

PRODUCIR BAJO PALMERAS

La cervecería Tílima incrementa el rendimiento y la calidad invirtiendo en maquinarias e instalaciones

Viajando desde La Habana, capital cubana, por la carretera central que atraviesa el centro de la isla de oeste a este, se llega, en el kilómetro 560, a Camagüey, capital de la provincia del mismo nombre. Volviendo a la carretera de circunvalación se divisan inmediatamente los sobresalientes tanques de almacenamiento y fermentación de la cervecería Tílima. Nuestro siguiente reportaje demuestra como la cervecería no solo resistió el difícil período después de 1990, sino que con ayuda de un gran programa de inversión pasó a un exitoso desarrollo de producción. (Bu)

Fidel Castro, máximo líder cubano, inauguró la cervecería el 23 de diciembre de 1985. La cervecería Tílima construida entonces con ayuda de la República Democrática Alemana, es la mayor cervecería de Cuba. El nombre Tílima, que se remonta a los

aborígenes, no solo le da su nombre a la cervecería, sino también a su marca principal. La designación del nombre Tílima demuestra realmente, lo fuertemente enraizada que está la cervecería a la región, existiendo un pequeño río que lleva también este nombre.

700 mil hectólitros de cerveza

Consultado sobre el desarrollo de la producción desde 1985, el Director General Juan Rodríguez García nos comenta: "Naturalmente, en 1985 no se produjo mucha cerveza, porque estábamos enfrascados en la construcción de la cervecería con ayuda de los especialistas de la antigua RDA.



El máximo líder, Fidel Castro, también parece estar satisfecho con el desempeño de la cervecería Tílima: (desde la der.) Wolfgang Burkart, BREWING AND BEVERAGE INDUSTRY ESPAÑOL, María del Rosario Martínez Ruiz, Directora Técnica; Gicela de León Ferrín, intérprete; Karl-Heinz Dohlich, representante de una conocida empresa proveedora alemana (Oficina en La Habana: 0053-7-836 47 35).

Pero hasta el año 1989 tuvimos un período de continuo incremento de la producción, de manera que en el propio año se produjo casi 1 millón de hl. de cerveza. “Este volumen es también el rendimiento proyectado de la cervecería. El período posterior a 1989 hasta 1997 no sólo fue difícil para la cervecería Tínima, sino luego de disolverse el campo socialista, se hicieron cada vez más difíciles muchas cosas como por ejemplo el financiamiento, abastecimiento de piezas de repuesto etc., de modo que la producción disminuyó fuertemente. En una fase de regeneración desde 1997, sobre la que hablaremos más adelante, se recuperó nuevamente la empresa de forma tal que hoy se pueden producir aproximadamente 700 000 hl de cerveza.

Interrogado del por qué la expresión Tínima no solo le da su nombre a la cervecería, sino también a la marca principal, Rodríguez advierte, que ese nombre y con ello la marca Tínima es muy conocida y reconocida en Cuba. Con las inversiones realizadas en los últimos años se tiene la seguridad, de que el mercado podría seguir estabilizándose y ampliándose sobre la base de una marca ya conocida.

La cervecería Tínima produce no solo para la población nacional, sino que con la malta sin alcohol dispone al mismo tiempo de un producto para el turismo/sector de divisas. La malta de la cervecería se vende también bajo el nombre de Tínima. La producción de malta por el hecho de ser un producto sin alcohol resulta técnicamente muy compleja. Naturalmente, la cuestión de la calidad de las líneas de envasado juega aquí un especial rol. Sobre la base del nuevo equipamiento mecánico se está tratando en estos momentos en Tínima de elevar fundamentalmente la producción de malta, ya que ahora se dispone de los equipos apropiados para ello. La producción de malta aun es relativamente pequeña, pero mensualmente crece a porcentajes de dos dígitos

630 trabajadores cerveceros

Una serie de premios obtenidos demuestra que la cervecería nunca ha tenido que ocultarse de los competidores. Especial



Los tanques de la cervecería y el edificio administrativo se ven desde muy lejos.

orgullo se siente por el “Premio de la calidad” que se pudo obtener en el año 2003 en la Feria Internacional de La Habana, la más grande de Cuba. Hoy trabajan en la cervecería más de 630 trabajadores.

