

empresa _cat

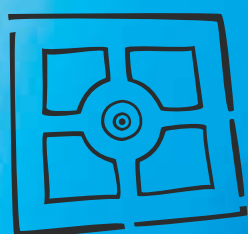


Número 5
Any II
Maig de 2018

OLOT TELEVISIÓ

LA TELEVISIÓ DE LA GARROTXA

Benvinguda a



corisa
media grup



el Ripollès
digitalcat

EL RIPOLLÈS



sortida >>



OLOT TELEVISIÓ
LA TELEVISIÓ DE LA GARROTXA

VULCANIA
Productora Audiovisual

RIPOLL OFICINES CENTRALS

Colònia Santa Maria · Ctra. C-17 km 91,5 · T 972 70 21 12

PUIGCERDÀ

Pla del Fort, 2 · T 972 88 16 11

OLOT

Pou del Glaç, 6 B edifici Simon · T 972 27 55 55

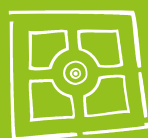
El producte de proximitat, garantia de prestigi i de dinamització econòmica

ITRAM COMUNICACIÓ

Colònia Santa Maria
Ctra. C-17 km 91,5
17500 Ripoll
Tel. 972 70 21 12
Fax: 972 71 41 60
informatius@corisa.cat

C. Pou del Glaç, 2
17800 Olot
Tel. 972 27 55 55
Fax: 972 27 66 66
otv@olot.tv

Dipòsit legal: Gi 794-2017



corisa
media grup

L'evolució empresarial està fonamentada en l'emprenedoria que busca la qualitat dels productes. Un dels àmbits que està aportant activitat en els sectors econòmics locals és el que s'anomena de quilòmetre zero, és a dir, un producte que es genera a poca distància. És el cas del sector alimentari, amb una cura molt controlada i que garanteix al consumidor una qualitat molt alta i coneixement de procedència. Aquest

concepte, que fins fa poc es resumia en una simple producció dita artesana, actualment forma part d'una xarxa de qualitat i d'emprenedoria que per a molts joves empresaris ha estat una motivació.

Aquest fet, la presència d'empreses referents al nostre territori i les iniciatives innovadores és el que us presentem en aquest número d'Empresa.Cat.

Corisa Media Grup	p2	Comforsa	p26 i 27
Índex	p3	Gestoria Munell	p28
El producte de km 0	p4 a 6	Sant Pau de Segúries	p29
Sant Joan de		El poltre de muntanya	p30 i 31
les Abadesses	p7	Vall de Núria	p32 i 33
Lersa	p8	Renault - Automoció i	
Delter Alimentació	p9	Serveis del Nord-Est SL.....	p34
Entrevista: Forn Ca la Carme.....	p10	UIER.....	p35
Comercial Pirene.....	p11	Lamiplac	p36
Hospital d'Olot.....	p12	Ribas Álvarez.....	p37
Fibran.....	p13	MiB Group.....	p38
Mecanitzats Ter	p14	Pirinat	p39
Límpid	p15	Entrevista: David Bartrina i	
Sanum.....	p16	Lídia Casademunt	p40
Neida.....	p17	Reflusa.....	p41
Entrevista: Víctor Marsal	p18	Transports Mir.....	p42
Fundació Eduard Soler	p19	Mas Pinós.....	p43
Hospital de Campdevàrol	p20	Entrevista: Josep Lagares.....	p44
Solter.....	p21	Bartrina Consultors.....	p45
Soler & Palau	p22	Altima.....	p46
Elèctrica Vaquer	p23	Límpid	p46
Tornasol aventura	p24	Teisa.....	p47
Camprodon.....	p25	UIER.....	p48

El producte Km 0, un Win-Win en el territori

«A poc a poc la gent en va prenent consciència. Comprenen que contribueixen a l'activitat socioeconòmica de la Garrotxa, que donen vida al territori, i això és important». Són les 11 del matí i Lluís Sunyer ha fet un alto en la seva feina al camp per esmorzar. Parla de com els consumidors són cada cop més sensibles als beneficis que suposa comprar i consumir el producte fet al territori. «D'això nosaltres ens beneficiem», constata. Les dades així ho demostren. Sunyer és el president de Fesols de Santa Pau, una Denominació d'Origen Protegida molt jove. Després de dues campanyes de producció sota aquesta indicació geogràfica, les vendes de fesol han augmentat de l'ordre del 30%. El creixement està sent progressiu i va de la mà de l'augment de la sensibilitat a la qual es referia Sunyer. Menys d'una desena de productors van pujar al carro de la DOP quan es va plantejar la idea. A la darrera campanya ja n'eren 12. Les agrupacions sota una mateixa marca sovint tenen una motivació territorial i es creen per «donar vida al territori» i a qui hi treballa, perquè no es perdin les explotacions, i amb aquestes l'ordre, l'equilibri. És una de les raons de ser de l'Associació Producte del Ripollès. En l'àmbit particular, els productors són conscients que el seu esforç per controlar de forma directa tot el procés aporta qualitat al consumidor. Poden mostrar-li l'origen del producte que compra, i fer-ho amb orgull, doncs des de l'alimentació a la distribució, tot



L'etiqueta amb la R identifica l'origen de la carn i els productes elaborats

compta amb un grau més de qualitat. Amb el Km 0 tothom hi guanya.

L'EXEMPLE DE PRODUCTE DEL RIPOLLÈS

El 2007 es va crear la marca de garantia Producte del Ripollès per identificar els productes agroalimentaris produïts, transformats i elaborats a la comarca. El desembre del 2016, amb el naixement de l'Associació Producte del Ripollès, es feia un pas més, posant en contacte els diferents productors, generant sinergies, procurant que el cercle que va del producte al consumidor mantinguí el seu diàmetre dins els límits de la comarca. Ho aconsegueixen

pel que fa als processos de producció, emmagatzematge i distribució de la carn i els productes elaborats que identifiquen amb la gran R. Pel que fa als làctics, garanteixen que la procedència sigui com a mínim catalana. La marca va començar fa 11 anys amb quatre tipus de producte. Avui ja en representa 14. A la vedella del Ripollès, el poltre de Muntanya o la llagonisseta s'hi han afegit més recentment la trumfa de la Vall de Camprodon, la coca, la cervesa, la mel, les plantes aromàtiques i infusions o els plats cuinats amb productes del Ripollès. A hores d'ara l'entitat agrupa 58 socis, i 8 més estan pendents d'incorporació.



La marca i la posterior associació van ser promogudes des de Ripollès Desenvolupament. L'Agència considera que en aquest temps s'ha fet molta feina perquè el visitant o el turista que arriba a la comarca apreciï el producte fet al Ripollès i cerqui la marca de la gran R que ho garanteix. Creuen, però, que encara queda feina a fer entre els consumidors locals, que, per exemple, confien que la carn que compren a la carnisseria és d'un animal criat, engreixat i sacrificat a la comarca. «No sempre és així», apunten des de l'agència. Alguns membres de l'associació pensen que encara queda camp per recórrer i que la millor promoció continua sent el boca-orella després que el consumidor compra el producte. L'associació fa esforços per promocionar el producte fet al Ripollès, dins de la comarca i també a fora, tenint en compte que molts dels associats són petits productors amb poques possibilitats d'expandir-ne el mercat. Tot i això, sempre que té l'oportunitat és present a fires i altres grans aparadors per a productes agroalimentaris, com a entitat o a través dels productes que aixopluga. El darrer va ser el passat 20 d'abril a l'Espai Provença de Barcelona.

ASSUMIR TOTS ELS PROCESSOS PER PROSPERAR DINS LA COMARCA

El ripollès Jaume Casas, de 27 anys, representa la quarta generació del Mas Pinós de Vallfogona de Ripollès. Després d'obtenir el títol universitari en Ciència i Salut Animal i el màster de Qualitat d'Aliments d'Origen Animal, fa uns anys va prendre les regnes de l'explotació ramadera que els seus besavis van adquirir a mitjans del segle XX i va decidir ampliar el negoci, tot incorporant els processos que li faltaven fins a arribar al consumidor. El 2016 va posar en marxa un nou obrador

amb registre sanitari a la mateixa explotació, la qual cosa li va permetre controlar, i per tant garantir en tot moment, la qualitat i traçabilitat de la carn. Paral·lelament, Casas va assumir la comercialització del que produïa. Ofereix vedella ecològica en caixes, envasada al buit i fresca. Es pot comprar a l'agrobotiga de la mateixa explotació. Una bona part de la carn de vedella la distribueix a l'exterior. Un cop per setmana la reparteixen a les comarques del Maresme i el Barcelonès, sobretot a particulars. També fan elaborats a partir de carn de porc i de xai de la pròpia explotació o comprats a la comarca. Per a Jaume Casas, l'avançat més important del producte Km 0 és que el consumidor pot comprovar en tot moment qualsevol dels processos del que compra. «El client, si vol, pot veure com s'ha fet el bistec que menja», assegura.

UNES CABRES ADIENTS PER AL TERRITORI

La Formatgeria Palou va ser la primera de tot Catalunya a incorporar cabres Payoyas a la seva granja. Pel fet de ser més alts que altres exemplars, aquests animals patien menys ferides quan passejaven pel rocam de l'agrest terreny d'aquesta explotació situada al terme municipal de Capdevànol. A Prado del Rey, Cádiz, van anar a buscar les primeres cabres d'un ramat que ja es compta per desenes. Se'n munyen una seixantena per aconseguir els productes làctics que venen en mercats, a quatre municipis del Ripollès i a Granollers, així com en botigues, ripolleses i també a Mollet. Per a la Dolors Arias, responsable d'aquesta explotació associada a Producte del Ripollès, el més important del producte Km 0 és el curt circuit que ha de recórrer. «El formatge el fem nosaltres, no ha perdut per cap manipulació ni per cap llarg viatge», afirma Arias.

UN VALOR AFEGIT A LA GARROTXA

A la Garrotxa, el concepte de producte Km 0 fa molts anys que es cultiva, fins a arrelar de manera profunda entre els seus ciutadans. La recentment remodelada Plaça Mercat d'Olot, el mercat municipal de la capital garrotxina, s'ha erigit com un baluard del producte fresc i de proximitat, fins al punt que prestigia als productors locals que hi han aconseguit tenir parada. La de pollastre i productes derivats és l'únic punt de venda que es pot trobar d'Aviram Antònia, una petita explotació de la Vall d'en Bas. Qui vol el seu producte ha de comprar-lo a la parada del mercat, fins i tot els restauradors que el pretenen. Els exemplars blancs i vermells que hi crien compleixen els requisits per ser de Km 0, ja que el més lluny que arriben és a Figueres per ser sacrificats. La granja garrotxina no disposa de certificació ecològica perquè això suposaria un encariment del preu. No obstant això, els exemplars s'alimenten amb pinso d'alta qualitat, on es concentren de forma acurada i controlada diferents tants per cent de cereals. La resta del sistema de cria compleix rigorosament els diferents paràmetres de qualitat pel que fa al temps, a espais a l'aire lliure, absència de llum artificial i control de la densitat d'animals segons els metres quadrats de cada recinte.

Aviram Antònia pot controlar tota la traçabilitat del producte, una qualitat que valoren, i molt, els seus clients. «El producte de Km 0 en permet conèixer l'origen, podem dir que sabem què comprem i què mengem», explica Carles Riera, fill de l'Antònia.

L'ESPECIFICITAT D'UNA TERRA

Hi ha productes que, per l'especificitat del lloc on es produeixen, no són reproduïbles en d'altres indrets, ni tan sols en una mateixa comarca. En aquests casos, el concepte Km 0 esde-



vé gairebé literal. El denominat Fesol de Santa Pau n'és un exemple patent. Les seves característiques es deuen al sòl d'origen volcànic on és conreat, únic a tota la Península Ibèrica. La zona volcànica de la Garrotxa, que és la que confereix a aquest fesol les seves propietats úniques, es restringeix als termes municipals de Santa Pau, Castellfollit de la Roca, les Planes d'Hostoles, les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols i Sant Joan les Fonts. És només allà on l'anomenat Fesol de Santa Pau pot ser conreat, perquè és només allà on s'hi troba la terra volcànica, un sòl porós i lleuger que afavoreix la retenció de l'aigua de pluja. Aquest de terreny compta



amb especials argiles i una elevada proporció de matèria orgànica que afavoreix un alt contingut proteic en el fesol, una característica directament associada a la seva baixa farinositat. El baix contingut calci del sòl volcànic i el seu pH feblement àcid o neutre també influeixen en la baixa percepció de la pell del llegum. El 2007, un estudi de la Universitat Politècnica de Catalunya va demostrar que les mateixes llavors de fesols plantades en un altre territori no produïen un fruit tan excepcional com les cultivades en camps d'origen volcànic. Actualment les 12 explotacions que cultiven Fesol de Santa Pau ho fan en no més de 34 hectàrees. L'Associació de Cultivadors de Fesol de Santa Paus han lluitat durant anys contra els productors que oferien els seus llegums sota un nom que no els pertocava. El segell de la Denominació d'Origen Protegida ha acabat amb aquesta competència deslleial, tot i que els cultivadors encara adverteixen: el Fesol de Santa Pau no es ven a granel. Qualsevol llegum que es vengui d'aquesta manera no serà mai el de la terra volcànica.

El desenvolupament del sector de Llaudet avança a bon ritme

L'alcalde de Sant Joan de les Abadesses considera que és una ubicació estratègica per a les empreses



Els treballs al sector industrial de Llaudet, a Sant Joan de les Abadesses, avancen amb força. Durant aquests dies s'estan instal·lant tots els serveis de conduccions per a l'electricitat, el clavegueram, telefonia i fibra òptica.

L'ajuntament santjoaní ha avançat que ja hi ha diverses sol·licituds d'empreses per instal·lar-se en aquest polígon, el qual, l'alcalde Ramon Roqué, considera estratègic per la seva ubicació, amb comunicació amb França, Barcelona i Girona. La Colònia Llaudet és una colònia tèxtil de Sant Joan de les Abadesses propietat d'INCASÒL a la comarca del Ripollès. La zona sempre s'ha dedicat a la indústria, i encara que ara el sector del turisme és més ac-

tiu, des de l'ajuntament de Sant Joan de les Abadesses són conscients de la importància que ha de seguir tenint el sector industrial per al municipi, i el fet que noves empreses se situïn i creïn llocs de treball a la zona.

Precisament, per aquest motiu neix el polígon industrial de Llaudet. Ubicat als afores de Sant Joan, aquest polígon ofereix a les empreses l'oportunitat de treballar en un entorn natural i únic. El polígon està format per dos sectors: el sud, amb l'antiga colònia industrial, on es troben un conjunt d'habitatges i naus de petites dimensions per instal·lar activitats econòmiques, habitacions o oficines; i el sector nord, format per 5 parcel·les de diferents dimensions i una nau industrial.

