

ENTREPINARES

Empresa especializada en la fabricación de quesos de distintas clases y curaciones, y de otros productos lácteos.



Localización:	C/Vázquez de Menchaca 137, Valladolid
Año de constitución:	1985
Nº de empleados:	730
Producción anual:	36.500 toneladas de queso
Sector de Actividad:	Elaboración de productos lácteos
Mercado en el que opera:	Nacional e internacional
Presidente o Director:	José Manuel García Bejines
Página Web:	http://www.entrepinares.es

BUENA PRÁCTICA de valorización de subproductos para alimentación animal y reutilización de restos de queso para la elaboración de queso fundido

Objetivo:	Obtener el máximo aprovechamiento de la materia prima y disminución de los residuos generados en los procesos de fabricación.
Actividad desarrollada:	<p>Entrepinares es una empresa con origen y sede en Valladolid que no ha dejado de crecer en los últimos años, siendo en la actualidad el mayor distribuidor de quesos de pasta prensada de España.</p> <p>En su proceso de expansión Entrepinares ha apostado por la tecnología más avanzada y a la vez por el cuidado del origen local de la materia prima, recogiendo la leche en ganaderías próximas a sus fábricas, lo que además de apoyar el desarrollo rural reduce el impacto ambiental de la recogida diaria.</p> <p>Entre sus prácticas más alineadas con la economía circular cabe citar dos basadas en el aprovechamiento de subproductos y restos del proceso productivo.</p> <p>Por un lado, un subproducto como el lactosuero es recogido y procesado en una planta del grupo para la elaboración de suero en polvo que luego es destinado a la alimentación animal.</p> <p>Por otro, dentro del grupo se ha creado otra planta que aprovecha y da una segunda vida a las migas del queso para transformarlas en queso fundido de buena calidad.</p> <p>Mediante estos procesos de reutilización se consigue recuperar y devolver a la cadena de procesamiento residuos orgánicos que de ese modo son transformados en subproductos de alto valor.</p>
Recursos invertidos:	<p>-Nueva fábrica de queso fundido con más de 20 trabajadores.</p> <p>-Nueva empresa para la gestión del suero de leche con 2 infraestructuras y 52 trabajadores.</p>
Impacto esperado:	-Aprovechamiento de subproductos, eliminación de residuos y generación de un impactos socio-económico positivo en actividad económica y empleo.
Otras buenas prácticas de la empresa:	<p>-Reducción del consumo eléctrico y de papel.</p> <p>-Implantación de sistemas de gestión ambiental.</p>
Palabras clave:	<i>ganaderías locales, subproductos, alimentación animal, reutilización, lactosuero</i>