Ese personal no sólo trabaja en Camagüey, sino que está distribuido en las distintas dependencias de la empresa. Por un lado, Tínima dispone de una línea de envasado en Ciego de Ávila, hacia donde se traslada la cerveza concentrada en carros cisternas y se envasa allí. Además existen oficinas de ventas en La Habana y otros tantos lugares en Cuba. En la base de Camagüey laboran algo más de 400 trabajadores, estos trabajan

en la producción, pero también la dirección de la cervecería que es la responsable central de las restantes dependencias en todo el país.

La cervecería distribuye la cerveza en el país con su propio parque de vehículos, utilizando diferentes formas de distribución. La cerveza y la malta líquida para el turismo es vendida por la organización comercial estatal Cimex. Asimismo existen también provincias en las que Tínima puede distribuir la cerveza con su parque de vehículos propio. La dirección empresarial afirma que la malta Tínima es el producto más aceptado por la población cubana. Al mismo



Tínima proviene del nombre de los indígenas que poblaron Cuba originalmente. En la foto (desde la der.) Tínima Pils (5,2 % alcohol en vol.); Superior (4,5 %), sin alcohol; y la nueva marca para el mercado no cubano: Florida (5,2 %).



Los camiones tanque, llamados pipas o termos, son una particularidad cubana para el abastecimiento a la población local.

tiempo nos ofrece la argumentación: "Hemos mantenido aquí la fórmula tradicional para la producción de la malta cubana, durante todos estos años".

Renovación fabril desde el 2003

La cervecería se encuentra en un proceso de crecimiento, con 700 000 hl por año, pero aún no funciona a plena capacidad. El plan para los años venideros prevé alcanzar lo antes posible el límite de rendimiento de 1 millón de hl. Al contrario de la firma competidora Bucanero, Tímina desiste plenamente de la producción de latas, y envasa exclusivamente en toneles y en botellas de vidrio.

Un tema muy agradable para el Director General Rodríguez y la Directora Técnica Gicela de León Ferrín, es naturalmente, la discusión sobre las inversiones realizadas en los últimos años en la cervecería. Todas las dependencias fundamentales fueron renovadas en el año 2003. Particularmente se trata aquí de los sectores de energía, tratamiento de agua, sala de cocción así como línea de envasado de botellas y una línea de envasado de toneles. El Director Rodríguez le atribuyó importancia a que también las líneas anteriores estaban dotadas con una eficiencia aceptable, pues trabajaron bien, aportando valores económicos considerables, pero luego de más de 20 años se alcanzaron los ciclos de vida de las referidas líneas



El visitante alemán recibió el honor especial de inscribirse en el Libro de Oro de la cervecería. Un escalofrío sintió Wolfgang Burkart cuando leyó la primera inscripción, correspondiente a la firma del presidente Fidel Castro, fechada el 23.12.1985.

y hubo que introducir urgentemente nuevas tecnologías. Nos alegramos de haber estado en condiciones de acometer esas inversiones, dado que Tímina es una cervecería, que aún hoy es propiedad del Estado lo que equivale a decir 100 por ciento propiedad del pueblo cubano. El objetivo de la dirección empresarial consiste en que la empresa alcance un nivel técnico de producción que se corresponda con las empresas privadas en el mercado libre mundial. En ese sentido se ha logrado mucho y la emprendedora dirección de la cervecería no duda de que se siga trabajando exitosamente con ese objetivo.

