

LA FÁBRICA Valladolid

Lesaffre
Ibérica

Esta planta productiva, inaugurada en 2010, presume de ser la fábrica de biotecnología, dedicada a la producción de levaduras para panificación, más moderna de Europa. En mayo se inauguró una evaporadora, tras invertir siete millones de euros, que permite mejorar la sostenibilidad operativa y generar nuevas líneas de negocio. Lesaffre Ibérica pretende destacar por la importancia que otorga a la innovación y a la colaboración con sus clientes.



Lesaffre Ibérica es la filial peninsular del Grupo Lesaffre, compañía que comercializa sus levaduras para panificación en el país desde hace siete décadas: “La marca ‘l’hirondelle’ y su logotipo, una golondrina, están presentes en España desde los años cincuenta y muy rápidamente empezaron a percibirse como un producto ‘premium’ por los panaderos españoles”, afirma Luis Ronda Zuloaga, director general de Lesaffre Ibérica.

Sin embargo, el establecimiento definitivo de la compañía en el mercado español se produjo en 1991, fecha en la que adquirió la Compañía General de Levaduras, creada por las industrias azucareras CIA y Sociedad General Azucarera, que operaba en España con fábricas en Valencia

y Valladolid. De hecho, la antigua factoría pucelana, que se encontraba en el centro de la ciudad, es el origen de la actual, que fue inaugurada en 2010 tras realizar una inversión de 60 millones de euros. “Actualmente, es la planta de biotecnología, dedicada a la producción de levaduras, más moderna de Europa y una de las más punteras del mundo”, se enorgullece Luis Ronda.

Lesaffre Ibérica es una empresa de referencia en el cultivo de levaduras en España y Portugal, comercializándose sus productos en los mercados de panificación, nutrición animal, fertilizantes, fitosanitarios, vinificación, cervecera,

cosmética y producción de bioetanol. “En Lesaffre no producimos levadura, la cultivamos”: he aquí el lema de la compañía, cuyo proceso industrial es “delicado y muy tecnológico, basado en alimentar la levadura para que se reproduzca, algo que dominamos perfectamente”, asevera el director general.

La levadura es un organismo unicelular que comparte el 80% de sus genes con el hombre. Y como todo ser vivo, para multiplicarse necesita ingerir nutrientes, entre los que destacan los carbohidratos, siendo las melazas de caña y remolacha sus principales fuentes de carbohidratos.





La digestión de la levadura produce un incremento del calor en un proceso exotérmico, por lo que es necesario que existan torres de refrigeración.



Además, la multiplicación de la levadura debe realizarse en un ambiente adecuado, que implica controlar variables como el oxígeno, la temperatura y el pH. Asimismo, es fundamental evitar la presencia de otros microorganismos que contaminen el cultivo de la levadura, por lo que es prioritario que se adopten rígidas medidas de esterilización e higiene en la instalación de producción.

Vial de Francia

El proceso industrial de producción de la levadura comienza con el vial que se recibe del centro de investigación que Grupo Lesaffre tiene en Francia. Es un tubo de ensayo cuyo contenido se renueva cada tres meses, aproximadamente,

y que garantiza una absoluta pureza genética de la levadura. Transcurrida una semana, de un gramo del contenido del vial se habrán generado 400 toneladas de levadura.

Ahora bien, para conseguir la cantidad señalada tienen que generarse las condiciones óptimas para que la levadura se reproduzca, cobrando especial protagonismo ingredientes fundamentales como la melaza esterilizada, el agua amoniacal y el cloruro de magnesio, entre otros. Con presencia de aire, la levadura se multiplica a una temperatura que oscila entre los 35 y 37 grados centígrados.

La primera fermentación se realiza en un recipiente denominado

Hay tres grandes grupos de levaduras para su comercialización: líquida, fresca y seca



LUIS RONDA ZULOAGA,
DIRECTOR GENERAL DE LESAFFRE IBÉRICA

“Vamos a acelerar nuestro crecimiento con adquisiciones”

¿Cuántos panes consumidos en España se elaboran con levaduras de Lesaffre?

