



BIBLIOTECA *MARCEL·LÍ DOMINGO*

Recull de premsa local i comarcal

Nomen invierte 3 M€ en Deltebre en una planta de vasitos de arroz preparado

Será la mayor planta sostenible de productos alimentarios de quinta gama del sector arrocero en Europa. Con 1.700 m², se inaugurará a finales de este año

REDACCIÓN
DELTEBRE

La empresa tarraconense Nomen Foods inaugurarán a finales de 2021 la mayor planta de productos alimentarios de quinta gama y *ready to eat* 100% sostenible del sector arrocero en Europa. Está previsto que los productos que se produzcan en esta nueva planta sean 100% sostenibles.

Esta primavera Nomen Foods ha completado la primera fase con la construcción de la nave de 1.700 metros cuadrados en los mismos terrenos de Deltebre donde se emplaza la fábrica actual, que ocupa 100.321 m² con una superficie de techo de 22.350 m² que ahora pasa a un total de 24.050 m². La planta ha supuesto una inversión de tres millones de euros y estará dedicada a la producción de variedades de vasitos de arroz de alta calidad y 100% reciclables. Su capacidad de producción será de ocho millones de vasitos al año (cifra que se prevé superar en el futuro). A esta cantidad hay que sumarle la producción, hasta la fecha externalizada, de platos de quinta gama que el pasado ejercicio alcanzó casi el medio millón de kilos.

Para Enric Batlle, CEO de Nomen Foods, la puesta en marcha de esta planta «supondrá un gran paso en nuestro compromiso por la sostenibilidad y en nuestra ambición por ser la arrocera más respetuosa con el medio ambiente». Este proyecto, asegura Batlle, «impulsa nuestra lucha contra el cambio climático en la que también abanderamos la apuesta por el arroz ecológico».

A toda la Unión Europea

El producto que se produzca en la nueva planta irá destinado al mercado español, pero en siguientes etapas a toda la Unión Europea en el marco del plan de expansión internacional que la compañía anunció el pasado mes de febrero. En esta planta Nomen Foods producirá productos basados en las nuevas tendencias de alimentación saludable y en el concepto convenience, que aporta soluciones de comida para tomar



La nueva planta de Nomen Foods es 100% sostenible. Las necesidades eléctricas para la producción se cubrirán con placas fotovoltaicas de última generación y con la recirculación del vapor gracias a una central térmica. Para ello se implantarán circuitos cerrados de enfriamiento y calentamiento en las operaciones de tratamiento térmico y se aprovecharán las energías residuales en diferentes puntos de la planta, pudiendo, de esta manera, ahorrar en los procesos de generación.

El proceso productivo de la nueva planta, cuya demanda de potencia eléctrica será de aproximadamente 200 kW, trata de minimizar el consumo eléctrico a través de la selección de equipa-

mientos de máxima eficiencia, sistemas de alumbrado LED y el empleo de variadores de frecuencia en diferentes motores.

El 40% de la energía para elaborar los productos procederá del parque solar que se va a instalar en el conjunto de tejados de la fábrica. El 60% restante procede de la red eléctrica con el certificado de green Energy.

El proyecto ha sido desarrollado a lo largo de tres años en un trabajo conjunto entre el departamento de I+D de Nomen Foods - liderado por Raül Carles, director corporativo-, el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA) y la ingeniería LKS con sede en el País Vasco y especializada en este tipo de instalaciones.

Ya se ha completado la primera fase de construcción de la nave de 1.700 m² en los mismos terrenos que ocupa la fábrica actual en Deltebre.

FOTO: CEDIDA

La historia Más de 80 años

La marca Nomen tiene más de ocho décadas de vida. Nació en 1940 en Tortosa con el nombre de 'La Zuda', fortaleza que dominaba esta ciudad en el siglo X y que hoy sirve de emblema de sus productos. Década y media después, en 1954, se registró la marca Nomen. Se comercializan, además, los primeros productos, que serán harinas y sémolas de arroz. En 1958, el arroz redondo extra sale al mercado. Será el primero que asegure la mayor proporción de granos enteros evitando que el arroz se pase.

En junio de 1970, nació el arroz largo. Nomen fue la empresa pionera en introducir su consumo en España. Posteriormente, Nomen amplió aún más el mercado. La empresa sacó el puré de patatas, el arroz vaporizado, el arroz integral, los platos preparados, el arroz salvaje, el pan para rebozar, el arroz Bomba, el arroz Thai (arroz de cultivo ecológico) y el arroz Basmati Brahma, uno de los productos estrella de la marca, el arroz integral envasado al vacío.

Finalmente, en 2012 Arrossaires del Delta adquirió la marca Nomen.

