

# L'escorxador de la Garrotxa es converteix en referent

Olot Meats SA hi inverteix 10 milions d'euros per ampliar i millorar les instal·lacions, que són considerades les millors de l'Estat Noel, Càrniques Juià i Càrniques Celrà obriran nous mercats



Una vista exterior de l'Escorxador de la Garrotxa, que ha canviat totalment l'estètica que tenia fins ara.  
Foto: J.C.

L'escorxador de la Garrotxa, Càrniques Juià, Càrniques Celrà i el grup Noel han invertit 10 milions d'euros en una primera fase d'ampliació i millora de les instal·lacions del polígon del Pla de Baix d'Olot, constituïts en la societat Olot Meats SA. Amb aquesta ampliació, que es completarà amb una segona fase de 10 milions més, l'escorxador de la Garrotxa es converteix en el més ben equipat de tot l'Estat espanyol, segons va remarcar ahir el conseller d'Empresa i Ocupació, Felip Puig, que va visitar les obres.

Amb aquesta millora, les empreses del grup consoliden la seva posició per obrir nous mercats exteriors per als seus productes. L'equipament incrementarà la seva producció, i passarà dels 1,5

milions de porcs escorxats el 2012 a 1,7 milions. El volum de facturació de l'any passat va ser de 15 milions d'euros i ara, amb l'increment de la producció, espera arribar als 20 a finals d'any.

Aprofitant aquestes obres, l'escorxador ha rehabilitat, adaptat a la normativa europea i posat en marxa la depuradora vella d'Olot, situada a la carretera de les Feixes, amb una inversió d'1,8 milions d'euros. La millora de la depuració d'aigües residuals de l'escorxador implica convertir l'actual sistema de tractament fisicoquímic en un de biològic, i això vol dir mantenir durant un temps les aigües en piscines fins que s'allibera l'amoníac.

Per evitar molèsties als habitatges més propers a l'escorxador, que està situat a l'avinguda de França, al polígon del Pla de Baix, i com que l'antiga depuradora està completament en desús, la direcció va demanar a l'Ajuntament poder utilitzar-la, sufragant de la seva butxaca la posada en marxa i pagant un cànon revisable per la concessió a raó de 25.000 euros anuals a partir del 2015.

Les millores de les instal·lacions de l'escorxador han consistit en la construcció d'un túnel de refrigeració per a dos mil porcs i d'una cambra d'estabilització –entre 0° i 2°– per a sis mil porcs i per garantir el refredament correcte. També s'han robotitzat tots els sistemes de producció per minimitzar la contaminació durant el procés de sacrifici. L'escorxador passa dels 120 treballadors als 200 i, d'aquí a un any, s'aproparà als 300. L'alcalde d'Olot, Josep Maria Corominas, va manifestar que se sentia orgullós del substrat empresarial del país.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 22-02-2013 Pàgina 11

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/1-territori/12-infraestructures/622051-lescorxador-de-la-garrotxa-es-converteix-en-referent.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=mes&utm\\_source=rss&utm\\_medium=mes&utm\\_campaign=rss](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/1-territori/12-infraestructures/622051-lescorxador-de-la-garrotxa-es-converteix-en-referent.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss)