

Sus productos tienen calidad certificada

Las ventas de pan crecen un 30% durante el verano debido al turismo

El Mimbres, única empresa de la región que produce barras ecológicas

II MARINA VÁZQUEZ. Málaga

El pan es un alimento básico y tradicional en nuestra mesa, en la que no puede faltar una buena hogaza. Empresas como la panadera 'El Mimbres' realizan un arduo trabajo diario para que no falte en nuestros hogares.

Miguel Ángel Macías, director de recursos humanos, explica que la empresa tiene una facturación anual de unos dos millones de euros y la época de más venta es la estival. En verano aumenta la producción de pan, en general, cerca de un 30%.

Esto es debido a la idiosincrasia de Málaga, una ciudad turística que duplica su población en esta época. La comunidad extranjera que más consume este producto son las colonias alemanas e inglesas, preferentemente

el pan de malta, pan de centeno y el multicereal. Además, sus puntos de distribución están en la zona costera, como Carrefour de Rincón de la Victoria, el de Torremolinos y el de los Patios.

Esta empresa empezó en el año 1974 con una pequeña panadería en el pueblo de Álora y con el tiempo se fue extendiendo hasta llegar a ubicarse en el Parque Tecnológico de Andalucía (PTA), su actual domicilio. Tiene una producción mensual de 92.000 kilogramos de harina, de la que un 15% es ecológica.

'El Mimbres' es una empresa innovadora y en estos momentos es pionera en Andalucía en la producción de pan ecológico. El principal atractivo de estas barras es que están elaboradas de forma completamente ecológica. Es un pan totalmente natural, y las harinas y materias primas con las que se elabora están tratadas sin



Innovación. La empresa está situada en el Parque Tecnológico de Andalucía. JAVIER ALBIÑANA

DATOS

Presencia

La empresa El Mimbres tiene tres tiendas propias: una en Álora y dos en Málaga capital. Además, esta sociedad dispone de siete franquicias: tres en Álora; una está situada en Pizarra y otras tres en la capital malagueña (calle cuarteles, Camino de Suárez y calle San Rafael). Tiene una facturación anual de dos millones de euros.

abonos químicos, pesticidas e insecticidas. El pan ecológico que ofrece El Mimbres está avalado por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE). Con la fabricación de este producto, la empresa pretende, además, ser respetuosa con la protección del medio ambiente.

El director de Recursos señala que este pan "es más caro porque hay pocos productores de este tipo de harinas a causa de que las cosechas son menos productivas y su precio de venta puede ser hasta el doble".

El Mimbres produce pan cocido del día, un 30%, y pan precocido ultracongelado, un 70%.

Es una industria muy asentada en el sector de panificación, que ostenta el certificado de Calidad ISO 9001-2000 y exporta a distintos puntos de España como Madrid, Galicia, Alicante, Asturias y Granada. Ya ha abierto otros puntos de contacto por el territorio nacional.

Entre sus proyectos se cuentan el conseguir el reconocimiento de producto andaluz de su 'pan perote de Álora' y abrir una nueva franquicia en Torremolinos. Además disponen de un laboratorio de investigación para ofrecer un pan de mejor calidad y los nuevos productos funcionales que son mejores para la salud. ■