

# Els secrets de l'èxit de quatre empreses gironines

## El PIB espanyol recuperarà els nivells precrisi l'any vinent però difícilment es recuperarà l'ocupació



Col·loqui amb empresaris gironins. D'esquerra a dreta, Manel Xifra, Carles Carreras, Oriol Puig (moderador), Antonio Castañer i Judith Viader

GIRONA | ORIOL PUIG

Q

ue una empresa tingui èxit depèn de molts factors: la visió del fundador, la innovació dels seus productes, la capacitat per arribar

a nous mercats abans que els competidors, una bona organització, els valors de la família en el cas d'empreses familiars. Molts d'ells són característiques que comparteixen les quatre companyies gironines que ahir van protagonitzar la taula-col·loqui empresarial de la jornada: Frit Ravich, Castañer, Frigorífics Costa Brava i Comexi Group.

Judith Viader va comentar els orígens de la companyia, quan un grup d'amics de Maçanet, entre ells el seu pare, van buscar un projecte per donar una sortida econòmica a un amic que havia estat més d'una dècada al llit per una malaltia que la penicil·lina va acabar curant en pocs mesos. Van decidir fregir patates i anar-les a vendre. La idea va ser un èxit i al cap d'uns anys Josep Maria Viader va acabar comprant la totalitat de participacions dels seus amics. L'empresa va créixer -va afegir els fruits secs i els xiclets al seu catàleg-, i va crear una gran xarxa de distribució. Aquell petit negoci és avui una empresa que factura 186 milions d'euros, que ocupa prop de 900 treballadors i que arriba a 40.000 punts de venda cada dia. Al marge dels seus productes, Frit Ravich distribueix avui laminadures, xocolatines i xiclets d'empreses com Haribo, Chupa Chups, Kinder, o Nestlé. "Som una distribuïdora que té una fàbrica" diu Judith Viader, que va explicar que acaben de posar en marxa un centre logístic, en el qual han invertit 15 milions d'euros. També va exposar el projecte d'innovació conjunt engegat amb Casademont, si bé no va revelar si això suposarà l'arribada d'un producte nou al mercat.

Si la directora general de Frit Ravich és la segona generació de l'empresa familiar, Antonio Castañer és la setena. La seva família va començar a elaborar espadenyas a finals del segle XVIII a Banyoles, tot i que l'actual indústria té els seus orígens al 1927. En tants anys, la companyia ha passat per moments difícils -com quan als anys 50 la irrupció de la xiruca i l'èxode rural cap a les ciutats- va provocar un important descens de les vendes al seu mercat natural. Però l'empresa es va saber reinventar. Primer explorant els mercats del nord d'Europa, i després quan van aconseguir fabricar una espadenya en cunya per al dissenyador Yves Saint Laurent. No va ser fruit de la casualitat, sinó de l'esforç d'una família per ser present al màxim de fires internacionals del sector i de l'ambició per assumir reptes innovadors. Avui, Castañer fabrica per a gegants de la moda de luxe (Chanel, Hermes, Prada), però sobretot comercialitza amb la seva pròpia marca. I les noves generacions mantenen l'ambició: Han impulsat una xarxa de botigues que ja compta amb 26 establiments -estan presents a Europa, Àsia i estan a punt d'obrir a Xile i Colòmbia-, i disposen d'una pròspera botiga en línia que aviat serà la que aportarà més facturació al grup.

En el creixement de les exportacions gironines en els últims anys hi té molt a veure la indústria càrnia, en la qual Frigorífics Costa Brava ha jugat un paper clau. Carles Carreras, CEO d'aquesta empresa del Grup Cañigueral, va explicar que el punt d'inflexió de la companyia va arribar el 2007, amb les noves instal·lacions a Riudellots. A partir d'aquell moment, la companyia ha viscut una voràgine marcada pel seu accelerat procés

d'internacionalització: el 2008 van començar a exportar a Europa, el 2009 a la Xina, a partir de 2010 a la resta del continent asiàtic i al 2013 es van convertir en el primer escorxador autoritzat a Espanya per exportar als Estats Units. Avui la companyia exporta el 75% de la seva producció i està molt focalitzada en el seu creixement a l'Àsia. Però no s'aturen aquí, Carreras va explicar que esperen que aviat començaran a vendre a Austràlia i l'Amèrica Llatina. Riudellots de la Selva s'ha situat al mapa europeu com el segon municipi del continent on se sacrifiquen més porcs el dia. I en això hi té molt a veure Frigorífics Costa Brava. A les seves instal·lacions maten cada dia 12.000 porcs i produeixen 800 tones de carn diària.

Al mateix municipi, hi ha una altra indústria exportadora de referència: Comexi Group. És un dels líders mundials en la fabricació de maquinària per al sector de la conversió d'envàs flexible. Manel Xifra va explicar la importància del seu pare, fundador de l'empresa, i dels valors que va inculcar en la organització, avui encara vigents. Amb fàbriques a Girona, el Brasil i Itàlia, Comexi és una organització que obté més del 90% dels seus ingressos -125 milions d'euros l'any passat amb un creixement anual del 21%- en els mercats internacionals. Impulsora d'un centre tecnològic i molt relacionada amb la universitat, Comexi va ser la primera empresa del sector a apostar per portar la impressió offset a l'embalatge flexible. Una aposta que també contribueix a la sostenibilitat mediambiental -no utilitzen solvents- i que s'ha vist recompensada amb les primeres comandes que arriben de vuit països diferents.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/economia/2015/04/29/secrets-lexit-quatre-empreses-gironines/721514.html?utm\\_source=rs](http://www.diaridegirona.cat/economia/2015/04/29/secrets-lexit-quatre-empreses-gironines/721514.html?utm_source=rs)