



ALIMENTACIÓN / PAG 19

La Salve ampliará su
capacidad de
bodega en 2019

ALIMENTACIÓN

La Salve convertirá la fábrica de Bilbao en el buque insignia de las cervezas especiales

Aumentará la producción a 2,3 millones de litros en 2019 y facturará cinco millones de euros, con la meta de que el 35% del volumen proceda de nuevas tendencias en 2025

► Cuatro años después de emprender el ambicioso proyecto de recuperar la mítica marca cervecera, La Salve afronta el futuro con el objetivo de continuar con el plan estratégico inicial, cuyos ejes principales pasan por cumplir los objetivos de facturación e innovar en productos especiales asociados a las nuevas tendencias de consumo.

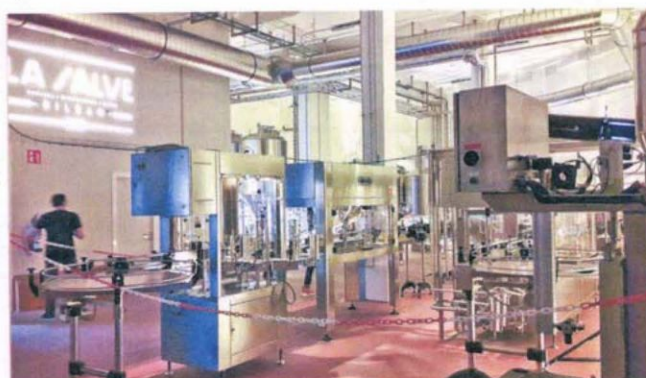
VICKY LÓPEZ. Bilbao

La Salve estrena 2019 con un objetivo de facturación de cinco millones de euros, frente a los 2,8 millones de 2018, y la meta de alcanzar una cuota de mercado del 10 por ciento en el País Vasco. Para 2025, el reto apunta a lograr que el 35 por ciento de las ventas procedan de la comercialización de cervezas especiales. Tras la inauguración de la fábrica de La Salve en Bilbao, en marzo de 2018, los responsables se proponen cogerle el pulso a la planta para continuar cumpliendo hitos y convertirla en el buque insignia de las cervezas especiales. En el marco industrial, prevén cerrar el último ejercicio con una producción de 1,8 millones de litros, que incrementarán en 2019 hasta los 2,3 millones de litros de cerveza. Unos resultados que responderán a una estrategia con la especialización y la sofisticación como puntas de lanza. A las ocho referencias que comercializan, sumarán tres nuevas especialidades, adaptándose a las nuevas tendencias de consumo procedentes de Alemania y Estados Unidos. Con 1.300 m² de superficie, la nueva fábrica que ha absorbido una inversión de dos millones de euros, produce al 65 por ciento de su capacidad a un turno (unos 150.000 litros). El resto de la producción se distribuye desde la planta de Mahou San Miguel que cuenta con el 42,9 por ciento de la propiedad. Fiel a su política de cero emisiones, la fábrica cuenta con una planta de tratamiento de aguas de 300 m² que contempla, en una próxima fase, la incorporación de varios tanques y la automatización del proceso mediante la utilización de sensores que llevarán a cabo el equilibrado

de los PHs del agua para su recuperación y reutilización.

Otra de las operaciones que planean para 2019 consiste en la incorporación de cinco tanques de fermentación que, con una inyección de 300.000 euros, les permitirá ampliar la bodega en un 40 por ciento, sumándose a los seis que llenan.

La Salve dedica entre el 6 y el 7 por ciento de sus ingresos anuales a innovación. A los ocho proyectos de I+D ya finalizados, sumarán dos más en 2019, ligados a sendos acuerdos de colaboración con Innobasque, Azti y Neiker para el desarrollo de nuevos productos, y la conexión de sus recetas especiales con las nuevos hábitos de los consumidores. Algunas de estas nuevas recetas tendrán su apoyo en las variedades especiales de lúpulo que cultivan en la plantación agrícola de una hectárea en Berantevilla, dando lugar a nuevos aromas, texturas



El sector de la cerveza representa actualmente el 1,8% del PIB en España

y sabores a lo largo del presente ejercicio.

Cuatro años después, La Salve es "la segunda marca preferida en Vizcaya y la tercera en el País Vasco", según un estudio del sector cervecera

en la CAPV que La Salve encargó al profesor e investigador de la UPV, Joseba A. Etxebarria Gangoti. En España, un total de 80 distribuidores comercializan su "oro amarillo" en 21 provincias.

"Ampliará su bodega en un 40% con cinco nuevos tanques de fermentación"