

ENTREVISTA / CAYETANO GARCÍA, DIRECTOR GENERAL Y TÉCNICO DE MUNDIPAN

“Mundipan es una empresa joven y en expansión, dedicada al canal horeca”

La empresa destina parte de sus recursos a I+D+i, a la mejora continua y a la formación de sus trabajadores

► Redacción/ G.E.

Mundipan nace en 2006, con vocación y entusiasmo de sus fundadores, para fabricar y comercializar panes especiales precocidos de alta calidad, dentro del sector de masas congeladas, y está ubicada en el Polígono Industrial 2 de Octubre, en Santa Fe, Granada. Mundipan pertenece y está englobada dentro de un grupo de empresas compuestas por Interbread, Diego Fernández, Horno del Progreso y Artesanos de Granada. Al mismo tiempo, el grupo dispone de más de 50 despachos propios de panadería y pastelería en Granada, además de una cartera amplia de clientes del sector, entre panaderías, pastelerías, cafeterías, croassanterías, dentro de la hostelería y la restauración. Además, en palabras de Cayetano García, el director General y Técnico de Mundipan, “tenemos que destacar que dicho grupo da trabajo a más de 250 personas en nuestra provincia”.

La empresa comercializa y distribuye sus productos a través de una logística de vehículos equipados con grupos de frío a menos 18 grados centígrados, para evitar la rotura de la cadena de frío y procurando transportar sus productos manteniendo la gran ventaja de esta gama de panes precocidos y congelados, que se puede acabar de cocer en cualquier momento y degustar un pan excelente, recién hecho. “Mundipan es una empresa joven y en expansión dentro del sector de la panificación, dedicada especialmente al canal horeca (hostelería, restauración y catering)”, afirma el director.

Mundipan mantiene principalmente dos líneas de negocio. La primera se encarga de abastecer el mercado de Granada, incluyendo sus tiendas propias y las empresas del grupo, que supone actualmente la venta del

“Nuestro mayor activo son nuestros trabajadores y nuestra mayor satisfacción, el reconocimiento de nuestros clientes”

55 por ciento de su capacidad productiva presente.

La segunda es la comercialización y distribución de sus productos por todo el territorio nacional, a través del canal de sus distri-



Cayetano García, director General y Técnico de Mundipan, izquierda, y Jorge Rodríguez, el director comercial.



buidores, que supone actualmente el restante 45 por ciento de su productividad. Sus principales distribuidores están en Alicante, Toledo, Madrid, Murcia, Almería, Córdoba, Málaga, Cádiz, Tarragona y Mallorca.

A pesar de ser una empresa muy joven cuenta en su equipo con profesionales altamente cualificados y con una larga trayectoria y experiencia, reconocidas en el sector. “Nuestro mayor activo son nuestros trabajadores y nuestra mayor satisfacción, el reconocimiento de nuestros clientes”, afirma García.

Mundipan, “consciente de la situación de crisis y dificultades por las que estamos todos atravesando”, está convencida que la mejor estrategia, para asegurar la continuidad de la empresa en el tiempo, “es la mejora continua en todas las áreas de la empresa

y la aplicación de todas las tecnologías de comunicación que hoy tenemos a nuestro alcance, sin descartar la Venta Online”, declara el director General y Técnico.

La empresa de fabricación de panes precocidos apuesta por la creación de empleo estable, la contratación fija de sus trabajadores y su formación continua. Esta formación constante, motivación y el trabajo en equipo de su personal son su mejor activo. Como explica García, “creemos que es una de las mejores estrategias para garantizar una calidad y regularidad en nuestros productos, así como una eficiencia en su fabricación. No puede haber calidad ni futuro cuando se está cambiando continuamente el personal”.

Competencia

En estos momentos de crisis, la oferta supera a la demanda en los mercados. Precisamente por eso, “Mundipan se especializa en fabricar productos innovadores de alta calidad, así como sus formatos, presentación y atributos organolépticos, en todos sus productos”, comenta Cayetano García y prosigue afirmando que “de esta manera, Mundipan está logrando un éxito reconocido en el mercado, logrando así la estabilidad y crecimiento de nuestra empresa”.

Los objetivos principales de Mundipan son la apuesta por la fabricación de productos diferenciadores, la calidad e innovación, y la firmeza de la mejora continua, incluyendo la formación y profesionalidad de sus empleados

El director General y Técnico de Mundipan alude a unas palabras del prestigioso físico Albert Einstein y explica que “no pretendamos que las cosas cambien si siempre hacemos lo mismo. La crisis es la mejor bendición que puede suceder a personas y países, porque la crisis trae progreso. La creatividad nace de la angustia, como el día nace de la noche oscura. Es en la crisis que nace la inventiva y el ingenio”.

Procesos en panificación

El motivo principal por el que Mundipan consigue un pan de alta calidad es debido a la selección de las mejores materias primas, “sin escatimar en costos”, en procesos lentos y de doble fermentación de las masas. “El secreto dicen que está en la masa y también en las personas y los procesos” matiza García y prosigue afirmando que

“la calidad del agua de Granada, aporta el resto”. Por eso Mundipan afirma hacer el pan como se hacía antes, pero aplicando nuevas tecnologías “Con masa madre, poca levadura y larga fermentación, logrando así un pan de larga durabilidad, corteza crujiente y un sabor que recuerda al de antes”, destaca el director General y Técnico.

La gama de panes de la empresa muestra las principales especialidades, como las “exquisitas” artesanitas de diferentes sabores, la barra de Alfacar y las barras rústicas, chapatas, galletitas y el pan salud. Además, Mundipan ha sacado al mercado su producto estrella, las delicias de aceite. “Se trata de un producto excelente, típico de Granada, en el que su principal ingrediente, además de la harina, es el aceite de oliva extra virgen”, concluye Cayetano García.