

PEDRO MALLO  EMPRESARIO EXTREMEÑO DEL 2013

Pedro Mallo supo recoger el testigo de su padre, creador de la empresa Jamones y Embutidos Mallo hace 30 años en Pedroso de Acím con solo cuatro trabajadores. Actualmente factura dos millones de euros y es todo un referente en innovación y calidad en el mundo del cerdo ibérico

# Pedro Mallo: "Son muchas emociones en poco tiempo"

Para Pedro Mallo, un empresario que se caracteriza por la mejora continua y el afán de superación ser nombrado Empresario Extremeño del 2013 fue una gran sorpresa: "Yo no tengo como objetivo vital participar en premios y estuve muy reticente a la hora de enviar el dossier. La noticia me llenó de alegría y orgullo, porque creo que te reconozcan el trabajo es importante. Son muchas emociones en muy poco tiempo", asegura el gerente de esta empresa con sede en Cañaveral.

De cuatro trabajadores iniciales en Pedroso de Acím y tras trasladarse al Polígono Industrial San José Obrero de Cañaveral, Mallo ha pasado a los 17 actuales. Trabaja



►► Pedro Mallo, gerente de Jamones y Embutidos Mallo, junto a sus padres y fundadores, Pedro Mallo Ramos y Elvira Pérez Grande.

con un Sistema de Gestión de calidad bajo norma ISO 9001:2008 y un sistema de Gestión Ambiental ISO 14001:2004. Cuenta con otros certificados como el de la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, así como el Pliego de Condiciones de Jamón Serrano, además del secado de jamones y paletas DOP Dehesa de Extremadura. "No soy un empresario acostumbrado a vivir en la abundancia y por eso la crisis esta siendo menos crisis. Siempre he tenido que andar ajustado", afirma Pedro Mallo. El actual nivel de facturación de la empresa ha sido posible gracias a un trabajo sosegado y constante. "Vas haciendo un producto que a la gente le gusta y que

sin hacer publicidad se fue conociendo. También participé en la campaña de Alimentos de Extremadura que me abrió las puertas a trabajar con las grandes superficies y me hizo modernizarme todavía más. Todo ha sido un proceso paulatino, nada se ha conseguido de la noche a la mañana", afirma Mallo. En los últimos años la innovación se ha convertido en el 'buque insignia' de la empresa. Ha participado en importantes proyectos de I+D como el Estudio del efecto de diferentes sistemas de producción ganadera, estirpes y procesos de curación sobre la calidad de los productos derivados del porcino ibérico. Recientemente le han confirmado la participación en otro proyecto CDTI sobre La estrategia y tecnología de medición, procesamiento y monitorización remota de bioimpedancia en el proceso de curación de jamones. Mallo se explica: "la calidad es muy importante para nosotros. Cada día tenemos más requisitos legales y cuatro normas que auditar todos los años. No me parece una filosofía de trabajo estar bajo esas normas y no involucrarse con ellas. Son parte importante de nuestro día a día. Eso necesita dedicación y una persona específica para ello. Desde que sigo estas normas hemos dado un cambio considerable".

Añade que ampliaciones físicas no están previstas en la fábrica de Cañaveral, aunque siempre hay que estar renovando maquinaria y vehículos. ≡

**MALLO**

Empresario Extremeño del Año 2013

El aroma de un buen jamón

Polígono Industrial San José Obrero, Cañaveral (Cáceres). Tlf. 927300279. www.mallo.es