

NOVEDAD / VISITA A LAS INSTALACIONES DE MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ Y PEDRO FERNÁNDEZ

Hijos de Francisco Piernas sigue innovando en alimentación

La firma bastetana introduce en el mercado la patata asada con guarnición para microondas



En la imagen, de izquierda a derecha: Jesús Roda, concejal de Seguridad del Ayuntamiento de Baza; Juan Manuel Piernas Fernández, gerente de la empresa "Hijos de Francisco Piernas"; María del Mar Aranea, de la Agencia Idea Ganada; María José Sánchez, delegada del Gobierno de la Junta de Andalucía en Granada; Pedro Fernández Peñalver, alcalde de Baza; María Dolores Cruz Gallardo, concejal de Gobernación y Desarrollo del Ayuntamiento de Baza; y Ana Morcillo, de la Agencia Idea Granada.

La empresa agroalimentaria de Baza "Hijos de Francisco Piernas" lanza por primera vez en el mercado nacional un producto innovador: la patata asada con guarnición para microondas, que ya ha sido presentada en la Feria de la Alimentación de Sial celebrada en Francia. Autoridades granadinas como la delegada del Gobierno de la Junta de Andalucía, María José Sánchez, y al alcalde bastetano, Pedro Fernández, también han querido conocer el nuevo producto alimentario que se va a introducir

en el mercado a lo largo del mes y por eso visitaron las instalaciones de la empresa.

Durante esta visita pudieron comprobar los detalles del proceso de elaboración del nuevo producto alimentario, la línea de producción, la robotización y automatización del proceso y el funcionamiento del horno industrial. El empresario Manuel Piernas ha explicado que también están aplicando métodos de sostenibilidad con el reciclaje de plásticos que generan y el dinero de la venta va a ser inte-

grado a Cáritas para sus proyectos de solidaridad. Del mismo modo, ha indicado que este nuevo producto alimentario va a ser presentado en una degustación en los comedores universitarios de Granada a través de un acuerdo alcanzado con la Universidad.

En el recorrido, Sánchez Rubio, ha destacado "la importancia de introducir nuevos productos en el mercado y de aplicar la innovación en el proceso de elaboración".

Hace seis años, Hijos de Francisco Piernas ampliaron su oferta con la

elaboración de las rosca, tres años después lanzaron las pizzas, un proyecto incentivado por la Junta con 483.000 euros y ahora preparan las patatas cocidas que se distribuirán en los supermercados medios. Hoy la empresa factura más de cuatro millones de euros al año, da empleo a unas cuarenta personas y tiene presencia en distintas cadenas de supermercados de España, ya sea mediante su propia marca o a través de marcas blancas y tiene prevista su expansión a Portugal, Francia y Alemania.

REESTRUCTURACIÓN



José Manuel Ledesma.

Ledesma deja la presidencia de la Federación Andaluza de Hostelería

José Manuel Ledesma deja la presidencia de la Federación Andaluza de Hostelería (FAH), después de 14 años y tras agotar el periodo de tiempo máximo permitido estatutariamente para el ejercicio de la presidencia.

Con ocasión de esta circunstancia y dentro de un clima de diálogo y consenso, se ha impulsado un profundo proceso de renovación que facilita la constitución de dos nuevas organizaciones, una de establecimientos hoteleros (Federación Andaluza de Hoteles y Alojamientos Turísticos FAHAT) y otra de restauración (Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía FEHA), que mantendrán su vocación de colaboración, e incluso, su ámbito unitario en muchos territorios, pero permitirá una mayor especialización en la prestación de servicios a las empresas miembros.

Durante la presidencia de Ledesma, el sector turístico ha experimentado un notable crecimiento, pero la actual situación económica, de retroceso del sector, se presenta como una oportunidad para las nuevas organizaciones.

GASTRONOMÍA / ABIERTO DE JUEVES A DOMINGO EN HORARIO DE TARDE/NOCHE

El Fontecruz abre un nuevo espacio: su terraza mirador

Se trata de un lugar donde disfrutar de su cocina en un marco de excepción

El Hotel Fontecruz Granada abre al público un nuevo espacio gastronómico donde disfrutar de las delicias de su magnífica cocina en un marco de excepción: la Terraza Mirador, ubicada en la quinta planta del edificio, un rincón único en pleno corazón de la ciudad.

Con la Alhambra y la Catedral como telón de fondo, este nuevo concepto que ha puesto en marcha

la cadena Fontecruz apuesta por afianzarse como lugar de encuentro para los granadinos, ampliando su oferta gastronómica con una nueva carta que presenta un elaborado menú degustación en cinco actos, que cambia cada semana en función de los productos seleccionados por el chef, Marcos Megías, antiguo jefe de cocina de la cadena Hoteles Center.



Ignacio Ambel, director del Hotel Fontecruz Granada, y Marcos Megías, chef, durante la presentación de la nueva terraza mirador y el nuevo menú degustación.