



▶ 30 Octubre, 2015

Granier prevé abrir 10 tiendas más tras inaugurar en El Goro la panificadora

La cadena catalana invierte 1,2 millones en una planta de 1.000 metros cuadrados en Telde
 ■ La firma cuenta con 20 negocios en las Islas

Andrea Rodríguez
 TELDE

La cadena catalana Granier inauguró ayer un centro de producción de 1.000 metros cuadrados en el polígono industrial El Goro. La compañía, fundada en 2010 por Juan Pedro Conde, atiende en el Archipiélago a una media de 12.000 clientes al día en todos sus locales. De este modo, la producción de las nuevas instalaciones de la empresa surtirá a los 20 establecimientos que la firma tiene en el Archipiélago. Por islas, quince tiendas están situadas en Gran Canaria, dos en Tenerife, dos en Lanzarote y una en Fuerteventura. En la Ciudad de los Faycanes la cadena de panaderías cuenta con un local en la zona comercial abierta de San Gregorio.

Este centro, que cuenta con una inversión de 1,2 millones de euros, supone el tercero para la compañía con estas características en el territorio nacional. Juan Pedro Conde, presidente y fundador, insistió durante el transcurso del acto que esta inauguración confirma que la llegada a Canarias, producida en 2012, es "para mucho tiempo" porque disponen de un proyecto estratégico que le permitirán crecer durante el próximo ejercicio.

En este sentido, Conde anunció que para 2016 Granier ya tiene aprobado en los presupuestos de ese año un plan de inversión de 400.000 euros, con los que pretende ampliar su red de tiendas en las Islas en diez unidades. Subrayó, a su vez, que este proyecto va dirigido de forma especial a los propios franquiciados actuales, "que contarán con el apoyo económico de la matriz".

Productores canarios como Haricana abastecen de materia prima a Granier

Durante un recorrido por las entrañas del centro productivo, Miquel Escarra, director industrial de Granier, mostró a los presentes, entre los que se encontraba Pedro Ortega, consejero de Economía, Industria, Energía y Conocimiento del Ejecutivo regional, Antonio Morales, presidente de Cabildo de Gran Canaria o Carmen Hernández, alcaldesa del Ayuntamiento de Telde, el funcionamiento de la planta. El ama-

sado y la prefermentación de media hora son los primeros pasos a los que le sigue la forja de la barra, otra prefermentación de quince minutos y un proceso de bloqueo en frío. Escarra recordó que en ningún momento la empresa utiliza productos químicos y el pan se distribuye hasta las franquicias, lugares en el que se vuelve a fermentar durante once horas antes de ser cocido.

La presencia de Granier en Telde se refuerza con la inauguración de unas instalaciones que se suman al sector panadero del municipio. Este cuenta, según datos manejados por la Asociación de Panaderos en Gran Canaria, con la presencia de una quincena de productores. No obstante, pueden existir algunos más que no estén dados a esta sociedad.

La puesta en marcha de esta planta industrial se trata de "una apuesta en firme por Canarias", según apuntó Juan Pedro Conde quien además aseguró que se trata de un paso que va más allá de ampliar el negocio ya que supone una mejora en la calidad del producto. Asimismo, aprovechó la ocasión para indicar que siempre se busca la trazabilidad adecuada que garantice la seguridad alimentaria.

Uno de los aspectos que más agradó a los asistentes es la generación de empleo. Así, esta apertura conlleva la creación de quin-

Impulso a la inversión

Pedro Ortega, consejero de Economía e Industria del Gobierno de Canarias destacó que las medidas adoptadas para mejorar la competitividad y la entrada de inversión en las Islas "tienen efecto", una circunstancia que beneficia a los productores locales que se ven favorecidos por este tipo de sinergias. El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, esgrimió, por su parte, que la industria de Telde "empieza a recuperar la normalidad" si bien recordó que tanto para la Isla como para el resto del Archipiélago este sector constituye uno de los grandes retos. Carmen Hernández señaló, en cambio, que esta foto representa un aire de esperanza para generar empleo y economía ante una situación adversa. **A. R.**



YAIZA SOCORRO

750 panes a la hora. El nuevo centro de Granier en El Goro produce 750 kilos de pan a la hora. La planta, que trabaja con 70 variedades diferentes, está en funcionamiento ocho horas diarias durante cinco jornadas a la semana.



Juan Pedro Conde, ayer. | v. s.

puestos de trabajo que vienen a sumarse al centenar ya existente en el Archipiélago. La implantación de esta panificadora en El Goro beneficia, al mismo tiempo, a los productores canarios que abastecen de materia prima a Granier.

Es el caso de Haricana, que contó con una amplia representación en el recorrido de estas instalaciones por tratarse de uno de los principales proveedores. Por esa razón Guillermo Alfaro, responsable de Marketing de este grupo, acogió esta apertura como una "grata noticia".

Por otro lado, destaca la proyección internacional de la cadena catalana de Juan Pedro Conde, dado que está presente en EE UU, Inglaterra, América Latina, Italia y Portugal.