

“Lomar apuesta por la sostenibilidad, la tecnología puntera y la cercanía al mercado”



José López de la Fuente

CEO de Grupo Lomar

Grupo Lomar, líder en ajo y cebolla, ha evolucionado desde sus raíces familiares hacia un modelo innovador, sostenible y competitivo con presencia en casi 30 países.

Pregunta. ¿Cuáles fueron los orígenes de Grupo Lomar?

Respuesta. Grupo Lomar es una empresa familiar que actualmente dirigimos Francisco Javier y yo, como segunda generación. Nuestros padres comenzaron en 1966 con la comercialización de ajos. Nosotros tomamos el relevo en los años 90 e introdujimos la cebolla como nuevo producto. En 2007 decidimos trasladarnos a nuevas instalaciones en Zarza de Tajo, en la provincia de Cuenca, lo que nos permitió crecer y ser más competitivos. El hecho de instalarnos en Castilla-La Mancha ha sido clave para nuestra evolución y para llegar hasta donde estamos hoy.

P. ¿Con qué estructura y capacidad de producción cuentan?

R. Actualmente, contamos con una plantilla de 205 personas. Disponemos de

24.000 metros cuadrados de instalaciones, de los cuales 7.000 están destinados a cámaras frigoríficas para la óptima conservación del producto. Nuestra capacidad de producción alcanza las 400 toneladas diarias entre ajo y cebolla.

P. ¿Cómo está articulada su oferta y a través de qué canales se distribuyen?

R. Nuestro equipo comercial trabaja en tres áreas principales: los mercados mayoristas nacionales, plataformas de distribución como supermercados, y mercados internacionales. Mantenemos una estrategia diversificada para asegurar una cobertura eficiente y estable.

P. ¿En qué mercados geográficos comercializan sus productos?

R. Estamos presentes todo el año en España y Europa. Además, durante la época de recogida, y si las condiciones

El Grupo Lomar ya produce 400 toneladas diarias y cuenta con una plantilla de más de 200 personas y 24.000 m² de instalaciones en Cuenca.

del mercado lo permiten, exportamos a América y África. En total, mantenemos relaciones comerciales con casi 30 países de diferentes continentes.

P. ¿Cómo integran tecnología e innovación para mejorar la conservación y sostenibilidad de sus productos?

R. Nuestra proximidad a las zonas de cultivo y al centro logístico de Mercamadrid nos permite reducir la huella de carbono y operar bajo un modelo casi de kilómetro cero.

En los últimos dos años, hemos invertido en cámaras de conservación con gases naturales 100% ecológicos y un sistema de condensación adiabático, único en España, que reduce considerablemente el consumo energético. También hemos instalado placas solares para autoconsumo, logrando una reducción del 40% en consumo energético. Además, utilizamos tecnología de última generación en los procesos de envasado y calibrado, con altos niveles de automatización.

P. Han sido reconocidos con premios por su sostenibilidad. ¿Qué representan estos reconocimientos para una empresa con la historia de Grupo Lomar?

R. Para todo el equipo, estos reconocimientos son una motivación. Nos hacen sentir que estamos en el camino correcto y nos animan a seguir apostando por un modelo responsable y sostenible.

P. ¿Cuáles son los planes de futuro de la compañía?

R. Nuestro objetivo es continuar invirtiendo en tecnología puntera que nos permita seguir creciendo y siendo competitivos. Actualmente, estamos finalizando un proyecto de automatización para una nueva línea de pelado de cebolla destinada al canal Horeca, y negociamos la incorporación de las últimas innovaciones en calibrado y selección de producto.

Más información
grupolomar.es