



**Para su publicación:** Febrero, 2021  
**Para mayor información contactar a:**  
César García Pavón  
[cpavon@gpoeruoamerica.com](mailto:cpavon@gpoeruoamerica.com)

## **Reading Bakery Systems consolida su presencia en México**

- Líder en la construcción de maquinaria para la elaboración de snacks y galletas.
- Reading Bakery Systems fue fundada hace 128 años.

**Ciudad de México, México Febrero, 2021** -- Reading Bakery Systems, RBS, la compañía estadounidense líder en la construcción de maquinaria para la elaboración de snacks y galletas, consolida su presencia en México, que es el país número 1 en el consumo de bocadillos en América Latina.

La relación de RBS con México tiene un crecimiento sostenido por la sintonía que existe entre los hábitos de consumo del país y la tecnología y capacitación en procesos completos de producción de una amplia gama de galletas y snacks horneados que ofrece la compañía, que no solo construye los equipos óptimos, también construye confianza al dar respuesta positiva y personalizada a las necesidades de cada cliente.

México es el país de las botanas, con las tendencias en la demanda de productos saludables y la entrada en rigor de la legislación de etiquetado el mercado de snack saludables y horneados es el de mayor crecimiento en el futuro cercano. La proyección es de un crecimiento anual compuesto entre el 2019 y 2024 es del 8 por ciento.

RBS pone a disposición de cada cliente una experiencia superior a 100 años en la fabricación de maquinaria especializada en snacks y galletas. Reading Bakery Systems fue fundada hace 128 años y hoy agrupa tres empresas de larga trayectoria en la

industria alimentaria: Thomas L Green Cracker and Biscuit Equipment (1893), Reading Pretzel & Snack Machinery (1947) y Exact Continuous Mixing (1993); cada una de ellas líder en su sector. Desde 2012, RBS forma parte de Markel Food Group

Cuenta con tres plantas de fabricación, la principal se encuentra ubicada en Reading, Pensilvania, desde donde construye líneas de producción y equipos y asistencia técnica a todo el mundo. Además de México, tiene presencia en otros países de la región como Colombia, Brasil, Argentina, Chile y Perú. Su presidente es Joseph Zeleski, un ingeniero de la Universidad de Pensilvania con más de 30 años de experiencia en la industria, que tiene la misión de que RBS mantenga el liderazgo técnico en el sector a partir de la innovación constante y la estrecha comunicación con clientes en todo el mundo.

La industria de *snacks* y panadería es una de las que no se ha detenido durante la crisis sanitaria del COVID-19. En tiempos de cuarentena, más bien crece la demanda para estos productos y se presentan nuevos retos de diversificación. Uno de ellos es la evolución de los *snacks* hacia versiones más saludables: con frutas, verduras, queso y proteínas añadidas; y elaborados a partir de bases alternativas al trigo como papa, arroz, maíz y avena.

En cuanto a maquinarias, RBS está en continua innovación. El nuevo horno Emithermic ofrece una cocción más eficiente y consistente que los hornos tradicionales y la maquinaria Exact se perfila como líder mundial en sistemas de mezclado continuo. Asimismo, incluye los avances de la máquina de corte de alambre WCS, que amplía los tipos de galletas, incluyendo productos rellenos, masas de uno o dos colores.

**Más información visitar:**

<https://www.readingbakery.es>

<https://www.facebook.com/readingbakerysystems>

<https://twitter.com/ReadingBakery>

<https://www.linkedin.com/company/reading-bakery-systems>