AJUNTAMENT DE SANT JOAN DE LES ABADESSES

Plaça Major, 3
17860 Sant Joan de les Abadesses
Tel.: 972 72 01 00

COLÒNIA LLAUDET
N-260, km 104,5
17860 Sant Joan de les Abadesses

www.santjoandelesabadesses.cat
ajuntament@santjoandelesabadesses.cat



LERSA, l'energia verda del Ripollès



Quan falta un any per arribar al centenari de l'empresa, el grup LERSA segueix amb la filosofia del tracte proper al públic i respectuós amb el medi ambient. Des que la fundaren el 1919 Modest Sayós i els seus socis, el grup no ha deixat d'abastar d'electricitat a la comarca del Ripollès amb un tarannà propi que combina proximitat i qualitat i amb esperit de superació constant. Aquesta és una part important del valor afegit de la companyia que, al llarg de la seva història, avui centenària, ha sabut adaptar-se als temps amb una aposta constant per la innovació en un sector cada vegada més complex i competitiu.

Ja des dels seus inicis, la voluntat d'emprar energies naturals per aconseguir-ne electricitat va ser una constant en la filosofia empresarial, a partir de dos aprofitaments hidràulics al riu Freser.

Amb els anys, la societat ha esdevingut més conscient per la protecció del medi ambient, donant la raó a qui al seu moment apostaven per la naturalesa. Ara LERSA segueix encaminada a la millora del producte, apostant per les energies verdes, d'origen 100% renovables. La companyia ripollesa pensa en les energies sostenibles, renovables i respectuoses amb el medi ambient. L'energia elèctrica que comercialitza LERSA és d'origen 100% natural i renovable.

Aquest fet li ha permès aconseguir el Segell de Garantia d'Origen, atorgat per la *Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia*, l'organisme públic encarregat d'acreditar l'obtenció d'energia verda. LERSA ja és 100% RENOVABLE, sent un orgull per l'empresa i per als seus clients poder lluir un segell de qualitat i distinció com aquest.



LERSA

Carrer de Sant Pere, 6

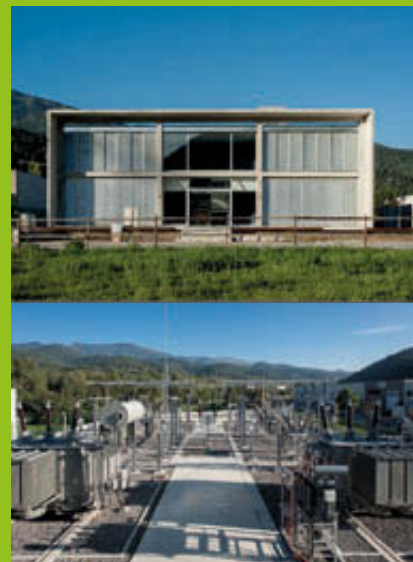
17500 Ripoll

Tel.: 972 70 00 94

Fax: 972 70 37 03

www.lersaenergia.com

lerna@lernaelectricitat.com



Delter Alimentació S.L. torna a créixer

Delter Alimentació S.L. ha tancat el 2017 amb un creixement en volum de vendes superior al 6%. L'empresa ha acomplert, doncs, novament el seu objectiu anual, que fixa un creixement mínim del 5% en acabar l'exercici. La seva directora general, Manoli Vega, ha informat així mateix que l'evolució també està essent positiva pel que fa als primers mesos del 2018. Ja fa dos anys que la companyia ripollesa de venda majorista i al detall d'alimentació va entrar en el mercat del Bages i ja és present a set comarques catalanes. Des dels magatzems amb què compta a Ripoll i Puigcerdà, l'empresa distribueix els productes que comercialitza, a més del Ripollès, la Cerdanya i el Bages, a Osona, el Berguedà, el Solsonès i l'Alt Urgell.

La companyia no descarta una nova expansió a mitjà termini, tal com ha explicat Vega, i si bé no es planteja una inversió important al llarg del 2018, aquesta podria arribar amb el tombant d'any. Mentrestant, la societat explora noves línies de mercat. Com explica Vega, «el nom que vàrem decidir per a l'empresa, Delter Alimentació, es fa cada cop més encertat, ja que des dels nostres inicis hem ampliat la gamma de productes i actualment comptem amb una gran diversitat». Amb 28 anys de trajectòria a les seves espatlles, la companyia va iniciar la seva activitat amb la venda de producte congelat. Actualment compta amb una gamma de producte fresc i una altra de sec, sempre amb primeres marques. Farggi, Menorquina o Alma són només alguns exemples. Cada



mes l'empresa publica un catàleg amb les seves ofertes.

EL FUTUR ASSEGURAT

Empresa familiar, Delter Alimentació té el futur assegurat amb la incorporació a l'empresa dels fills de la Manoli i en Ricard, la Mireia i en Martí. La nova generació aporta la feina i les seves idees al negoci, amb responsabilitats específiques dins de l'organigrama. En Martí desenvolupa les seves funcions al departament de compres, mentre que la Mireia vincula la seva tasca al departament comercial.

EXEMPLE D'EMPRENEDORIA

Delter Alimentació és un exemple de projecte emprenedor, així ho certifiquen els seus 28 anys de trajectòria. L'empresa ha sabut fer-se un lloc en un mercat cada cop més global i, des del Ripollès, ha estat capaç de consolidar un projecte de venda al major i al detall.

ELS VALORS COM A FONAMENT

Els administradors i treballadors de Delter Alimentació han aplicat

des dels seus inicis la filosofia del treball, l'esforç i qualitat. Més enllà d'aquests principis fonamentals, han col·laborat per a la creació d'un projecte amb identitat pròpia. Els homes i dones que formen part del projecte persegueixen, amb la seva tasca, els principis de serietat, fidelitat, constància i eficàcia. Aquests són els valors fixats per l'empresa i que marquen la seva activitat.

DELTER ALIMENTACIÓ

C. Santiago Rossinyol, 4
17500 Ripoll
Tel.: 972 70 31 46

delter@delter.net

El Forn ca la Carme de Campdevàrol fa 100 anys

El Forn ca la Carme de Campdevàrol celebra enguany el seu centenari, amb la quarta generació recentment incorporada i podent dir que en 100 anys d'història mai no han deixat de fer pa. El que sí que han fet és complementar el negoci amb altres activitats que els han ajudat a mantenir-se al llarg de l'últim segle en una vila amb poc més de 3.000 habitants i quatre forns de pa. El divendres 18 de maig l'establiment celebra l'especial aniversari amb una obra de teatre familiar, grallers i un berenar amb pastes i entrepans, com no podia ser d'una altra manera. Repassem la història del forn de pa amb Vicenç Pascal, representant de la tercera generació.

• **Com va començar tot?**

De molt jove el meu avi, Bartomeu Pascal i Sadurní, de la Carola de Ripoll, se'n va anar a Barcelona a aprendre l'ofici, juntament amb un altre noi que va acabar fent de forner a Ripoll. L'avi va obrir el forn de pa a Campdevàrol.

• **El 1918.**

Els documents de l'Ajuntament que acrediten l'obertura de l'establiment van perdre's, però tot i així vàrem trobar les primeres contribucions que l'avi va fer per tenir l'establiment. La primera va ser el 1918, que és la que hem agafat com a referència.

• **El forn sempre ha estat a la plaça Mainada?**

No, primer va ser al carrer Aurora, durant poc temps, i més tard a la plaça de la Dansa, on s'hi va estar fins al 99. Allà vam treballar-hi el meu pare, Bartomeu Pascal i Coro-



minas, i jo mateix. El forn completava la seva activitat amb una botiga de queviures que posteriorment va incorporar l'autoservei en un supermercat que portava el meu germà Josep. Quan el meu pare va ser a prop de la jubilació, van fer obres a la plaça de la Dansa, deixant-la de vianants. Vam considerar que el fet de no poder fer entrar-hi cotxes ens restava clients i vaig decidir traslladar-me a la plaça Mainada.

• **Si abans complementaven el servei de forn de pa amb el supermercat, ara ho fan amb el servei de cafeteria...**

Des que tinc memòria que Campdevàrol sempre ha tingut quatre forns de pa. Els responsables dels diferents establiments sempre ens hem vist obligats a oferir un altre servei a més de pa per guanyar-nos la vida, més encara des de que els supermercats i les benzineres s'han posat a vendre pa.

• **El futur està assegurat?**

De moment sembla que sí. La meua filla Eva fa poc més de 3 anys que s'ha incorporat a ple dret en el negoci.

• **Que és que més li agrada de la feina que fa?**

Que està exposada al públic, que la poden veure i tastar. Aquest negoci dóna un sentiment de servei, et permet tenir contacte amb la gent. Tots volem guanyar-nos la vida, però t'aporta un doble vessant quan surts a la botiga, algú t'explica que no tolera el gluten i acabes parlant de salut quan han vingut a comprar pa. Un altre avantatge és que cada dia és una aventura. Engegues una fornada i no pots preveure el resultat, depèn de molts factors. A vegades pot ser que en comptes de pa semblin òsties... té la seva gràcia.

• **Què fareu per celebrar els 100 anys?**

El divendres 18 de maig a la plaça Mainada celebrarem una festa d'aniversari de les 5 a les 8 de la tarda. Hi haurà una obra de teatre infantil promoguda pel Gremi de Flequers Artesans de les Comarques Gironines, en què uns joves forners comencen a descobrir els secrets de fer pa després que el mestre no es presenti a la cita. També hi haurà actuació dels Grallers de Campdevàrol, amb què la meua filla col·labora, i un berenar amb pastes i entrepans per a tothom.

Comercial Pirene, atenció professionalitzada i de proximitat

Comercial Pirene és una empresa fundada l'any 1984 dedicada a les instal·lacions elèctriques de baixa tensió en instal·lacions industrials i domèstiques, així com a la venda d'electrodomèstics i a la seva reparació, que ha nascut, crescut i s'ha consolidat al Ripollès. La seva principal missió ha estat oferir als



COMERCIAL PIRENE

Pl. Josep Anselm Clavé, 2
17860 St. Joan de les Abadesses
Tel.: 972 72 07 30

C. Vinyes, 8
17500 Ripoll
Tel.: 972 70 40 72

C. Clivillers, 13
17800 Ripoll
Tel.: 972 26 36 63

www.cpirene.com
pirene@cpirene.com



seus clients la possibilitat d'incorporar les instal·lacions més innovadores i eficaçes, dotant-les dels avenços tècnics i estètics que requereixen un mercat en contínua evolució.

En aquesta línia tecnològica, Comercial Pirene és capdavantera en el control de climatitzacions i automatitzacions d'edificis municipals, residències, indústries o habitatges, aportant grans avenços i beneficis en eficiència energètica i seguretat, amb el sistema basat en PLC industrial, amb la plataforma Somachine.

Aconseguint un gran control del clima i visualitzant 'online' les temperatures i esdeveniments, creant gràfics, generant alarmes via correu electrònic o SMS, controls d'accessos, portes d'emergència, o qualsevol aplicació imaginable amb control total des de la xarxa o des del mòbil.

Comercial Pirene es dedica també a la venda i reparació d'electrodomèstics, amb el servei integral de posada en marxa i garantia, així com a l'assessorament personalitzat requerit per cadascun dels seus clients.

Amb una clara voluntat de servei, l'empresa ha procurat sempre cobrir totes les necessitats dels clients, oferint tots els serveis que són necessaris per a la tranquil·litat de la postvenda, tant en instal·lacions elèctriques com en serveis de reparació, disposant de tallers propis de reparació de tot tipus d'electrodomèstics, aire condicionat, televisió i electrònica.

L'Hospital d'Olot recordarà les visites i proves diagnòstiques mitjançant un SMS als seus usuaris

La tecnologia cada vegada és més freqüent als centres hospitalaris. Aquest abril l'Hospital d'Olot i Comarcal de la Garrotxa es dotarà d'un sistema d'avís per SMS amb tres objectius clars: introduir i facilitar la tecnologia que tenim al nostre abast, aprofitar una eina de comunicació per millorar la relació entre els usuaris i l'hospital i alhora ser més eficients en la gestió d'aquests recursos.

Inicialment s'utilitzaran els SMS per recordar hores de visita i realització de proves diagnòstiques tant a consultes externes com a diagnòstic per la imatge, de manera que el pacient rebrà un missatge amb el dia i hora assignat, que hau-

rà de respondre amb un "no" només en el cas que no pugui venir. Aquest missatge el rebrà 5 dies abans de la visita o prova diagnòstica.

D'aquesta manera, si l'usuari ha comunicat que no vindrà a la cita, els Serveis d'Admissions i Consultes Externes podran reprogramar les agendes dels professionals i serveis per optimitzar-les al màxim i donar una atenció més personalitzada als pacients. Aquestes reassignacions suposaran, de manera directa, reduir lleugerament les llistes d'espera en aquests casos i gestionar de manera més eficient els recursos sanitaris.

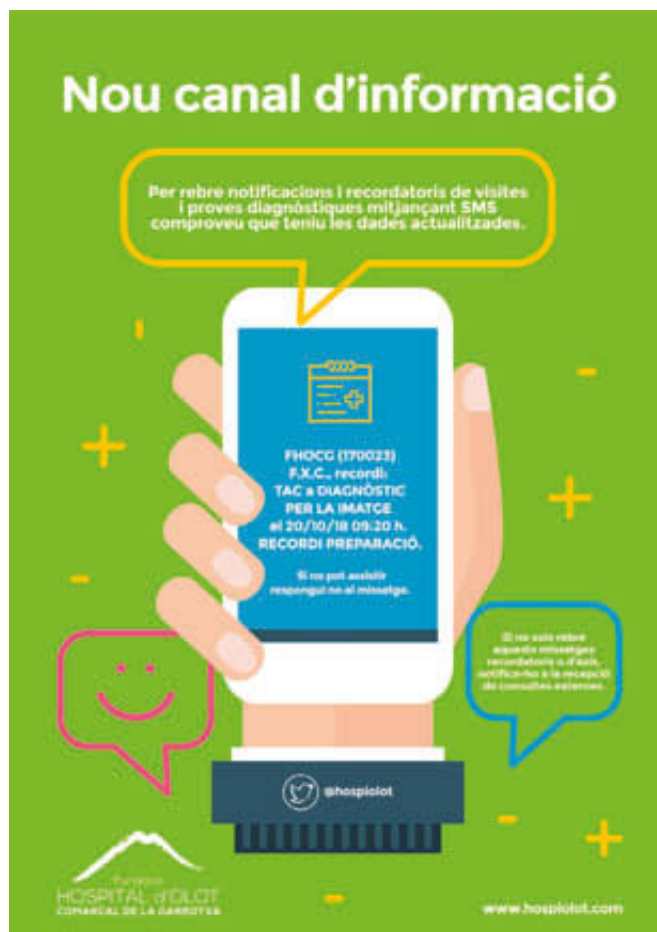
El missatge que l'usuari rebrà cinc dies abans de la visita o prova serà: *'FHOCC (170023) F.X.C., recordi: TAC a DIAGNÒSTIC PER LA IMATGE el 20/10/18 09:20. RECORDI PREPARACIÓ. Si no pot assistir respongui no al missatge.'*

Més endavant, en una segona fase, també s'enviarà per SMS les citacions per realitzar-se proves diagnòstiques tant a consultes com a

diagnòstic per la imatge amb les recomanacions a seguir o el tipus de preparació prèvia a realitzar.

