

VISITA A HEINEKEN ESPAÑA(FABRICA DE MADRID) (11/06/13)

El pasado 11 de Junio realizamos la visita a la fábrica de Heineken en Algete (Comunidad de Madrid) donde fuimos recibidos por Don Juan Candau director de la fábrica de Heineken en Madrid.



Iniciamos la visita con una presentación de Heineken a nivel nacional e internacional, empresa familiar con 148 años de historia posicionada como compañía cervecera nº1 a nivel europeo y nº3 a nivel mundial con 141 fábricas en 71 países. Heineken cuenta con un portfolio de más de 200 marcas a nivel internacional siendo la marca Heineken como tal, la 1ª marca internacional, líder en el 86% de los mercados. El grupo Heineken elaboró 214 Millones de Hectolitros en 2012 de los cuales 27 M de Hl corresponden a la cerveza Heineken.

La fábrica en la que nos encontramos data de 1967, año en el que la empresa cervecera “El Águila Imperial S.A” fundada en el año 1.900 decidió construir la fábrica del Águila de San Sebastián de los Reyes. Se trata de una fábrica que elaboró en 2012 un total de 2,6 Millones de Hectolitros del total de 10 Millones de Hectolitros que elabora Heineken España.

Tras la presentación fuimos atendidos por Don José Miguel González del Campo, jefe de fabricación, que nos guio por las instalaciones de fabricación donde pudimos visitar la sala de molienda, las 3 líneas de cocción (Calderas crudos y de maceración, Cubas filtro, Calderas de ebullición y los tanques de espera) que comparten 2 tanques remolino (Whirpool) y 2 enfriadores. Visitamos la sala de control desde donde se controla y monitoriza la molienda, cocción, fermentación, bodega y filtración. Desde la sala de control nos dirigimos a las diferentes zonas e instalaciones (propagación de levadura, sistema de agua caliente, sistema de desalcoholización, planta Aldox, filtración de kieselgur) hasta llegar a la parte más novedosa para la mayoría de los allí presentes, la filtración tangencial de cerveza con filtros de la marca Pentair que supone la no utilización de tierras de filtración que son un producto contaminante que debe ser tratado como tal.



Líneas de cocción 2 y 3.



Filtración tangencial de cerveza

Tras las pertinentes explicaciones del proceso de filtración nos dirigimos al exterior de la bodega para contemplar la variedad de tanques de fermentación y guarda disponibles, tanques cilíndricos horizontales, tanques cilindrocónicos verticales (conocidos como pequeños Apolos), los tanques esféricos y los esferocónicos (adaptación de los tanques esféricos originales para ganar en capacidad).



Tanques cilindrocónicos en primer plano y esferocónicos al fondo.



Tanques cilindrocónicos

En ese momento fuimos recogidos por Don David Gallego, Jefe de envasado, y Don Juan Padilla, Jefe de Ingeniería, que nos acompañaron durante la visita por la zona de envasado. Primero nos enseñaron el paletizado y despaletizado donde disponen de carretillas guiadas por láser para realizar la mayoría del transporte de producto acabado y material de envasado.

En el propio envasado fuimos observando una a una las diferentes líneas de envasado disponibles (botellas SR, lata, Barriles y Botellas Ret.). Observamos el nivel de orden y limpieza y el sistema TPM implantado mediante el que tienen todo bien organizado así como las medidas de prevención de riesgos para evitar los accidentes.



Carretilla láser



Juan Padilla con varios alumnos del Máster en la llenadora de botella SR.

Tras la visita de las líneas de envasado nos acercamos hasta el laboratorio donde fuimos atendidos por Doña Adela Pérez, Jefa de Calidad, que nos enseñó los diferentes departamentos del laboratorio (Proceso, Cromatografía, Sala de degustación y Microbiología) y nos estuvo explicando la certificación interna del Grupo

Heineken para los diferentes métodos analíticos. Como curiosidad nos explicaron cómo cada mes todas las factorías del grupo a nivel mundial envían muestras a la sede central de Heineken en Holanda para analizarlas y degustarlas, creándose así una clasificación interna de las diferentes factorías a nivel mundial.

Continuamos la visita con un pequeño aperitivo, dónde degustamos las novedades como la Amstel Radtler, la Buckler 0,0 negra y la Buckler 0,0 blanca. Finalmente realizamos la foto en grupo:



De derecha a izquierda: Adela Pérez, M^a Carmen Bayón, Andrés Wong, Almudena Calvillo, Leo López, Ana García, Javier Tanarro, Fernando Pérez, Iván Anaya, Carlos Rouco y Juan Candau.

Fernando Pérez Gutiérrez, alumno del Máster.