

Inversión en tecnología e innovación: la apuesta de Mondelez México para la consolidación regional de Queso Crema Philadelphia

- *Con una inversión de 15 mdd, la empresa busca eficientizar la producción de queso a través del aprovechamiento de materias primas.*
- *Con más de 30 mil toneladas de producto al año, la planta de Queso crema Philadelphia en Ecatepec, es la más grande de Latinoamérica en términos de volumen.*
- *El 80% de la leche requerida para producir Queso crema Philadelphia, proviene de productores mexicanos.*

Ciudad de México a 26 de julio de 2018.- Mondelez México, empresa líder en snacks (queso crema, gomas y caramelos, galletas, y bebidas en polvo) apuesta por el fortalecimiento de su cadena de producción de Queso Crema Philadelphia, a través de la modernización de procesos clave en la infraestructura operativa de su planta productora en Ecatepec, Estado de México.

Con una producción de más de 30 mil toneladas anuales de Queso Crema Philadelphia, la planta de Ecatepec se ha consolidado como un auténtico *Centro de Excelencia* de producción de quesos a nivel regional. El 88% de la producción es para consumo local y el resto se exporta a distintos países de Centro y Sudamérica, convirtiendo a México en el mayor consumidor de la marca en la región.

La compañía ha puesto sus ojos en la modernización de Planta Ecatepec por ser una de las 3 más importantes en volumen y potencial de desarrollo a nivel mundial, tan sólo detrás de Alemania y Australia. Durante este año, se realizó una inversión de 15 millones de dólares para modernizar la infraestructura de la planta mediante la implementación de un nuevo proceso tecnológico que permitirá optimizar el consumo de materias primas al tiempo que eficientiza la capacidad y rendimiento de las líneas de producción.

Esta nueva tecnología fue desarrollada de manera exclusiva por la compañía y se implementó por primera vez en Alemania. Posteriormente, el equipo de Investigación y Desarrollo de Mondelēz México lideró su implementación en nuestro país a través del programa de “Estímulo a la Innovación” del Conacyt. La maquinaria desarrollada permitirá a la planta aprovechar mejor las materias primas derivadas de la producción del queso crema como el Suero Ácido y el Concentrado de Proteína para incrementar la eficiencia y capacidad de producción de la planta. El arranque de la nueva tecnología está previsto para comenzar en el último trimestre de 2018.

Julio Rodríguez, Director de Planta Ecatepec, mencionó que la inversión aumentará la capacidad de una planta que hoy por hoy tiene la mayor utilización de líneas de producción en Latino América para la categoría de quesos: “La inversión en esta nueva tecnología abona a la innovación presente en cada fase de producción de Queso Crema Philadelphia, desde la obtención de leche, el proceso de pasteurización, -que garantiza su alta calidad- y hasta el empaque que se realiza a altas temperaturas”, comentó.

Rodríguez agregó que esta inversión se suma a un proceso que inició a principios de 2017, que apunta a brindarle a los empleados las herramientas para desarrollarse profesionalmente y crear sistemas de organización en temas de calidad, seguridad y desempeño, bajo una cultura laboral que promueve la eficiencia: “Como parte de este proceso, se contempla un robusto plan de capacitación a los colaboradores con el fin de

desarrollar nuevas habilidades y conocimientos para operar una de las plantas más modernas de la compañía”.

Queso Crema Philadelphia es una de las marcas más importantes del portafolio de Mondelēz International. En el país, tiene presencia en casi el 50% de los hogares mexicanos. Este éxito es resultado de una estrategia integral de negocio que, adicional a la venta directa a consumidor, se complementa al crear alianzas estratégicas con socios como Sigma Alimentos que nos permite llevar nuestro producto a manera de materia prima a diferentes clientes del país, así como desarrollos comerciales tipo *co-branding* impulsados y supervisados por el Centro Gastronómico Mondelēz México.

“Esta visión integral de negocio nos permite contribuir al desarrollo de nuestros clientes dentro del sector de alimentos preparados al tiempo que generamos crecimiento para nuestro negocio y aceleramos la visibilidad y difusión de nuestra marca entre clientes y socios comerciales”, comentó Guillermo Céspedes (Director de la Categoría de Quesos, Bebidas en Polvo y Meals de Mondelēz)

Con una trayectoria de más de 50 años en el país, hablar de Queso Philadelphia es hablar de calidad. Planta Ecatepec, al igual que todas las instalaciones operativas de la compañía, cuentan con las más estrictas certificaciones de calidad y cumplen con todas las reglamentaciones del país; lo que garantiza la inocuidad de sus productos. Sus estándares de producción y calidad son referencia en la industria en México y en el mundo.

Mondelez Farmers: apuesta por el desarrollo de las comunidades.

Philadelphia es una marca que se produce con materia prima del país, a través del impulso y desarrollo de las medianas productoras de leche en México a través de alianzas ganar – ganar. Desde el 2013 cuenta con un programa que impulsa el desarrollo de las comunidades al tiempo que asegura el suministro y calidad de la leche utilizada para producir Queso crema Philadelphia conocido como Mondelez Farmers.

Actualmente el programa cuenta con la participación de 9 pequeños y medianos productores o *farmers* que forman parte de una generación de socios de negocio y que se traduce en la recolección de 11 mil litros diarios. Esta producción compone el 80% del insumo requerido para producir Queso Philadelphia bajo una garantía de calidad, trazabilidad y eficiencia en la producción de ingredientes.

A lo largo de cinco años, el programa de Mondelez Farmers ha incrementado la producción de leche por granja entre 3 mil y 5 mil litros al día, y provee a los socios con el acompañamiento y asesoría necesarios para mantener a sus vacas saludables y asegurar la calidad del producto, al tiempo que les permite crecer y desarrollarse como productores.

Santiago Aguilera, Director de Comunicación y Asuntos de Gobierno comentó: “nuestra estrategia de Impacto tiene el propósito de impulsar acciones que tengan una huella positiva en todos los aspectos, por ello procuramos que el crecimiento de nuestro negocio se acompañe del desarrollo de estas acciones. Como la compañía de *snacks* más grande del mundo, tenemos la misión de hacer el mejor producto posible, así como extender nuestro Impacto a nuestras comunidades y nuestro planeta”.



La implementación de esta estrategia integral consolida a Queso Crema Philadelphia como una marca con esquemas de producción de vanguardia que contribuyen al desarrollo del negocio de Mondelez México al tiempo que generan un impacto en el planeta y las personas.

Acerca de Mondelēz International

Mondelēz International, Inc. (NASDAQ: MDLZ) está construyendo la mejor compañía de *snacks* en el mundo, con ingresos netos de aproximadamente 26 mil millones de dólares en 2017. Al crear más momentos deliciosos de alegría en aproximadamente 160 países, Mondelēz International es un líder mundial en la elaboración de galletas, chocolates, gomas de mascar, dulces, y bebidas en polvo, con Marcas Poderosas como las galletas Oreo y Belvita; los chocolates Cadbury Dairy Milk y Milka, y la goma de mascar Trident. Mondelēz International es orgulloso miembro de los índices bursátiles Standard & Poor's 500, NASDAQ 100 y del Dow Jones Sustainability Index. Por favor visite www.mondelezinternational.com o siga a la compañía en Twitter en www.twitter.com/MDLZ.

