

Valero Forn Tradicional cierra 2014 con un 20% más de ventas

Es el resultado de los grandes esfuerzos que la pime catalana ha hecho durante el último año por mejorar todo el proceso de valor de la cadena productiva

La pime catalana Valero Forn Tradicional, empresa familiar con más de cinco décadas de historia en la elaboración de pan, ha presentado los resultados económicos de 2014 que muestran un aumento del 20% en su facturación anual. Un incremento que no es sino el resultado de los esfuerzos que la empresa catalana, afincada en la comarca del Vallès Occidental (Barcelona) y con sede central en Sabadell, ha hecho durante el último año por mejorar los procesos de producción y distribución de sus productos alimenticios.

La inauguración del nuevo obrador, la clave del crecimiento

Buena parte de la culpa del espectacular aumento en las ventas registrado en la facturación de la empresa catalana se debe a la inauguración, a mediados de 2014, del nuevo obrador, con más de 5.000 metros cuadrados dedicados exclusivamente a la elaboración de pan y en especial a su línea de cocción en horno de piedra, para los panes más artesanales y relevantes. Una de las más importantes inversiones efectuadas por esta pime tradicional en sus más de 50 años de historia y que se explica por la voluntad de mejorar todo el proceso de la cadena de valor.

La inauguración de esta nueva fábrica también ha servido para multiplicar por tres su producción sin alterar el proceso tradicional por el que siempre ha apostado la empresa de Sabadell. Gracias a ello se ha llegado a más puntos de distribución y se ha mejorado también el conocimiento que sobre la marca tienen los clientes.

Panes de calidad que llegan a todas partes

La determinación de Valero Forn Tradicional es la de producir panes de primerísima calidad que, además, se adapten a las necesidades de cada sector en particular. Sus productos son elaborados de forma tradicional, respetando su sabor y texturas originales, y sin incluir más ornamentos que su propia singularidad. Todo ello hace que hayan pasado su prueba más difícil: la fidelidad de sus clientes.

A lo largo de los últimos años, Valero Forn Tradicional ha mejorado la distribución de sus productos de manera que ya no es raro encontrarlos en la mayoría de comunidades españolas e, incluso, también en algunos países europeos. Unos productos que han sorprendido en todo el mundo por su calidad y por la presencia que siempre ha caracterizado a esta pime catalana.

Una empresa catalana en plena expansión

Valero Forn Tradicional nació en el año 1957 y ha conseguido convertirse en uno de los principales referentes del sector del pan en España sin renunciar a sus raíces familiares. Dispone de obradores de 8.000 metros cuadrados dedicados a la elaboración de sus productos. Algunas de las más importantes cadenas de gran distribución, así como muchas otras tiendas, cadenas y hornos de pan son sus clientes más fieles. Aunque destaca también la expansión mediante franquicias, con distintas aperturas en Barcelona y provincia.

Datos de contacto:

Parliando

Agencia de comunicación

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Emprendedores](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>