[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Badalona el 06/07/2020

# [Enrique Tomás inaugura nueva sede en Badalona](http://www.notasdeprensa.es)

## Las nuevas instalaciones cuentan con la máxima tecnología en seguridad alimentaria. Enrique Tomás, compañía líder mundial especializada en jamón ibérico, acaba de poner en marcha su nueva sede. La construcción, energéticamente eficiente y con más de 1 000 m² por planta, se ubica en Badalona, ciudad natal de Enrique Tomás, presidente y fundador de la empresa

Según cuenta el propio Enrique Tomás "cuando tuvimos definidas las líneas estratégicas a seguir en los próximos años, pusimos en marcha los cambios necesarios para conseguir los objetivos que nos habíamos fijado. En apenas un año, se ha cambiado el sistema de gestión, se ha externalizado el reparto a las tiendas y se ha puesto en marcha una app de entrega a domicilio. Ahora inauguramos nueva sede, una de las más avanzadas en seguridad alimentaria a nivel mundial". El espacio se divide en 3 plantas hábiles para el trabajo de oficina y producción, un parking y una amplia azotea preparada para suministrar energía solar a todo el edificio.La planta inferior destaca por su bodega natural, con capacidad para almacenar hasta 15.000 jamones mientras alcanzan su grado óptimo de maduración. Esta planta también alberga el área de control de calidad, un espacio concebido para adaptarse a los estándares que hacen únicos a la marca y que ocupa más de 300 m². El espacio lo completa una sala amplia con acceso desde el exterior, en el que se ubicará el centro de difusión de la cultura del jamón, un lugar de encuentro dedicado a compartir el conocimiento sobre esta joya gastronómica con grupos escolares y visitantes de todo el mundo.La elaboración de producto tiene lugar en la primera planta, de manera eficiente, ágil y respetando los protocolos más exigentes en seguridad alimentaria. Esta planta ya cuenta con la aprobación para la manipulación de alimentos en la Unión Europea por parte de las autoridades sanitarias y será capaz de suministrar productos, de manera directa, a todas las tiendas que Enrique Tomás tiene en Norteamérica, América del Sur y Asia, continente que albergará la primera de la empresa a finales de año, en Tokio. La formación de sus trabajadores, el alma de la compañíaLa nueva sede dispone de 250 metros habilitados para la creación de la tienda-escuela, un espacio esencial para la compañía. Además de tienda al uso, servirá como un espacio de formación continua para todos los trabajadores de la empresa, actuales y de próxima incorporación. Para una empresa como Enrique Tomás, que nació en una tienda, es fundamental mantener ese espíritu didáctico como parte esencial del proyecto.En la planta superior del edificio se ubica un comedor con claraboya y un espacio multifuncional apto para eventos. En esta planta también se encuentra la zona de oficinas, un espacio diáfano, muy amplio y luminoso, cuatro salas de reuniones polivalentes y amplias zonas comunes pensadas para favorecer el intercambio de ideas y puntos de vista entre los distintos trabajadores de la compañía. Una organización que, por primera vez, alberga a todos los integrantes de toda la estructura en una misma ubicación, con ventajas evidentes en términos de trabajo en equipo y coordinación entre departamentos. "Estoy seguro que la nueva sede nos ayudará a conseguir todos los objetivos que nos propongamos. Y lo conseguiremos estando juntos. A partir de ahora podremos celebrar en familia los buenos resultados", apunta Enrique Tomás.

**Datos de contacto:**

Xavi Bru

Comunicación

+34933838485

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/enrique-tomas-inaugura-nueva-sede-en-badalona](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Internacional Nacional Franquicias Gastronomía Cataluña Restauración Recursos humanos Consumo Actualidad Empresarial

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)