Uno de cada tres panes consumidos en el mundo se elabora con nuestras levaduras. En España, nuestra penetración es aún mayor, estando por encima de la media global de la compañía. Somos líderes en el mercado español.

¿Cuál es la facturación de Lesaffre Ibérica?

Nuestra facturación fue de 45 millones de euros en 2014, y las previsiones para este año apuntan al mantenimiento de esa cifra de negocio. Sin embargo, en el futuro inmediato queremos crecer de una manera más acelerada mediante adquisiciones.



¿Están en conversaciones para realizar alguna compra?

Estamos buscando y sopesando diversas opciones. No realizaremos ninguna adquisición en levaduras para panificación, pero sí existen posibilidades en otros negocios de Lesaffre, como ingredientes para panificación y desarrollos para nutrición y salud.

¿Qué lanzamientos tienen previstos realizar al mercado?

A día de hoy, estamos muy ilusionados con la levadura biológica, idónea para la fabricación de panes biológicos cumpliendo con las más recientes normativas europeas en esta materia. Asimismo, acabamos de lanzar una línea de productos para celíacos y una innovadora línea de masas madre en polvo con perfiles

‘Carlsberg’, donde en 24 horas se obtienen los primeros 200 gramos de levadura de cultivo. A partir de ahí, el proceso continúa pasando por fermentadores de distinta capacidad en los que la levadura, cada 24 horas, se va multiplicado, adquiriendo una evolución geométrica en su peso: 200 kilos, 10 toneladas... Así, hasta obtener, transcurridos siete días, las 400 toneladas. Llegados a este punto, la levadura se aletargará a una temperatura de cuatro grados centígrados para que deje de reproducirse.

“La multiplicación de la levadura es un proceso muy delicado, en el que hay controlar múltiples factores”, indica Carlos Martín Seco, director industrial de Lesaffre Ibérica,

señalando, por ejemplo, que “la digestión de la levadura por parte de la sacarosa produce un incremento del calor en un proceso exotérmico, por lo que es necesario que existan torres de refrigeración, con el agua a 25 grados centígrados, para mantener controlada la temperatura de la fermentación, al tiempo que otra parte fundamental del proceso es la aireación, ya que la levadura necesita aire para reproducirse por división celular”.

Inversión de 7 millones

Una vez que la levadura se ha reproducido entra en funcionamiento la evaporadora, que ha supuesto una inversión de siete millones de euros y que



En el laboratorio se realizan diversos análisis para comprobar las condiciones físicoquímicas y organolépticas de la levadura, además de su poder fragmentativo.

aromáticos diferenciados, bajo la marca Inventis. En los próximos meses, esperamos crecer en España con estas tres nuevas líneas de producto.

¿Cómo reparte Lesaffre las ventas en España entre clientes industriales y artesanos?

Aproximadamente, el 50% de nuestras ventas corresponde a clientes industriales y la otra mitad al sector más tradicional y artesano. La mayor parte de las grandes empresas de España son clientes nuestros.

Comercializan unos daditos de levadura en la gran distribución.

¿Cuáles son las expectativas?

Así es. Aunque el volumen de ventas todavía no es significativo, comercializamos desde hace unos años daditos con las marcas Levital, para Mercadona, y Levanova, para Carrefour y Alcampo, entre otros. Estamos muy ilusionados con este producto y tenemos un objetivo ambicioso, con un crecimiento superior al 10%. Se trata de una gama de productos que no existía en el mercado y que pretende que el consumidor final disfrute con la elaboración del pan, algo que en otros países europeos está muy consolidado.

Pretende que el consumidor elabore pan, pero cada vez se consume menos pan en España...

Nuestro reto es que la población recupere el placer de consumir pan, que es un producto maravilloso. Y no es sólo nuestro objetivo, sino el de todo el sector; en este sentido es muy loable la iniciativa ministerial de potenciar la interprofesional del pan, que está fomentando su consumo. Y es que no se puede demonizar a ningún producto alimentario, menos aún al pan, que es un básico de la dieta humana.

¿Qué importancia tiene la fábrica de Valladolid en el conjunto fabril de la compañía?

