
MÁS DE 47.000 TONELADAS

Récord de producción de leche condensada en la fábrica de Nestlé en Galicia

- La Compañía ha invertido más de 15 millones de euros desde 2010 destinados a mejoras en la gestión medioambiental, las condiciones de seguridad y la eficiencia del centro productivo.
- Desde el inicio de la década, esta inversión ha permitido, entre otras, duplicar la producción, pasando de 22.000 toneladas fabricadas a más de 47.000.
- Diariamente, la fábrica recibe unos 250.000 litros de leche fresca gallega provenientes, en su mayoría, de los más de 150 ganaderos que colaboran con la factoría.

Pontecesures, 18 de septiembre de 2018.— La fábrica en Pontecesures es una de las más competitivas en la producción de leche condensada del Grupo Nestlé a nivel mundial. Desde 2010, la Compañía ha invertido más de 15 millones de euros destinados a mejoras en la gestión medioambiental, las condiciones de seguridad y la eficiencia de la fábrica, entre otras. Así, se ha conseguido pasar de las 22.000 toneladas producidas a principios de la década, a las más de 47.000 a las que se llegará a finales de año.

Entre las inversiones más destacadas realizadas en los últimos años que han favorecido este aumento de producción, cabe destacar los cerca de 3,5 millones de euros que Nestlé realizó en 2011 y que permitió a la fábrica absorber volúmenes de leche condensada para otros mercados, produciéndose, en un primer momento, un incremento de unas 10.000 toneladas. Este hecho propició que la factoría se convirtiera en 2012 en la única de la Compañía en la zona EMENA (Europa, Oriente Medio y Norte de África) dedicada a la elaboración de leche condensada.

Además, entre los años 2014 y 2018, Nestlé ha invertido 1,5 millones de euros destinados a mejoras en el evaporador –elemento clave para la producción de leche condensada- que ha comportado un incremento del 30% de la capacidad productiva del centro. Como consecuencia, Nestlé espera cerrar este 2018 con todo un récord de producción al superar las 47.000 toneladas elaboradas.

Recogida de leche fresca

Con una plantilla media de 170 personas, la fábrica de Pontecesures cuenta en la actualidad con 8 líneas de llenado. El centro produce tanto leche condensada como leche evaporada, dulce de leche o cocido de leche, elaborados con leche fresca gallega. El 60% de su producción se exporta a Oriente Medio, Europa –siendo sus principales destinos Reino Unido, Francia, Portugal, Italia y Bélgica-, África Central y el Magreb.

Desde sus inicios, este centro de producción ha sido pionero en la recogida diaria de leche en el campo gallego y ha contribuido al desarrollo de las explotaciones ganaderas de la zona. “En la fábrica de Nestlé en Pontecesures nos tomamos muy en serio la calidad del producto. Es una de nuestras ventajas competitivas, que se inicia con la recogida de la leche, en la que trabajamos de forma conjunta con nuestros ganaderos,

y que mantenemos a lo largo de toda la cadena de valor hasta que llega el producto final a nuestros consumidores”, ha constatado David Coré, director de la factoría.

De forma diaria, se descargan alrededor de 250.000 litros de leche fresca de media, recogidos en su mayoría en las más de 150 explotaciones ganaderas que trabajan con la fábrica. Ubicadas en un radio máximo de 60 kilómetros, algunas de estas granjas ya representan la tercera o cuarta generación de ganaderos que colaboran con la Compañía.

“El factor diferencial de nuestra fábrica es utilizar leche fresca, proporcionada, principalmente, por nuestros propios ganaderos. El producto que fabricamos agradece mucho el contar siempre con una materia prima fresca que nos aporta un plus”, ha destacado Edis Estévez, responsable de Abastecimiento Lácteo de la planta de Nestlé en Pontecesures.

Una vez más, Nestlé se compromete con la sociedad al ayudar a desarrollar comunidades más prósperas y fuertes con el propósito de mejorar la calidad de vida de las personas y contribuir a un futuro más saludable. Así, cuatro profesionales agropecuarios de Nestlé trabajan también de forma estrecha con estos granjeros con la finalidad de asesorarlos para que sean más competitivos.

Análisis sensoriales

La calidad en el producto final fabricado también se constata a través de análisis sensoriales que se realizan. Un equipo de personas analizan cada día los productos elaborados la jornada anterior mediante una degustación que tiene como objetivo comprobar que éstos cuentan con una adecuada viscosidad, color y sabor y que tanto las características sensoriales como el *packaging* (etiqueta, bote, tapa, ...) de los mismos son los correctos. “Éste es un control muy importante ya que es la última vez que veremos el producto en fábrica antes de llegar a su destino: el consumidor”, ha señalado Paula Rey, tecnóloga del Grupo de Aplicaciones del centro productivo y miembro de este grupo.

El centro de producción de Nestlé en Pontecesures es y ha sido a lo largo de su historia una fábrica de leche condensada. En la actualidad, también se fabrican otras producciones culinarias lácteas, como el cocido de leche, el dulce de leche o la leche evaporada. “El futuro de la factoría está encaminado a seguir desarrollando soluciones culinarias lácteas que responden más a las inquietudes de los consumidores de productos más saludables y en línea con la aspiración de la Compañía de ser el referente en nutrición, salud y bienestar”, ha concluido Coré.

Acerca de Nestlé

Nestlé está presente en 189 países de todo el mundo con más de 2.000 marcas y cuenta con 323.000 empleados, firmemente comprometidos con el propósito de Nestlé de mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. Su oferta de productos y servicios cubre las necesidades nutricionales de las personas y de sus mascotas en todas las etapas de la vida.

En España, Nestlé instaló su primera fábrica en La Penilla de Cayón (Cantabria) en 1905. En la actualidad, cuenta con 10 centros de producción distribuidos en 5 Comunidades Autónomas. El 53% del total de la producción española se destina a la exportación, principalmente a países de Europa.

Con una facturación de 1.928 millones de euros y una plantilla media de 4.450 personas en 2017, Nestlé lidera el mercado alimentario español con una amplia gama de productos: alimentos infantiles, lácteos, chocolates, cafés y bebidas a base de cereales, culinarios, cereales para el desayuno, aguas minerales, especialidades de nutrición clínica y alimentos para mascotas.
