

Con la nueva maquinaria, ha pasado de producir 6.000 bolsas diarias de piquitos a 9.000, y estima que es posible que lleguen a las 24.000. El gerente de San Roque, Juan Paradas, afirmó que debido a la gran demanda de este producto es muy probable que tengan que incluir para ello un turno de noche.

San Roque invierte 1.260.000 euros en su nueva fábrica

Negocio. Las nuevas instalaciones las dedicará a la producción de piquitos, mientras que en las antiguas se seguirá elaborando el mollete

A. Malen González/7

ANTEQUERA. La empresa antequerana dedicada a la elaboración del famoso mollete y de los piquitos de pan catronó el sábado por la noche las nuevas instalaciones de las que dispondrá en Antequera y que dedicará a la producción exclusiva de piquitos. En ellas ha invertido 1.260.000 euros aproximadamente.

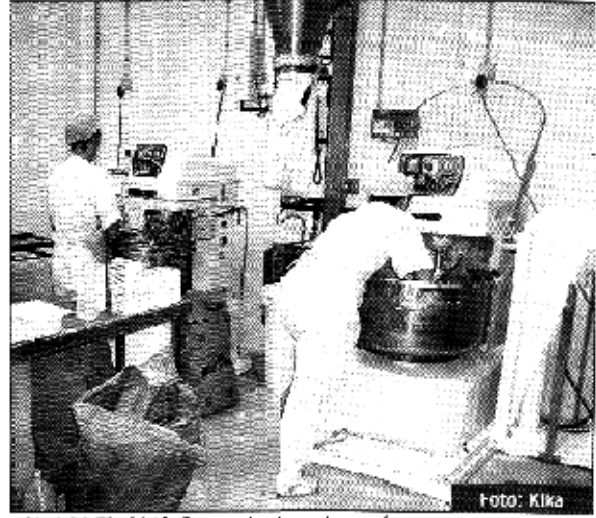
Más de 100 personas asistieron a la inauguración de la fábrica de piquitos de San Roque ubicada en el polígono la Azucarera de Antequera, que se encuentra funcionando desde el pasado lunes. Unas instalaciones, que según explicó el gerente de San Roque, Juan Paradas, eran muy necesarias ya que se encontraban con que tenían "un producto vencido" y que, por motivos de falta de espacio, no podían fabricar lo necesario para atender a la gran demanda existente.

Más de 100 personas asistieron a la inauguración de la nueva fábrica

La nave cuenta con una superficie de 500 metros cuadrados más 300 destinados a oficinas, a talleres y a macén de productos de empaque. En cuanto a la distribución de las instalaciones, hay una sala obrador donde se elabora el producto, donde cuenta con máquinas batidoras de masa, seguidamente está la cámara de fermentación y, a continuación, los hornos. También cuentan con un vaciado de carro que permite que las bandejas de piquitos se puedan vaciar de forma que no se rompa ninguno, una labor que antes se hacía manualmente. A continuación, en otra sala, disponer de una nueva máquina pesadora, que permite envasar la cantidad exacta en cada bolsa. También se encuentra un detector de metales para evitar que las bolsas de piquitos contengan algún metal, dándose el producto por terminado en esta sala. Asimismo, cuentan en sus instalaciones con una sala para la materia prima, donde se ubican dos silos de canna con una capacidad de 9.200 kilogramos, además de contar con una un dedal de carga para pesar esta materia pri-



▶ SAN ROQUE. El gerente, Juan Paradas, en su oficina.



▶ SALA DE TRABAJO. Los empleados en las máquinas batidoras.

ma. Finalmente, otra sala se ha preparado como almacén de productos acabados. En la parte de arriba se encuentra el despacho del gerente, las oficinas de administración, contabilidad, sala de servidores y un laboratorio.

ELIAN 128 Otra de las novedades que presenta San Roque es que ha empezado a utilizar en cada partida de productos el sistema de codificación Elian 128, que es el sistema empleado en la Comunidad Europea para que se pueda controlar mediante un código de barras la empresa que ha elaborado el producto, el CIF, la cantidad, el nombre, la fecha, el lote y el peso, lo que deja obsoleto al anterior código de barras que sólo permite conocer el nombre de la empresa fabricante.

San Roque identifica sus partidas con un nuevo sistema de codificación

Este sistema lo han empezado a implantar hace 15 días, y a pesar de que aún no es obligatorio, según Paradas "en un año más o menos tendrán que hacerlo el 100 por cien de las empresas ya que es una información que las cadenas de supermercados exigen", mantuvo.

AUMENTO DE LA PRODUCCIÓN Por tanto, gracias a la ampliación del negocio y a las máquinas último modelo que han adquirido ya han superado el número de unidades diarias, pasando de 6.000 bolsas a 9.000. Asimismo, Paradas pronosticó que en dos o tres meses, con dos tur-



▶ INAUGURACIÓN. El sábado por la noche tuvo lugar la presentación oficial de la nueva fábrica.

nos de trabajo, podrán llegar hasta las 18.000 unidades diarias de este producto, y se mostró convencido de que por la gran demanda existente es posible que tengan que fabricar más. "Para lo que ampliamos con un turno más, de noche, y creo que llegaremos a las 23.000 o 24.000 unidades", señaló.

AMPLIAR MERCADO Hasta ahora, San Roque ha comercializado sus productos a nivel andaluz, y tras la ampliación, prevé que en breve los piquitos y los molletes de esta firma estarán en otros puntos de España. "En Fitur presentamos una nueva máquina que nos permite envasar los molletes con atmósfera controlada, lo que hace que el producto consiga 30 días de caducidad", resaltó. Por tanto, Paradas añadió que en un corto espacio de tiempo pondrán otro turno para la elaboración del

mollete, con la intención de destinar esa parte fuera de la región andaluza.

La empresa tiene en plantilla 46 trabajadores, el 75 % son mujeres

"De las 40 personas que trabajaban para San Roque, 8 han pasado ya a las nuevas instalaciones, produciendo un aumento de cinco empleos en la plantilla. Una plantilla en la que el 75 por ciento del personal son mujeres. En lo que respecta a la facturación de esta empresa, según Paradas en el año 2004 facturó un 1.800.000 euros, lo que supuso un aumento de un 10 por ciento con respecto a 2003, y en 2005 ha superado en un 43 por ciento lo generado en 2004.