Con las nuevas inversiones aumenta la capacidad para el envasado de cervezas en barriles a un total de 100 000 hl por año, la línea alcanza 60 toneles por hora. Con ello llegan 200 000 barriles de 50 litros por año al consumidor. La misma cervecería emplea el equipo necesario para el despacho de cerveza en barril y para la asistencia relacionada a ésta, es decir, limpieza de tuberías, asesoramiento de los clientes de cerveza en barril etc.

Personal calificado

La formación de trabajadores tiene especial importancia en la cervecería. Esto puede verse en que en ella laboran actualmente alrededor de 150 trabajadores formados en la universidad. Dos maestros cerveceros están a la cabeza de la producción, el personal de operación de la cervecería se supera constantemente. En un proceso complejo se desarrolla un cuadro de trabajo para cada puesto, por el cual se puede determinar la necesidad de trabajadores calificados y se trata de encontrar trabajadores idóneos que puedan continuar su calificación, verificándose luego en que forma y modo ha de efectuarse la superación. Esto es válido para electricistas, especialistas de software, mecánicos, así como para cerveceros y también para el personal directivo.

Por otra parte, trabajadores son enviados a los correspondientes institutos en Europa para formarse profesionalmente. Con La Universidad en Camagüey existe particularmente una buena colaboración, especialmente en la especialidad de la técnica cervecera. Este es

una especialidad aprobada por el Ministerio de la Industria Alimenticia y por el Ministerio de Educación Cubanos. La Universidad de Camagüey no solo forma trabajadores de la cervecería Tínima en esa cátedra, sino también especialistas de cervecerías para todo el país. De acuerdo a las exigencias de un país tropical todas las cervezas son pasteurizadas, el lúpulo empleado proviene fundamentalmente de la República Checa, es decir, de Europa y se suministra en forma de concentrado y pellets. La malta empleada consiste fundamentalmente en el tipo de malta Pilsen, el proceso cervecero se realiza con ayuda y desarrollo del sirope de azúcar de caña.

Ampliación de la exportación

Para la cervecería Tínima la exportación no es un tema nuevo, la marca Tínima está registrada hoy en más de 50 países. Las 150 000 cajas, equivalentes



El Jefe de Producción José Atola Moreno (der.) acompañó a los huéspedes alemanes por toda la cervecería, proporcionándoles informaciones técnicas. A la izquierda de la foto el Sr. Karl-Heinz Finkbeiner, de nacionalidad alemana y comerciante mayorista de bebidas con una venta aproximada de 1 millón de hectolitros, quién se mostró impresionado por la eficiencia del equipo de Tinima.

a aproximadamente a 13 000 hl de cerveza, que fueron exportados el pasado año, llegaron fundamentalmente a países como Gran Bretaña, Chile y Francia.

Sin embargo el reportero vió y probó también Tínima en Alemania, en la casa de las 131 cervezas en Hamburgo. Estos esfuerzos en la exportación deben, según



Durante el año 2004 se realizaron numerosas inversiones en la cervecería. Actualmente se producen más de 700.000 hl de cerveza.

Rodríguez, continuar desarrollándose porque “nuestro interés consiste en estabilizar y seguir desarrollando nuestras marcas, sobre las que habíamos hablado”. La Directora Técnica de León Ferrín resalta que una de las grandes ventajas para Tímina es la excelente agua la que está disponible en cantidades suficientes. El emplazamiento de la cervecería fue elegido en 1985 entre otras cosas por el criterio de las suficientes reservas de agua subterráneas de buena calidad. Como ya habíamos mencionado al principio Tímina no solo está arraigada por el nombre de la región, sino también por muchos otros sectores. La producción debe continuar incrementándose, el nivel de calidad asegurándose y la exportación fomentándose, según de León Ferrín.



La nueva sala de cocimientos de Tímina fue construida por la empresa Huppmann.



La máquina lavadora de botellas fue suministrada por la empresa alemana GM de Gera.

