



El 25% de la energía eléctrica de Casa Tarradellas se genera a partir de fuentes renovables propias



La sostenibilidad, un compromiso real y no una moda pasajera

España alcanzó el 23 de mayo su Día de la Sobrecapacidad de la Tierra, agotando los recursos que el planeta puede regenerar en un año, según Global Footprint Network. Este hecho refleja la urgencia de adoptar modelos de producción más responsables.

En este escenario, Casa Tarradellas reafirma su compromiso con la sostenibilidad como parte esencial de su identidad. Desde su sede en Gurb (Osona, Barcelona), ha desarrollado un modelo de sostenibilidad 360°, que combina innovación, eficiencia energética, responsabilidad social y respeto por el entorno. Tal como explica Miquelina Saborit, directora de comunicación: "El 25% de la energía eléctrica que usamos procede de fuentes renovables propias y el 100% cuenta con certificado de origen renovable. Este es un paso más hacia una industria más verde".

Energía verde y eficiencia productiva

La compañía fue pionera en el uso de energía solar en el sector agroalimentario con su Plan Energía Verde, activo desde 2004. Actualmente dispone de más de 200.000 m² de superficie fotovoltaica, con los que cubre más del 25% de su consumo eléctrico.

Otro eje clave es la trazabilidad de materias primas. Casa Tarradellas cuenta con dos molinos propios, el último inaugurado

en 2025, que permiten procesar hasta 30 toneladas de trigo por hora con una reducción energética del 10% en la molienda y del 15% en el tamizado. Este control asegura consistencia, calidad y autonomía en el suministro de harina para sus productos.

En cuanto al consumo de agua, la compañía ha logrado reducirlo en un 14,5% desde 2019 gracias a innovaciones internas, como la recuperación del agua evaporada durante el curado del Espetec, una práctica que se inició en 2018 en Olost y que hoy se replica en otros centros.

Economía circular y proyección futura

La economía circular también forma parte esencial de su estrategia. Desde 2012, Casa Tarradellas dispone de una planta de reciclaje de PET que transforma los recortes plásticos de sus envases en nuevas láminas para embalaje. Esto reduce residuos, minimiza el uso de materiales vírgenes y refuerza su coherencia ambiental.

El esfuerzo de la compañía ha sido reconocido en noviembre de 2024 con la estrella Lean & Green de AECOC, tras reducir en un 20% su huella logística en tres años. Además, solo en el último ejercicio, destinó 40,8 millones de euros a proyectos medioambientales, innovación tecnológica y automatización.

"Tradición, innovación y compromiso ambiental marcan nuestro camino. Trabajamos bajo los criterios de sostenibilidad del presente para construir el futuro", concluye Saborit.

