

PACS - VILAFRANCA

Casaametller creix amb salut

La marca penedesenca ha posat al mercat la línia de precuinats "Vide" que conserven les propietats de les verdures fresques

És present a sis poblacions catalanes i l'objectiu és obrir més botigues pròpies el 2007 al Vallès i a les comarques de Tarragona

PACS DEL PENEDÈS

M.V.

"No tenim un pla estratègic, sinó un somni". Josep Ametller s'atribueix les paraules de Martin Luther King per descriure el futur de Casaametller, un projecte familiar que aposta per convertir-se en un referent en el sector del producte fresc a Catalunya.

Als volts de l'any 2001, els germans Jordi i Josep Ametller van decidir donar un pas endavant en el negoci familiar de producció i venda de fruita i verdura i van obrir la primera botiga pròpia al mercat de Sant Salvador de Vilafranca. Era la primera pedra d'un projecte de creixement que es basa en una gestió integral del procés de producció i comercialització de la fruita i la verdura i que té per objectiu guanyar immediatesa i oferir al consumidor productes en el seu punt òptim de maduració i sabor. Això vol dir, dedicar esforços en tots els passos del procés, collint la fruita i verdura al moment adequat, agilitzant el transport i distribuint-la en punts de venda propis.

Sense perdre de vista aquest objectiu, els germans Ametller han anat aportant noves idees al llarg dels darrers cinc anys per dotar de valor afegit els seus productes, l'última de les quals és la d'oferir aquests aliments també en forma de precuinats a través de la línia "Vide".

L'objectiu de "Vide" és oferir les



La botiga Casaametller de Terrassa és la més gran de la xarxa i s'inaugurarà a principis de 2007

hortalisses i les verdures fresques i envasades al buit de manera que es garanteixi la conservació de totes les propietats beneficioses, concretament, dels elements que actuen com a antioxidants del cos, propis de les verdures, com són els bioflavonoides.

Això s'aconsegueix mitjançant un innovador mecanisme de cocció que consisteix a cuinar les verdures acabades de collides, envasar-les al buit i coure-les al vapor, sense superar els 95°C i refredar-les immediatament, per tal de no destruir les propietats naturals d'aquests aliments. D'aquí en surt una àmplia gamma de verdures i llegums precuinats, salses naturals, cremes de verdures i aviat també els arrossos amb bolets, carbassa, espinacs o carxofa. L'arròs es servirà saltejat amb el seu sofregit en un

pack amb brou concentrat separat per tal que a la cuina de casa no calgui buscar cap més ingredient per tenir un arròs complet en pocs minuts. Aquests arrossos, que encara no es comercialitzen, aniran acompanyats d'un tríptic informatiu sobre les propietats dels productes frescos, indicacions de com preparar-los i recomanacions per combinar-los amb altres plats.

La línia de productes "Vide" ha estat el resultat d'un estudi científic sobre els bioflavonoides en els productes frescos, realitzat en col·laboració amb la universitat i dietistes professionals, i d'una anàlisi de mercat per conèixer els hàbits alimentaris actuals, que demostra que cada cop es valora més l'alimentació sana i natural però que es disposa de menys temps per dedicar a la

cuina, especialment en els àpats diaris.

Casa Ametller serà present a quinze poblacions catalanes

No deixa de sorprendre aquesta ambiciosa iniciativa sorgida d'una empresa familiar autofinançada, que reinverteix any rere any el 100% dels beneficis que, en tan sols cinc anys, ha passat de conrear un hort i vendre al mercat, a disposar de 40 hectàrees pròpies de cultiu de fruita i hortalisses, de producció integrada, amb 70 treballadors, una xarxa de vuit establiments propis i amb una previsió d'obrir-ne mitja dotzena més durant el 2007 arreu de Catalunya.

Avui Casaametller és present en tres botigues a Vilafranca, a Martorell, Gelida, Sant Sadurn,

Vilanova i Sitges i en els propers mesos obriran els establiments de Capellades, el Vendrell, Tarragona, Terrassa i el proper 14 de desembre a Santa Margarida i els Monjos.

