

Serra i Mota fa cent anys adaptant la tradició a les noves demandes

L'empresa xarcutera de la Cellera de Ter produeix cada any cinc tones i mitja de productes elaborats

El 15% de la producció es destina a l'exportació



Serra, Xavier Bou i Xavier Rigau, amb una llauna del perrill de màxima qualitat. Foto: M.LLADÓ.

Serra i Mota [<http://www.serramota.com>], l'empresa xarcutera ubicada a la Cellera de Ter, celebra el centenari de la seva fundació apostant per l'adaptació a les noves demandes del mercat i mantenint l'aposta per la qualitat dels seus productes. Amb un equip humà format per un centenar de persones, "intentem ser especialistes de la xarcuteria del passat per passar-la a la modernitat", afirmava ahir el director general de Serra i Mota, Jordi Serra, després d'explicar com les exigències del mercat han fet que els darrers deu anys destinessin esforços per mantenir la qualitat en productes envasats i llescats, que són els que més demanda tenen avui en dia. En aquest sentit, i de cara a la primavera del 2012, Serra i Mota estudia llançar al mercat uns "packs per a singles", envasos amb sobres d'uns 50 grams de perrill, pollastre... destinats a àpats individuals.

Tot i que els darrers anys Serra i Mota s'ha introduït de manera important com a marca blanca en grans empreses estatals, Jordi Serra insisteix que aquesta línia de producció complementa el mercat històric de l'empresa, que és el minorista, la xarcuteria tradicional, i que és on Serra i Mota té més reconeixement.

El perrill dolç Serra i Mota és una de les empreses pioneres en l'elaboració i comercialització del perrill dolç a l'Estat i, entre els seus productes estrelles destaca el perrill cuit d'alta qualitat. De fet, "som especialistes en perrill dolç", manifesta Serra, que apunta també com a producte d'èxit actual el lacón tallat a ganivet.

En total, Serra i Mota produeix un total de cinc tones i mitja l'any de productes elaborats i, malgrat la crisi que afecta l'economia general, es preveu que aquest any facturi un 5% més i que l'any que ve s'arribi als 20 milions d'euros de facturació. Un pla de projecció preveu incrementar també un 20% la facturació d'aquí a dos anys. Serra i Mota, que ocupa el número 11 en el rànquing de vendes en elaborats de productes carnis envasats a l'Estat, és pionera en l'exportació malgrat que "en aquest sector és molt difícil". Actualment exporta un 15% de la producció i entre els seus clients hi ha Malta, Madeira, Croàcia i França, segons apunta el director general adjunt, Xavier Rigau.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 09-11-2011 Pàgina 34

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/473117-serra-i-mota-fa-cent-anys-adaptant-la-tradicio-a-les-noves-demandes.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=portada&utm_source=rss&utm_medium=portada&utm_campaign=rss