***PARA SU PUBLICACIÓN INMEDIATA***

**TOMRA FOOD ABRE SU NUEVO CENTRO EN VALENCIA**

*TOMRA Food abre en Valencia su nuevo centro para proyectos de fruta fresca y productos procesados como parte de la estructuración regional en la región EMEA. Se trata de una localización escogida por su buena comunicación y por ser la zona hortofrutícola y de frutos secos por excelencia. El nuevo centro está cerca de sus colaboradores y clientes a los que podrá mostrar, con demostraciones in situ, el buen funcionamiento y las ventajas de sus clasificadoras ópticas. El centro actuará también como HUB principal del sur de Europa y del norte de África, servirá como centro de formación, servicio y repuestos, incrementando la presencia de TOMRA Food en el mercado EMEA.*

**Lovaina, Bélgica –** TOMRA Food es líder mundial en soluciones ópticas de clasificación, calibrado y pelado alimentario. Sus principales mercados son Estados Unidos, México, Perú, Chile, Argentina, Brasil, España, Italia, Sudáfrica, Australia y China. El ser una empresa tan global, TOMRA Food requería un nuevo enfoque que llevó al nuevo CEO de la compañía, Harald Eriksen, a crear una estructura regional.

Así lo explica Karel Strubbe, en nuevo Director General de TOMRA Food para Europa Africa y Oriente Medio (región EMEA): “Queremos trabajar directamente con el cliente en la menor cantidad de zonas horarias posible. Esto nos permite ser más ágiles, establecer una relación aún más cercana con nuestros clientes y en definitiva trabajar mejor localmente. Para ofrecer siempre el mejor servicio resulta vital mejorar la velocidad y calidad en las comunicaciones”.

Y es que TOMRA Food concibe la relación con sus clientes como un proceso de colaboración en el que ambas partes buscan la solución idónea para cada proyecto e incluso trabajan conjuntamente en el diseño de soluciones nuevas.

En España el sector hortofrutícola y de frutos secos, clave para la compañía, está muy concentrado en la zona de Levante y alrededores. Por eso, la apertura del nuevo centro de Valencia, que ya se encuentra completamente operativo, supone un paso muy importante para reforzar esta atención personalizada y fomentar la relación y comunicación con las zonas productoras.

Desde Valencia, el cualificado equipo humano de TOMRA Food gestionará los proyectos europeos y será el punto de referencia donde hacer las demostraciones de fruta fresca grande y pequeña. Para ello, el HUB de Valencia cuenta con maquinaria especializada en la parte de producto fresco. También hay equipos de producto procesado del que también se harán demostraciones ocasionales, aunque Bélgica siga siendo el centro de referencia. Desde aquí también se llevará a cabo la formación, tanto de personal interno como de los operarios de los clientes de TOMRA.

TOMRA Food Valencia es hoy el centro de servicio postventa y recambios, referente en Europa. Con él se reducen los tiempos de entrega de piezas y se optimiza la asistencia gracias a un equipo técnico local de 15 personas, con Jorge García Cascales al frente como Jefe del Equipo de Servicio. Este equipo da soporte a las casi 400 máquinas y a todos los clientes, tanto de producto fresco como procesado, de España y Portugal, si bien desde Valencia también se extiende el apoyo a otros países de la región.

Alejandro Palacios, director de ventas regional de TOMRA Food para el Sur de Europa, afirma: “Para nosotros los centros de demostración son algo realmente importante. Gracias a ellos, somos capaces de enseñar a los clientes las posibilidades que las máquinas selectoras pueden ofrecer. Concretamente, en el centro de Valencia, las demos que más se realizan son de cítricos, arándanos y patata entera. Pero el cliente puede venir con su producto y recibir una asistencia adaptada a sus necesidades. El Centro también contribuye positivamente en lo relacionado con el idioma ya que el cliente podrá vivir toda esta experiencia en español. Todo el equipo de TOMRA está muy emocionado con esta apertura”.

Por su parte, Jesús Hernández, responsable Comercial TOMRA Food España, apunta: “TOMRA es una empresa europea. Y nos hemos propuesto a corto plazo ser lideres en ventas en la región EMEA, ocupando la posición que tenemos ya en otras regiones como Estados Unidos, Sudáfrica o Australia. En este contexto, el nuevo centro de TOMRA en Valencia es la respuesta de la compañía a las necesidades actuales del mercado. Estamos creciendo a muy buen ritmo y tenemos planes de expansión. Para lograrlo, nuestros esfuerzos se centran en una innovación continua de nuestras soluciones, ofrecer un excelente servicio y un asesoramiento y experiencia centrados en el cliente. En definitiva, estar cerca ellos y transmitir que seguimos ofreciéndoles soluciones y servicios con valor añadido”.

**Soluciones TOMRA en el centro europeo de Valencia: tecnología al servicio del sector citrícola**

El centro de Valencia tiene una zona muy amplia para realizar demostraciones reales con diferentes equipos. Entre otros, disponen de un ***Demo SLS (Single Lane Sorter)***, equipado con **Spectrim C2IR** y con **Inspectra2**, que sirve para aplicaciones de cítricos y para frutas grandes (manzanas, frutas de hueso, tomate, kiwi, aguacate, etcétera). También, se encuentra ellí el calibrador de 12 líneas **KATO + LUCAi** para arándanos, que utiliza tecnología inteligente de *Deep Learning* con modelos previamente entrenados que enseñan cómo se deben procesar datos, y detectar patrones complejos en fotografías, así como la clasificadora óptica **TOMRA 3A**,idónea para patata sin lavar, con los últimos avances tanto mecánicos, como en visión.