Floridita: nueva marca con posibilidades de éxito

Rodríguez opina respecto al desarrollo e innovaciones en la producción que: “ya tenemos algo nuevo, próximamente vamos a producir una cerveza con el nombre de Floridita que según los primeros estudios de mercado promete ser muy exitosa”. Los conocedores de Cuba saben que Floridita es el nombre del bar donde Hemingway cada noche bebía sus mojitos y que es conocido por los turistas y goza de prestigio.

Pipas y termos

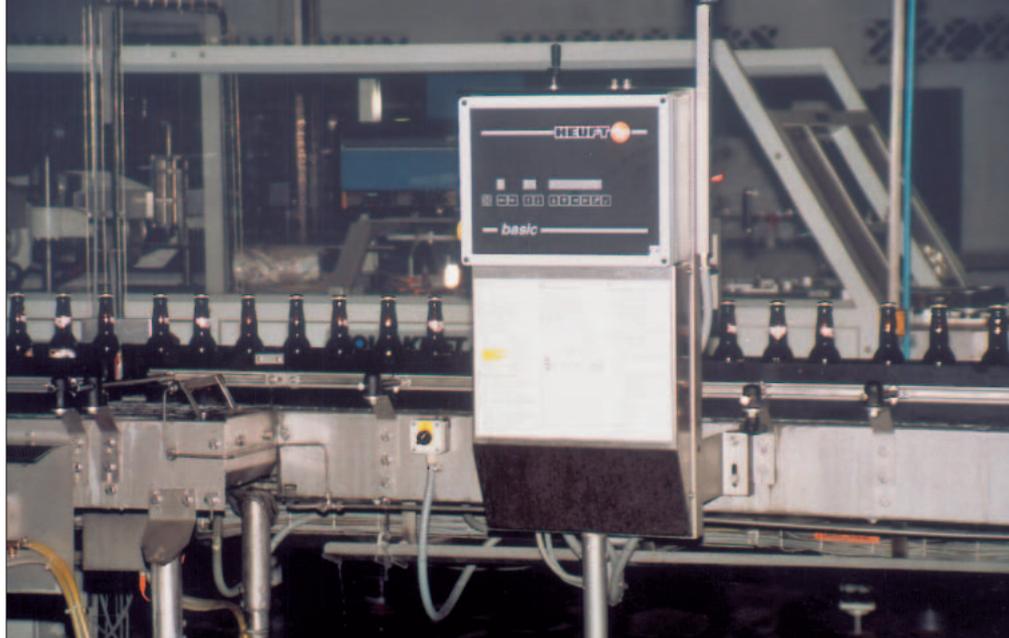
Una interesante particularidad para nosotros en el trayecto hacia la cervecería: las “pipas”. Las pipas son una especialidad cubana. Son remolques transformados que tienen en el centro un tanque de acero inoxidable que se llena con cerveza, se enfría y está sometido a contrapresión. Ese transporte, es llenado, cuando hay una gran producción de cerveza, en determinados puntos de venta fijos. Esos puntos de ventas gastronómicos fijos son abastecidos por las pipas que oficialmente se llaman termos. El objetivo es obtener más de esos puntos fijos para el abastecimiento de la población, en especial lugares que dispongan de condiciones para un buen sistema de higiene, enfriamiento y refrigeración. Ya que la venta en pipa

le gusta a toda la población, la cerveza es despachada a precios extremadamente bajos. La cervecera Tínima abastece hoy a cinco provincias: Holguín, Las Tunas, Camagüey, Ciego de Ávila y Ciudad de La Habana. Sorprendentemente hay en La Habana puntos de venta donde se vende la Tínima. La distancia máxima que son abastecidas por las pipas es de aproximadamente 100 kilómetros, si existe suficiente refrigeración. A las otras provincias se traslada la cerveza en forma altamente concentrada, allí se le diluye y se le envasa. Rodríguez sonríe, cuando comenta que en Europa se habría constatado la existencia de unidades similares de ventas. José Artola Moreno, que estuvo en España para formarse profesionalmente como Master Cervecerero, había visto vehículos parecidos a las pipas cubanas. Parece ser, bromea Rodríguez: "que Europa ha adoptado el principio de nuestras pipas"

