and complementary companies in order to promote growth?

J.L.- "Cooperate to Innovate and Compete" is one of our slogans and guiding lights. By means of Strategic Alliances with Technological Centers of reference and Customer friends, Metalquimia develops and tests all its innovations, and at the same time monitors their level of acceptance in the world meat market. In this way, we have obtained magnificent results and high levels of excellence, managing to triple the number of international patents and achieving a percentage of success in our Innovative Performance of over 90% in the commercial launching of new products.

IFFA 2007

Metalquimia, la tecnología más avanzada en la IFFA

Con la celebración de una nueva edición de la IFFA, bien podría decirse que el reloj del universo cárnico está dando las horas más pertinentes y precisas de la automatización en el sector. Las firmas más importantes del mercado acuden al sonido de las campanadas con sus mejores y más avanzadas creaciones, con las que se procura responder a los retos y exigencias que las actividades de un tipo y otro de esta dinámica faceta alimentaria necesita y reclama.

Aunque, a decir verdad, entre las miles de firmas que acuden a la exposición más importante de la industria cárnica y las incontables novedades que presentan, es obligado destacar las aportaciones de algunas de las firmas más significativas y de mayor proyección a nivel mundial, y que desde hace muchos años, vienen destacándose precisamente por sus avances técnicos. Es el caso concreto de la empresa familiar española Metalquimia, auténtico líder mundial en tecnología y soluciones integradas para la fabricación de productos cárnicos, cocidos y marinados.

Especializada en la más avanzada tecnología cárnica, Metalquimia trata en todo momento de reducir los tiempos de proceso y de simplificar operaciones con sus equipos, lo que supone abaratar de forma importante los costes de producción.

Las innovaciones que presenta Metalquimia en la IFFA no se li-

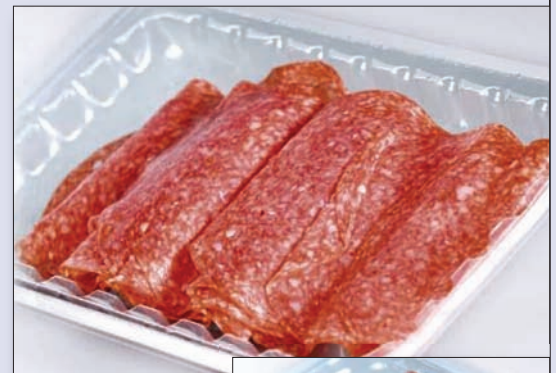
mitan a las líneas de procesamiento, sino que la empresa catalana exhibirá una gran variedad de productos cárnicos cocidos, curados y marinados, como muestra de lo que se está fabricando en el mundo hoy en día. Constituyen, por tanto, un auténtico espejo de las tendencias y un reflejo de la evolución que está teniendo lugar en el mercado cárnico mundial. En consecuencia, las investigaciones, los nuevos equipos y las soluciones desarrolladas por Metalquimia se convertirán en foco de atracción para los profesionales desde su amplio stand de la IFFA: Hall 9.0; Stand B80 y C80).

Entre las novedades, destaca **Movistick 4500 CR** –en la imagen–, una innovadora inyectora retráctil de efecto spray para productos cárnicos con o sin hueso que, con gran rendimiento, proporciona una gran distribución de la salmuera y del color.

Por otro lado, el llamado **Proceso QDS** supondrá “una revolución productiva”, según aseguran sus responsables, por la nueva tecnología en la elaboración de cárnicos que supone. También con motivo de IFFA 2007, la compañía presentará a los profesionales del sector el innovador equipo **BBV LINE**, una línea de proceso continuo que permite incrementar la productividad en el trabajo de descarga y carga automática para los sistemas de masaje suave por impacto. Ofrece un amplio abanico de posibilidades de procesa-



Movistick 4500 CR:
La inyección con hueso reinventada



“QDS Process”:
La revolución productiva de IFFA 2007



BBV Line: Última novedad en la descarga/carga automática para los sistemas de masaje suave y por impacto





Cookline:
Tecnología de cocción por convención
forzada y enfriamiento

miento, además de gran precisión de control del en el masaje y maduración.

Nuevas líneas de marinados (**Auvistick Plus**), con un nuevo diseño en el sistema de inyección por efecto spray, además de un sistema de doble tenderización de la carne para una máxima extracción de proteínas (**Twin Filogrind**) son otras de las novedades que Metalquimia dará a conocer a cuantos se acerquen a su espacio reservado en la feria de la industria cárnica.

Fundada en 1971, Metalquimia es uno de los pocos proveedores mundiales especialistas en todas y cada una de las fases del proceso de elaboración de productos cárnicos. En el cam-

IFFA 2007

po tecnológico de la cocción, la compañía ha desarrollado una amplia gama de referencias que se ajustan a parámetros tan relevantes como la eficacia térmica, el rendimiento, la versatilidad del producto, la trazabilidad, la productividad, etc.



METALQUIMIA, S.A.
Sant Ponç de la Barca, s/n
17007 Girona España
Tel.: + 34 972 21 46 58
Fax: + 34 972 20 00 11
e-mail: info@metalquimia.com
Website: www.metalquimia.com
Hall: 9.0 - Stands: B 80 & C 80