



Imagen de la nueva línea de horno en plena elaboración de un tipo de 'cookie' que antes de su instalación no podía fabricarse en la planta. ECB

La nueva línea de La Flor Burgalesa permite elevar un 30% la producción

La empresa adquirió en 2016 la nave ubicada junto a su planta para trasladar a ella el almacén y crecer / Invertía 6 millones en un horno con el que ya fabrica galletas rellenas

L. BRIONES BURGOS

La Flor Burgalesa mantiene firme su empeño por crecer. En este sentido, la adquisición reciente de una nueva línea de horno ha permitido elevar un 30% la producción y lanzar al mercado su primera galleta rellena -a la que ha llamado *Little chock-*, referencia que no trabajaba antes de esta mejora.

Para ello, a finales de 2016, es decir, hace poco más de un año, la firma culminaba el acondicionamiento de la nave ubicada en la parcela anexa a la que ocupa su planta, en el polígono de Villalonquejar. La intención era convertir los 2.500 metros cuadrados ganados con la operación «en un espacio de almacenamiento de materias primas y auxiliares». Esta nueva instalación, Florbú 2, permitía hacer 'hueco' en las dependencias centrales a la citada nueva línea de horno de galleta rotativa, cuya compra requería una inversión de 6 millones de euros.

«Se encuentra operativa desde julio de 2017, aunque todavía no funciona a pleno rendimiento», señalan fuentes de la compañía, para detallar que «el nuevo horno tiene una capacidad de producir 650 kilos a la hora». «De esta manera, la fábrica pasa a tener dos líneas de *wafér* -tipo oblea- y otras dos de galleta rotativa», añaden.



Nueva nave adquirida como espacio de almacenaje de materias primas. ECB

Tras esta ampliación, la empresa cuenta con cuatro líneas de producción que, en total y con turnos extra, puede incrementar la producción hasta los 10 millones de kilogramos anuales.

Por otra parte, y en la misma línea de mejora, el pasado mes de noviembre Florbú -marca bajo la que se conoce en la actualidad a la tradicional La Flor Burgalesa- in-

corporaba una isla con dos empaquetadoras y otra robotizada, «lo que facilita realizar diferentes tipos de envasado que hasta ahora no podía, como de cartón», explican sus responsables, con satisfacción por lo logrado.

Y es que, como es lógico, tales avances tienen impacto directo en las ventas. En 2016 alcanzaban los 15 millones de euros, con un incre-

mento del 10% respecto al ejercicio anterior, y en 2017 se va a registrar un nuevo aumento, aunque más leve, próximo al 2%.

Respecto a la distribución, la empresa local presume de un mercado muy diversificado. En concreto, dedica un 30% a la venta de productos en canal tradicional, es decir, en tiendas de proximidad; el 25% a referencias de marca blanca, el 10% a

cadena (El Corte Inglés, Carrefour, DIA, Simply, Condis, Eroski, Fraga-dis o Vegonsa, entre otras), el 12% a exportación, el 10% a licencias y el otro 10% a maquila.

Su presencia en el exterior alcanza a una veintena de países, entre los que destacan Portugal,

Con cuatro líneas, Florbú puede llegar a 10 millones de kilos de producto anuales

Tras aumentar las ventas un 10% en 2016, el año pasado crecían un 2% más

Marruecos, China, Argelia y Chile.

En 2018 se 'estrenará' en mercados tan dispares como los de Libia e Inglaterra. También este año, como novedad, La Flor Burgalesa estará presente por primera vez en la prestigiosa feria profesional internacional PLMA, dedicada a la marca de distribuidor, que se celebrará en Ámsterdam a finales del mes de mayo.

A LAS PUERTAS DE CELEBRAR 70 AÑOS DE TRABAJO

En 2018 se cumplen 70 años desde que, allá por 1948, Afrodísio Pérez inscribía en el Registro Mercantil una pequeña panadería en la que se producían algunas galletas, como tostadas o marías. Aquel año el emprendedor burgalés logró hacerse con un cupo que le permitía adquirir más harina y decidió trasladarse a una tienda, donde también se ubicaba un pequeño horno. Fue el germen de lo que hoy es una gran empresa galletera que se niega, eso sí, a perder su apellido y su proximidad. Con la tercera generación a los mandos y hasta 83 trabajadores, La Flor Burgalesa mira al futuro con ilusión, orgullosa de su historia, de sus siete décadas «creando empleo», afirman sus responsables. No es la única efeméride que llega con el año nuevo, pues hace dos décadas la empresa daba el salto a las actuales instalaciones de la calle López Bravo, con una superficie de 8.000 metros cuadrados a la que en 2016 se sumaban la parcela anexa. Precisamente, la inauguración oficial de la nave que ocupa esta ampliación será uno de los actos centrales del aniversario.