

Mercadona deixa de fer pa: per què?

L'empresa abandona l'únic aliment que produeix de manera interna



Mercadona té 650 treballadors destinats a la producció interna de pa | Mercadona

Mercadona aposta pels productors locals. Com a mínim, això s'esforça molt perquè la idea qualli en l'ideari col·lectiu. Per això, ara ha decidit deixar de fer pa, l'únic producte que fabricava de manera interna. D'aquesta manera, ha explicat la direcció de l'empresa, es podran centrar en els **proveïdors de la terra** i millorar la qualitat del seu forn.

[noticiadiari]2/239027[/noticiadiari]

El projecte es va iniciar el **2018**, amb una prova pilot en què van participar diversos proveïdors especialistes que van assumir la producció de més de **20 milions de quilograms de pa anuals**. Més concretament, de les especialitats de pa de llet i pans integrals. Des d'aleshores, Mercadona compta amb **20 proveïdors** repartits per tota la península, a les Illes Balears i a les Canàries.

L'abandonament de la producció pròpia de pa serà, però, progressiva. Amb aquest moviment, l'empresa de supermercats també preveu "**optimitzar els processos de fabricació**", amb l'increment de l'eficiència i de la rendibilitat dels processos productius. La plantilla de Mercadona destinada a la producció de pa, de **650 persones**, serà reubicada.

[plantillavirals]