

RECONOCIMIENTO Obtiene el certificado y marca CAAE

El Mimbres se inicia en una nueva línea de producción con pan ecológico

ANA DOMÍNGUEZ / Málaga

La fábrica panificadora El Mimbres de Álora dejó hace mucho tiempo de ser una empresa panadera más para convertirse en un centro de producción que apuesta por la innovación.

Ahora, esas ganas de ir más allá de su director gerente, Juan Rubio, se han visto reconocidas con el certificado y marca CAAE de fabricación ecológica para los productos que ofrecen en los diez establecimientos que tienen repartidos por la provincia.

Esta distinción, según Juan Rubio, no es más que "un es-

labón más en la estrategia de las panaderías El Mimbres para seguir ofreciéndole a los clientes nuevos productos que contribuyen a fomentar la dieta mediterránea y a mejorar sus hábitos alimenticios".

Esa preocupación por ofrecer productos de calidad a sus clientes ya obtuvo su premio hace unos años. Concretamente, en 2003, El Mimbres consiguió el certificado de calidad ISO 9001.

No obstante, y a pesar de estos reconocimientos, la empresa panadera sigue yendo más allá. Son pioneros en el sector y lo demuestran. En es-



Juan Rubio es el director gerente de El Mimbres de Álora

tos momentos, están negociando con la Universidad de Málaga y con empresarios la puesta en marcha de un laboratorio I+D, en el que se desarrollen proyectos de investigación relacionados con el sector panadero.

El Mimbres comenzó su an-

dadura en 1974 en Álora con la producción de harina. Ahora, dedica el 80 por ciento de su fabricación al pan precocido o ultracongelado, mientras que el 20 por ciento lo constituye el pan cocido. El Corte Inglés y Carrefour están entre sus principales clientes.