



La Salve presenta el proyecto de su fábrica de cerveza en Bilbao

Supondrá una inversión de 2 millones de euros, estará en Bolueta y dará empleo a una decena de personas

BILBAO – La marca de cerveza bilbaina La Salve registró ayer el proyecto de obra en el Ayuntamiento de Bilbao, el primer paso para la construcción de su fábrica en Bolueta, 38 años después de su cierre, y que contará con una inversión de más de 2 millones de euros.

El documento es el resultado de seis meses de trabajo de La Salve junto a la empresa vasca LKS Consultores que han dado como resultado un proyecto que combina la idea originaria que la marca ima-

ginaba para su fábrica y los parámetros necesarios para una planta de este tipo a nivel logístico, legal y medioambiental.

“Será una instalación moderna, a la vanguardia de la tecnología, que generará diez nuevos empleos directos nada más arrancar”, ha puntualizado el socio-promotor de La Salve Eduardo Saiz Lekue. La fábrica dispondrá de 800 metros cuadrados en dos locales de planta baja de un edificio del polígono Santa Ana, en Bolueta.

Ahora las administraciones públicas competentes estudiarán la propuesta para su aprobación. “El proyecto está muy trabajado y compartido con los diferentes estamentos, lo que nos lleva a estar esperanzados en que para finales

de diciembre de 2017 la fábrica producirá los primeros litros de cerveza”, indicó Saiz Lekue.

Aseguró que “buscamos conseguir nuestro objetivo de crecimiento estratégico en un mercado liderado por cinco marcas multinacionales cumpliendo el compromiso con los productores locales, creación de empleo y riqueza local, respeto al medio ambiente e inversión en innovación”.

La nueva fábrica producirá los tres formatos actuales de la marca: barril, botellín y lata. Esta última es la nueva incorporación al mercado que llega para lograr que la marca “crezca en el canal de las grandes cadenas de distribución donde la firma está presente”.

La producción de cerveza en esta planta se realizará con tres materias primas principales además de agua –malta, levadura y lúpulo–. La duración media del proceso de producción de cerveza será de veinte días aproximadamente, desde que se inicie la preparación de las materias primas hasta que se envase el producto. – E. P.