El 2017 hi va haver unes 7.900 visites que no es van acabar realitzant perquè l'usuari no es va presentar de les 83.000 que es fan a consultes externes i que suposen un 9,6% del total.

És molt important disposar de les dades actualitzades per poder fer el correcte enviament dels missatges. Si un usuari o pacient no vol rebre aquests recordatoris via SMS pot adreçar-se a qualsevol de les recepcions de l'hospital.



FUNDACIÓ HOSPITAL D'OLOT I COMARCAL DE LA GARROTXA

Av. Països Catalans, 86
17800 Olot
Tel.: 972 26 18 00

www.hospitalot.com
direccio@hospitalot.com



Innovació i perseverança, els secrets de Fibran



Fundada l'any 1953, en uns orígens prou complicats i difícils, Fibran ha anat creixent i ha sabut estar i ser competitiva en el món de la fabricació de tripes de col·lagen.

Els resultats a la vida són, en general, fruit d'una dedicació, d'un esforç, d'un compromís, d'una qualitat, d'una innovació i d'una confiança de tot un conjunt de persones

FIBRAN S.A.

Polígon Industrial Cal Gat P29
17860 Sant Joan de les
Abadesses

Tel.: 972 72 00 25
Fax: 972 72 10 21

www.fibran.net
fibran@fibran.net



que formem l'equip humà de Fibran, i tot això i més és el que els ha portat a ser el que són al dia d'avui.

El món de l'embotició ha fet aquests darrers anys un avenç molt important en les instal·lacions i màquines d'embotició, i això ha comportat a Fibran saber donar respostes a aquestes noves exigències, amb nous processos, nous productes i gràcies a la constant innovació per poder donar respostes a les exigències a més de 60 països d'arreu del món, on són presents en els seus productes. A més, des de la companyia tenen sempre molta cura i respecte envers el medi ambient de tot el nostre entorn.

A Fibran vetllen molt per la Seguretat i salut de tots els seus col·

laboradors, formant i informant totes les persones i adequant cada lloc de treball a cada necessitat.

L'empresa santjoanina ja s'està preparant per a la famosa fira de l'alimentació que se celebra a Frankfurt cada tres anys, l'IFFA. Aquesta fira és la més important del món del sector. Fibran hi serà present un cop més, per mantenir els contactes amb els seus clients actuals, i donar a conèixer els productes de la companyia de Sant Joan de les Abadesses a nous mercats i països.

Fibran vol afrontar el futur amb optimisme, preparats per als nous reptes, adequant les seves instal·lacions amb maquinària més moderna i continuant en la recerca d'R+D per a desenvolupar nous productes.



Mecanitzats Ter, 20 anys d'expertesa

Mecanitzats del Ter és una empresa especialitzada en la mecànica de components de motors d'electroventilació i en la fabricació d'eixos per a motors i altres components metàl·lics per a motors.

L'empresa va néixer l'any 1998 i es va ubicar, llavors, a una nau al Polígon dels Pintors de Ripoll. Per a poder ampliar el seu espai de treball i així poder créixer de forma laboral, l'any 2001 es va traslladar fins a la nau on està instal·lada actualment, a Cal Gat, a Sant Joan de les Abadesses.

Des d'aleshores, l'empresa ha invertit constantment en maquinària per tenir un ampli ventall de possibilitats a l'hora de fer el mecanitzat de les peces amb les quals treballa. Disposa d'equips de verificació de primeres marques, que assegurin un òptim control de la qualitat dels seus productes i serveis. Per a qualsevol projecte de mecanització es troben a la disposició del client: els seus tècnics elaboraran un pressupost se-

gons les possibilitats, fet a mida.

La feina d'aquesta empresa consisteix a fer el mecanitzat, fer-li el detall, a peces que es destinen a motors elèctrics.

Mecanitzats del Ter treballa sobretot per a empreses de la comarca, com Soler&Palau. No obstant això, també tenen altres clients exteriors, donant un servei de màxima qualitat i eficiència més enllà de la comarca del Ripollès.

L'empresa ha obert una filial, Mecatrònica del Ter, més encarada a projectes per a empreses, com ara càrnies, o especialitzades en electrodomèstics industrials.

Actualment, 26 professionals treballen a l'empresa per complir amb els encàrrecs que reben. Tot plegat, amb 14 màquines d'última generació per oferir el màxim servei possible als seus clients.



MECANITZATS TER

Pol. Ind. Cal Gat, naus 1, 3 i 5
17860 Sant Joan de les Abadesses
Tel. 972 72 09 79

administracio@mecanitzatster.com
www.mecanizadoster.es



MECATRÒNICA DEL TER

Pol. Ind. Cal Gat, naus 4 i 6
17860 Sant Joan de les Abadesses
Tel. 972 72 23 71

mtronica@mecanitzatster.com
www.mecanizadoster.es



Límpid: experiència, qualitat, compromís



Límpid és una empresa especialitzada en serveis de neteja i bugaderia. L'estalvi d'aigua és un dels principals reptes d'aquesta empresa, que fa una aposta decidida pel desenvolupament sostenible.

Aquesta conscienciació i la seva vocació de millora constant l'ha portat a apostar per innovacions tecnològiques que permeten estalviar energia i recursos, estalvis que ofereixen un millor resultat.

L'ozó no és res més que oxigen enriquit. En l'àmbit pràctic, aquesta combinació ofereix uns resultats espectaculars a l'hora de la neteja. L'ozó serveix per eliminar tot tipus de bacteris i fongs i millorar la qualitat de vida de les persones que tenen al·lèrgia o asma.

BUGADERIA

Límpid ofereix serveis de bugaderia a gran escala i també en l'àmbit particular. A la seva cartera de clients hi destaquen grans empreses de restauració, residències, hotels... que confien en la seva professionalitat per tenir impecable el seu material tèxtil.

TINTORERIA

Límpid soluciona sense problemes aquella taca que sembla impossible, fins i tot amb el teixit més delicat. I és que Límpid disposa de la millor maquinària, tant en l'àmbit de bugaderia com el de tintoreria, i ofereix resultats immillorables. Una bona prova és que els clients repeteixen després de veure els resultats amb els seus teixits més delicats i especials.

DISTRIBUCIÓ DE PRODUCTES

L'oferta de productes de Límpid és variada i abasta una gran quantitat de camps. Distribueixen a tot tipus d'establiments d'hostaleria i restauració, així com productes per a indústries càrnies. Garanteixen una neteja i desinfecció integrals i completes amb una àmplia gamma de productes de qualitat. Per arrodonir-ho, Límpid compta amb el suport d'una gran empresa com Mice-la, afegint valor i garantia de qualitat a la seva tasca.

LÍMPID

P.I. de Rocafiguera
Passeig Ragull, 10
17500 Ripoll
Tel: 972 71 43 69 / 659 43 44 80

www.limpidserveis.com
limpid@limpidserveis.com



NETEJA DE GRAFITS

Límpid també ofereix el servei de neteja de grafit, per eliminar completament aquelles pintades que molesten o embruteixen determinades parets o en tot tipus de superfícies.

QUALITAT I COMPROMÍS

Aquests adjectius són el segell de distinció de Límpid, tal com ho demostra la voluntat constant de millora i el fet d'haver obtingut la certificació legal de Classificació de Contractista i registre de Contractes.

L'OZÓ PER NETEJAR

Sense renunciar a la millora i a la renovació, Límpid continua oferint els seus serveis de sempre amb la seva eficiència. L'ús de l'ozó s'ha mostrat molt útil en diferents propostes. En l'àmbit químic,

Sanum, la vida sana ben a prop

La nostra filosofia segueix i passa per donar a conèixer una forma de vida més conscient, saludable i equilibrada, en un món on cada vegada sorgeixen més al·lèrgies, intoleràncies, malalties, etc. No obstant, entenem que no només aquests casos, són els punts de referència, sinó que també volem obrir noves expectatives a la gent que decideixi fer una canvi en la seva vida per decisió pròpia o per prescripció.

Esperem poder consolidar un model de botiga propera on cada client s'hi senti com a casa i on la importància del tracte i l'assessorament siguin el punt de partida. **Consumir productes ecològics és preocupar-se per la nostra salut** Els productes que s'obtenen d'una agricultura convencional pateixen modificacions en la seva composició orgànica, les quals tenen efectes marcats i constants per la nostra salut. Segons els especialistes en nutrició, la gran part de les malalties degeneratives tenen origen en l'alimentació.

Els aliments ecològics Els aliments ecològics tenen els nutrients precisos i conserven un equilibri entre sals minerals i oligoelements d'acord amb les nostres necessitats.

Els cereals integrals Els cereals integrals haurien de ser de cultiu ecològic, ja que en l'agricultura convencional, en ser tractats amb productes sintètics, els tòxics s'hi acumulen amb molta quantitat.

L'essència dels aliments Els aliments mantenen el seu gust autèntic i com que tenen un cicle natural, sense alteracions, es conserven més i millor.

La conservació del medi Quan consumim aliments de cultiu ecològic, estem col·laborant amb la conservació del medi ambient i evitem la contaminació de la



terra, de l'aire i de l'aigua.

L'estalvi energètic Ajudem a l'estalvi energètic. En el cultiu i en l'elaboració del producte ecològic, s'aprofita el màxim de recursos renovables. Per a l'obtenció d'un producte no ecològic es precisen fins a més de 10 calories per cada caloria obtinguda en forma d'aliment.

Pensant en el metabolisme Els productes de cultiu ecològic, per no contenir substàncies artificials, són assimilats correctament per l'organisme sense alterar les funcions metabòliques.

Els nostres agricultors El consumidor o la consumidora de productes ecològics, a través de la seva elecció responsable, contribueix a la independència d'agricultors i d'agricultores i a la creació de llocs de treball.

Moderació del consum L'autèntica economia domèstica ha d'anar en funció d'una correcta i saludable nutrició. Els productes ecològics no resulten més cars per a l'economia familiar i, a més a més, el seu contingut en nutrients per unitat de pes és superior al dels convencionals, ja que se n'han de consumir en menys quantitat.

Responsabilitat Demanar productes de conreu ecològic és una elecció responsable que pot aconseguir canvis en l'activitat d'empreses i administracions en



impulsar-les cap a mètodes i productes més respectuosos amb el medi i la salut de totes les persones.

ET FACILITEM LA COMPRA

Per això, si no trobes el producte que necessites, demana'ns-el i te l'aconseguirem i, si vols optimitzar el teu temps, fes-nos comanda presencialment, truca'ns o envia'ns un correu electrònic, i te la tindrem a punt per quan vinguis. O si vius a Olot i rodalies, te la portarem a casa! En compres superiors a 30€, el servei de transport és gratuït!

Oferim també consultes personalitzades amb nutricionistes i dietistes amb experiència i prestigi, com són Sergi Mateo i Daniel Garcia. Truqueu per informar-vos. Disposem d'un espai de cafeteria per menjar de manera sana amb productes saludables. Organitzem cursos cada mes perquè descobriu com mantenir uns hàbits saludables.

SANUM

C. Mulleras, 1
17800 Olot
T. 872 02 41 88

info@sanum.cat



Neida, compromís i innovació en el camp de la neteja

Neida és una empresa del camp de la neteja que, amb més de 40 anys d'experiència, ha anat incorporant nous serveis. Alhora s'ha anat adaptant als canvis i l'evolució del sector per tal de poder oferir als seus clients la millor qualitat en el servei. Disposen del Certificat ISO-9001 i estan autoritzats per la Junta de Residus de la Generalitat de Catalunya amb el codi T1884.

L'empresa és també conscient de la importància en l'àmbit de la seguretat i salut en el treball. Neida disposa d'un vehicle auxiliar que serveix de suport en els treballs en què la dificultat ho requereix. Així mateix, el vehicle està equipat amb totes les EPIS i altres materials de seguretat que queden recollits en un contenidor situat a la part posterior del vehicle. D'altra banda, treballen en l'assessorament, la tramitació, gestió i transport de residus.



NEIDA

Cap del Pont de la Gleva, s/n

08560 Manlleu

Tel.: 93 857 03 74

Mòbil: 630 964 284

www.neida.cat

contacte@neida.cat



SERVEIS

REHABILITACIÓ DE CANONADES

Nou servei de rehabilitació de canonades sense necessitat d'obra civil.

INSPECCIÓ DE CANONADES

Amb càmera robotitzada de televisió; amb cada inspecció s'entrega un informe.

DESEMBUSSOS I NETEGES

Desembussos de canonades per a particulars, comunitats, indústries...

Extracció d'aigua en inundacions.

Neteges industrials amb alta pressió.

REG

Servei de regar: zones verdes, jardins, circuits de competició...

TRANSPORT D'AIGUA

Aigua potable: Disposen d'un camió cisterna homologat per la Direcció General de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya. El camió permet realitzar transport d'aigua potable per al consum humà amb una capacitat de 24 metres cúbics.

Aigua no potable: Per a granges, cases de pagès, particulars, per omplir piscines o tota mena de dipòsits.

RESIDUS

Assessorament, tramitació, gestió i transport de residus.

URGÈNCIES

Servei d'urgència les 24 hores del dia per atendre les necessitats dels clients quan ho necessitin.



SERVEI D'URGÈNCIA

DESEMBUSSOS, NETEGES I TRANSPORT D'AIGUA

Tel. 630 96 42 84 - 93 857 03 74 - contacte@neida.cat

125 Anys de Galetes Birba

• Quina és la situació en l'actualitat de Galetes Birba?

Actualment està molt reconeguda, especialment a Catalunya. També és veritat que qui més ens coneix són els majors de 40 anys i aquí està l'esforç que hem de fer per retenir la nostra clientela. No la marca, sinó les galetes, el producte, per tal que s'adapti a la demanda actual.

• I en quins objectius estan treballant?

