



La Coope inaugura su nueva planta panificadora

En coincidencia con el centenario de la primera hornada de pan, un hecho producido a poco de su fundación y que constituyó un paso esencial en su exitosa trayectoria, la Cooperativa Obrera **inaugurará de manera oficial el próximo jueves 5 de mayo, a partir de las 11**, su nueva planta panificadora central, ubicada en Brown 1475 de la ciudad de Bahía Blanca.

La flamante planta, que permitirá en principio duplicar el volumen de producción, contiene 11 líneas de elaboración independientes que desarrollan nuevos productos alimenticios, brindando una mayor eficiencia al proceso logístico y contemplando una futura expansión.

De tal manera, la Cooperativa Obrera brinda respuesta a las exigencias de los tiempos actuales y, fundamentalmente, a los requerimientos de sus asociados, llevando a cabo un ambicioso proyecto integral de desarrollo del modelo de elaboración y distribución de productos panificados para toda la cadena.

En este contexto, se puso el acento en la segmentación de la producción, separándola en productos que se elaboran a través de las panificadoras satélites que se encuentran emplazadas en distintas sucursales y aquellos que se realizan en forma centralizada.

Precisamente para dar cabida a esta última alternativa, La Coope pone en funcionamiento la moderna planta panificadora, cuya producción de perfil industrial permite el abastecimiento de una variedad de artículos a toda su extensa red de sucursales.

La nueva planta panificadora de la Cooperativa Obrera cuenta con una superficie de 3.600 metros cuadrados aproximadamente, distribuidos en dos plantas, abasteciéndose de harina por soplado, a través de un molino que se encuentra lindero a las flamantes instalaciones.

En materia de servicios, dispone de climatización de sectores por circulación de agua; gas natural; estación de transformación de energía eléctrica (hasta 500 Kw), con un consumo estimado en 250 Kw; red contra incendio; aire comprimido y agua utilizada para la producción proveniente de un surgente.

En la planta baja están ubicados los procesos de almacenamiento de materia prima, insumos y productos elaborados, además de sanitarios, vestuarios, comedor, laboratorio, pañol de mantenimiento y administración, realizándose también la preparación de pedidos para sucursales.

La planta alta está reservada para el desarrollo del proceso de producción (formado, fermentado, horneado, enfriado, envasado primario y secundario), la palletización de

productos y el almacenamiento de materia prima refrigerada, contándose asimismo con una sala de preparados, el sector de lavado de bienes de uso y sanitarios.

De tal manera, la flamante panificadora fue acondicionada para la producción de tortas y budines; panes para panchos y hamburguesas; pizzas y pizzetas; grisines, talitas y marineras; roscas y panes de molde y dulces; bollos saborizados y galletas dulces, además de pan y facturas para Bahía Blanca y zona de influencia.

Con la inauguración de este nuevo Centro de Producción de Panificados La Coope pone en evidencia que transcurrido un siglo desde aquella primera hornada de pan, el espíritu y la convicción de sus fundadores basado en un accionar cimentado en los valores y principios de la cooperación, permanece inalterable y nos permite proyectarnos en la mejor forma para avanzar juntos construyendo futuro.



Los invitamos a seguirnos en nuestras redes sociales

 cooperativaobrera.coop

 [/LaCoopeAr](https://www.facebook.com/LaCoopeAr)

 [/CooperativaObrera](https://www.youtube.com/CooperativaObrera)