Satisfechos con proveedores alemanes

En primer lugar, las considerables inversiones en maquinarias e instalaciones fueron hechas a través de proveedores alemanes. Determinante para la selección de los suministradores, según Rodríguez, no fue sólo que el precio y el servicio estuvieran bien, sino también que existieran buenas relaciones comerciales entre Cuba y Alemania. Las relaciones con Alemania fueron muy serias, por tradición cumplieron ambos socios todos los acuerdos tomados, lo que naturalmente es muy útil en otros negocios.

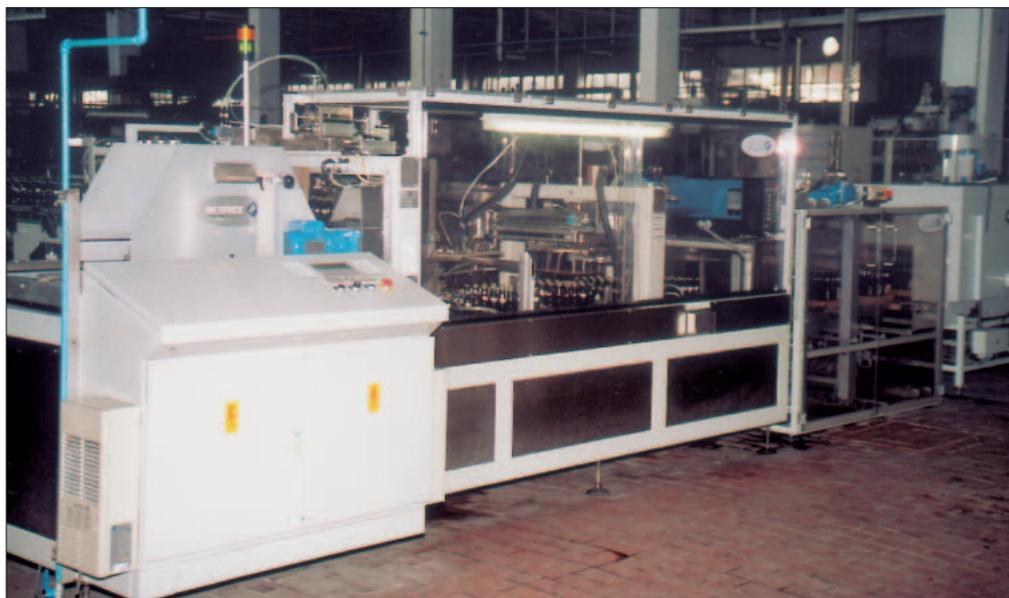
En el caso de la sala de cocción se colaboró con la empresa Huppman en Kitzingen. Los técnicos cubanos fueron capacitados en Huppman y ésta finalmente envió sus especialistas a Camagüey para realizar el montaje. La nueva línea envasadora fue construida por la empresa BKM en Magdeburgo, que ya en 1985 eran los responsables de instalar la misma. En parte llegaron en 2003 los mismos conocidos técnicos de antes. El grupo técnico de Tínima está lleno de regocijo por las máquinas instaladas: "los equipos son de muy buena calidad, trabajan muy bien. Estamos muy complacidos por la buena colaboración,



La más moderna tecnología de control de la firma Heuft.



En Tínima están muy satisfechos con el rendimiento de la llenadora de la empresa Gernep.



La máquina empacadora en bandejas de Meypack proporciona flexibilidad para los distintos tamaños de empaçado.



El extenso terreno de Tinima impresiona por su orden y limpieza.

que transcurrió sin dificultades, en todos los departamentos fundamentales". Se mencionó además que en la puesta en marcha se presentó una que otra dificultad,

pero todos esos problemas se solucionaron rápida y satisfactoriamente, los servicios de garantía se cumplieron de inmediato. Los cronogramas se cumplieron

TECNO BEBIDA LATIN AMERICA



La 6ª edición de Tecnobebida Latin America – exposición de Soluciones y Tecnología para la Industria de Bebidas – se realizará en San Pablo del 12 al 14 de septiembre de 2006. Los asistentes brasileños y los visitantes internacionales podrán conocer allí muchas innovaciones.

