

# Behér...

el cerdo hecho arte



ernardo Hernandez y la Agropecuaria Behér conforman un grupo empresarial dedicado a la cría del cerdo ibérico, la elaboración de sus productos y su comercialización.

Se trata de una empresa familiar de tres generaciones ubicada en Guijuelo desde los años 30.

Dispone de unas instalaciones que cuentan con 11.000 m<sup>2</sup>, entre las que se incluye el despiece del cerdo ibérico, la fabricación de los embutidos y los secaderos naturales y bodegas para la curación de sus jamones y paletas.

Guijuelo y su gran industria del cerdo ibérico representa entre un 50 y un 60% de la producción nacional del sector. Actualmente, existen unas 160 empresas, entre las que destaca un grupo de empresas tradicionales, familiares y con antigüedad que han sabido crecer, crear una red comercial y dar un volumen a la empresa para poder ser competitiva.

Dentro de estas empresas se halla Behér, logando sus instalaciones y produciendo su propia materia prima.

Un proceso cuidado al detalle

El período de curación de los jamones bascula entre los 24 y 48 meses; el promedio es de 36 meses para un jamón de calidad.

El jamón representa el 60% del precio del cerdo, lo cual puede considerarse como la gran dificultad de este sector.

Este amplísimo stock de existencias dificulta, como es lógico, la expansión comercial de las empresas al no poder atender, en determinados momentos, grandes pedidos

## Inversiones Actuales

Las fincas de Behér se encuentran en la provincia de Salamanca.

El pasado mes de Octubre finalizaron las obras de ampliación de cara a aumentar la producción de cerdos, pasando de 1.200 a 1.700 madres, es decir, de unos 18.000, a 25.000 cerdos ibéricos propios.

Este aumento ha sido llevado a cabo en la Finca Los Valhondos, término de Santa Teresa, con una extensión de 450 Hectáreas. Para este aumento de producción se está culminando en Guijuelo una gran ampliación de la industria cárnica.

El aumento de demanda de productos en diferentes presentaciones (loncheados, envasados al vacío y carnes frescas y congeladas) ha obligado a aumentar y mejorar las salas de trabajo dotándolas de mayores dimensiones y máquinas modernas de envasado.

Disponemos también de 5 bodegas en el casco urbano que centralizaremos en las nuevas instalaciones. La nueva ampliación son 7.000 metros cuadrados, que, sumando un incremento de un 40%, nos ayudará a producir nuestros productos con mayor eficiencia.



El jamón representa el 60% del precio del cerdo, lo cual puede considerarse como la gran dificultad de este sector.