



Entrecôte de vaca de primera calidad :: DM



Solomillo de vaca, una de las delicatessen de Bonsabor. :: DM

# Bonsabor apuesta por la calidad

La firma está implantada en Cantabria desde hace más de 15 años, con 45 empleados

## :: I. GLEZ. CASARES

**SANTANDER.** La calidad del producto es para la firma Bonsabor Norte, S. L., una de las premisas. Esta empresa lleva vinculada con Cantabria desde hace más de quince años, siendo una de las más populares de la región, en su sector. Está especializada en hacer llegar al consumidor final productos cárnicos y derivados de una gran calidad.

En la actualidad, más de un centenar de empleados trabajan en los 34 establecimientos que Bonsabor tiene distribuidos por el territorio nacional, cuatro de ellos en Cantabria. Estos se encuentran en Santander, calle Marqués de la Hermita, número 34; Maliaño, en la Avenida de Bilbao, 63; Torrelavega, polígono industrial de 'Los ochos', en Sierrapando y Avenida del Besaya, 20. Aquí, la plantilla es de 45 personas.

### El primer establecimiento

Fue precisamente en Torrelavega donde se abrió, hace varias décadas, el primer Bonsabor de Cantabria. El establecimiento pionero en la región fue el de 'Los ochos', donde también están situadas las instalaciones fabriles de los productos que comercializa la firma y las oficinas centrales.

El principal objetivo de Bonsabor Norte S. L., es hacer llegar «a todos nuestros clientes», según explica su encargado José Camus, las principales familias de carne, como son ternera, pollo, cerdo, pavo, embutidos y un amplio surtido de alimentos



Instalaciones de Bonsabor en el polígono de 'Los ochos', en Sierrapando, Torrelavega. :: LUIS PALOMEQUE

congelados. Al respecto, señaló que «lo que más vendemos es pollo y cerdo. En esto somos punteros y siempre nos ponemos la meta de ofrecer al consumidor una alta calidad a unos precios muy competitivos». Añadió Camus que, precisamente esto último, la calidad, «es en lo que más incidimos y en lo que más se fijan nuestros clientes».

Dejó claro el encargado de Bonsabor Norte S. L., que la rigurosidad de los sistemas de control de calidad por los que pasan los productos que llegan al público en estos establecimientos, «es muy alto». Al respecto, añadió que en cada artículo se incluye una información muy detallada en su etiquetado, de acuerdo con la normativa al respecto dicta-

da desde los departamentos oficiales de sanidad y consumo.

Por otra parte, en Bonsabor igualmente se procura que, el cliente, «que es nuestro principal activo» pueda realizar la compra de una manera ágil, rápida y cómoda, «para lo cual se lleva a cabo un gran esfuerzo, tanto material como humano, con una atención muy personaliza-

da por parte de nuestros empleados, a la hora de resolver dudas o incidencias que puedan surgir» y volver esta si se producen.

### Carne procedente de España

Carne nacional y de primera calidad. Es otro de los aspectos realmente importantes en esta casa cuyos representantes en Cantabria reiteran que «comprar en nuestros establecimientos resulta especialmente cómodo, porque los espacios son muy abiertos, diáfanos y, además, tenemos una amplia variedad de productos que se presentan en sus respectivas bandejas. Todo está muy cuidado».

La firma quiere seguir creciendo, por cuanto tiene contemplando abrir otros dos establecimientos más con los que consolidar y afianzar su expansión en la región. Y en breve, acometerá el ambicioso proyecto de vender en hostelería, con lo cual se adentrará en un sector que está en plena expansión en la comunidad autónoma.

No cabe la menor duda de que la firma Bonsabor está plenamente afianzada en la región, ofertando a los consumidores productos cárnicos y derivados de una calidad que, para ellos, es una de las principales señas de identidad de la empresa. Ha conseguido fidelizar a una clientela que, cuando acude a estos establecimientos, puede realizar una compra variada, cómoda y ágil, especialmente en unos tiempos en que la sociedad lo que demanda es todo ello.