

# Font Sants de Sant Feliu de Pallerols celebra el centenari de l'empresa

?La firma aposta per l'especialització i la qualitat, valors amb els quals es vol expandir per tot Europa ?Fundada per un marxant de bestiar boví, Josep Font Senties, durant dècades van fer llonganissa de vaca i després van treballar també el porc



Als extrems, Pol Font i Isaac Font, la quarta generació, amb Josep Font, al centre, la tercera generació.

L'empresa Font Sans de Sant Feliu de Pallerols celebrarà el centenari amb un dinar d'empresa i actes commemoratius. Fundada el 1917 per Josep Font Senties, un marxant de bestiar boví, Font Sans ha arribat al 2017 amb perspectiva de futur encarada a la producció d'embotits de qualitat. Ara, exporten el 50% de la producció a Europa, sobretot a França, facturen uns 5 milions d'euros anuals i produeixen 1 milió de quilos a l'any. Ho fan sobre la base d'una plantilla de 25 treballadors cada vegada més especialitzats.

Regentada per la quarta generació, l'empresa té una sòlida projecció de futur orientada a l'exportació. La voluntat és reduir la presència al mercat espanyol, el qual és un mercat amb una alta competència de preu.

Després de la crisi econòmica, l'empresa està en expansió. Això no obstant, el que més influeix en els beneficis de l'empresa és el preu del porc. Durant la crisi, el preu del porc era baix. En canvi, ara, l'elevat consum de porc fresc a Europa els perjudica, perquè encareix el preu de la matèria primera.

Es tracta d'una empresa que es basa en la qualitat dels productes i en la producció artesanal. No se senten vinculats a la robotització total, perquè consideren que cadascun dels seus productes ha de passar per les mans d'un artesà. L'aposta per la personalització del producte és el valor afegit que els fa competitiu envers les grans empreses de producció d'embotits catalanes, espanyoles i europees.

Els productes de Font Sants, SA són llonganisses panxetes, baiones, llom i cap de llom. Es tracta de productes complicats d'exportar, perquè és més fàcil vendre xoriç i pernil. Per donar sortida als seus productes els orienten a canals de venda al públic especialitzats i de caràcter tradicional.

En canals de distribució reduïda, els seus productes s'adapten bé a França i també a Holanda, Bèlgica i Alemanya i alguns a Anglaterra.

A l'Estat tenen mercat a la zona de Llevant, Madrid, el País Basc i Galícia. Ara, fan créixer la seva presència a Catalunya i a les comarques gironines com un producte local de caire artesanal.

## Història

L'empresa va ser fundada per Josep Font Senties, un marxant de bestiar boví. Senties va crear l'empresa per tal de fer embotits de vaca. Feien una llonganissa angular que en aquell temps va tenir molta sortida.

La bona marxa de la producció i de la venda va permetre que Josep Font comencés les obres de la planta actual el 1936, coincidint amb el començament la Guerra Civil. La primera fase de la planta va durar tot el conflicte.

Llavors eren un temps en el qual les vaques arribaven a la fàbrica en el tren d'Olot i en sortien en forma d'embotit posat dins caixes també dins del tren.

Als anys 60, varen apostar per l'embotit de porc i varen poder ampliar la fàbrica. Al cap de poc, el tren d'Olot va desaparèixer i van haver de treure el producte amb camions.

Pel futur tenen clara l'aposta per la formació professional del personal, l'especialització i la qualitat del producte. Estan dins un clar període d'expansió que els permet millorar la planta.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/economia/2017/06/10/font-sants-sant-feliu-pallerols/850892.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/economia/2017/06/10/font-sants-sant-feliu-pallerols/850892.html?utm_source=rss)