



Cervecería Centro Americana S.A. en el Siglo XXI

El siglo XXI muestra indicios evidentes de que países como Guatemala deberán hacer uso eficiente de sus recursos disponibles, tanto económicos como del medio ambiente. Cervecería Centro Americana enfrenta el nuevo siglo con las mismas inquietudes de modernidad de sus fundadores, el espíritu permanece, permitiendo generar ahora, ideas innovadoras en todas las áreas involucradas en la empresa.

El punto neurálgico de Cervecería lo representa el área de producción, que en los últimos diez años ha orientado su inversión a configurar una empresa amigable con el medio ambiente, altamente productiva, y consciente de mantener altos estándares internacionales de calidad. Estos paradigmas dieron origen a cambios trascendentales como la nueva casa de cocimientos, la creación de nuevas bodegas, el diseño de un túnel de servicios para mantenimiento de equipos, la remodelación de la línea de refrescos, la edificación de silos de malta y cebada, aumento de la capacidad de los tanques de reposo y fermentación, estas son algunas entre un variado número de iniciativas. Estos cambios puntuales conllevan un mejor uso energético, un ejemplo es el calor que genera la casa de cocimiento, cuya energía se utiliza en otros procesos de la empresa. Igual sucede con el gas carbónico originado de los procesos de fermentación, el cual se recupera el treinta por ciento, que también es reutilizado.

Los adelantos tecnológicos empleados son además una ayuda para el mejor desempeño en la producción, una garantía de calidad en la manufactura de los productos, Cervecería esta consciente de que produce alimentos, que requieren un manejo cuidadoso, ante este reto ha puesto en marcha el sistema CIP de autolimpieza de tanques y tuberías, con lo que logra en sus equipos un nivel de asepsia mayor al de un quirófano. Otro significativo lo constituye la pausterización flash, que dinamiza la producción, manteniendo el alto nivel de calidad. En la actualidad se cuenta con dos túneles de pausterización, una ventaja que pocas empresas poseen, esto le permite una versatilidad de producción.

Los silos de malta y cebada, son el fruto de procesos de investigación a lo interno de la empresa, estos insumos por años fueron estibados en forma manual. Hoy en día se reciben a granel y pasan directamente a su almacenaje. Esto conllevó la construcción de las torres de almacenamiento, básculas, y bodegas especializadas, que hoy son un modelo a seguir en la industria cervecera.



No se ha escatimado esfuerzos en hacer uso eficiente del agua, la meta es consumir menos por hectolitro de producto manufacturado. Además mucha del agua es reusada para varios servicios propios de la producción de la planta. El ahorro es el resultado de aplicación de última tecnología, óptimos sistemas de limpieza y reciclaje, así como estrictos sistemas que controlan el consumo. Todo esto ha dado por resultado un ahorro de setenta por ciento del agua en los procesos industriales. Lo que en su momento vino a significar un rediseño de drenajes y sistemas de almacenamiento de agua.

Mitigar impurezas de gases y partículas, es otro de los objetivos del área de producción. Cervecería, invirtió en una chimenea ecológica, la que por medio de agua residual limpia los humos, con lo que se contribuye a evitar el efecto invernadero. Este uso de tecnología de punta y otras acciones hacen que Cervecería se mantenga en un punto neutral de contaminación, ya que lo que pudiera contaminar es contrareestado con acciones de cuidado y salvaguarda del medio ambiente. Otra contribución en eficiencia energética, lo constituye la instalación de nuevos sistemas eléctricos y de iluminación como tragaluces en todas las nuevas construcciones.

Dentro de la maquinaria más reciente y moderna se encuentra la nueva embotelladora de litro, su alta tecnología reduce el consumo por un lado, de energía y de agua, de veintidos metros cúbicos por hora a diez, es decir un sesenta por ciento menos de este líquido. A esta se suma la embotelladora de latas, que envasa mil unidades por minuto.

Cervecería Centro Americana cuenta con valiosa información de todos los procesos de producción, logrando tener un cúmulo de datos con lo que le permite una intervención inmediata de ser requerida. El éxito alcanzado se debe además a que con el tiempo se ha establecido una cultura de calidad basada en buenas prácticas (orden, limpieza y cuidado). Los trabajadores reciben continuamente entrenamiento en el uso de los equipos. Las instalaciones cumplen normas de seguridad además de aspectos ergonómicos, lo que repercute en el desempeño del trabajador.

El futuro esta marcado por una continua inversión en tecnología para mantener los estándares internacionales que se han logrado. Se continuará con la salvaguarda el medio ambiente, como un compromiso de vida. Todo evidencia que la meta es la eficiencia en productividad, sin olvidar la necesidades y gustos del consumidor.

En Guatemala no existía una presentación de cerveza no retornable mayor de 0.5 litros. Cervecería Centro Americana S.A. promovió envases innovadores de 16 onzas, los que se descontinuaron dos veces por falta de demanda, el mercado cambiante las hizo regresar para quedarse como el tamaño preferido por la clientela desde hace dos años.



CERVECERÍA CENTRO AMERICANA, S.A.
CREEMOS, CONFIAMOS E INVERTIMOS EN GUATEMALA

La edición especial de Dorada Ice combina la calidad y sabor de su exclusiva fórmula ICE con tecnología vanguardista, y la convierte en la primera cerveza en el mercado nacional con etiqueta termoformada que se adhiere a todo el contorno de la botella, lo que la perfila en la primera opción de este tipo al consumidor guatemalteco, modificación que responde a la tendencia mundial de innovaciones en empaques. Dorada Ice Edición Especial sustituye las etiquetas de papel metalizado por una manga de PTEG (Poliéster Glicol), caracterizada por encogerse hasta un 80 por ciento y utilizada donde se requiere alta definición y gran capacidad de encogimiento, cuya característica principal es la no contaminación del medio ambiente.

Para dar seguimiento a esta tendencia y la tradición de enfocar la publicidad en temas nacionalistas, durante la Semana Santa del año 2010 se lanzó al mercado la cerveza con paisajes guatemaltecos en la etiqueta termoformada. Durante los últimos siete años, la dinámica de la empresa ha logrado el impulso de un promedio de tres lanzamientos de nuevos productos por año: en presentaciones, tipos de cerveza y empaques, en la modalidad in & out, en épocas consideradas importantes para la Cervecería.

En el año 2010 los consumidores tuvieron la oportunidad de degustar sus cervezas favoritas en diferentes presentaciones, tales como: Moza Gold, Gallo 16 onzas en botellas de aluminio, Gallo mangas turísticas y Dorada Ice Azul (primera en su tipo en Centroamérica). Las perspectivas para el 2011 en adelante son mantener la innovación como una visión importante de Cervecería Centro Americana, S.A.