

Años 20



1928. Don Alfredo Williner comienza a industrializar leche de sus propios tambos en una modesta fábrica de la localidad de Bella Italia, provincia de Santa Fe.

Años 30

1934. Se instala en la ciudad de Rafaela una pequeña fábrica de manteca cuya producción se comercializa en el mercado zonal con la marca "Wilco".

1937. Williner ya cuenta con cuatro "cremerías" en funcionamiento que sirven de fuentes de provisión de materia prima para la elaboración de manteca que va ganando nuevos mercados.

1939. Se incorpora un nuevo producto: el dulce de leche, que con el correr del tiempo adquiere gran importancia dentro de las distintas producciones de la firma.

Años 40

1941. Don Alfredo Williner deja de existir y su hijo Armando J. M. Williner asume la responsabilidad de conducir la empresa que, a partir de dicho momento, pasa a ser Sucesores de Alfredo Williner S.R.L.

Los sucesores del fundador continúan imprimiéndole el ritmo ascendente que ya venía teniendo la firma y va expandiendo la zona de actuación con la incorporación de otros establecimientos en las provincias de Santa Fe y Córdoba.

Años 50

1951. Se habilita la nueva Fábrica Central de Av. Roca 883 en la ciudad de Rafaela, dando solución a la limitada capacidad de las originarias instalaciones de la fábrica de manteca ubicadas en el solar de Av. H. Irigoyen y Vélez Sarsfield.

Se produce la gran expansión de la empresa. Los métodos de elaboración que hasta aquí se pueden considerar artesanales se van tecnificando, los productos van ganando nuevos mercados consumidores y se amplían las instalaciones. Se incorpora la fabricación de caramelos de leche.

Años 60

1967. Se concreta la instalación de la primera planta de fabricación de leche en polvo.

Esta década marca la incorporación paulatina de nuevos productos: una completa línea de quesos de distintos gustos y tipos, leche pasteurizada, yogur, ricota, etc. que ya se distinguen con la hoy conocida marca lloay.

Años 70



1970. Se pone en funcionamiento la segunda planta deshidratadora para la elaboración de leche en polvo, como consecuencia de la gran aceptación de dicho producto por parte de su público consumidor.

1975. Se concreta la instalación de la tercera planta de fabricación de leche en polvo.

1976. La firma adquiere un predio en la localidad de Bella Italia, provincia de Santa Fe, con el fin de que en un futuro se establezca allí la Planta Central de Williner.

1978. Se adquiere la firma agro-industrial S.A. Victorio y Esteban De Lorenzi Ltda.

Años 80

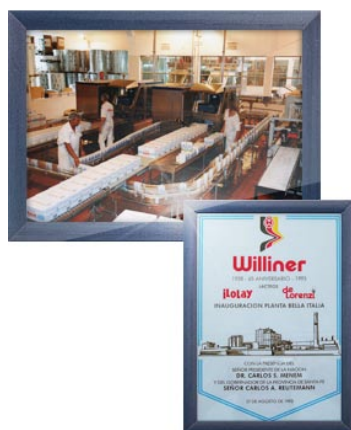


1982. Se produce la fusión de Victorio y Esteban De Lorenzi Ltda. con Sucesores de Alfredo Williner S.A. Una completa línea de quesos especiales son comercializados con la marca De Lorenzi.

1986-1987. Se realizan profundas modificaciones en la quesería de la planta Bella Italia, incrementando la capacidad productiva e incorporando el sistema de ultrafiltración de leche. Williner se convierte en la primera empresa de Latinoamérica en producir quesos en hormas a partir de leche concentrada por ultrafiltración.

1989-1990. Se amplía esta planta con la construcción de un recibo de leche, sectores de elaboración y fraccionado de leche en polvo, cámaras para su almacenamiento y la mantequería.

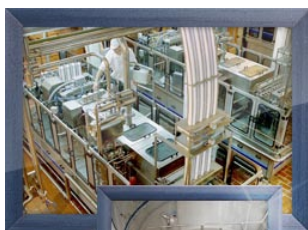
Años 90



1993. Queda oficialmente inaugurada la Planta Central Bella Italia. Para tal ocasión, se contó con la presencia del entonces Presidente de la Nación, Dr. Carlos Saúl Menem y del Gobernador de la provincia santafesina, Señor Carlos A. Reutemann, quienes junto a directivos de la empresa recorrieron las instalaciones del complejo.

1995-1999. Se construyen en dicha planta cámaras polivalentes, el laboratorio central, el sector de elaboración de la nueva línea de Leches Larga Vida, un recibo de leche y una moderna y amplia sala de máquinas.

Siglo XXI



2000. Queda inaugurado el sector destinado a la elaboración de productos frescos. El mismo está destinado a la producción de yogur, ricotta, crema, leche pasteurizada y postres lácteos. El equipamiento instalado en esta moderna planta es de última generación, siendo los equipos de elaboración y fraccionamiento de diversos orígenes: franceses, americanos, alemanes y nacionales.

2001. Comienza a funcionar el nuevo Ala de Atención al Personal que cuenta con un comedor con los servicios necesarios y las condiciones de higiene y seguridad adecuadas para los horarios de descanso.

2005. Se habilita un nuevo sector destinado a la elaboración de quesos rallado y fundido con equipos de origen nacional.

Se traslada el área de recibo de leche a un sector más amplio que brinda mayor capacidad de recepción y procesamiento y permite centralizar la recepción de la materia prima: leche y crema. Este sector está equipado con moderna tecnología italiana y nacional.



2006. Con el fin de ampliar la capacidad de secado de leche, se habilita la quinta planta de leche en polvo, con posibilidad de procesar 620.000 lts de leche por día, volumen que sumado al de la planta ya existente en Bella Italia, alcanza una capacidad de procesamiento de un millón de litros diarios.

2007. Se habilita una moderna planta destinada a la elaboración de quesos blandos y mozzarella equipada con tecnología francesa. Se trata de una planta de minitinas cuya capacidad de procesamiento es de 250.000 litros de leche por día.

2010. Se encuentra en construcción el sector de elaboración de dulce de leche que se trasladará desde la Planta de Rafaela a la planta de Bella Italia.

En los próximos años, Williner seguirá apostando fuerte e íntegramente al sector con su plan de inversiones destinadas a la adquisición de tecnología de última generación y a la ampliación de su capacidad productiva, a fin de preservar la naturalidad y mejorar la calidad de sus elaborados.