

AGRICULTURA ▷ INDUSTRIA PANADERA

San Roque invertirá en una nueva planta 1,8 millones

La empresa antequerana espera multiplicar por diez la producción de piquitos de pan y elevar un 30% la fabricación de molletes hasta superar los 6 millones al año

NACHO SÁNCHEZ

■ ANTEQUERA. La firma antequerana Mollete San Roque ampliará su negocio para acceder a nuevos mercados. La compañía implantará antes de finales de año una nueva línea automática que le permitirá multiplicar por diez la producción de los piquitos de pan que comercializa bajo la marca San Roque. "Si actualmente elaboramos 5.000 bolsas diarias, cuando la planta nueva esté a pleno rendimiento se podrá llegar a unas 50.000 ó 60.000 al día", explica Juan Paradas, gerente de la empresa.

San Roque prevé invertir 1,8 millones de euros entre la adquisición de la nueva maquinaria y en la reciente adquisición de una nave de 580 metros cuadrados en el Polígono Industrial La Azucarera en Antequera. Además, con dicha ampliación, la producción de molletes también se verá aumentada, ya que la actual planta se dedicará en pleno a ello.

"Ahora hacemos unos 6 millones de molletes al año y esperamos que la cifra aumente entre un 20 y un 30 por ciento en el corto plazo, aunque luego dependerá del mercado", indicó Paradas.

La empresa posee 29 trabajadores, pero con la nueva planta al-



EMPLEADOS. Un grupo de trabajadores elabora los molletes de Antequera en el obrador de la empresa. *

UNA APUESTA POR LA INNOVACIÓN

Molletes por internet en 24 horas

Una de sus principales características de Juan Paradas como empresario han sido la innovación y la anticipación al futuro. "Siempre que hemos ampliado el negocio, se nos queda pequeño en menos años de los que pensaba", afirma el máximo responsable de Molletes San Roque. Una de sus principales novedades fue la creación de una página web, hace ya cuatro años. El sitio www.mollete.com, fue la primera panadería de España en hacer este tipo de venta y desde entonces permite la compra de molletes antequeranos desde internet. "Con el compromiso de entrega en menos de 24 horas en cualquier punto de España", asegura Paradas. Los primeros días llegó

a recibir hasta 400 correos electrónicos diarios, pero aún hoy, el empresario recibe una media de diez con pedidos de toda España, y afirma que "aunque de esto no se vive, nos permite ser conocidos en todo el país y tener contentos a los antequeranos que viven fuera de la ciudad". La empresa no tiene apenas competencia en la elaboración de molletes, ni en Antequera ni fuera de ella. La poca que llegó a tener prácticamente la eliminó con una de sus iniciativas: el envasado del mollete. Según explica Paradas, "el envase le da personalidad y permite al cliente saber que el producto que compra está elaborado aquí y no le pueden engañar".

canzará los 41 empleados, pasando a ser la mayor panadería de la ciudad de El Torcal y, según el gerente, "con diferencia".

La empresa antequerana mira hacia el futuro, pero sin olvidar el presente. Diez camiones reparten diariamente los molletes por toda Andalucía y sus productos son vendidos en un sin fin de panaderías, restaurantes, hoteles, cafeterías o bodegas de embutidos. Y eso sin olvidar que entre la empresa de Juan Paradas, y la de sus primos, también dedicada a los molletes pero de menor tamaño, abastecen al 90 por ciento de los comercios de Antequera.

Unas ventas que hacen que Mollete San Roque facturara el año pasado año 1,2 millones de euros y tenga previsto llegar al millón y medio de euros en el presente ejercicio. Para conseguir ese alza, la compañía tomará como aval la defensa de la calidad en su producción. La empresa antequerana ha

sido certificada con la norma de calidad ISO 9001/2000.

La obtención de este reconocimiento ha supuesto un importante esfuerzo para la compañía, tanto desde el punto de vista económico, como en el funcionamiento de su sistema operativo. El proceso de adaptación a los requisitos de la norma se ha ejecutado en el plazo de un año y medio, aunque al final lo han conseguido.

Con este documento, la empresa certifica que todos y cada uno de sus pasos están sujetos a unas normas de calidad. A partir de ahora cada trabajador tiene registrada al detalle su actividad, las máquinas su puesta a punto y la mercancía sus salidas, entradas y proceso de elaboración. Pero también las facturas, los proveedores o la atención a las llamadas. Paradas destaca que este distintivo representa "algo de gran importancia para nosotros, porque será muy bueno para exportar nuestros productos en un futuro a medio plazo".

Mollete San Roque ha sido siempre una empresa familiar, heredera de la que creó en el año 1938

DISTINTIVO

La firma acaba de recibir el certificado de calidad ISO 9001 que le permite captar más mercados.

Juan Paradas Pérez, abuelo del actual responsable de la misma. Sin embargo, desde el 22 de noviembre de 1987, Juan Paradas Palacios, creó la suya propia en el número 19 de la calle San Roque, donde le ayudaban tres trabajadores. Una empresa que tuvo unos inicios difíciles, pero que desde entonces no ha dejado de crecer.

Tras ampliar su negocio en 1991, dio el gran salto en 1994, siendo la primera panadería que se situó en el polígono de La Azucarera, cuando casi ni existía el actual polígono industrial. La nave, de 465 metros cuadrados, "es cinco veces a lo que teníamos entonces, y nos parecía excesivamente grande", según Paradas. Hoy, el aumento de las ventas ha hecho que se haya vuelto a quedar pequeña.