

# "Volem elaborar tapes amb verdures i peix"



"Volem elaborar tapes amb verdures i peix"

DABU PERONA | LA POBLA DE LILLET

Esteban Espuña SA, fundada a la Garrotxa el 1947, és un dels elaboradors carnis de referència de les comarques gironines, però ara també s'atreveix amb productes nous com les verdures i el peix, que vol incorporar a la seva línia de tapes. Ho farà a la nova planta del Berguedà, que s'afegeix a les que ja tenen a Olot, Terol i Argentina.

Per què decideix ampliar la seva producció?

En els darrers anys Espuña ha iniciat la producció d'una nova gamma que anomenem tapes al minut. Aquesta línia suposa el 9% del total de la nostra facturació. En xifres, elaborem 4,5 milions d'unitats de tapes al minut a l'any i es comercialitzen a 27 països. Concretament el 91% de la facturació d'aquesta gamma prové del mercat internacional. Vist el creixement d'aquesta línia, hem decidit apostar per millorar-ne la producció i per fer-ho era necessari disposar d'una nova planta. Volem que la gamma de productes augmenti, amb la utilització de més matèries primeres com les verdures o el peix, però per això necessitem més espai d'emmagatzematge. També volem entrar en nous mercats com el d'Estats Units, per al qual demanen molts requisits i homologacions que requereixen també condicions especials que només podem obtenir amb una nova fàbrica.

I aquesta nova fàbrica l'han trobat al Berguedà. Per què?

El cert és que arribem al Berguedà una mica per la casualitat del

moment. Quan vam decidir buscar una nova ubicació per créixer vam trobar al canal empresa de la Generalitat que hi havia una planta de producció en concurs de creditors, i després d'assabentar-nos de les possibilitats i de veure el potencial que tenia, vam decidir adquirir la planta de la Pobla de Lillet. El juny del 2014 vam accedir-hi i des de llavors hem treballat per adaptar-la a les nostres necessitats amb una inversió de 2 milions d'euros. És un bon lloc?

Sí. Tenim proximitat amb l'àrea metropolitana, i també amb la nostra seu a Olot. A més, també som a prop de França, un dels nostres principals clients.

Inicialment a la Pobla hi treballaran una vintena de persones. Hi ha possibilitats de creixement?

Ara, de moment, hi trasludem les línies de tapes al minut que fins ara produïem a Olot, i per això necessitarem una vintena de persones que seran del territori berguedà. Pròximament, haurem de veure com evoluciona el mercat, però el nostre objectiu és poder créixer perquè la idea és presentar una nova gamma de productes. Tot i que cal ser prudent, les instal·lacions que tenim estan preparades per doblar la producció, però primer caldrà augmentar les vendes.

Embotits, broquetes, tapes instantànies... què té més èxit?

Per a nosaltres, el producte estrella és el pernil curat. De totes maneres, la nova gamma que tenim en marxa

està tenint acollida: són tapes que amb un cop de microones estan a punt per menjar.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/economia/2015/04/17/volem-elaborar-tapes-verdures-peix/719643.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/economia/2015/04/17/volem-elaborar-tapes-verdures-peix/719643.html?utm_source=rss)