Es una fábrica moderna, que incorpora la última tecnología del grupo para cultivar los tipos de levadura que se fabrican en España. Además, exporta también producción a algunos países del norte de África.

¿Qué certificados tiene la fábrica?

Además de poseer los certificados IFS y AIB, tiene los necesarios para la elaboración de pan kosher y halal, constituyendo un reto importante fabricar levadura para distintas culturas del mundo. Además, el próximo mes de diciembre esperamos obtener la certificación OHSAS 18001 de seguridad laboral.

Una de las máximas de su compañía es la colaboración con los clientes. ¿Cómo se potencia ese concepto en España?

Fundamentalmente, procurando realizar la innovación de acuerdo con ellos en un trabajo conjunto. Para ello, tenemos un 'Bakery Center' en Francia, en el que se reproducen los procesos de fabricación de nuestros clientes para que trabajen codo con codo con nuestros técnicos en las líneas de producción. La colaboración forma parte del día a día de nuestro negocio.

Antes de trabajar en Lesaffre Ibérica, usted había estado en empresas como Cargill, Grupo G's y Grupotec. ¿Qué puede aplicar de su experiencia a su actual cargo?


Soy director general de Lesaffre Ibérica desde hace dos años, pero llevo ligado a la industria alimentaria toda mi vida. Aunque las empresas en las que he trabajado anteriormente puedan parecer diferentes a Lesaffre, en realidad existe una manera común de gestionar y un conocimiento del cliente y del consumidor final que también es común de la industria alimentaria.



fue inaugurada a comienzos del pasado mes de mayo. Se trata de una instalación que realiza la evaporación y cristalización de los mostos sobrantes del proceso de cultivo de levadura, utilizándose para la obtención de fertilizantes y piensos. "Esta nueva instalación nos permite mejorar la sostenibilidad de nuestras operaciones, incrementa la flexibilidad del proceso y genera nuevas líneas de negocio en los mercados de fertilización y nutrición animal", sostiene Martín Seco. Junto a la evaporadora-cristalizadora se halla la planta de aguas residuales, con capacidad para realizar un tratamiento equivalente al necesario para una ciudad de 400.000 habitantes.

La selección de la genética apropiada y el control de las condiciones de cultivo garantizan la producción de las levaduras más adecuadas para cada cliente. "No es la misma levadura la que se utiliza para un pan de molde que la que se emplea para elaborar un pan candeal", explica Luis Ronda. Por ello, la compañía cultiva diferentes variedades genéticas, ya que, por ejemplo, la producción de bioetanol requiere unas cepas distintas a las utilizadas en la producción de pan.


Asimismo, el cambio en las condiciones de cultivo condiciona el producto final, "como si fueran atletas entrenados de diferente manera para distintas competiciones de alto nivel", precisa el director



Lesaffre Ibérica envasa sus levaduras en una treintena de marcas, en función de las características del producto y las demandas de los clientes.

DATOS BÁSICOS

- **Inauguración:** 2010.
- **Superficie construida:** 12.000 metros cuadrados en una parcela de 45.000 m².
- **Número de empleados:** 125.
- **Inversiones:** La fábrica promedia unas inversiones anuales de tres millones de euros para mantenimiento, innovación, mejoras y eficiencia.
- **Contribución medioambiental:** El grupo Lesaffre destina un 15% de sus inversiones anuales a mejoras medioambientales.
- **Última tecnología implantada:** Evaporadora, con una inversión de siete millones de euros.



Para obtener la levadura fresca, la líquida pasa por unos filtros rotativos de secado; posteriormente es amasada y prensada.

encuentra la levadura seca, que contiene un 96% de materia seca.

general de Lesaffre Ibérica. Algunas levaduras son capaces de resistir temperaturas bajo cero para después rendir al máximo en una segunda fermentación de las masas de panificación congeladas; otras, por su parte, son capaces de desarrollar su trabajo a pesar de la presencia de inhibidores fúngicos necesarios para la comercialización de panes de molde frescos; otras pueden trabajar en condiciones de alta presión osmótica debido a la presencia de azúcar, necesaria para la producción de bollos, galletas o panes especiales...

