

# Cafès Roura treu al mercat el seu cafè en càpsules

L'empresa de Sant Feliu de Guíxols vol crear marca amb les cafeteries El Cafetí i n'ha obert una altra a Girona  
La idea de la família Roura és seguir obrint nous locals



Un treballador de l'empresa Tupinamba de Canet controlant a través d'ordinadors el procés de torrat del cafè. Foto: TUPINAMBA.

Cafès Roura de Sant Feliu de Guíxols ha tret al mercat el seu cafè en càpsules. Hi van entrar ara fa un parell d'anys perquè "és un mercat que té molt de futur" i el cafè Roura, "que manté el sistema de torrar tradicional", hi té molt a dir. Van trobar una empresa que els fa màquines de cafè a mida en què la càpsula Roura s'adapta perfectament. "Ara el nostre objectiu és potenciar les càpsules introduint al mercat nous tipus de cafès", va explicar el director de l'empresa Ferran Roura.

Cafès Roura va començar a finals dels anys cinquanta gràcies a Josep Roura Vidal -el pare d'en Ferran-. Era l'inici del boom turístic i "a Platja d'Aro i a Sant Feliu de Guíxols es van obrir molts bars i això ens va permetre poder treballar a casa mateix i sense gaire competència". Era un temps en què, segons explica Roura, el cafè -com moltes altres coses- estava controlat per l'Estat i "si demanaves, per exemple, cafè de Colòmbia, havies d'adquirir per força un tant per cent de cafè del que es feia a les colònies espanyoles".

L'empresa va anar creixent i l'any 1983 es va crear la societat Cafès Roura SA, "una societat familiar amb el pare, la mare i jo com a socis". A mesura que van anar passant els anys, segons explica Ferran Roura, el mercat "demanava noves tecnologies i la competència cada vegada feia més complicada la subsistència de l'empresa". "Per això vam decidir anar a buscar un germà gran, com jo sempre dic, i d'aquí va néixer la unió amb Tupinamba, de Canet de Mar". El gener del 2006, sense tancar Cafès Roura SA, va néixer una nova societat: Roura Cafès 2006. La família Roura va conservar el 50% de les accions i Tupinamba en va adquirir el 50% restant. Amb la marca mare de Tupinamba, que té la seu a Canet, Roura hi torra el cafè que es distribueix pel canal Horeca -hotel, restaurant i cafeteria-. Amb Tupinamba, Roura hi produeix entre 10.000 i 12.000 quilos de mitjana al mes, "tot depèn de la temporada de l'any", dels diferents tipus de cafè i mesclades. La venda es fa a les comarques gironines i barcelonines.

Pel que fa a Cafès Roura SA, produeix el cafè que es distribueix a les cafeteries pròpies i als locals "adherits o associats a Roura", però també a botigues d'alimentació, botigues gourmet, forns de pa i mercats de barri, entre d'altres. Aquest cafè "sí que es torra a la fàbrica de Sant Feliu". El sistema de torrar és el

tradicional, “com el de sempre”, i el resultat és “un producte de més qualitat”. Es fan diferents tipus de cafè: el de Kenya i Colòmbia, entre d'altres. A les botigues es pot trobar en format de quart de quilo i a les cafeteries “es fa una mica més personalitzat”. El cafè es ven en gra o mòlt i “si s'ha de moldre l'adaptem al tipus de cafetera del client” -Melita, més gruixut; Oroley o cafetera italiana, mitjà, i si és exprés, més fi.

Obertura de localsL'any 1993, Roura va decidir expandir-se i obrir la seva primera cafeteria a les comarques gironines: El Cafetí. Va ser a Figueres, “al centre comercial que aleshores era propietat de Maxor i que ara és de Carrefour”. “És un local petit i el qual des de fa un temps van donar en franquícia; actualment està regentat per un matrimoni”.

Només un any més tard, es va obrir l'establiment de l'avinguda Jaume I de Girona. Tots els locals tenen la mateixa decoració i els mateixos productes.

Roura també havia tingut una altra cafeteria a S'Agaró, concretament a l'antic supermercat Xavi, però, quan va canviar de nom el supermercat, el local va desaparèixer. I a mitjans de desembre passat, Roura va obrir una altra cafeteria a la plaça Catalunya de Girona i la idea del director de l'empresa és seguir creixent. “Més endavant, si la conjuntura econòmica canvia, ens agradaria obrir més locals a les comarques gironines amb l'objectiu d'anar creant marca. Sempre, però, en llocs controlables”, va assegurar Ferran Roura.

A més de fer marca, la idea d'obrir aquests establiments, segons van explicar, és la de donar formació als clients. “Alguns dels nostres clients han passat pels nostres locals per formar-se. Hem tingut gent que després ha muntat el seu propi establiment i als quals ha anat molt bé fer aquestes pràctiques”, va dir.

Publicat a:

-El Punt Comarques Gironines 06-02-2011 Pàgina 38

Font del document:

[http://www.elpunt.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/341326-cafes-roua-treu-al-mercat-el-seu-cafe-en-capsules.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=mesEconomia&utm\\_source=rss&utm\\_medium=mesEconomia&utm\\_campaign=rss](http://www.elpunt.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/341326-cafes-roua-treu-al-mercat-el-seu-cafe-en-capsules.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesEconomia&utm_source=rss&utm_medium=mesEconomia&utm_campaign=rss)