

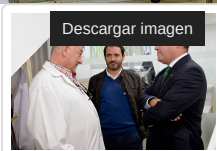
viernes 7 de noviembre de 2014

El Alcalde de Antequera visita las instalaciones en el Polígono de Industrias Confiteras Antequeranas, unas de las más destacadas empresas locales del sector alimentario

Con una producción anual de mantecados que ronda los 2 millones de kilogramos, “Incoan” es referente en su segmento al unir la máxima calidad de sus productos junto con unas pioneras instalaciones. Presente en el 75 por ciento de las grandes cadenas de distribución de nuestro país, la tercera generación del negocio iniciado por Diego Sancho Melero se marca como objetivo el crecimiento en exportaciones hacia nuevos mercados.



El alcalde de Antequera, Manolo Barón, y el teniente de alcalde de Urbanismo y Desarrollo Industrial, José Ramón Carmona, visitaban en la mañana de este jueves 6 de noviembre las instalaciones de la empresa Industrias Confiteras Antequeranas (INCOAN), uno de los referentes nacionales de su sector que alcanza ya la tercera generación familiar de un negocio emprendido por Diego Sancho Melero y su esposa Rosario Paradas Ruiz en el año 1948.



Acompañados por Ángel Sancho y varios de sus hijos, tanto Manolo Barón como José Ramón Carmona han tenido la oportunidad de conocer de

primera mano unas instalaciones que son referentes en lo que a la tecnología de la maquinaria se refiere, consiguiendo además conservar la tradición y el sabor artesano de sus productos que le caracteriza a la firma desde hace décadas a través también de unas materias primas de máxima calidad.

En el transcurso de la explicación ofrecida por los responsables de INCOAN, el Alcalde se interesó por las perspectivas de negocio de esta empresa antequerana que está presente a día de hoy en el 75 por ciento de las grandes cadenas de distribución españolas y, en lo que se refiere al mercado tradicional, en todas las provincias de nuestro país.

En este sentido, cabe destacar que la producción de mantecados de INCOAN alcanza en la actualidad los 2 millones de kilogramos, siendo sus productos referentes los mantecados dobles de canela y los roscos de vino. También dedicados a la fabricación de picos y rosquillas de pan, en los últimos tres años han conseguido alcanzar un crecimiento económico del 15 por ciento gracias también a la implantación de novedosas líneas de



negocio como los mantecados con grasa vegetal certificados por el Instituto Halal para su consumo por parte de la comunidad musulmana, estando ya presentes en países del norte de África como Marruecos, Argelia o Mauritania y teniendo además un gran volumen de exportaciones consolidadas de productos tradicionales a mercados como Reino Unido, Francia, Italia o Sudáfrica.

El alcalde Manolo Barón muestra su satisfacción y orgullo por “el pasado, presente y mejor futuro de una empresa familiar y cien por cien antequerana que es un referente de primer orden para nuestra ciudad y que prosigue con una clara vocación de expansión sin renunciar a sus orígenes y a la más que contrastada calidad de sus productos, siendo además un ejemplo de promoción del nombre de Antequera a través de la imagen corporativa de sus productos”.