La Gironina invertirà un milió d'euros a Sant Gregori

L'objectiu és doblar la capacitat productiva i millorar la qualitat dels productes

La cooperativa ha quedat finalista en els darrers premis PITA per un sistema propi d'anàlisi infraroig



Una imatge de la planta que la cooperativa La Gironina t a la carretera de Sant Gregori. Foto: JOAN CASTRO / ICONNA.

La societat cooperativa La Gironina, especialitzada en la fabricació de pinso per a bestiar, amb seu a Salt, invertirà aquest any 2016 un milió d'euros en la planta de Sant Gregori amb l'objectiu principal d'aconseguir doblar la capacitat productiva de l'empresa i millorar la qualitat dels productes. Aquesta inversió s'emmarca en un pla a tres anys que va començar el 2014 i que consisteix a "introduir alta tecnologia i nova maquinària i modernitzar les instal·lacions de Sant Gregori per aconseguir ser cada vegada més competitius". L'any passat, l'empresa va invertir 600.000 euros.

La Gironina és una cooperativa que va néixer el 1984 a Salt, fruit de l'associació de diferents ramaders de la zona. Disposa de dos centres de producció, un a Salt, de 5.000 metres quadrats i especialitzat en pinsos per a l'avicultura, i un altre a Sant Gregori, de 15.000 metres quadrats, que es va adquirir el 2000 i on es fabriquen tota mena de pinsos per a animals de granja i es comercialitzen aliments per a la majoria d'animals de companyia. "El pinso per a l'avicultura representa el 50% de la producció; el segon sector més important és el porcí", segons assegura la directora del centre, Maria Gratacòs. Des de fa dotze mesos, l'empresa també produeix pinso ecològic.

Aquests últims anys, la cooperativa ha fet "esforços d'inversió per tal d'innovar els processos productius", entre els quals hi ha l'implementació dels darrers avenços en tècniques d'analítica via infrarojos (NIR) amb anàlisis immediates de tot tipus de cereals, pinsos i farratges. I és amb el NIR que La Gironina va quedar finalista en els premis PITA (Innovació Tecnològica Agroalimentària) del 2015 en la modalitat d'agroindústria per "l'anàlisi de paràmetres específics en productes naturals". El NIR, segons assegura M. Antònia Vidal, veterinària i responsable dels processos de qualitat de la cooperativa, és "un aparell que hem adaptat als nostres paràmetres de qualitat". "Analitza paràmetres específics com ara aminoàcids, metalls pesants, fòsfor soluble en citrats, entre d'altres que, fins ara, si es volien analitzar s'havien de portar a laboratoris externs que tardaven entre tres setmanes i un mes i mig i que si es fan amb el NIR en quinze segons estan", manté Vidal, que assegura que d'aquesta manera es guanya velocitat i fiabilitat en el procés d'anàlisi. És senzill d'utilitzar i de mantenir, requereix una mínima o cap preparació de la mostra i no usa reactius ni produeix residus, a diferència de les anàlisis químiques tradicionals.

La Gironina té, en aquests moments, 22 socis, tots de la demarcació de Girona i de tots els sectors: l'avícola (que representa el 50% de la producció de l'empresa), el porcí, el boví de carn i de llet, l'oví i caprí, la cunicultura i els cavalls, entre d'altres. Es va crear per elaborar el que anomenen "racions a la carta per als animals de granja dels socis", però, aquests darrers anys, l'empresa està potenciant la venda directa, que ara ja representa un 15% del total de producció. En venda directa, "la cooperativa té una presència important a Catalunya i també a Menorca", explica el director comercial, Jordi Marimont.

La cooperativa produeix 10 milions de quilos de pinso al mes entre les dues plantes, té 30 treballadors directes i calcula que dóna feina a unes 500 persones de manera indirecta. El 2014, l'empresa va tenir una facturació de 38 milions d'euros.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 03-01-2016 Pàgina 10

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/929433-la-gironina-invertira-un-milio-deuros-a-sant-gregori.html