El principal i sobre el qual aquest any hem fet un esforç especial és donar-nos a conèixer al mercat jove. El nostre pas següent és l'exportació sobretot en països que siguin afins al nostre producte i ens queda expandir-nos a Espanya, que potser per aquests moments que vivim no és oportú. Més endavant, però, podem desenvolupar aquesta idea.

• Birba ja fa més d'un segle que és al mercat. Què suposa el fet de promoure un producte que ha estat al mercat tant temps?

Per a nosaltres suposa haver d'adequar-nos a la maleïda paraula de productivitat i als conceptes de costos i novetats. Potser perquè el nostre actiu principal és l'immobilisme, és a dir, fer les coses com es feien abans, però evidentment mecanitzant-les i promovent que hi hagi una evolució en el procés de fabricació per potenciar productes naturals, de proximitat i mantenint les fórmules i estil tradicional, com sempre s'ha fet. No és fàcil perquè el mercat et demana que siguis competitiu en preu i comparen amb altres galetes de fórmules diferents, no vull dir que ni millor ni pitjor, sinó en productes diferents. Però el nostre repte es continuar fent les galetes amb el gust tradicional, sense conservants, colorants ni additius.



• De quina estructura empresarial disposa Galetes Birba?

Estem una mica estacionalitzats en producció. Som unes 60 persones a la fàbrica de Camprodon i 8 persones en direcció, gerència, comercialització i màrqueting.

• Com definiria del posicionament de Birba en el mercat actual?

Satisfactori. Si en general les empreses creixen en un 2%, Birba en el darrer any està per sobre del 25%.

• Per quins motius?

Primer perquè en el mercat d'alimentació cada vegada més la gent s'està preocupant del que està menjant ell i la família. Per tant, nosaltres treballam amb oli d'oliva en comptes d'oli de palma, sense conservants. Aquest és el nostre actiu, que la gent valora molt i que ens ha aportat un creixement important perquè la gent cada vegada més mira les etiquetes del que estan menjant. Fins i tot al-

gunes empreses del sector comencen a mirar aquest aspecte i prioritzen la qualitat del producte i no al preu.

• El fet que Birba tingui la fàbrica a Camprodon, al Ripollès, és un valor afegit?

Par a nosaltres sens dubte que ho és. Birba compra els ous a Banyoles i la mantega en gran part vé del Cadí. Quan la gent pot comprovar que la fàbrica està en plena natura envoltada de bestiar que pastura en un entorn natural tan bonic sempre és molt millor quan el presentes. La nostra vinculació amb Camprodon també és molt forta. És ben evident que la nostra imatge és el pont de Camprodon i que el personal és gent que fa molt temps que treballa amb nosaltres i s'estima el que fem. I aquesta proximitat al territori ens ve donat perquè hi ha molta gent que treballa en la producció de galetes Birba o que està vinculada en la seva comercialització.

• Sempre han conservat la imatge tradicional...

Per a nosaltres és clau. Ara hem començat a treballar productes sense gluten, sense sucres... Però el que preval és una imatge que vinculi Birba amb un producte centenari, amb tota la força que això representa.

• Com celebrarà Birba aquests 125 anys?

Intentarem fer-ho amb força. Per primera vegada, Birba fa un spot televisiu gravat a Camprodon i protagonitzat per avis que reivindiquen que les coses bones eren les d'abans. Una campanya intensa en diferents mitjans i per Internet. Hem llençat productes específics dels 125 anys i estem coorganitzant, juntament amb l'Ajuntament de Camprodon, una fira de fabricants de galetes artesanes.



CICLES FORMATIUS DE GRAU SUPERIOR

FP DUAL

ROBÒTICA, AUTOMATITZACIÓ I MECATRÒNICA

- Automatització i robòtica industrial
- Mecatrònica industrial

DISSENY I PROGRAMACIÓ INDUSTRIAL

- Disseny en fabricació mecànica
- Programació de la producció en fabricació mecànica

- Grups reduïts
- Pràctiques remunerades
- Pràctiques internacionals
- Borsa de treball amb elevada inserció laboral
- Pisos per a estudiants
- Projectes integrats



PROGRAMA D'INTERCANVIS



Truca i t'informarem

Av. Eduard Soler, 1
17500 Ripoll
Tel. 972 70 11 31
Fax: 972 70 28 71
info@fes.cat

www.fes.cat

FORMACIÓ CONTÍNUA A MIDA

Serveis tecnològics i de fabricació

- Prototipatge
- Automatització
- Mecanització
- Tecnologies *smart*

Recolzament a l'emprenedoria



L'Hospital de Campdevàdol, referent en atenció sanitària de qualitat al Ripollès

L'Hospital de Campdevàdol, centre comarcal del Ripollès, compta actualment amb uns 180 professionals, que atenen una població de referència d'unes 25.000 persones. La majoria de treballadors de l'entitat pertanyen a l'àmbit de la salut -metges, infermeres, auxiliars d'infermeria, tècnics de Radiologia, zeladors, etc.-, però també n'hi ha d'altres sectors, com professionals de la neteja i el manteniment d'instal·lacions, experts en medi ambient o informàtics.

El 2017, l'Hospital va realitzar més de 1.600 altes a pacients aguts i gairebé 800 intervencions majors sense ingrés, va atendre unes 12.700 urgències i va assistir un centenar de parts. Pel que



HOSPITAL DE CAMPDEVÀNOL

Ctra. de Gombrèn, 20
17530 Campdevàdol
Tel.: 972 73 00 13

www.hospitaldecampdevanol.cat



fa a consultes externes, es van fer més de 29.000 visites. En l'àmbit de l'atenció sociosanitària, es van atendre uns 360 pacients i, a Atenció Primària, es van fer més de 55.000 visites. Respecte de l'equipament tecnològic, destaca la posada en funcionament d'un aparell de TAC el juny de 2017.

A més, des de la Institució es duu a terme una important tasca de formació i prevenció dirigida a la població del Ripollès. Per exemple, s'organitzen xerrades i tallers de temàtica molt diversa -Dia Mundial Contra el Càncer, primers auxilis, salut cardiovascular, etc.-. Una de les iniciatives més destacades és la Jornada SUMEM, que el 23 de març d'aquest any va arribar a la seva quarta edició i que serveix per presentar a la població diverses iniciatives i experiències del camp de la salut que poden ser del seu interès, així com per donar a conèixer les entitats de la comarca. D'altra banda, es treballa estretament amb les escoles del

Ripollès per fomentar hàbits saludables entre els més petits.

També es fa una tasca destacada en la prevenció del tabaquisme i, en aquest àmbit, l'Hospital compta amb el reconeixement Nivell Or de la Xarxa Internacional d'Hospitals Sense Fum. Així mateix, cal destacar que l'Hospital desenvolupa tota la seva activitat tenint molt en compte el respecte pel medi ambient. Bona mostra d'això és l'acreditació amb la certificació mediambiental ISO 14001:2004.

Des de la seva fundació, l'any 1920, l'Hospital vetlla per les necessitats de salut dels habitants de la comarca. Actualment, l'Hospital està acreditat com a centre d'atenció hospitalària aguda i com a centre d'atenció sociosanitària. A part de l'Hospital mateix, la Institució gestiona els Centres d'Assistència Primària (CAP) de Campdevàdol i Ribes de Freser, i els consultoris locals de Campelles, Gombrèn, Pardines, Planoles, Queralbs i Toses.



THE PERFECT WELD

M M A
T I G
M I G M A G
P L A S M A

www.solter.com





S&P: Una estratègia global - Una política local

S&P va néixer a Ripoll (Girona) el 1951 de la mà dels enginyers Eduard Soler i Josep Palau.

Des de bon començament, es va tenir molt clar que el futur depenia de l'expansió als mercats exteriors, inicialment cap a Europa, i més endavant cap a la resta de mercats de tot el món.

S&P al món

A dia d'avui, S&P és una empresa fortament arrelada i reconeguda a tot el món, amb filials pròpies a Alemanya, Austràlia, Àustria, Bèlgica, Brasil, Canadà, Xile, Colòmbia, Eslovàquia, Estats Units, França, Holanda, Irlanda, Itàlia, Letònia, Lituània, Mèxic, Noruega, Portugal, Regne Unit, República Txeca, Rumania, Turquia i Suïssa, amb distribuïdors exclusius a la major part de països de la resta del món.



Factoria principal de Ripoll



24 FACTORIES 34 FILIALS 05 CENTRES I+D+I 60 DISTRIBUÏDORS

Del concepte al producte: S&P domina totes les fases del procés de fabricació de ventiladors



Càmera anecoica



Departament I+D+I



Túnels aerodinàmics



Càmera biclimàtica



Càmera de fugues

S&P al Servei al Client

- Xarxa comercial amb un alt nivell de formació i capacitat tècnica.
- Servei Integral d'Atenció al Client (SIAC) per atendre totes les consultes de tipus comercial.
- Servei d'Assessoria Tècnica (SAT) que soluciona, anualment, més de 20.000 problemes relacionats amb projectes de ventilació.
- Web altament desenvolupada, amb tot el catàleg de producte i totes aquelles eines i elements fruit de l'experiència de més de 60 anys en el mercat de la ventilació.
- EASYVENT, software dissenyat per S&P, incorporat a l'web, que ajuda a l'elecció del producte més idoni a cada aplicació.



Elèctrica Vaquer Energia, l'energia al teu costat

La posada en marxa de la Central Hidroelèctrica de Sant Quintí a Ripoll, l'any 1892, va ser el motor del naixement d'Elèctrica Vaquer Energia, motiu pel qual aquest any en celebren el 125è aniversari.

L'aprofitament de la força de l'aigua, que fins aquell moment havia fet voltar un molí per a la producció de farina, va suposar un pas endavant molt important per a la capital ripollesa, instal·lant-hi el segon subministrament d'enllumenat públic a les comarques gironines.

Elèctrica Vaquer Energia ha sabut adaptar-se als temps en aquests cent vint-i-cinc anys d'història, amb un compromís de fidelitat amb la societat ripollesa, estimant les seves arrels i tenint sempre molt present el seu origen, mostrant-se al costat de la cultura i la història de la nostra terra.

L'adaptació contínua els ha portat a estrenar recentment una nova

pàgina web, juntament amb un apartat d'oficina virtual per al seu client. S'hi pot trobar una mica d'informació l'empresa, a què es dediquen i què ofereixen. També s'hi pot descobrir quina ha estat la seva història, així com un bloc amb les últimes novetats i actualitzat elèctrica.

Per altra banda, tot el client que ho desitgi, pot contactar-hi per obtenir l'usuari i la contrasenya d'aquesta nova oficina virtual. És un espai privat on el client podrà veure totes les dades que caracteritzen el seu subministrament, així com l'històric individualitzat de factures i diverses gràfiques anuals de consum. Estan duent a terme també una campanya per reduir la petjada de carboni de l'empresa. Per això animen a tots els seus clients a rebre la factura electrònica, i a poder gaudir de tots els nous serveis que ofereix l'oficina virtual.



ELÈCTRICA VAQUER ENERGIA S.A.U.

Macià Bonaplata, 1
17500 Ripoll

Telèfon: 972 70 03 42

Avaries: 649 92 73 16

clients@electricavaquer.cat

www.electricavaquer.cat

VISITES GUIADES A C.H. SANT QUINTÍ

Contacte: Salvador Vaquer

Telèfon: 626 29 70 55

electricavaquer@electricavaquer.cat



www.tornasolaventura.eu

Soft, tailor-made, fitness level adapted ACTIVE HOLIDAYS in Catalonia
SINCE 1991 we organize your *holidays to talk about*, from Pyrenes mountains to Seaside Costa Brava and Barcelona, Girona, Tarragona cities.

Pyrenes hiking

5+2 days. Girona or Barcelona airport pickup and back transfer. 5 days walking and hiking eastern Pyrenes peaks up to 3000 m with our guides, 4v/d approaching.

4 nights Full board Hotel accommodation in Pyrenes. Twin rooms.

2 nights BB accommodation in Barcelona Hotel, and free days to discover the mediterranean city.

Price:

695 EUR. Minimum 8 people.

Long distance footpath GR-11; a wonderful walking journey

7 days journey walking across Pyrenes mountains, following the GR-11 path: with guides, luggage transfers, hotel and rural farmhouses accommodation, full board service.

Slowly, peaceful and friendly ambience.

Several GR-11 steps available to your choice.

Pick up and back to airport transfer service.

Price

745 EUR. Minimum 8 people.

Multiactivity program

6 nights - 7 days multi-activity program, including Barcelona or Girona Costa Brava airport pick up and back, full board hotel accommodation (twin room), guides, Barcelona city visit, gastronomy lunch or dinners, activities included:

- golf (or pitch and putt) play
- balloon tour
- sea sailing
- 4x4 and moto quad (ATV) driving experience
- horse riding tour.

Price: up from 1390 euros.

Minimum: 8 people.

Soft Cycling journey

Following a soft adapted biking way from Pyrenes to Costa Brava sea side expending 4 days. Available to non-fitness people.

Accommodation and luggage transfer. Bike rental included. 3 nights Hotel accommodation.

Airport pick up and back transfer. Thursday to Monday any week of the year.

Minimum 4 people.

Price: 495 EUR.



Spirit of Pyrenes

A Pyrenes to Mediteranean multiactive journey. Barcelona or Girona airport pick up and back. 7 days, 6 nights. Rising from 2500 meters Pyrenes peaks to mediterranean sea level throught nature and wild paths and valleys. Hiking, horse riding, bike touring, river kayaking and sea kayaking; a full complete range of active and nature contact activities. Full board accommodation, hotels, cottage and 1 night tent accommodation.

Full guide service and luggage assistant transfer.

Minimum 8 people.

Price: 795 euros.



A Ripoll Pl. Ajuntament, 2 AUTOESCOLA TABOADA



972 701 067
667 726 227


Tornasol Events
www.tornasol.com

Outdoor events management. Outdoor training, Team building strategies. Sport, culture and leisure activities for your congress, incentive or meeting programmes.

Organització de tot tipus d'esdeveniments d'empresa a l'aire lliure. Outdoor training: formació a l'aire lliure. Team building: estratègia i consolidació d'equips. Activitats d'oci com a complement de reunions d'empresa.

teambuilding
teambuilding

tornasol@tornasol.com

Tel. 934 145 448

Coworking La Cooperativa

Treballar. Conèixer. Reunir-se. Aprendre. Compartir.

Evitar que els joves marxïn del territori, oferir un espai per poder desenvolupar i consolidar projectes professionals, facilitar el dia a dia dels autònoms, captar nous professionals perquè s'instal·lin a la vall de Camprodon, ajudar a entitats sense ànim de lucre o dinamitzar el sector primari, el comerç i els establiments turístics. Aquestes són algunes de les oportunitats que obre l'espai Coworking La Cooperativa, de Camprodon.