“La idea va a ser tener maquinaria fija, como la **KATO** o el **Spectrim** para producto fresco que, construido sobre un hardware de alto rendimiento, está equipado con una mejor iluminación y calidad de la imagen, y da lugar a una completa visibilidad de cada pieza de fruta. Dispone de canales infrarrojos que permiten detectar defectos complejos como grietas radiales, magulladuras, frutos podridos, cicatrices y pinchazos. Pero también contaremos con maquinaria itinerante que se adapte a la fruta de temporada y maquinaria itinerante de producto procesado, según las distintas campañas”, explica Alejandro Palacios.

Jesús Hernández, añade: “Nuestra tecnología, hay que enseñarla, tocarla y hacer las pruebas con la propia fruta de cada cliente. La gran apuesta en I+D de TOMRA nos permite ofrecer soluciones y servicios personalizados. Y es que las soluciones integradas de clasificación y calibrado reducen la necesidad de mano de obra, a la vez que aumentan el rendimiento, la consistencia del producto y su trazabilidad. También permiten alcanzar la eficiencia en todas las fases de postcosecha, de forma que nuestros clientes obtengan la mayor rentabilidad de su inversión con un retorno mucho más rápido”.

Por otra parte, TOMRA siempre está en continua evolución tecnológica: bien sea un software más intuitivo y predictivo, el **5.0.**, o el sistema de espectrometría **Inspectra2**, que permite conocer a fondo el estado interno de la fruta.

Y es que novedades no le faltan a TOMRA Food. Próximamente TOMRA dará a conocer en Europa el reciente lanzamiento de la plataforma de visión **Spectrim X,** quereduce los errores de clasificación aumentando así el rendimiento de cada lote de fruta. La serie Spectrim X, con tecnología de Deep Learning, se ha testado durante 18 meses en plantas de Estados Unidos y Nueva Zelanda, suponiendo un gran un avance en lo que se refiere a rendimiento en comparación con su predecesor. Reduce los errores de inspección incrementando, por tanto, la producción.

“Esta presentación, es sin duda, la gran novedad y va a resultar muy interesante para el mercado”, concluye Jesús Hernández.

**TOMRA Food**

TOMRA Food diseña y fabrica máquinas de clasificación basadas en sensores y soluciones integradas de postcosecha que transforman la producción mundial de alimentos para maximizar la seguridad alimentaria y minimizar el desperdicio de estos alimentos, asegurándose que "Every Resource Counts (Cada recurso Cuenta)". Entre estas soluciones se encuentran el calibrado, clasificación, pelado y tecnología analítica avanzados que ayudan a mejorar la rentabilidad y lograr mayores eficiencias operativas, y asegurar un suministro alimentario seguro.

La empresa tiene más de 12.800 unidades instaladas por todo el mundo en productores, envasadores y procesadores de dulces, fruta, fruta deshidratada, cereales y semillas, patatas, proteínas, frutos secos y verdura.

TOMRA Food cuenta con centros de excelencia, oficinas regionales y plantas de fabricación en EE. UU., Europa, Sudamérica, Asia, África y Australasia.

Siga a TOMRA Food en Facebook ([TOMRA.Food](https://www.facebook.com/TOMRA.Food/)), Twitter ([TOMRAFood](https://twitter.com/tomrafood)), Instagram ([TOMRAFood](https://www.instagram.com/tomrafood/)) y LinkedIn ([TOMRA Food](https://www.linkedin.com/company/tomra-food/)).

TOMRA Food forma parte de TOMRA Group, empresa fundada en 1972 en base a una idea innovadora que comenzó por el diseño, la producción y venta de máquinas de devolución de depósitos (MDD) para la recolección automatizada de envases usados de bebidas.

Hoy en día, TOMRA lidera la revolución de los recursos para transformar la forma en que se obtienen, aprovechan y reutilizan los recursos del planeta y lograr, así, un mundo sin residuos. El resto de las empresas de la compañía son TOMRA Recycling, TOMRA Mining y TOMRA Collection.

TOMRA dispone hoy de unas 100.000 instalaciones en más de 80 mercados a nivel mundial y sus ingresos totales en 2021 alcanzaron 10.900 millones de NOK. El grupo tiene unos 4600 empleados a nivel global y cotiza en la Bolsa de Valores de Oslo. La central de la compañía se encuentra en Asker, Noruega.

Para más información, visite [www.tomra.com](http://www.tomra.com).

**Contacto con los Medios:**

Emitido por:

Nuria Martí

Alarcon & Harris PR

Avda. Ramón y Cajal, 27

28016 Madrid

España

T: +34 91 415 30 20

E: [nmarti@alarconyharris.com](mailto:nmarti@alarconyharris.com)

W: [www.alarconyharris.com](http://www.alarconyharris.com)

Alejandro Palacios

TOMRA Food

Director de Ventas Regional para el Sur de Europa

Carrer Partida de la Dama, 9

46470 Massanassa, Valencia

M: +34 628 32 08 06

E: [alejandro.palacios@tomra.com](mailto:alejandro.palacios@tomra.com)

W: [www.tomra.com/food](http://www.tomra.com/food)