

La Selva invertirà 5 milions per elaborar una línia vegetariana

La càrnia gironina ja preveu iniciar la producció el gener vinent a la nova planta adquirida a Cassà sota la marca Altervego La firma centenària ja supera els 400 treballadors



Xavier Albertí, director general d'Embotits La Selva, amb uns llescats de la línia vegetariana. QUIM PUIG.

RAMON ROCA - CAMPLLONG

La firma Joaquim Albertí, que elabora i comercialitza embotits i productes carnis i d'alimentació amb la marca La Selva, invertirà més de 5 milions d'euros per tirar endavant un projecte de xarcuteria vegetariana a través de la nova marca Altervego, que ja és una realitat. També injectarà 3,5 milions més en manteniment i millora dels 34.000 m² de les instal·lacions propietat de la càrnia nascuda el 1917.

Des del mes de febrer, la firma de caràcter familiar ja comercialitza embotits vegetarians com la cansalada, el pernil de gall dindi o el llom, fets a base de soja, ou i oli d'oliva. Aquesta producció, de moment, es fa en una nau adaptada als nous productes a les instal·lacions centrals que l'empresa té a Campllong (Gironès). "El gruix de la inversió correspon a la compra d'uns terrenys de 18.000 m² a Cassà de la Selva, a només quatre quilòmetres de la seu actual", explica Xavier Albertí, propietari i director general de la càrnia gironina.

La idea, tal com explica el director general, és “poder traslladar la producció de xarcuteria vegetariana a les noves instal·lacions de Cassà el gener del 2022, a una nau específica de 8.000 m²”, però Xavier Albertí afegeix: “En pocs mesos veurem la tendència i sabrem si hem d’accelerar el trasllat aquest mateix any.”

R+D, compra i tecnologia.

De fet, la inversió per a aquest nou projecte correspon a la compra dels terrenys, a l’obra civil i al desplegament de la maquinària i de la tecnologia, així com a tot l’àmbit d’R+D, que ha estat desenvolupat per un grup d’experts durant tot un any per aconseguir una bona qualitat i una bona textura per a la nova xarcuteria vegetariana. A més, la firma acaba de comprar una màquina extrusora humida per donar més textura als productes, que, com diu la direcció, és de les poques que hi ha a l’Estat.

Al marge d’aquesta inversió, Embotits La Selva injecta entre 3 i 3,5 milions d’euros de mitjana anuals al manteniment de la maquinària i les instal·lacions. A més, l’empresa acaba d’adquirir una caldera de biomassa, fabricada a les comarques gironines, que ha costat uns 600.000 euros, per resoldre el tema energètic. Anteriorment, es feia servir el fuel o la llenya.

Embotits La Selva va facturar 79 milions d’euros el 2020, un 4% més en valor que l’any anterior. Quant a producció, la xifra va quedar similar a la del 2019. Pel que fa a l’exportació, ja se situa entorn al 25% de les vendes i destaca el mercat dels països nòrdics europeus, així com els més tradicionals d’Alemanya, França i Itàlia i el del Regne Unit.

La distribució va adreçada en un 65% entre les cadenes de supermercats i l’exportació, un 25% per al detallista i entre un 5 i un 10% als hotels. “La covid-19 ha afectat el canal dels hotels pel tancament, però ens hem mantingut prou bé en la resta de canals”, afirma Xavier Albertí.

Quant a la plantilla, l’empresa dona feina a 376 persones a la seu de Campllong i a 30 més a les delegacions que tenen a Barcelona, el País Valencià i Madrid.

FACTURACIÓ

79 M€

TREBALLADORS

400

ANY DE FUNDACIÓ

1917

Embotits la Selva va tancar el 2020 amb més de 400 treballadors. La covid-19 no ha estat un fre a la plantilla que, cada any, creix una mitjana d’uns 10 empleats.

L'ESSÈNCIA

El pernil cuit és l'estrella

Josep Albertí i Mercè Bosch van fundar una cansaladeria a Campllong el 1917 que va ser l'origen de l'empresa. La firma actual, de tercera generació familiar, comercialitza la marca La Selva, Carsodo i Altervego. En els anys quaranta van fer un salt amb l'arribada del pernil cuit. Ara aquest producte és l'estrella. Els productes cuits suposen el 40% de les vendes.

Publicat a: L'Econòmic, 14 de març de 2021

Font del document: <https://www.leconomic.cat/article/1937270-la-selva-invertira-5-milions-per-elaborar-una-linia-vegetariana.html>