Aquest equipament municipal, situat estratègicament al centre de Camprodon, compta amb instal·lacions òptimes i diversos avantatges per tal de poder treballar de



diverses opcions perquè sigui quin sigui el projecte empresarial, pugui formar part de l'espai i la seva comunitat de professionals. Consta d'un espai de treball en xarxa clàssic amb 12 places fixes així com un espai polivalent, una zona de relaxament i despatxos individuals.

L'espai camprodoní disposa de diverses tarifes en funció de la utilització que se'n pugui fer: des d'aquells professionals que la vulguin utilitzar de manera permanent fins a aquells que en facin ús de manera esporàdica. El Coworking La Cooperativa ofereix a aquests professionals un lloc de treball amb cadira, escriptori i làmpada i en el preu del lloguer s'inclou el consum elèctric, la calefacció, la connexió a internet i un servei multifunció. Entre els serveis també compta amb el de neteja i servei de seguretat. Tot plegat, amb el caliu d'unes vistes espectaculars des del lloc de treball.

manera eficaç, eficient, còmode, confortable i tranquil·la en un entorn rural i paisatgístic, sense perdre la possibilitat de ser competitiu i potent.

Es tracta d'una oficina compartida que permet a professionals independents, emprenedors i pimes de diversos sectors reballar en un mateix espai amb l'objectiu d'estalviar costos, relacionar-se, desenvolupar projectes independents més fructífers i facilitar projectes conjunts enriquidors.

Coworking La Cooperativa ofereix

AJUNTAMENT DE CAMPRODON

Plaça de la vila, 1
17867 Camprodon
Tel.: 972 74 00 05
Fax: 972 13 03 24

www.camprodon.cat



Comforsa, fa un pas més per maximitzar l'eficiència productiva

Comforsa (Comercial de la Forja S.A.U) sorgeix a finals dels anys 80 per tal de donar viabilitat a la Farga Casanova i Taga, ambdues empreses històriques del Ripollès (Catalunya), una comarca molt vinculada tradicionalment a l'activitat de la forja, amb un important impacte en el teixit econòmic i social. Actualment, compta amb una plantilla de més de 380 treballadors, uns objectius de vendes per aquest any al voltant dels 70 milions d'euros i un volum d'exportació al voltant del 95 per cent de la seva producció. L'empresa compta des de principis d'any amb un nou director general i, des de llavors, ha reorganitzat el seu organigrama directiu amb el nomenament d'un experimentat gerent de la casa com a director executiu per donar més enfocament a la gestió industrial de les plantes. Aquest nou equip directiu ha desenvolupat el pla industrial pels propers anys, que pretén la millora dels resultats del grup a través d'un creixement sostenible que prioritzi l'eficiència a les vendes i, així, refermar el seu lideratge mundial en l'especialització en línies de producte d'alta responsabilitat i valor afegit per a la indústria automotriu pesant.

En aquest sentit, i des de fa uns mesos, l'equip comercial i directiu de Comforsa està treballant per millorar les negociacions comercials amb els clients per tal d'aconseguir un major marge, sobretot en aquells productes amb més valor afegit, és a dir, aquells que han requerit un major treball de coenginyeria, o fins i



tot de partnership, amb el client.

A més, també s'està fent una gestió molt acurada de les despeses generals i s'està produint un canvi de filosofia en la compra de l'acer, la seva principal matèria primera, des d'un punt de vista de la repercussió del seu preu – sotmès a contínues fluctuacions – al client. Cal dir que l'acer suposa per Comforsa aproximadament la meitat de les despeses del compte d'explotació. Tanmateix, aquest pla industrial preveu una gestió molt acurada del procés d'industrialització, fent més eficient la gestió i el control de les despeses industrials i una racionalització de les inversions per tal d'incrementar la capacitat productiva, la competitivitat i l'excel·lència de tots els seus productes sempre aprofitant i potenciant el talent humà existent.

Actualment, Comforsa disposa de quatre centres productius, tots ells a la comarca de Ripollès, que su-

porten un nivell de càrrega de feina òptima, fins i tot en algun cas fregant els límits industrials. Tot i això, encara hi ha mercat per créixer, especialment a Comforsa 4, dedicada a la fabricació de cigonyals. Cal destacar que recentment s'ha signat un acord amb la companyia Liebherr, fabricant de maquinària per obra civil, que incrementarà el volum anual de vendes en 2 milions d'euros. A més, un altre dels grans reptes d'aquest període és l'augment del portafolis de cigonyals de recanvi per a vehicles pesants.

Amb el propòsit de millorar l'eficiència en cada una de les plantes, s'han articulat objectius específics per a cadascuna per millorar l'eficiència del seu procés productiu i aconseguir augmentar la bona referència internacional en el món metal·lúrgic, especialment en la producció de peces i components d'acer amb un elevat valor afegit.

Reca Vidiella és el nou director general de Comforsa, auditor de professió, té experiència en l'àmbit privat en diverses empreses d'automoció i consultoria; i en l'àmbit públic, on recentment ha estat coordinador a l'àrea de Territori i Sostenibilitat de la Diputació de Barcelona i assessor del Departament de Territori i Sostenibilitat amb el Conseller Josep Rull.

• *Quan va aterrar a Comforsa, què hi va trobar?*

D'entrada un equip molt viu, molt competitiu amb ganes de lluitar i posar l'empresa al lloc que li correspon, ja que darrerament no ocupava l'espai que li pertocava ni per potencial, ni per producte, ni per capacitat de producció. Però tenim ganes de mi-



Reca Vidiella
Director General de COMFORSA

COMFORSA

Ctra. de Gombrèn, 51
17530 Campdevàrol
Tel.: 972 71 21 71
Fax: 972 71 21 66

Ctra. N-260, km 120
17530 Campdevàrol
Tel.: 972 73 00 00
Fax: 972 71 20 21

Crta. N-260, km 117,5
17500 Ripoll
Tel.: 972 70 00 69
Fax: 972 71 50 74

www.comforsa.com
comforb@comforsa.com



rar el futur i deixar enrere el passat.

• *Com afronta Comforsa el futur més proper? Quins són els principals objectius?*

La nostra principal prioritat és augmentar la rendibilitat de la companyia, ja que hem detectat que el nivell de rendibilitat no era el desitjat, cosa que ha afectat el marge de benefici de l'empresa. Així, el nostre objectiu des de principis d'any és augmentar la producció en les unitats de negoci de cada una de les nostres quatre plantes mitjançant l'optimització de l'eficiència comercial i productiva. També estem fent revisions trimestrals en els preus de l'acer perquè aquesta primera matèria està sotmesa a grans fluctuacions. En l'actualitat estem portant a terme negociacions amb els nostres principals clients, per tal de poder actualitzar els preus de cost amb les repercussions de venda segons les oscil·lacions del mercat introduint revisions automàtiques de manera periòdica, sobretot tenint en compte els preus del mercat de l'acer, la nostra matèria primera, i així millorar el marge de contribució.

• *Com valora el posicionament competitiu de Comforsa en el mercat internacional?*

Comforsa és coneguda mundial-

ment per alguns dels nostres productes. I són aquests els protagonistes de l'impuls en els quals hem de basar l'augment de la rendibilitat. A part, encara hi ha mercats on ens podem implementar més i, així que puguem, incrementar la producció en les plantes per tal d'augmentar la nostra presència internacional.

• *Quin és nivell de desenvolupament tecnològic de Comforsa?*

Comforsa ofereix tecnologies i tècniques de producció molt avançades amb productes únics al món. Tot i així la nostra voluntat és seguir treballant per millorar. De fet aquest any a les plantes 2 i 3, que són les que generen més facturació i més valor afegit, es preveu una inversió per incorporar elements de la indústria 4.0. Volem establir com a objectiu que tots els beneficis que s'obtinguin reverteixin en la inversió per a la modernització i competitivitat de les nostres plantes.

• *L'impuls de la seva gestió i el seu creixement, repercuteix notablement en el desenvolupament del Ripollès, com?*

Comforsa és una empresa molt arrelada al territori, amb una llarga tradició. Tenim molt clar que si Comforsa millora, millora el territori i viceversa. El nostre compromís amb la comarca i la plantilla de personal és al 100%.

La garantia d'un servei diligent i eficaç



La Gestoria Administrativa Munell va néixer fa 90 anys, el 1928, amb Pere Munell i Sabatés al capdavant. Després de gairebé tres dècades oferint els seus serveis a Ripoll i al Ripollès, el seu fill Pere Munell i Isidro es va incorporar a la gestoria el 1957. Després de dècades i més dècades de treball constant, el projecte que una vegada va ser a les beceroles s'ha consolidat i ha crescut, tot guanyant-se pel camí la confiança dels seus clients gràcies a un tracte de confiança, proper, amable, amb un tarannà familiar que no deixa de banda la professionalitat.

L'EXPERIENCIA ES UN GRAU

Noranta anys d'experiència, dedicació i professionalitat han consoli-

dat la Gestoria Administrativa Munell en diversos despatxos repartits en el que ara són quatre grans departaments: Assessoria Fiscal i Hisenda, Assessoria Laboral, Departament de Vehicles i Trànsit i Departament d'Assegurances. Aquestes quatre seccions tenen al darrere tot un equip altament qualificat, però sobretot humà; que té cura de formar-se regularment amb cursos d'actualització de les disposicions oficials que poden variar els seus àmbits d'actuació. És d'aquesta manera que l'equip de Gestoria Munell és perfectament capaç de respondre a qualsevol necessitat que puguin tenir els seus clients, sempre mantenint aquest tracte professional i alhora personal que els caracteritza.

GESTORIA MUNELL

C. Mossèn Cinto Verdager, 2
17500 Ripoll

Tel.: 972 70 02 30

Fax: 972 70 13 58

www.elripolles.com/munell
munell@elripolles.com



Sant Pau de Segúries: un entorn per descobrir



CULTURA

Sant Pau de Segúries s'està convertint en un punt de visita ben interessant per gaudir del municipi quan es visita la comarca del Ripollès. En la seva activitat turística destaca la descoberta d'un pont medieval que formava part de la via romana, conegut com el Pont Vell de la Rovira, les restes del qual s'estan consolidant i que data del segle XIV. Juntament amb aquest nou valor per a la descoberta històrica del poble, destaca la coneguda Via romana -Via Annia- que era un brançal de la Via Augusta que cobria la comunicació des de Besalú a Coll d'Ares. També entorn d'aquesta via de comunicació històrica s'organitza la popular caminada de la via romana i que enguany compleix 25 anys de la seva fundació.

PRODUCTES ALIMENTARIS

Una de les gratificacions que pot trobar el visitant a Sant Pau és la possibilitat d'adquirir productes alimentaris artesanals o de proximitat com són els embotits, formatges, fleques i pastisseries i formatgeries que gaudeixen

de gran prestigi arreu de Catalunya. Així mateix es pot completar l'estada als diferents restaurants del municipi i allotjar-se al càmping o als hostals.

SENDERISME

Caminar al voltant de Sant Pau és tot un plaer. A través de diferents itineraris, ben senyalitzats, es pot accedir a uns entorns de gran bellesa, on es poden planificar sortides i caminades per a totes les edats. En moltes caminades el municipi de Sant Pau és elegit com a punt de parada per les seves vistes i entorns naturals.

VIA VERDA

Aquesta comunicació per a ciclistes i vianants, d'aquí a ben poc, convertirà a Sant Pau en un nexe de diferents itineraris, connectarà la ruta des del Baix Ripollès fins a la Vall de Bianya i a més serà un dels punts de pas referents en la perllongació de les vies verdes de la comarca del Ripollès, que portarà des del municipi fins a Camprodon, Llanars, Vilallonga de Ter i Setcases.



SANT PAU DE SEGÚRIES

C. de Guàrdia, 11
17864 Sant Pau de Segúries
Tel.: 972 74 70 05
Fax: 872 55 80 21

www.santpauseguries.cat
ajuntament@santpauseguries.cat



El poltre de muntanya: de la tracció al consum



Tria de Mulats d'Espinavell

El cavall pirinenc català ha format part del paisatge ripollès des de temps immemorials. Si bé antigament la seva cria es va relacionar amb el poder de tracció de l'animal, útil per a la llaurada i el transport, el sabor de la seva carn i propietats nutritives intuïdes a poc a poc van decantar la balança i va esdevenir un important punt de suport quan la mecanització va irrompre als camps i les carreteres. Els ramaders han sabut menar el sector cap al consum, també a casa nostra. Els restauradors, per la seva banda, han sabut entomar el repte, amb amplis beneficis per al territori. Avui sabem que la carn de poltre és àmpliament saludable i que està íntimament relacionada amb el Ripollès, on de ben segur la podem trobar i tastar.

LES PRIMERES EUGUES, ELS PRIMERS EUGASSERS

La ramaderia del cavall ha estat una activitat històricament lligada als pobles, per les capacitats de tracció al camp dels animals i la seva força motriu enganxats a carros i carruatges. Al Ripollès, el sabor i característiques de la carn de poltre en promovia també el consum, tot i que no de manera especial. La cria d'alguns exemplars d'eugues era habitual als masos de la comarca, si bé s'entenia com a secundària i complementària a l'activitat ramadera principal, orientada generalment als bòvids. Els pollins eren molt preuats, fa 50 anys es venien si fa no fa al mateix preu que ara. La mecanització del transport i les eines del camp va capgirar el sector ramader del cavall, orientant la

seva venda al consum de forma progressiva. El sacrifici i espediment dels animals, però, no es feia fins fa poc al Ripollès. Els ramaders venien els exemplars a les fires de bestiar que es feien a les contrades del voltant, com la Tria de Mulats d'Espinavell o la Fira de Sant Lluç d'Olot. Amb el temps, el consum de carn de poltre al Ripollès va acabar davallant. Cada cop era més difícil de trobar-ne a la pròpia comarca, fins fa uns 40 anys, quan l'última carnisseria dedicada a la carn de cavall va abaixar la persiana definitivament.

LA REACCIÓ DELS RAMADERS

La irrupció de la malaltia de les vaques boges va resultar un cop molt dur per a la venda de carn de poltre, i podria haver estat definitiu al Ri-

pollès, de no ser per la ràpida reacció dels seus ramaders. La baixada del consum de carn de vedella havia fet augmentar la de cavall, abaratint el preu. Els ramaders, no obstant, sabien de la qualitat de la carn de poltre del cavall pirinenc, i van moure fitxa, gràcies en part també a la recentment creada Associació de Criadors d'Eugues de Muntanya del Ripollès. Així ho explica Joan Moret, actual president de l'entitat alhora que president de la Federació del Cavall Pirinenc Català (FECAPI). L'Associació de Criadors d'Eugues de Muntanya del Ripollès va néixer per integrar les explotacions de la comarca en una federació intercomarcal a l'entorn del cavall pirinenc català i així poder obtenir ajudes. Més enllà d'aquest objectiu, els ramaders ripollesos van saber aprofitar la nova estructura per bastir una estratègia unitària que donés valor al producte. Junts van promoure el tancament del cicle de producció de la carn de poltre, introduint l'especiejament a la comarca. La iniciativa va permetre incrementar el valor de la venda de carn. El 2008 es va reconèixer la raça autòctona de Cavall Pirinenc Català.