Más de 120 empresas brasileñas y de otros países expondrán sus productos en esta 6ª edición, abarcando materias primas, sabores y concentrados, maquinaria y equipos, empackado, instrumentos de laboratorio, logística y servicios.

Es de destacar que durante la exposición existirá la posibilidad de reunirse con los expositores en lugares privados dentro del centro de exposiciones. Estas reuniones se acordarán previamente a través del sitio Web www.tecnobebida.vnu.com.br. Será una excelente oportunidad para que los visitantes interesados puedan aprovechar el tiempo de manera más eficiente y productiva.

Paralelamente a la Tecnobebida Latin America 2006 se realizará la 11ª Food Ingredients South America (11ª Exposición de Ingredientes Alimentarios de Sudamérica), la 2nd Food Safety & Hygiene (2ª Exposición de Seguridad e Higiene Alimentaria) y la primera edición de Food Tech, Feira Internacional de Máquinas e Equipamentos para a Indústria Alimentícia (Exposición Internacional de Máquinas y Equipos para la Industria Alimentaria).

Para reservas de pasajes aéreos, alojamiento y paquete de viaje completo póngase en contacto con la agencia de turismo oficial – Fly One (eventos@transamerica.com.br). El hotel oficial es el Transamerica, de cinco estrellas. El mismo ofrece tarifas especiales para los asistentes a la exposición. Para obtener más información visite el sitio Web: www.transamerica.com.br

6ª Tecnobebida Latin America
12 – 14 de septiembre
13.00 a 20.00 horas
Centro de Exposiciones Transamérica
San Pablo – Brasil
e-mail: tecnobebida@vnu.com.br
www.tecnobebida.vnu.com.br

exactamente en la reequipación. Esto fue posible por el fuerte trabajo conjunto durante el período de montaje. Ambos socios caracterizan la colaboración de muy exitosa. También el hecho de estar en contacto con Karl-Heinz Dohlich, un experimentado conocedor del país con una oficina local, es valorado de positivo por la cervecería. Entre Alemania y Cuba existe realmente algunos kilómetros, de presentarse problemas hay que tomar rápidamente decisiones poco burocráticas, porque de lo contrario pueden originarse inmensos gastos.

Sistemas para una "producción limpia"

Dado que no hay recursos naturales ilimitados en Cuba, como no los hay en el resto del mundo, son de gran importancia las cuestiones sobre la protección del medio ambiente. En los últimos años Cuba ha suscrito todos los acuerdos internacionales sobre la protección del medio ambiente y se siente obligada a proteger este planeta de conjunto con otras naciones. Conjuntamente con los especialistas del Ministerio de Ciencias cubano, el Instituto de la Industria Alimenticia y las correspondientes organizaciones especializadas de a ONU se elaboró un sistema para optimizar la protección del medio ambiente. La certificación de empresas ofrece seguridad en la calidad, lo que es particularmente muy importante en los alimentos y brinda también una correspondiente seguridad para el consumidor. La cervecería se ha desarrollado muy positivamente con relación al consumo de agua, también se ha podido disminuir cada vez más el consumo en energía eléctrica en los últimos años, así como la expulsión de sustancias nocivas a la atmósfera. Esto no ha conllevado solamente a un logro ecológico, sino que mejora además los resultados económicos, lo que conduce a una armonía de los buenos resultados para el medio ambiente y al mismo tiempo se obtienen buenas ganancias.

Se puede sentir curiosidad, de lo que el muy motivado grupo técnico de la cervecería Tinima pueda mover aún en los próximos años en el mercado cubano de bebidas y por nuestra parte le deseamos una vez más muchos éxitos. □