

Embotits Collell adquireix Turón i vol augmentar les vendes un 30%

L'empresa garrotxina ha pagat 3,15 milions d'euros per la unitat productiva de la firma, que va tancar a l'estiu



Fa ana d'embotits Turón que els nous propietaris preveuen tornar posar en funcionament en un parell de setmanes. Foto: JOAN SABATER.

Embutidos Caseros Collell SLU, amb seu a les Preses, ha adquirit per un import de 3,15 milions d'euros la unitat productiva d'Embotits Turón, una empresa elaboradora de productes carnis que va tancar a principis d'estiu i que està situada al mateix polígon industrial que Collell –al polígon Pladevall.

Amb aquesta adquisició, l'objectiu de Collell és augmentar les vendes un 30% amb vista a l'exercici 2014 –la facturació del 2012 va ser de 44 milions d'euros i aquest any preveu arribar als 58 milions. L'empresa té previst mantenir la marca d'embotits Turón perquè, segons va explicar el propietari i gerent de Collell, Lluís Collell Cros,

Turón elaborava “llonganisses com les d'abans i productes tradicionals de xarcuteria” i tenia una “important presència al mercat espanyol” en llocs on Collell no arribava. “Turón elaborava uns grans productes i, per tant, nosaltres mantindrem les mateixes fórmules i la marca”, va assegurar el gerent.

Una de les condicions per a l'adquisició de Turón era que Collell havia d'assumir el 100% de la plantilla que hi havia abans de tancar l'empresa, que era de 43 treballadors, que se sumaran als 110 actuals de Collell. En aquests moments la planta de Turón, que té una superfície de 13.200 metres quadrats, està tancada –s'estan ultimant les darreres reparacions i incorporació de nova maquinària– i esperen que “en un màxim de quinze dies pugui tornar a entrar en funcionament”. “Ens interessava molt adquirir les instal·lacions de Turón perquè nosaltres a les Preses ja no teníem possibilitat de créixer i Turón la tenim ben bé al costat”, va explicar el propietari, que fa molt d'èmfasi en el fet de continuar creixent i apostant per la comarca de la Garrotxa.

Embutidos Caseros Collell disposa de dues fàbriques, una a les Preses, que és on fan tot l'embotit –elaboren set milions de quilos d'embotit a l'any–, i una altra a Olot on fan els llescats –fan 25 milions de sobres cada any. Lluís Collell gestiona també, juntament amb tres socis més, una tercera fàbrica, la de Pernils Llémna, ubicada a Sant Aniol de Finestres, on s'elabora pernil.

El principal mercat de l'empresa de les Preses és l'estatal, on venen la meitat de la seva producció, però també Brasil i Mèxic. “A Europa també som forts a Alemanya, Itàlia, França, Holanda i Bèlgica, i ara estem intentant obrir nous mercats, en els quals preveiem ser-hi l'any vinent”, va comentar Collell, que no va voler anunciar amb antelació quins són aquests mercats “per no donar pistes a la competència”.

La història de Collell ja té uns cinquanta anys i va començar amb una carnisseria al carrer Fontanella d'Olot que havia muntat un oncle del pare de l'actual propietari de l'empresa. Quan l'oncle es va jubilar el pare, que es deia Lluís Collell Badosa, va decidir fer-se càrrec del negoci i es va ajuntar amb Martí Jordà per adquirir un petit obrador al mateix carrer Fontanella, on fabricaven els embotits que després venien a la carnisseria. El 1987 Collell i Jordà van decidir ampliar el negoci i van deixar l'obrador i van muntar una planta de 2.500 metres

quadrats al polígon industrial del Pla de Baix d'Olot. "Sempre pensant en la qualitat i en el gust dels nostres productes com un objectiu important, van començar el llançament dels productes que elaborava l'empresa al mercat de l'Estat espanyol, fins aconseguir situar-se com a una de les empreses capdavanteres a l'Estat", va assegurar.

Amb caràcter visionari, els dos socis es plantegen seriosament exportar els seus productes a Europa. És per això que decideixen adquirir una altra planta, aquesta de 4.100 metres quadrats, ampliables als 12.000 actuals, a la població de les Preses. L'actual propietari es va fer càrrec de l'empresa l'any 2008.

Actualment a les Preses hi disposen d'onze assecadors i dues cambres de congelació, una amb un sistema d'estanteries intel·ligents i amb una capacitat de 900 palets. A Olot, les instal·lacions disposen actualment de cinc línies per fer els llescats.

L'empresa d'embotits Collell disposa de les certificacions de qualitat IFS (versió 5) i BRC (versió 5), "dues de les certificacions de qualitat més exigents en l'àmbit mundial".

Publicat a:

-L'Econòmic Catalunya 09-11-2013 Pàgina 5

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/692021-embotits-collell-adquireix-turon-i-vol-augmentar-les-vendes-un-30.html?cca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesEconomia&utm_source=rss&utm_medium=mesEconomia&utm_campaign=rss