PRESTIGI INTERNACIONAL

Fa pocs anys que el sector ha tornat a fer un tomb en positiu, després que el món ha començat a prendre consciència de les saludables propietats de la carn de poltre. El creixement del consum a Europa i l'obertura de nous mercats a països asiàtics com el Japó ha donat ales a les explotacions del Pirineu. Per tots aquests factors, en els últims quatre anys el preu dels poltres s'ha duplicat i el de la seva carn ha augmentat de l'ordre d'un euro el quilo, segons explica Moret. La darrera volta de rosca l'ha donat l'estudi fet públic per l'IRTA, impulsat per la Generalitat amb el suport de la Federació del Cavall Pirinenc Català. L'estudi conclou que la carn



de poltre conté alts graus de ferro i omega 3, és rica en antioxidants i té un baix contingut de greix. Aquestes característiques la fan un producte recomanat per completar la dieta de malalts, embarassades, esportistes, nens i ancians. Les propietats de la carn estan íntimament relacionades amb l'alimentació dels animals. La carn dels exemplars alimentats amb pastures poden superar de molt les concentracions de ferro i omega 3 que es troben a qualsevol altre tipus de carn. Joan Moret assegura que ara els ramaders se senten més forts per explicar com n'és de saludable la carn de poltre: **«Ja no som només nosaltres que ho diem, sinó que hi ha un estudi científic que ho diu»**. Com a repte, l'estudi indica que cal seguir millorant les tècniques d'envasament per allargar la vida del producte, tendent a l'oxidació. Els productors seguiran treballant perquè la carn de poltre de Cavall Pirinenc Català es faci un lloc privilegiat en el mercat. Els ramaders del cavall al Pirineu han sabut capejar el temporal, reorientar el sector a la demanda creixent i posar en valor el producte. Actualment al Ripollès hi ha 51 explotacions amb un total de 800 eugues que proporcionen 500 poltres cada any. El 95% de la cria

es destina al consum, i només un 5% es destina a la cria, a les festivitats relacionades amb Sant Antoni Abat o a activitats turístiques com les passejades per la Fageda d'en Jordà. La federació pirinenca compta actualment amb 400 explotacions de set comarques que, amb 4.800 eugues en total. Segons el Departament d'Agricultura, l'any passat es van sacrificar 5.180 poltres a Catalunya, dels quals es van obtenir 1.252 tones de carn en canal.

UN PLAT DIFERENCIAL QUE DONA NOM AL RIPOLLES

Actualment la carn de poltre no només ha passat a ser de consum habitual al Ripollès, sinó que ha esdevingut un plat diferencial que defineix i dona valor a la comarca. Fa 12 anys que l'associació Cuines de la Vall de Camprodon promou la Temporada Gastronòmica del Poltre, que recentment s'ha obert també als establiments associats a Fogons de la Vall de Ribes i a l'Associació i l'Aula d'Hostaleria del Ripollès. Enguany, fins al 27 de maig 19 restaurants de la comarca ofereixen plats especials i menús temàtics, tot un receptari que recull plats tradicionals i innovadors i que no descuida cap de les peces de l'animal.

Quan la neu se'n va i la vall floreix



VALL DE NÚRIA

Estació de Muntanya Vall de Núria
17534 Queralbs
Tel.: 972 73 20 20
Fax: 972 73 20 24

www.valldenuria.cat
valldenuria@valldenuria.cat



La Vall de Núria guarda molts tresors sota la neu. Quan el bon temps desfà el mantell blanc que durant mig any cobreix cingleres i fondalades, la vall s'alça amb un paisatge impressionant que embadaleix tothom qui la descobreix per primera vegada des del tren cremallera. Després del desglaç l'entorn permet fer tota mena d'activitats a l'aire lliure, des d'excursions amb guies a rutes de senderisme, passant per activitats per als infants al Cau de la Marmota o al Parc Lúdic. Aquest any es tornarà a organitzar el Casal d'estiu d'hípica, una proposta diferent pensada per als nens de 4 a 12 anys, que participaran en cursets d'equitació i gaudiran de diferents activitats lúdiques en barca o en canoa.

La Vall de Núria espera aquest estiu als visitants amb millores a la via i a les infraestructures de la línia del cremallera, al Cau de la Marmota i dins el programa d'animació destinat als clients de l'hotel. Entre les moltes activitats que es poden realitzar a la vall es troba el tir amb arc, circuits d'orientació o minigolf. Paratges únics de gran bellesa conviden els visitants a descobrir tots els itineraris que s'hi poden recórrer, plens dels colors i olors

que tenyeixen l'estiu. En el marc de la marca TREK&WALK, Vall de Núria ofereix tot tipus de rutes, des de senzilles passejades al voltant del santuari fins a travesses i ascensions als cims de 3.000 metres que envolten la vall. Fins a mitjans d'octubre el calendari es farceix d'activitats programades, amb una activitat de senderisme per a iniciats cada diumenge a partir de l'1 de juny.

L'estació disposa del certificat d'Equipament Familiar, ja que ofereix equipaments, establiments, activitats i serveis adaptats a les necessitats del públic infantil i familiar. També compta amb tots els requeriments necessaris pel que fa a aspectes de seguretat, equipaments i accessibilitat.

Un dels punts forts de la Vall de Núria és l'hotel de tres estrelles. Els visitants experimenten sensacions úniques en aquest allotjament d'alta muntanya equipat amb totes les comoditats al bell mig dels Pirineus.

A Vall de Núria s'hi accedeix per mitjà del cremallera. Els usuaris poden aparcar als pàrquings gratuïts de les estacions de Ribes Enllaç, Ribes-Vila i Queralbs, molt ben comunicades tant per carretera com per tren.



VALL DE NÚRIA

L'ESTIU EN UNA VALL ÚNICA!



www.valldenuria.cat



Parc Natural
de les Capçaleres
del Ter i del Freser



Grup FGC

Renault, noves instal·lacions a Olot

El 24 de maig s'inauguren les noves dependències



Automoció i Serveis del Nord-Est SL presenta les seves noves instal·lacions que ha posat en funcionament a Olot, on l'Eduard Puig és el responsable de les zones de la Garrotxa, Ripollès i Cerdanya del concessionari de Renault - Dacia.

• *Amb aquestes noves instal·lacions a Olot, quina és la situació actual d'Automoció i Serveis del Nord-Est?*

Fonamentalment consolidar el projecte de la nostra empresa, que ja compta amb quatre generacions al capdavant de la direcció. Automoció i Serveis del Nord -Est està representada en una gran part de la província de Girona, on és present a Palafrugell, Palamós, La Bisbal, Torroella, Blanes, Sant Feliu de Guíxols, tota la zona de Blanes i Lloret, i des del juliol del 2016, degut a un canvi de gerència en aquesta zona hem assumit, també, la zona de les comarques de la Garrotxa, Ripollès i Cerdanya.

• *Quin canvi pot notar el client de Renault i Dacia a Olot?*

Convenia fer unes instal·lacions més adients al que requereix el sector de l'automòbil, és a dir, poder tenir més visibilitat i unes instal·lacions que permetin establir un recorregut més natural com és que a l'entrada hi hagi una recepció per atendre al client i que des de la recepció es pugui derivar al sector d'exposició de cotxes, o al taller, a recanvis o a la campanya exterior, on també hi ha la zona de venda de vehicles d'ocasió.

• *I pel que fa les vendes?*



Ens agrada escoltar al client i captar les seves inquietuds, on l'assessorem amb el millor vehicle per a complir amb les seves necessitats que requereix, ja sigui per la seva activitat o preferència. No ens agrada vendre per vendre, volem aconsellar i que el client surti amb la convicció que ha estat ben assessorat.

• *En quins projectes treballa Renault i Dacia?*

Renault en aquests moments està potenciant molt la innovació, en tot el tema de la mobilitat sostenible amb vehicle elèctric. Ha passat directament dels motors de gasolina i dièsel al vehicle 100% elèctric. Ha saltat l'impàs del vehicle híbrid. Renault està molt conscienciada en la mobilitat sostenible i està potenciant els models Zoe (turisme), Kangoo (industrial) i el Twizy, que és un ciclomotor que ja es pot conduir des dels 16 anys i que permet a joves o no tan joves, moure's amb agilitat pels nuclis urbans amb comoditat. També, evidentment, Renault disposa de tota la gamma de models, amb gasolina i dièsel.

• *Automoció i Serveis del Nord-Est té una història consolidada en el sector de l'automòbil a les comarques gironines...*

Sí, la seu central és a Palafrugell perquè

és on va néixer i ha estat dirigida per tres generacions de la família. Va començar el meu besavi amb taller de mecànica per a cotxes i camions, després l'avi va consolidar el taller de cotxes amb l'obtenció de la concessió Renault, i actualment el meu oncle, en Jordi Sabaté Mayol, el gerent de l'empresa, és qui ha expandit el creixement en tot el territori esmentat.

AUTOMOCIÓ I SERVEIS DEL NORD EST S.L.

Av. Europa, 1
17800 Olot
Tel.: 972 274 702

www.renaultaserveis.com



Els socis de la UIER es van incrementar en un 35% al 2017

Els socis de la Unió Intersectorial Empresarial del Ripollès es van incrementar en un 34,8% al 2017. Uns resultats que s'han aconseguit gràcies a l'aplicació d'uns criteris d'eficiència, ja que la sèrie de dades que s'exposen al llarg de l'article s'han obtingut amb només sis treballadors a temps complet.

ÀREA D'EMPRESA

Un dels objectius de la UIER és l'assessorament a autònoms de la comarca. En el darrer any un total de 13 empreses han participat en el programa Consolida't d'assessorament especialitzat. A banda d'assessorar empreses, la UIER també ajuda a crear-ne per poder teixir un conglomerat empresarial a la comarca que pugui generar riquesa i ocupació. A la pràctica, això es tradueix en què l'any 2017 es va informar/assessorar a un total de 120 persones. A més, s'han consolidat 13 empreses, 9 creades de nou i 4 han estat assessorades fent-los seguiment un cop creades.

Per poder fomentar l'esperit emprenedor, es van organitzar una sèrie de visites a empreses per un total de 257 joves de la comarca perquè veiessin in situ els processos productius de diversos sectors industrials. També es van fer tallers d'emprenedoria en què hi van participar 93 estudiants.

La UIER també exerceix de lobby i genera multitud de relacions amb empreses de la comarca. En el darrer any, la UIER ha celebrat 7 reunions amb persones que tenen capacitat per decidir polítiques empresarials a la comarca, en les quals hi han participat 126 empreses del Ripollès. A més, també es van presentar 4 projectes a l'administració per tal de millorar diferents aspectes empresarials de la comarca i es van posar en funcionament tres pàgines webs (una per captar empreses, una per retornar joves a la comarca i l'altra per captar talent). La UIER té diferents convenis per tal d'abaratir costos a les empreses, aquest any s'han incorporat 4 convenis nous, e-talen-

tum (per fer selecció de personal) EXACT (eina informàtica de gestió integral de pimes) Vodafone (per solucions innovadores i telefonia) i Logic control (en programes específics per a comerç i hostaleria), tots ells s'afegeixen als ja existents i generen descomptes importants per a les empreses associades a la UIER.

D'altra banda, la UIER ha tramitat subvencions a 78 empreses per un import total de 200.542 euros. Finalment, entre les 12 principals empreses de la comarca, la UIER i la cambra de comerç; es va crear la comissió de reactivació industrial i més endavant s'hi van afegir per signar el pacte per la indústria de la comarca els ajuntaments i el Consell Comarcal. També cal destacar que, es va crear la comissió de RRHH del Ripollès, que compta amb la participació de 19 empreses de la comarca que donen ocupació als 67% dels treballadors del Ripollès.

ÀREA D'OCCUPACIÓ

L'ocupació és un altre dels tres pilars que sostenen la UIER. En una comarca com el Ripollès de poc més de 25.000 habitants, la UIER té inscrites 5.358 persones a la seva borsa de treball i 711 empreses. De tots aquests inscrits, 565 han vingut a l'UIER en el darrer any per apuntar-se a un total de 385 ofertes de feina. A més, 163 persones que han aconseguit aquestes feines estaven registrades a la base de dades de la UIER. també ha gestionat tres programes de suport a la inserció, els quals han generat una ocupació directa de 47 persones en contractes de 6 mesos i un 43% dels participants ha renovat el contracte en aquestes empreses. Des de l'UIER també s'ha sortit al carrer, aprofitant la celebració del 35è aniversari d'aquesta associació, durant la darrera Fira de les 40 Hores de Ripoll amb una carpa, a la plaça Sant Eudald, on es va fer un "networking" ocupacional en què hi van participar les 13 empreses més impor-

INCREMENT DE SOCIS	34,80%
Enquestes de necessitats formatives	4.968
Persones formades	596
Hores de formació	3.247

Emprenedors informats	120
Empreses creades o consolidades	13
Sensibilització a joves	350
Participació en empreses per fer lobby	126
Participació en empreses en comissions	31
Convenis signats per a socis	11
Empreses que hem tramitat subvencions	78
Total subvencions sol·licitades per empreses	200.542€

BORSA DE TREBALL UIER	
Persones inscrites	5.358
Empreses inscrites	711
Ofertes gestionades	565
Llocs de treball coberts	385
Persones inserides	163
Activitat entrevistes networking	317

tants de la comarca (Comforsa, Sodeca o Fibrán). Els directors de recursos humans d'aquestes empreses van atendre a un total de 107 candidats, els quals van fer fins a 317 entrevistes de feina.

ÀREA DE FORMACIÓ

La formació és l'altra àrea de la UIER. Enguany, s'ha registrat a 4.968 persones que han manifestat algun tipus de necessitats de formació, de les quals 596 s'han format i, a més, s'han realitzat un total de 3.247 hores de formació. En primer lloc, es troba la formació continua subvencionada, en aquest cas, la UIER va impartir a les seves aules un total de 13 cursos (804 hores entre tots) i 174 alumnes majoritàriament treballadors. Pel què fa a la formació privada (la organitzada a demanda de les empreses) s'han fet 29 cursos en els quals hi han participat 157 persones. Fora de la UIER, s'han impartit 13 cursos en què s'hi han inscrit 191 alumnes. La UIER també ha ofert en el darrer any una formació per persones en situació d'atur, hi han participat un total de 99 persones, dels quals un 65,2% han trobat feina.