En función de la materia seca, aparecen tres grandes grupos de levaduras para su comercialización. En primer lugar, está la levadura líquida, que tiene aproximadamente un 20% de materia seca, según

precisa el director industrial de la compañía, y que se comercializa, principalmente, para clientes industriales. A continuación, aparece la levadura fresca, con un 32% de materia seca, siendo de gran aceptación en las panaderías tradicionales. Finalmente, se

**Esta fábrica
tiene grados de
automatización
del 100% y de
ocupación
del 85%**

Innovación y colaboración

Para obtener la levadura fresca, la levadura líquida pasa por unos filtros rotativos de secado y posteriormente es amasada y prensada, quedando lista para el empaquetado. Es en este momento cuando el embalaje se convierte en aliado fundamental del producto, ya que la levadura tiene que respirar. Lesaffre Ibérica produce varios formatos tanto para la levadura fresca (desde daditos de 25 gramos a sacos de levadura granulada de 25 kilos) como para la líquida (desde 'bag-in-box' de 20 litros a bidones de 1.000 litros), envasando en una treintena de marcas, en función de las características del producto y las demandas de sus clientes.

Un almacén totalmente automatizado y a temperatura



COMPAÑÍA FAMILIAR

Lesaffre es un grupo familiar francés, fundado en 1853 en Lille por Louis Lesaffre y Louis Bonduelle. Siendo la producción de alcohol y el cultivo de levadura el punto de partida de la compañía, hoy en día es una empresa biotecnológica que, a partir de levaduras y otros productos de fermentación, produce soluciones para la industria alimentaria (panificación, sabores y aromas, cervezas, vinos y espirituosos), biotecnología industrial y nutrición y salud humana, animal y vegetal.

La cifra de negocio de la compañía ascendió a 1.700 millones de euros en 2014, contando con 7.700 empleados y 50 fábricas en 40 países. Sus productos son comercializados en 180 países y más de 1.000 millones de personas comen alimentos que incorporan sus productos.

“El gran volumen de negocio para el grupo Lesaffre sigue estando en su negocio tradicional, pero para los próximos años esperamos un fuerte incremento de las ventas en las líneas de biotecnología industrial, fertilización, nutrición y salud humana y nutrición animal”, prevé Luis Ronda.

Una prueba de la importancia que concede la compañía a la innovación reside en el hecho de que cuenta con 180 investigadores y tiene 60 acuerdos con universidades y centros de investigación en el mundo.



controlada es el último espacio donde habita la levadura en esta fábrica. Con capacidad para 1.100 palés de producto terminado, el tiempo medio de estancia de cada palé en este almacén es de tres días.

Y de esta manera termina el ‘viaje’ de la levadura por la planta pucelana de Lesaffre Ibérica. Un recorrido que cuenta con diversos análisis de laboratorio para comprobar las condiciones físicoquímicas y organolépticas de la levadura y su poder fragmentativo así como con distintos procesos de fermentación, siempre con el objetivo final de entregar un producto de alta calidad a los clientes y ofrecer un servicio permanente.

“Para Lesaffre una alta calidad implica un control de principio a

fin del proceso productivo, desde la compra de las materias primas hasta la entrega del producto final al consumidor. Entendemos que no basta con tener el mejor producto en términos de estándares de calidad, competitividad y rendimiento industrial, ya que la diferencia consiste en estar permanentemente al servicio de cada uno de nuestros clientes”, asevera Luis Ronda, destacando los tres valores de la compañía: proximidad, innovación y colaboración.

Desde Lesaffre se muestran dispuestos a colaborar con sus

clientes, transmitiéndoles su experiencia y conocimiento para satisfacer sus necesidades; de hecho, la compañía cuenta con una red mundial de 30 ‘Baking Centers’ donde desarrolla nuevas fórmulas alimentarias junto a la industria panadera. “Innovamos con soluciones específicas a las cambiantes necesidades de cada cliente, teniendo en cuenta las diferentes características y tendencias de los mercados”, concluye Luis Ronda.

Jesús C. Lozano