

EMPRESAS

El Mimbres

Pan de toda la vida en el PTA de Málaga

JOSE TORRES

El pan es, sin duda, uno de los alimentos más elementales que se incluye en la dieta tradicional de todos los países del mundo. Y quizás sea esa universalidad la que a veces lo convierta en un producto al que no se da la importancia que se merece. Todo lo contrario ocurre en El Mimbres, una panadería malagueña cuya filosofía de trabajo se centra exclusivamente en la elaboración artesanal del "pan de toda la vida" hasta el punto de convertirse en una marca referencia en el sector alimentario de Málaga. Así lo dice su evolución, porque lo que comenzó siendo en 1974 una pequeña panadería del municipio de Álora es actualmente una empresa que produce pan para 11 tiendas en la provincia de Málaga, de las que 8 son franquicias y 3 son propias, además de suministrar a grandes clientes del sector como Carrefour, Eroski e Iba. Este crecimiento ha sido tal, que desde el año 2002 la sede central de la empresa se instaló en el Parque Tecnológico de Andalucía, lugar en

el que cuenta con una nave de 1.600 metros cuadrados de superficie con una zona de producción, una almacén para las materias primas, una cámara de enfriado y congelación, un muelle de carga y descarga, así como una entreplanta de 500 metros cuadrados dedicada a las oficinas administrativas, el aula de formación y un laboratorio. Tal y como explica el director de El Mimbres, Juan Rubio, estas modernas instalaciones permiten a la empresa producir entre 3.500 y 4.000 kilos de harina en piezas que van desde los 20 gramos hasta el kilogramo de peso. De esta producción, el 20% se saca del horno directamente para su consumo, mientras que el 80% restante sale en precocido para posteriormente distribuirlo a las diferentes tiendas que se reparten por los municipios de Málaga, Álora, Pízarra y Torremolinos.

Pero dentro de la producción de El Mimbres también hay que destacar su faceta ecológica. "Hace dos años comenzamos a producir entre seis y ocho productos ecológicos porque creemos



Empresario, Juan Rubio, en la sede de El Mimbres en el PTA. INFORMACIÓN

que es un mercado que todavía está por explorar. Actualmente resulta más caro de producir, pero a la larga estaremos seguros de que se consolidará en el mercado de consumo", explica Rubio, quien añade que su pan ecológico está avalado por el CAAE (Comité Andaluz de Agricultura Ecológica). "lo que garantiza que todos nuestros procesos cumplen los requisitos establecidos para que el producto final tenga la máxima calidad

y garantía". Sin embargo, la actividad de esta empresa no acaba aquí. De hecho, El Mimbres cuenta con un acuerdo de colaboración con Genosa, empresa especializada en investigaciones de alimentos funcionales, para investigar nuevos productos. "El objetivo es buscar nuevos ingredientes para que el pan resulte más saludable y crear así una vía más directa con los consumidores", concluye el empresario. ■