Lamiplac ofereix projectes i solucions tècniques en el sector alimentari i sanitari



LAMIPLAC és una empresa de caràcter familiar, fundada l'any 1991, fruit de l'experiència dels seus socis fundadors en el camp de les matèries de fibres i altres productes similars, com el polipropilè.

La idea inicial era introduir aquests nous sistemes de revestiments de polipropilè al sector alimentari, per folrar parets i sostres, ja que cada vegada l'exigència sanitària era més elevada i les instal·lacions s'havien d'adequar a la nova normativa sanitària.

Inicialment, va agafar la representació de la patent PLACSELL (placas selladas) per tota la província de Girona. Actualment, LAMIPLAC encara manté aquesta representació, tot i que el seu àmbit d'influència ja és de tot Catalunya i sud de França. Ocasionalment també s'han fet muntatges a la resta d'Espanya.

Durant tots aquests anys de treball, ha anat incorporant diferents línies de negoci en funció de la demanda dels sectors alimentari, sanitari i farmacèutic:

- Sistema de revestiment per parets Placsell amb perfil·laria oculta.
- Panells sandvitx de diferents gruixos i acabats per fer:
 1. Cambres.
 2. Assecadors.

3. Sales blanques.
4. Obradors alimentaris.
5. Tancaments amb panell sandvitx.
6. Panells de façana.
7. Panells de coberta.

- Sistemes de lames per revestiments de sostres directes o falsos sostres.
- Sistemes de planxes encadellades per revestiment de parets.
- Portes i finestres.
- Paviments industrials: execució de paviments de resina de metil·metacrilat d'alta qualitat.
- Sistema de revestiment per a parets de diferents colors per a clíniques, hospitals, geriàtrics, per protegir les parets dels cops i rascades.
- Làmines de protecció solar per vidres.

Tots aquests sistemes de revestiment de parets, sostres i terres són homologats pel sector alimentari i compten amb tots els certificats de qualitat que exigeix la normativa sanitària europea.

Totes les persones que formen l'equip estan en plantilla, igual que tot el personal d'administració, però també els equips de muntadors són propis. Aquest fet els permet arribar a un estàndard de qualitat superior a moltes altres empreses dins del sector.



LAMIPLAC

Av. Alba Rosa
17800 Olot
Tel. 972 271 136

info@lamiplac.com
www.lamiplac.com



Ribas Álvarez, la tranquil·litat d'un assessorament acurat



L'assessoria Ribas Álvarez permet respirar amb tranquil·litat els clients dels delicats assumptes de l'assessorament i la gestoria en qüestions empresarials. La consultoria empresarial i els serveis professionals són la seva distinció, i qualsevol servei que demani una empresa pot ser adequadament resolt pels professionals qualificats que formen part de Ribas Álvarez.

La seva múltiple ubicació a diverses localitats importants de les comarques de Girona li permet ser present al territori per reforçar amb el seu assessorament les empreses d'arreu.

Amb la consultoria acurada que ofereixen i un tracte proper i professional alhora, Ribas Álvarez pot resoldre qualsevol qüestió, com l'anàlisi dels comptes al detall, la gestió de pressupostos, marges comercials que permeten millorar la rendibilitat de l'empresa o bé ajudar en la

redacció d'un pla de negoci davant d'una empresa de futura creació.

També aborden, lògicament, tots els aspectes possibles de l'assessorament empresarial: les declaracions a les administracions, un assessorament fiscal acurat per a empreses i societats, i el compliment amb les obligacions tributàries.

Ribas Álvarez també és curosa amb les tasques relacionades amb l'àmbit laboral i els riscos: la formalització de contractes, els expedients de crisi i d'extinció de contractes o la prevenció de riscos són punts clau a tractar pels empresaris, i Ribas Álvarez ofereix una solució eficaç i acurada, adaptada a cada cas.

Els permisos d'obres, les llicències d'obertura, legalitzacions, plusvàlues... són també un dels molts àmbits en què Ribas Álvarez ofereix un servei de proximitat, de qualitat i, sobretot, acurat.

RIBAS ÁLVAREZ

Sèquia, 7
17001 Girona
Tel.: 972 21 06 73
Fax: 972 21 87 31
girona@ribasalvarez.cat
assessoria@ribasalvarez.cat

Sant Joan, 9
17500 Ripoll
Tel.: 972 70 01 01
Fax: 972 70 09 41
ripoll@ribasalvarez.cat

Pou del Glaç, 20
17800 Olot
Tel.: 972 27 64 01
Fax: 972 27 13 47
olot@ribasalvarez.cat

Països Catalans, 148
17190 Salt
Tel.: 972 24 90 34
Fax: 972 23 21 88
salt@ribasalvarez.cat

Tirso de Molina, 59
17480 Roses
Tel.: 972 25 61 13
Fax: 972 25 61 13
roses@ribasalvarez.cat

www.ribasalvarez.cat

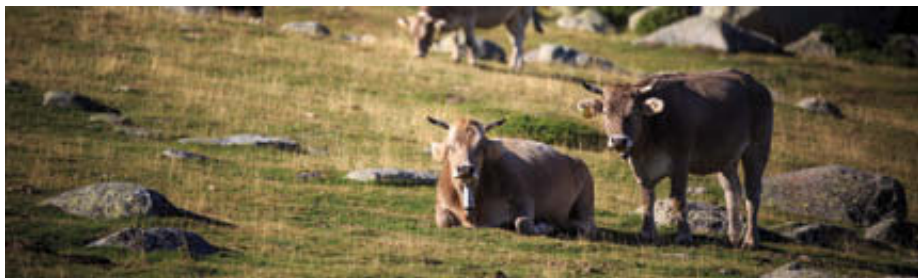


El límit el poses tu.



MiB Group. Software i serveis globals per a la petita i la mitjana empresa i despatxos professionals.

Pirinat, referent de la carn ecològica de més qualitat

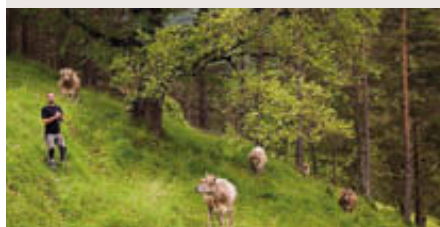


Pirinat naixia el 2007 de la mà d'un jove agricultor que impulsava una explotació ramadera ecològica al Ripollès, amb vaques de raça autòctona Bruna dels Pirineus Catalans. L'any 2009 ja inauguraven la sala de desfer que permetia a Pirinat elaborar i distribuir més eficaçment els seus productes. Així comprenia tot el procés, des de la cria del bestiar, la producció, la comercialització i la distribució de tots els productes.

Pirinat, Carn Ecològica del Pirineu, és la marca amb què es comercialitzen els productes. Començà oferint lots de carn per a particulars directament a domicili, a través de www.pirinat.cat. Actualment, el creixement de l'empresa l'ha convertit en un referent estatal en producció i comercialització de carn ecològica de qualitat, especialitzat en vedella: bistec, entrecot i una de les millors hamburgueses que hi ha al mercat.

Pirinat serveix ara el seu producte a particulars, menjadors escolars, restauració, carnisseries, botigues i grans superfícies (com Condis, Casa Ametller o Aldi). També ha ampliat el ventall de formats de presentació del producte. Als seus inicis, el producte s'envasava al buit; actualment, la gamma de presentació abasta fins

a safates i producte de lliure servei de porcionats, tot satisfent el que demanda el mercat. Totes les innovacions adoptades han permès diversificar els clients, podent entrar a servir



carnisseries i grans superfícies, amb *packagings* i sistemes d'envasat innovadors com, per exemple, l'*skin*. Aquest envasat permet oferir una vida útil més llarga als productes,

sense necessitat d'aplicar-los additius ni conservants de cap mena; un fet que encaixa perfectament amb la filosofia de l'empresa.

Des del 2017, a més, Pirinat disposa de noves instal·lacions, amb una nau de 1.500 metres quadrats a Campdevàrol, per seguir creixent i donant sortida a la vedella ecològica del Ripollès, i contribuint al desenvolupament econòmic de les zones rurals de Catalunya de manera sostenible.

PIRINAT

Carrer Diagonal, 9, baixos
17530 Campdevàrol
Tel.: 972 73 02 56
670 836 646

www.pirinat.cat
info@pirinat.cat



Bartrina Consultors: créixer localment per oferir el millor servei

Joan Manuel Robles

Bartrina Consultors és un referent en el sector de l'assessoria al Ripollès, capaç d'oferir un servei integral als seus clients. L'any vinent la consultoria complirà el seu primer quart de segle d'història a la comarca, 25 anys en què l'empresa ha sabut créixer progressivament i expandir-se al territori amb tres oficines, a Ripoll, Ribes de Freser i Sant Joan de les Abadesses, sempre amb pas ferm, sense pressa però sense pausa, per tal que la qualitat del servei pel qual és reconeguda no se'n senti. Parlem amb David Bartrina i Lúdia Casademunt, socis fundadors, sobre l'evolució de la consultoria al llarg d'aquests anys.

• Bartrina Consultors ha experimentat un creixement constant en els seus primers 24 anys. Com ho han fet?

Creixent de forma controlada per no perdre la qualitat del servei que oferim als nostres clients. Vàrem començar el 1994 a Sant Joan les Abadesses, acabada la carrera d'economia, amb serveis fiscals i comptables. Als inicis de la nostra activitat hi va haver uns canvis legals que van deixar un buit en el sector de la gestoria. Nosaltres dominàvem una novetat de l'àmbit comptable que ens va proporcionar l'entrada a petites empreses. En aquells moments inicials, vàrem comptar amb l'ajuda d'uns assessors de Puigcerdà, els Carbó, els quals, amb el seu ampli bagatge, ens van dotar de l'experiència necessària per a iniciar-nos en el món de l'assessoria empresarial amb la garantia que anhelàvem, i que d'un altre manera, no hauríem tingut. Sempre hem dit que són els nostres padrins.



El 2008 volíem ampliar, buscàvem un local per Ripoll i ens va sorgir l'oportunitat de Valls i Baldrich. Vam adquirir-ne l'assessoria i vam adaptar-ne l'estructura. Posteriorment vam assumir també Gestaga a Ribes de Freser.

• S'han plantejat créixer més enllà del Ripollès?

Creiem que el nostre mercat natural és el Ripollès. No vol dir que no puguem treballar fora d'aquest àmbit, però el nostre negoci és una qüestió de confiança. Hem apostat per tenir una oficina allà on tenim volum de negoci perquè creiem que el client necessita immediatesa i tenir una gestoria al teu poble és un avantatge. Arriba un moment que, com dèiem, has de saber donar qualitat en la proximitat i el creixement ha de ser molt controlat.

• Quins objectius es marquen a l'hora d'oferir els seus serveis?

Per a nosaltres és important que el treball que fem serveixi per al client

i per als recursos de la seva pròpia empresa. Si li fem la comptabilitat, volem que li serveixi per a la presa de decisions. Intentem que el servei que fem vagi una mica més enllà, que aportï un valor afegit.

• Darrerament han ampliat la cartera de serveis?

Si, fa poc que hem obert una nova branca en l'àmbit jurídic, a través de Serveis Jurídics del Ripollès, per donar resposta als nostres clients. Era una necessitat natural; als departaments laboral, fiscal, comptable, d'assegurances, finques... ens sorgien moltes qüestions per les quals necessitàvem advocat, ara hi podem donar resposta.

• Tenen pensat celebrar el 25è aniversari l'any vinent?

Estem estudiant la millor manera de fer-ho. Segurament en farem difusió perquè les moltes persones amb qui hem tingut relació tots aquests anys ho sàpiguen i ho celebrin amb nosaltres.

Reflusa Mecanitzats, solucions innovadores



Reflusa Mecanitzats fa més de 30 anys que ofereix solucions de mecanitzat, rectificat, equilibratge i muntatge de diversos tipus de peces. A més, també produeix maquinària especial feta a mida, en funció de les necessitats de cada client.

REFLUSA
REFLUSA MECANITZATS SA

REFLUSA MECANITZATS

Ronda Les Mates, 28-30
17800 Olot
Tel.: 972 26 09 75

www.reflusa.com
reflusa@reflusa.com



Situada al polígon industrial Les Mates, a Olot, Reflusa Mecanitzats treballa dia a dia per adoptar les solucions més capdavanteres i innovadores. Fruit d'aquest compromís, l'empresa disposa des de gener del 2017 d'una nova fresadora de columna mòbil. Tot i l'extens ventall de serveis amb què compta, l'empresa està especialitzada en la construcció de peces úniques i sèries curtes, així com en la reparació de tota mena de peces i maquinària.

Amb el propòsit de fer els fluxos de treball més eficients, Reflusa Mecanitzats s'articula al voltant de vuit àrees. Una de les més importants és la secció de fresadores, que concentra diversos centres de mecanitzat i fresadores de tres i quatre eixos. Tota la maquinària ha estat equipada amb programari de disseny i fabricació assistida per ordinador (CAD-CAM), concebut per a la mecanització de peces especials o difícils de programar.

A la secció de torns, l'empresa disposa de torns convencionals i de control numèric (CNC). En l'àmbit de rectificats, hi ha rectificadores cilíndriques i tangencials, així com una lapejadora vertical i una altra d'horitzontal per als acabats interiors de cilindres o camises de pistons

hidràulics. Dins de la secció d'equilibraments, cal fer esment d'una maquinària especialitzada en equilibratges dinàmics, amb transmissió per cinta o per cardant, i on les peces equilibrades incorporen el certificat de qualitat segons normes ISO. Quant a la secció d'obra pública, ha estat dotada d'un equip portàtil per a la mecanització *in situ* d'allotjaments interiors i per a la reparació de maquinària d'obres públiques, pedreres i plantes d'àrids, entre d'altres. Pel que fa a la secció de soldadura, és apta per a tota mena de peces i materials, i s'hi duen a terme tres tipus de soldadura: TIG, Mig/Mag i MMA.

A la secció de disseny, la companyia aplega equips informàtics i de programari específic per al disseny i la confecció de tot tipus de plànols. Finalment, a l'àrea de qualitat, la firma disposa d'una sala climatitzada equipada amb una màquina tridimensional, projector d'acabats, una columna de mesura i micròmetres per garantir la qualitat i la verificació dels productes enllestits.

Fundada el 1986, Reflusa Mecanitzats opera fonamentalment als sectors metal·lúrgic, d'obra pública, ferroviari, farmacèutic i carni, així com a la indústria del plàstic i l'automoció.