Les botigues especialitzades Casaametller permeten a l'empresa guanyar en competitivitat i posar al mercat els seus propis productes entre els que, a partir de l'any vinent, també es comptarà la fruita dolça. El 2004 es van plantar 20 hectàrees de fruita dolça als terrenys de la família a la Rovira Roja amb varietats difícils de trobar perquè requereixen una atenció especial en el seu procés de creixement i maduració. Algunes d'aquestes fruites són varietats de préssec, pruna, nectarina o paraguaya que han estat plantades pensant en una orientació i exposició adequada al sol per aportar la màxima dolçor a la fruita i amb un sistema de fertirrigació que aporta la quantitat d'aigua i aliment necessària a la planta a cada moment del seu creixement.

El fet de disposar de conreus propis, de producció integrada, possibilita un control estricte de la maduració de cada peça de fruita per tal de collir-la al moment adequat i oferir-la al consumidor en el punt òptim de maduració i amb tota la seva esplendor de dolçor. Això aporta un valor afegit i diferencial a Casaametller i és el contrapunt del funcionament de supermercats o grans distribuïdores que tracten la fruita com un producte sec i acostumen a vendre els productes verds i amb poc gust com a conseqüència d'haver-los collit massa d'hora per evitar que es facin malbé en el procés de distribució, que habitualment és d'uns tres o quatre dies.

L'empresa comercial Tank Foods s'obre al sector de la missatgeria amb TIPSA

La companyia de transport de líquids amb seu al polígon Domenys II de Vilafranca, amplia la seva activitat amb un servei d'enviament urgent

VILAFRANCA

M.V.

L'empresa comercial Tank Foods, situada al polígon industrial Domenys II de Vilafranca del Penedès, ha decidit diversificar el seu negoci i introduir-se també al sector de la missatgeria. Aquesta decisió s'ha materialitzat en la decisió de gestionar la franquícia de Transporte Integral de Paqueteria (TIPSA), de missatgeria exprés.

Mitjançant aquesta operació, Tank

Foods amplia la seva activitat amb una nova línia de serveis d'enviament urgent gestionada per la franquícia TIPSA. Entre aquests serveis, cal destacar l'anomenat TIPSA 10 Hores, un servei que permet realitzar enviaments urgents a tot el territori nacional amb la garantia que arribaran a destí abans de les 10:00 h del dia següent d'haver sol·licitat la tramesa; i també el servei de valisa diària i al de 14 Hores, a banda d'altres serveis urgents, massius i dels enviaments a fora del territori nacional. Tota la gestió i el control dels enviaments es realitza mitjançant una tecnologia d'avantguarda que en tot moment inclou els avenços més recents. Aquesta aposta per la innovació

permet, entre molts altres avantatges, que els clients de TIPSA puguin conèixer l'estat dels seus enviaments en temps real. TIPSA és una societat especialitzada en la distribució urgent de paqueteria i documentació creada l'any 2000 fruit de la unió de 5 grans empreses d'aquest sector. L'empresa disposa de delegacions arreu del territori nacional que estan en contacte permanent de manera que s'assegura el control constant de cada enviament i servei.

Tank Foods, empresa dedicada al transport de líquids alimentaris en camions cisterna, ha decidit realitzar aquesta adquisició amb l'objectiu de diversificar la seva activitat i obrir negoci en un nou



Tank Foods està situada al polígon industrial Domenys II de Vilafranca

mercant. Tank Foods es va crear el 1992 com a empresa especialitzada en el transport de líquids alimentaris. Un 80% del producte que es transporta són sucres que, en bona part, es reparteixen per plantes d'envasat d'arreu d'Europa, i la resta es reparteix entre vins, esperits, glucoses i altres líquids

alimentaris. Des del 2003 acull a les seves instal·lacions una estació de vaporitzat interior de cisternes alimentàries i de rentat exterior de vehicles industrials sota el nom de Tank Net Trade, SL. Aquesta jove empresa va sorgir de la iniciativa conjunta de tres empreses de transport de líquids alimentaris.