

# Incarlopsa

## Calidad por naturaleza



Incarlopsa es una empresa familiar cuya actividad está centrada en el sacrificio de cerdos y en la posterior elaboración y curación de jamones -tanto en cerdo blanco como en ibérico- y en la fabricación de salchichas cocidas. Seguridad alimentaria y calidad constituyen sus principales valores distintivos, dos parámetros que les han llevado a convertirse en interproveedor de la empresa de distribución Mercadona.

Los orígenes de Incarlopsa se remontan a la década de los 60, con la creación de una primera entidad que ya en 1977, con la incorporación de los cuatro hermanos Loriente Piqueras, se constituiría en Sociedad Anónima bajo la denominación actual de Industrias Cárnicas Loriente Piqueras, S.A. (Incarlopsa).

Su actividad ha ido evolucionando a lo largo de los años, desde sus comienzos en un pequeño matadero en la localidad de Tarancón (Cuenca) hasta la década de los 80, cuando los cuatro hermanos encontraron la recompensa a su trabajo y dedicación. En esta época, debido a la buena gestión del negocio y a todos los logros conseguidos, se hace necesaria una ampliación de las instalaciones y modernización de las tecnologías, por lo que se decide la creación de un matadero frigorífico, una sala de despiece, una fábrica de

### La seguridad alimentaria y la calidad son dos valores innegociables en los productos que fabricamos para Mercadona

embutidos y unos secaderos de jamones, aplicando en todas ellas las últimas innovaciones tecnológicas del mercado.

#### Entrada en la gran distribución

La capacidad que a lo largo de los años demuestra Incarlopsa para adaptarse a las normas más exigentes tanto en calidad como en seguridad alimentaria, hacen que comiencen a comercializar sus

productos a través de supermercados y grandes superficies.

La calidad de sus cerdos, con una cuidada selección genética entre machos castrados y hembras debido a que aportan mayor calidad de carne por jugosidad y textura, y menor cantidad de agua, favoreció que en poco tiempo se quedaran como proveedores únicos de Mercadona, tanto en carne fresca como en jamón serrano para convertirse posteriormente en interproveedores y comenzar el crecimiento conjunto y compartido entre ambos.

Ambas empresa, Mercadona e Incarlopsa, mantienen la misma filosofía de trabajo: tener al cliente en el centro de todas sus decisiones.

#### Catálogo

Por tanto, el catálogo actual de productos que Incarlopsa ofrece a Mercadona y, a través de esta gran cadena de supermercados, a todos los consumidores españoles, incluye las siguientes familias:

- Jamón serrano.
- Productos ibéricos: curados, embutidos, frescos.
- Salchichas, con un total de 13 referencias
- Sacrificio de cerdo para la distribución de carne fresca a Martínez Loriente -también interproveedor de Mercadona-, y en caso de excedente, también para la exportación hacia diferentes países.

#### Filosofía corporativa

En palabras de Clemente Loriente, consejero delegado de Incarlopsa, "las dos condiciones innegociables de la em-

presa son la seguridad alimentaria y la calidad". En este sentido, disponen de un departamento con unas políticas muy estrictas en cuanto a las condiciones que exigen a sus proveedores de cerdos, dando como resultado una carne de gran excelencia que es muy apreciada por los consumidores, cumpliendo de esta manera el objetivo de satisfacer al cliente ofreciéndole el mejor producto del mercado: un producto con la máxima frescura y calidad al precio más bajo posible.

Por otra parte, la eficiencia en la cadena productiva de Incarlopsa favorece la optimización de costes y, con ello, una óptima relación calidad-precio de cada una de sus referencias que son muy apreciadas por los "jefes" (término aplicado en Mercadona a los clientes).

"Hemos avanzado mucho pero todavía tenemos un campo de mejora importante"

#### Medios productivos

Para el desarrollo de sus actividades, Incarlopsa cuenta con un equipo humano integrado por 1.100 empleados repartidos en las cinco plantas propiedad de la compañía ubicadas en diferentes sitios geográficos, la central en Tarancón (Cuenca) donde se ubica el matadero de porcino, la planta de loncheado del jamón y la fábrica de salchichas; un secadero de jamones en Corral de Almaguer (Toledo), con una capacidad de curación para 4 millones de piezas, lo que le convierte en el más grande del mundo; y otro secadero en Ollas del Rey (Toledo) con capacidad para 1,5 millones de piezas. Por otro lado, también tienen una fábrica en la población salmantina de Guijuelo para la elaboración del embutido ibérico.

#### Perspectivas

Los proyectos más destacados de Incarlopsa a corto y medio plazo están centrados en seguir siendo interproveedores principales de Mercadona y acompañarles en su crecimiento a nivel nacional y, si se diera el caso, a nivel internacional.

La compañía considera que existe un campo de mejora importante en los productos ibéricos curados así como en el jamón serrano. A esta mejora contribuirá sin duda la integración vertical en el ganado porcino con una cooperativa de Soria, los resultados de los proyectos que está llevando a cabo el departamento de investigación y desarrollo y la implementación de nuevos sistemas productivos que permitirán a la empresa ser más competitiva a futuro.



**Incarlopsa**  
Calidad por Naturaleza