Autocars Mir, des de 1900 al servei del Ripollès

La història d'Autocars Mir es remunta a principis de segle XX, amb els primers carruatges de tracció animal que s'utilitzaven per transportar gent. Ja llavors, la família Mir estava involucrada amb el servei de transport de la gent de la comarca del Ripollès.

Ja són 5 generacions de la família les que han estat al capdavant de l'empresa. Un negoci familiar que des de sempre ha mirat de cobrir totes les necessitats de la comarca. Es tracta d'una empresa familiar que ofereix un servei integral als seus clients basat, sobretot, en la qualitat dels seus autocars, la professionalitat del personal i en l'excel·lència del seu sistema de treball.

La companyia d'autocars Mir disposa d'una flota de vehicles jove i moderna; cadascun d'ells està equipat amb els sistemes de confort, seguretat i de navegació d'última generació i compleixen àmpliament amb les normatives mediambientals europees vigents. Comptem amb un equip de conductors professionals experts en coneixement de rutes a escala nacional i europeu

A més, els autocars poden variar des de les 8 places fins a un màxim de 64. Un ampli ventall d'autocars que s'adapta a les comoditats dels clients i, sobretot, a les seves necessitats.

Autocars Mir treballa per satisfer les expectatives dels seus clients en els serveis que ofereixen i en mantenir-se com una empresa referent en el sector del transport de viatgers per carretera.



ELS SERVEIS QUE OFEREIX SÓN ELS SEGÜENTS:

- Transport escolar: Trasllats diaris des del punt d'origen als col·legis i instituts; també sortides d'un dia, viatges de final de curs i setmanes blanques.
- Circuits: En realitzen a mida segons les necessitats dels seus clients.
- Excursions d'un dia: Sortides discrecionals d'agències de viatges, associacions, casals d'avis, així com de clubs esportius, organismes públics o particulars dins del territori català.
- Empreses: Autocars Mir ofereix el servei diari de treballadors des de diferents parades i punts d'origen a les empreses de la comarca del Ripollès.
- Grans esdeveniments i congressos: En gestionen la logística i l'organització de tot el transport d'esdeveniments, i treballen conjuntament amb els organitzadors de l'esdeveniment per satisfer les expectatives dels clients.
- Transfers: En aquest cas, es tracta de serveis directes de grups des del punt d'origen a l'aeroport de Girona, Barcelona, Reus, o estacions de tren de Girona, Vic o Barcelona. Tant per a

grups reduïts com més amplis, amb un màxim de 64 places.

- Sopars, casaments i comiats de solter/-a: Perquè la gent es diverteixi amb grup sense haver d'agafar el seu propi vehicle.

AUTOCARS MIR

Carrer del Progrés, 83
17500 Ripoll
Tel.: 972 70 30 12
Fax: 972 70 21 31

www.elripolles.com/autocarsmir
info@autocarsmir.com



Mas Pinós, carn ecològica per a una alimentació de proximitat i saludable

PRODUCCIO DE CARN ECOLOGICA DE VEDELLA DE RAÇA BRUNA DELS PIRINEUS

L'empresa Mas Pinós treballa sobretot amb vaques de raça bruna dels Pirineus i, per tant, la seva activitat principal és la cria i la transformació de carn a través d'un obrador propi amb el corresponent registre sanitari. El producte es ven directament al consumidor final. Els conreus actuals de la finca subministren farratges i pastures ecològiques al ramat, tenint especial cura també de la neteja dels boscos que envolten les pastures. Per tant, el control de l'aliment i de la cria de les vedelles en totes les fases garanteix una carn ecològica, lliure de fàrmacs, amb un contingut d'omega 3 superior a la carn convencional i amb una excel·lent qualitat nutricional. El respecte en tot moment al benestar dels animals en el procés de cria acaba de conformar la garantia d'obtenir una carn excepcional.

ELABORACIO DEL PRODUCTE FINAL A L'OBRAIDOR

L'empresa ha apostat per l'elaboració i comercialització directa del producte. A l'obraidor, la carn romandrà a la cambra de maduració uns quinze dies per tal de donar al producte les millors propietats. Passat aquest període es fa l'especejament de la canal de forma individualitzada i completa, mantenint en tot moment la traçabilitat. Totes les peces són envasades al buit i etiquetades amb tota la informació de l'animal i del producte. En aquest moment la carn pot ser comercialitzada en funció de les necessitats de cada client. Encara que la carn de vedella és la part més important de l'activitat, a l'obraidor de Mas Pinós es treballa també amb carn de porc (carn fresca o embotits d'elaboració pròpia) i carn de xai. Aquests productes no són pròpiament ecològics com la vedella, però provenen de ramaders de màxima confiança de la zona del Ripollès.



de Barcelona. També es pot visitar el Mas i comprar directament la carn a l'agrobotiga, on es poden adquirir altres productes provinents de la zona del ripollès.

L'empresa manté com a valor principal el tracte directe i personal amb els clients, objectiu final de tota la feina realitzada pels responsables en totes les fases de l'elaboració d'un producte de qualitat, fet amb la cooperació de l'entorn natural privilegiat que envolta Mas Pinós.

MAS PINÓS

Ctra. N-260a, entre km 101-102
17862 Vallfogona de Ripollès
Tel. 689 998 444

www.maspinos.cat
info@maspinos.cat



TRACTE DIRECTE I PERSONAL AMB EL CONSUMIDOR

Mas Pinós reparteix el producte directament a domicili amb una furgoneta frigorífica. Els clients són famílies, cooperatives de consum, agrobotigues i algun restaurant de les comarques de Girona i

L'alimentació i el benestar
que proporciona la natura
a les nostres vedelles
garanteixen una carn amb
unes característiques
organolèptiques **molt**
diferenciades de la resta.

Servim a domicili arreu de Catalunya

PER COMANDES
info@maspinos.cat - Tel. 689 998 444
www.maspinos.cat

Metalquímia: cultura, creativació i educació

• Com neix el projecte de Metalquímia?

Metalquímia es funda l'any 1971, impulsada pel meu pare, Narcís Lagares. Neix perquè se'n van adonar que la indústria càrnia, sobretot a Catalunya i Espanya, era un món molt artesanal mentre que a Europa ja s'estaven mecanitzant i automatitzant molts processos. Van veure la possibilitat de crear un nou mercat en aquest camp i van començar a fer maquinària per al sector. Van començar per una injectora per a pernil dolç i posteriorment reactors de massatge, tot també per a pernil dolç treballant per les primeres firmes de Catalunya i Espanya. L'any 1976, van veure que el mercat es quedava petit i es va començar a fer la primera exportació a Portugal. A primers dels anys 80 es va fer el salt a les Amèriques, primer al sector llatinoamericà i després al complicat mercat dels Estats Units on va ser necessari aconseguir l'homologació de les nostres màquines i seguint en tota la zona d'Àsia i del Pacífic fins a l'actualitat. Metalquímia és present a més de 80 països i entre el 80 i 90% de la facturació és d'exportació arreu del món.

• I ho fan amb una filosofia pròpia...

A Metalquímia ens agrada dir que la nostra raó de ser, allò que ens ha fet forts, és que "ens agrada ajudar a transformar la forma com el món processa la carn". I això ho hem fet en quatre segments de la indústria. Vàrem començar amb el nostre cor de negoci, el pernil dolç; els anys 90 ens vam introduir en els marinats de carn fresca; i a partir del 2000, amb una tecnologia molt innovadora que



es diu QDS, que vam desenvolupar conjuntament amb l'IRTA, hem entrat en el segment dels productes curats amb una tecnologia innovadora que ens permet que el procés de curació, que normalment durava mesos, amb aquesta tecnologia, reduir-ho a una hora. Evolucionant la tecnologia QDS, ens ha portat a la possibilitat de fabricar Snacks de proteïna càrnia. Estem presents amb aquests quatre segments en el mercat mundial de les càrnies. Nosaltres tenim èxit quan fem disruptions tecnològiques que fan créixer els negocis dels nostres clients.

• Quins són els seus motors de creixement?

El que ens fa créixer i tenir èxit són dos conceptes molt propis: la creativació i la internacionalització. La creativació és un mot, un neologisme, que ens vam inventar l'any 2007 i sorgeix de fusionar les paraules creativitat i innovació. El fet ve de disposar de metodologies per generar moltes idees enfocades a reptes creatius i de les moltes generades al procés creatiu, cal saber destriar i desenvolupar les que considerem que tenen més percentatge d'èxit comercial. I l'altre motor de

creixement és la internacionalització o sigui ser present a molts mercats.

Aquests dos motors es retroalimenten en un cercle virtuós, que vol dir que si ets capaç de crear, ets capaç de treure màquines o tecnologies molt interessants que et permeten vendre arreu del món i ser presents a empreses de primer nivell mundial.

• Vostè també ha tingut lideratge en fomentar l'emprenedoria a les comarques de Girona...

Durant 4 anys vaig ser president del Fòrum Impulsa de la Fundació Príncep (avui Princesa) de Girona, que van ser molt intensos i vam poder ajudar i inspirar a molts joves a tirar endavant els seus projectes. A mi m'agrada dir que "el poder transformador d'una bona inspiració és exponencial", o sigui, si tu ets capaç de donar una bona inspiració a una persona receptiva, el poder de transformació de la societat és impressionant. Ara actualment, des de l'any 2013, he estat president de la Fundació de la Creativació, que és una fundació impulsada per empresaris i empreses gironines per aplicar programes per crear des de casa i a tot el que és l'escola primària. Ara ja ho hem ampliat a l'escola secundària i als cicles formatius de formació professional. D'aquesta manera els joves ja la tindran quan arribin al mercat laboral. Fins i tot tenim un programa, els "Creativation Challenges" (els reptes de creativació), que proposen empreses importants o organitzacions amb reptes creatius. Un dels darrers projectes ha estat un que ens ha proposat la fundació de FC Barcelona, per evitar el bullying a les escoles.

Bartrina Consultors, del Ripollès i per al Ripollès



A la comarca del Ripollès, un dels referents pel que fa a l'assessoria per a l'empresa, el professional i el particular, és el grup Bartrina Consultors.

Des de fa més de dues dècades, i amb un creixement continuat, la consolidació del grup ha permès convertir-lo en un pilar cabdal en el sector de la consultoria a la comarca, tant pel que fa al nombre de clients com per l'ample ventall de serveis que ofereix.

La gestió de la petita i mitjana empresa en totes les seves àrees, com laboral, fiscal, comptable o gestió administrativa entre d'altres, i la seva obertura cap a nous àmbits d'actuació, com l'àrea jurídica a través de Serveis Jurídics del Ripollès, el configura com un grup capaç d'aportar un servei integral per als seus clients, difícil d'igualar a la Comarca.

La seva activitat s'endegava a Sant Joan de les Abadesses el 1995 amb l'assessoria Bartrina-Carbó i Associats, i avui s'ha estès a la resta de la Comarca, amb oficines a Ripoll, a través de

la marca Valls i Baldrich, i a Ribes de Freser, mitjançant Gestaga.

Bartrina Consultors està format per un equip de professionals amb un elevat nivell de formació, que tenen com a premissa principal, la ferma voluntat d'oferir un servei integral del màxim nivell, tot plegat, sense perdre la perspectiva comarcal, doncs la proximitat és la seva principal raó de ser. Per aquest motiu, als seus despatxos hi ha gestors administratius, advocats, economistes, administradors de finques, agents d'assegurances, graduats socials... tots de casa, de la comarca del Ripollès i, consegüentment, coneixedors de primera mà de l'escenari on treballen i les característiques del seu mercat.

Cal recordar que Bartrina Consultors ha volgut mantenir-se, des de sempre, a l'avantguarda de les novetats tecnològiques, tot erigint-se com un despatx pioner en l'ús de les més modernes plataformes de gestió. L'objectiu és clar: cercar la màxima eficiència per al client.

BARTRINA ASSESSORS

Pl. Torres i Bages, 4
17860 Sant Joan de les Abadesses
Tel.: 972 72 11 38
Fax: 972 72 22 64
info@bartrinacarbo.com

C/ Major, 26
17534 Ribes de Freser
Tel.: 972 72 77 04
Fax: 972 72 77 59

C/ Mn Cinto Verdaguer, 29B
baixos
17500 Ripoll
Tel.: 972 70 01 88
Fax: 972 70 29 02

www.bartrinacarbo.com





TANATORI RIPOLLÈS

Tanatori, crematori i tots els serveis que pugui necessitar.

900 230 238 (24 h.)
www.altima-sfi.com

TANATORI RIPOLLÈS
Crt. N-260 km 119 - 17500 Ripoll - Tel. 972 70 27 21

ÀLTIMA

BARCELONA RONDA DE DALT · L'HOSPITALET GRAN VIA · BAIX LLOBREGAT · Penedès · GARRAF · BAGES · EMPORDÀ · RIPOLLÈS

LÍMPID

TINTORERIA I BUGADERIA INDUSTRIAL

Moltes gràcies a tots per fer-nos costat!

TINTORERIA

- Neteja en sec
- Mantes
- Catifes
- Edredons
- Pell...

BUGADERIA INDUSTRIAL

- Restaurants
- Hotels
- Empreses
- Residències
- Geriàtrics...

NETEJA I MANTENIMENT

- Neteges en general
- Neteges industrials
- Poliments de sòls i escales
- Abrillantaments
- Sofàs - Taisseries
- Pàrkings
- Manteniment de comunitats
- Xemeneies - Calderes
- Tractaments d'ozó

US PORTEM D'EXCURSIÓ

Confieu en l'experiència



TEISA 1920

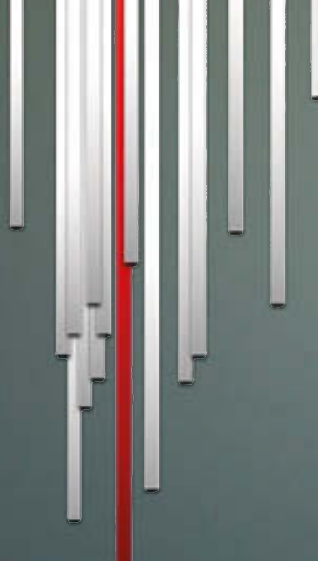
- * Tarifes de 20, 29, 35, 51 - 55, 60 i 67 places
- * Escoles i Instituts
- * Clubs Esportius
- * Associacions
- * Grups



972 74 71 81 - 972 26 01 96 - 972 20 48 68

www.teisa-bus.com





uier

UNIÓ INTERSECTORIAL
EMPRESARIAL DEL RIPOLLÈS



Sempre al costat
de les empreses
del territori

**Si tens un projecte
Vine'ns a veure!**

