

Entre los objetivos a corto plazo se encuentra incrementar las exportaciones aprovechando el PIPE 2000

Harinas Santa Rita apuesta por las harinas preparadas para cocinar

Actualmente cuenta con cuatro líneas de producción de harinas, con una capacidad global para elaborar 800 toneladas al mes

F. J. LLANA NIETO

Loranca de Tajuña (Guadalajara)

Harinas Santa Rita ha apostado por la elaboración de harinas para cocinar y a lo largo del presente año tiene previsto incrementar su producción de este producto para cubrir todo el territorio nacional y a corto plazo comenzar a exportar, aprovechando además la participación en el Plan de Iniciación y Promoción Exterior (PIPE 2000).

Según señala el director de la empresa, Pedro Juan López, Harinas Santa Rita es actualmente la única en España que

elabora harinas preparadas para cocinar, en sentido estricto, "ya que las que se encuentran en estos momentos en el mercado tienen los mismos ingredientes que las harinas tradicionales".

Harinas Santa Rita está situada en la localidad guadalajareña de Loranca de Tajuña, donde dispone de una planta de produc-

ción propia de 5.000 metros cuadrados, sobre una superficie de 30.000 m².

Con una capacidad de producción de 800 toneladas de harina al mes, la empresa comercializa sus productos en supermercados, establecimientos hosteleros y tiendas especializadas de todo el territorio nacional.

Esta empresa familiar lleva desde el año 1954 elabora harinas de dife-

rentes cereales, aunque desde 1997 está apostando fuertemente por las harinas para cocinar, "para conseguir que este

producto semielaborado llegue al cliente sin que tenga que añadir nada", afirma Pedro Juan López. Actualmente esta clase de harina representa aproximadamente el 15% del total de la producción de la compañía.

Harinas Santa Rita cuenta con silos de materia prima con capacidad para tres mil toneladas, y



En la foto, algunos de los productos comercializados por Harinas Santa Rita.

silos de materia terminada, más almacenes, con capacidad para quinientas toneladas.

Respecto a las líneas de producción, dispone de tres familias de harinas: básica (harina normal e integral); para freír pescado, freír, rebozar y condimentar carnes blancas y rojas, con diferentes ingredientes y especies naturales; y de repostería.

Con el objeto de diferenciar las harinas para cocinar de las del resto de gamas, comercializa las

primeras en envase rígido, que se puede utilizar en el congelador y también en el microondas, mejorando su conservación y prolongando su fecha de caducidad hasta más de un año. Las marcas con las que está presente en el mercado son Santa Rita, Olmeda (exclusiva de frituras de pescados) y La Rica Cocinera (harina para profesionales de la hostelería).

Respecto a la situación de crisis que atraviesa el sector harinero a nivel

nacional, el director de Harinas Santa Rita considera que es algo comprensible, si se tiene en cuenta que España es deficitaria en trigo y, sin embargo, es excedentaria en harina, es decir, se produce más de lo que se necesita: "La solución pasa necesariamente por la profesionalización de los empresarios del sector, que deben ser conscientes de que la superproducción trae consigo una bajada de los precios", añade.

La Cámara de Toledo edita una guía para empresas

REDACCIÓN

Toledo

La Cámara de Comercio e Industria de Toledo está desarrollando el proyecto *Páginas Salmón*, consistente en la edición de cerca de 50.000 ejemplares de una Guía de Proveedores y Clientes de la provincia de Toledo, que se distribuirá de forma gratuita a empresas y profesionales de la provincia.

Se trata de un directorio con información actualizada de más de 20.000 firmas, de carácter totalmente empresarial, ya que todas las referencias que aparecerán en las *Páginas Salmón* son de empresas (o profesionales), que ofrecen sus productos o servicios a otras y no al consumidor final.

La Cámara de Cuenca organiza cinco cursos en mayo

REDACCIÓN

Cuenca

El departamento de Formación de la Cámara de Cuenca organiza cinco cursos en el mes de mayo, de carácter gratuito, cuatro para desempleados y uno para activos de Cuenca, de Internet.

Los cursos para parados se impartirán en Casimarro, *Nóminas y Seguridad Social con Soporte Informático*; Minglanilla, *Aplicaciones Informáticas a la Gestión Empresarial*; y en Las Mesas, sobre *Aplicaciones Informáticas para la Gestión Contable*. En Cuenca capital el curso previsto es *Paquete Informático de Aplicaciones a la Gestión Empresarial*.

La inscripción se puede realizar en la propia Cámara de Comercio o bien a través de los Agentes de Desarrollo Local.

Los trabajadores de Lácteas García Baquero convocan huelga

REDACCIÓN

Alcázar de San Juan (C. Real)

El Comité de Empresa de Lácteas García Baquero ha acordado la convocatoria de tres jornadas de huelga que se llevarán a cabo durante los días 14, 15 y 16 de este mismo mes ante la falta de negociación y diálogo que sigue mostrando la empresa láctea.

Reclaman que se refleje en la plantilla el crecimiento y expansión de esta empresa, que superó los 22.000 millones en ventas en 1999

Entre las principales reivindicaciones presentadas por el Comité de Empresa para la negociación se encuentra el que se refleje en los trabajadores el crecimiento y expansión de esta empresa, que ha tenido un incremento en la cuota de mercado

de un 20% y una facturación en el pasado ejercicio superior a los 22.000 millones de pesetas.

Asimismo, las reivindicaciones pasan también por la consolidación del salario, de forma que los trabajadores no cobren menos

que en 1999, al que se deberá aplicar el incremento que proponga el Comité; la existencia de un calendario laboral que permita a los trabajadores cuáles son sus días de descanso; llegar a acuerdos que mejoren el convenio nacional de industrias lácteas -que

fija el salario entre las 80.000 y 90.000 pesetas; y la aceptación de los derechos sindicales.

La convocatoria de huelga tiene que ser ratificada por los trabajadores en una asamblea que está todavía pendiente de celebrarse.