

Cal Tuset preveu portar magdalenes al Marroc i Portugal

L'empresa de Castellfollit de la Roca té actualment quatre botigues pròpies i dues franquícies, i aquest any preveu obrir-ne dues més a la Costa Brava



Gemma, Pepi, Jordi i Ruben, davant la botiga de Castellfollit de la Roca. Foto: CAL Tuset.

Cal Tuset és una xarxa d'establiments especialitzats en l'elaboració de magdalenes amb seu a Castellfollit de la Roca, que després de créixer en establiments propis i franquiciats per tot Catalunya ara vol provar sort en l'exportació. Aquest any preveu entrar al Marroc i Portugal i estudia la proposta d'un distribuïdor per fer entrar el seu producte als Estats Units i als Països Baixos.

L'empresa va començar la seva activitat com a forners al cèntric carrer de Badalona el 1989. Sis anys més tard, van decidir buscar un lloc més tranquil per viure i treballar i es van traslladar a Castellfollit de la Roca, on també van començar a fer de flequers.

A les comarques gironines van començar fabricant les típiques magdalenes rodones, però “no resultaven atractives per als

nostres clients”. Jordi Tuset i Pepi Flores ambicionaven convertir les magdalenes en un menjar especial i que vingués de gust a qualsevol hora. És per això que van optar per fer-les “ben grosses, quasi gegantines, i amb quatre puntes”. A poc a poc, tal i com expliquen Pepi Flores i el seu fill, Ruben Tuset, els mateixos habitants de Castellfollit “ens reclamaven que les farcíssim de xocolata i de poma”. Així que van fer cas a la clientela i, el dia d'avui, ja en disposen de 24 varietats. A més de la natural, també tenen magdalenes de poma, crema de xocolata blanca, xocolata amb crema, melmelada d'aranyons, xocolata amb melmelada de maduixa, nous amb crema, cacau amb xocolata, ametlles, panses, torró, melmelada de maduixa, entre d'altres. “Les nostres magdalenes son conegudes també com les del bebè. El 1999 naixia la nostra filla Gemma i vam decidir que, més que venir amb un pa sota el braç, vindria amb una magdalena”, va explicar Flores. Amb un barret de cuina i una expressió d'innocència, la imatge de la Gemma fa tretze anys que forma part de l'anagrama de l'empresa i “ens ha ajudat a transmetre els valors del nostre producte”.

Actualment Cal Tuset disposa d'una xarxa d'establiments propis a Castellfollit de la Roca, Girona i dos a Castelldefels. També han posat el nom a dues franquícies, una a Terrassa i l'altra a Vic, que són els darrers establiments que s'han obert al públic amb l'anagrama de Cal Tuset i, “en homenatge a les dues ciutats”, Tuset han creat les magdalenes terrassenca i vigatana, que només es poden adquirir a Terrassa i a Vic. “La terrassenca porta plàtan i una neula pintada de xocolata imitant les xemeneies d'aquesta ciutat, i la vigatana és de crema cremada i un toc de fuet per raons òbvies”, va explicar Flores. Aquest any, la família Tuset preveu inaugurar dues franquícies més –probablement seran dos corners en alguna població de la Costa Brava– i, a més, ja s'ha compromès –i ja hi està pensant– a elaborar una magdalena especial que porti el nom de Girona.

Les magdalenes es venen per unitats o en capses de sis i “s'elabora tot amb productes naturals i de proximitat”. Actualment tenen una producció d'unes 8.000 magdalenes a la setmana, “a l'estiu el consum de magdalenes és més elevat que a l'hivern”. D'aquesta producció, el 90 per cent es ven a les botigues que porten la marca Tuset i el 10 per cent restant, en botigues especialitzades. El client de Tuset és molt fidel “i repeteix”. A més, té clients de tot Catalunya i d'Andorra que es desplacen expressament per comprar les magdalenes. “Tenim també molts clients francesos, anglesos i holandesos que a l'estiu passen uns dies al càmping i quan marxen al seu país

sempre se n'emporten unes quantes capsas”, van comentar la família Tuset.

L'empresa té catorze treballadors, set dels quals són a Castellfollit de la Roca –tota la producció surt de l'obrador de Castellfollit– i la resta repartits a les botigues pròpies. La facturació de l'empresa és 500.000 i aquest any preveuen créixer “gràcies a les botigues que obrirem”.

Cal Tuset no només venen magdalenes, sinó que continuen amb el forn de pa “que és per on vam començar” i a les botigues també hi tenen cafeteria. “Les botigues Cal Tuset no són només un forn o una cafeteria. Anem més enllà i proposem un espai on els clients se sentin còmodes i puguin passar una estona gaudint de les magdalenes, acompanyades d'una bona tassa de xocolata o cafè”, van dir. Les magdalenes no són les úniques protagonistes d'aquests espais, que comparteixen amb una quantitat reduïda i selecta de productes salats.

Publicat a:

-L'Econòmic Catalunya 12-01-2013 Pàgina 8

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/607800-cal-tuset-preveu-portar-magdalenes-al-marroc-i-portugal.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mecEconomia&utm_source=rss&utm_medium=mecEconomia&utm_campaign=rss