

MÓN
EMPRESARIAL

CONSELLERIA DE TREBALL

La reorganització del SOC
estarà consensuada

■ La consellera de Treball de la Generalitat, Dolors Bassa, va assenyalar ahir que la reorganització del Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC) es farà des del consens amb els agents implicats. La consellera va expressar la seva voluntat de diàleg i consens per reorganitzar el SOC i va assenyalar que, des del seu departament, l'objectiu és treballar en aquesta tasca "amb directors, treballadors i tècnics per atendre millor els usuaris". / Efe



Carlos Guerrero

SITKA CAPITAL

Llançament d'una xarxa de 'business angels'

■ Sitka Capital Partners, vehicle inversor en *start-up* digitals creat fa dos anys per l'advocat Carlos Guerrero, acaba de formalitzar la creació d'una xarxa d'inversors privats, Sitka Ban, amb vocació de crear una comunitat a nivell europeu. Sitka gestiona ja Sitka Seed Capital I, un fons en què han participat uns quaranta inversors i que té 16 participades, amb un total de mig milió d'euros invertits. Sitka ha celebrat ja cinc fòrums d'inversió a Barcelona, i els mateixos a Madrid,

i ha negociat acords amb incubadores, acceleradores i fons de capital risc a Espanya i a ciutats com Berlín, París, Lisboa o Londres. Segons explica Guerrero, advocat al despatx Fornesa, a través de les noves divisions, Sitka pretén crear un grup d'inversió sostenible en el temps. L'any que ve, la seva intenció és invertir 500.000 euros més, i aposta per la verticalització i l'especialització dels projectes i una visió més a llarg termini. / M. Galtés

EcoAtaula creix
amb menús eco en
escoles públiques

L'empresa factura 3,7 milions amb el seu negoci de menús escolars ecològics

BLANCA GISPERT
Barcelona

La moda sana del menjar ecològic també es cola a les aules de les escoles. Però a la companyia EcoAtaula això no l'agafa per sorpresa.

Fa 8 anys aquesta empresa de Barcelona va apostar per adaptar el seu negoci de menús escolars al món ecològic. "Vam veure que millorar la qualitat dels aliments era l'única manera de millorar el nostre servei", explica Oriol Notario, fundador del negoci el 1991.

Notario explica que EcoAtaula va fer el pas a l'ecològic en el pitjor moment de la crisi i això va repercutir en una caiguda del 30% dels marges de facturació.

Tot i així, les vendes de la companyia han augmentat en els últims anys fins a superar els 4.000 menús a Catalunya. Això ha permès a la companyia facturar 3,7 milions i ocupar 250 treballadors.

El 90% dels seus clients provenen d'escoles públiques (especialment de Barcelona i Tarragona), i el 10%



JORDI ROVIRALTA

Oriol Notario va fundar el negoci el 1991

restant, de concertades. "En la pública tenim més possibilitats d'accedir als processos d'adjudicació". Per això, EcoAtaula ofereix els seus menús a un preu màxim de 6,20 euros al dia (el límit legal). "Molta gent pregunta per què podem oferir menjar ecològic a preus tan baixos". La clau, diu Notario, es troba en el procés de distribució. "Des del 2010 operem sota un sistema de repartiment propi,

centralitzat en una nau a l'Hospitalet. Això ha eliminat intermediaris del mercat i permet negociar directament amb el productor".

De moment, el menú d'EcoAtaula té el 85% dels aliments ecològics, però Notario assegura que el percentatge anirà a l'alça. A més, la companyia està col·laborant amb diverses ampes per instaurar un mercat amb productes eco a les escoles.●

La producció càrnia puja un 4% a Catalunya

B. GISPERT Barcelona

La indústria càrnia catalana no s'ha vist afectada per les dures crítiques que va fer l'OMS al seu sector, en qualificar de cancerígens molts dels seus productes. A Catalunya, la producció va augmentar un 4% respecte al 2014 i va superar per segon any consecutiu els 2 milions de tones. Les espècies bovina, caprina i porcina van ser les que van registrar els augments més importants, del



AGUSTÍ ENSESA / ARXIU

L'espècie porcina representa el 76% de la producció

9%, 6% i 4%, respectivament. El 2015 també va confirmar el lideratge de l'espècie porcina ja que va representar el 76% del total de la producció, superant per primera vegada els 20 milions d'animals sacrificats. De fet, les dades de la Federació Catalana d'Indústries de la Carn van indicar que el 43% del porcí espanyol es produeix a Catalunya. Quant al comerç exterior, la càrnia catalana va exportar 1,1 milió de tones, un 11,1% més que el 2014.●

EL
MURMURI

Mar Galtés

Càpsules
o aroma

El cafè diuen que és el segon producte més comercialitzat del món, després del petroli. Una benzina que necessiten milions de persones per posar-se en marxa cada matí, i que ha protagonitzat una revolució silenciosa. Els sistemes de càpsules van fer eclòsió fa més de deu anys, pels beneficis de rapidesa, comoditat i neteja, i han impulsat el consum de cafè a les llars al voltant d'un 10%.

"Però com un cafè acabat de moldre i servit al moment no hi ha res!", diu Lluís Saula. "Igual que no és el mateix un sobre de formatge ratllat que ratllar pomesa sobre el plat". Empresari cafeter de segona generació, Saula també ven cafè en càpsules: no es pot anar en

El consum de
cafè ha crescut
un 10% amb
els sistemes
monodosis

contra del mercat. El 90% de les vendes de Saula van a l'hostaleria: cafè en gra, en llaunes hermètiques. El 2015 va facturar 9,47 milions, un 5,1% més. Saula ofereix un producte que dona marge a l'hostaleria per ser diferencial. Per als seus clients ha editat un enorme i artístic catàleg en paper gruixut, on detalla els passos que segueix amb els seus 100% aràbigues. "El cafè és una *commodity*, cal explicar per què el nostre és millor i més car". Acaba de guanyar el contracte per proveir Port Aventura durant sis anys: 1,8 milions de tasses a l'any. Una qüestió de visibilitat, encara que alguns se serveixin en vasos de cartró. Però Saula no renuncia a l'aroma. I ja pensa en una tassa que permeti reproduir amb el cafè l'experiència de la qual ningú no dubta amb una copa de vi.

ESTE DOMINGO EN
magazine

Al Pacino
"Si escribo mis memorias, tendré problemas para recordar los años setenta"