

MUNDO EMPRESARIAL



Xavier Albertí, director general de La Selva, en las instalaciones de la empresa en Campllong

La productora de embutidos familiar La Selva diversifica para crecer

Charcutería vegetariana

SÍLVIA OLLER
Girona

La creciente tendencia a reducir el consumo de carne por parte de la población ha llevado a la empresa familiar de embutidos La Selva, que tiene el jamón cocido como su buque insignia, a elaborar una línea de charcutería vegetariana. Bajo la marca Altervego, la firma con sede en Campllong (Girona), ha sacado a la venta panceta y pavo vegetales, elaborados a base de soja, aceite de oliva y huevo manteniendo la textura y sabor del bacon y pavo de origen animal pero con un 80% menos de grasa. La empresa facturó 80 millones en el 2020, un 4% más que en el año anterior y prevé un “crecimiento moderado” este año gracias a la venta de estos nuevos productos en supermercados y charcuterías.

Las nuevas recetas se dirigen a personas flexitarianas, aquellas que consumen carne o pescado ocasionalmente, y a los que quieren eliminar o reducir la carne de su dieta. Se estima que un 17% de la población ha comprado alguna vez productos sustitutivos de la carne en el último año. “Esa tendencia al flexitarianismo es

más acusada en las personas de entre 25 y 45 años que viven en zonas urbanas y se preocupan por un estilo de vida saludable”, explica Xavier Albertí, de la tercera generación de un negocio que abrieron sus abuelos en una modesta charcutería de Campllong en 1917.

En concreto, la empresa ha apostado por “réplicas de la charcutería clásica cárnica” como loncheados de panceta y pavo o

La compañía, fundada en 1917, facturó 80 millones en el 2020 y obtiene el 80% de las ventas del exterior

filetes de pavo para hacer a la plancha inexistentes actualmente en el mercado. “A diferencia de las hamburguesas y salchichas, son productos que prácticamente no se han desarrollado aún a nivel nacional o internacional”, afirma Albertí. La gama de productos vegetales también se exportará, principalmente a Reino Unido o a países del norte de Europa. Actualmente, las exportaciones copan el 25% de su facturación. La

firma, que cuenta con 350 empleados, está presente en el mercado europeo, pero también en países de Latinoamérica o de Oriente, como Líbano, donde comercializan embutidos curados. En el mercado nacional, el producto estrella es el jamón cocido, que representa el 40% de la facturación.

La nueva gama de productos se elabora, de momento, en las instalaciones de la empresa, donde han invertido un millón de euros. Sin embargo, la idea es trasladar la producción de charcutería vegetal a la nueva planta que se construirá en Cassà de la Selva. Además, el departamento de I+D de la empresa sigue investigando la posibilidad de crear un producto 100% vegano, sustituyendo el huevo por un producto vegetal. De momento, La Selva ha adquirido un solar de 18.000 m², de los que casi la mitad se destinarían a ese fin. La voluntad de Albertí es instalarse en el nuevo espacio en el 2022.

En paralelo, la firma está investigando la fórmula para reducir el plástico de sus envoltorios fomentando el uso de material reciclado o papel y próximamente sacará al mercado una gama de embutidos alternativa elaborada con carne ecológica.●

La firma de empaquetado i3D factura 5,1 millones

BLANCA GISPERT
Barcelona

El sector del *packaging* o empaquetado está avanzando hacia la mejora de la sostenibilidad mediante la reducción de plásticos y el uso de materiales reciclados. La compañía barcelonesa i3D lleva varios años apostando por esta tendencia. Nació el año 2008 con el foco puesto en el diseño y distribución de envases de aluminio y plástico para el sector de la alimentación, especialmente en bandejas resistentes cuya fabricación subcontracta a fábricas europeas de países como Italia.

entre envases, cubertería, botellas y vasos.. Desde que estalló la pandemia, ha incrementado sus ventas de productos de empaquetado para comida a domicilio, un sector que ha crecido a causa del cierre de la restauración. Recientemente, también ha lanzado una línea de botellas de acero y otros materiales para el almacenaje de todo tipo de bebidas, desde agua, té o vino.

Entre sus clientes se encuentran millares de empresas del sector de la alimentación, el 80% tiene sede en España y el 20% en países europeos. La empresa también ha lanzado su plataforma de comercio elec-



David Esteban, fundador y propietario

Pero desde el 2015, la compañía decidió dar un paso hacia adelante e introducir materiales alternativos, cuenta David Esteban, el propietario y fundador del negocio. “Descubrí fábricas en el extranjero que utilizaban fibras naturales como el bagazo de la caña de azúcar, el bambú o la fibra de palma y decidí crear unos moldes específicos para producir con estos materiales”. La empresa se alió con fabricantes de Malasia, Eslovenia y Turquía y empezó a distribuir los envases con nuevos materiales a base de fibra natural o plásticos reciclados. Al mismo tiempo, fue retirando del mercado los que estaban hechos a base de aluminio. Actualmente, cuenta con más de 2.000 referencias

La empresa barcelonesa vende envases sostenibles a otras del sector de la alimentación

trónico. Con todo, ha cerrado el ejercicio 2020 con unas ventas de 5,1 millones de euros, un 25% más que el año pasado. Este 2021 espera alcanzar entre 6 ó 8 millones en función de la evolución de la pandemia. Con seis trabajadores en plantilla, la empresa tiene un beneficio neto de unos 100.000 euros. El 5% de los recursos los destina a I+D, la clave de su diseño innovador.●

AVISOS OFICIALES

Institut Català del Sòl

ANUNCI

L'Institut Català del Sòl (INCASÒL) anuncia que ha rebut una sol·licitud per a l'arrendament amb opció de compra del local comercial número 2, de 45,10 m² i situat al carrer Tarragona, número 234, de la promoció Can Tusell-1, de Terrassa, per una renda mensual de 171,38 €, més l'IVA vigent corresponent, amb una carència del pagament de la renda de 3 mesos, i un preu d'opció de compra de 24.759,90 €, més l'IVA vigent corresponent, i que s'ha dipositat una fiança de 500€.

La qual cosa es fa pública als efectes de promoure la concurrència d'acord amb l'article 2, del Decret 351/1995, de 28 de setembre, d'alienació de locals comercials i places d'aparcament propietat de l'INCASÒL.

Els interessats en l'arrendament amb opció de compra de l'esmentat local comercial número 2 hauran de presentar sol·licitud i juntament amb aquesta hauran de dipositar fiança per un

import de 500 € mitjançant xec bancari o transferència/ingrés al compte corrent que assenyalí l'INCASÒL.

Les instàncies per participar-hi es poden presentar presencialment al registre de l'INCASÒL (carrer de Còrsega, 273, planta baixa, de Barcelona) o per via telemàtica al registre electrònic de la Generalitat de Catalunya (<https://web.gencat.cat/ca/seu-electronica>), fins a les 14 hores del dia 13 d'abril del 2021.

No seran vàlides les ofertes presentades en altres registres administratius.

Per a més informació, us podeu adreçar al telèfon 932 286 082 o podeu consultar el web [incasol.gencat.cat](https://web.incasol.gencat.cat).

Barcelona, 8 de març del 2021. – El director, Albert Civit i Fons.

www.lavanguardia.com
CADA DOMINGO CON
LA VANGUARDIA

Dinero

Economía internacional
Actualidad financiera
Tendencias en negocios
AnálisisANTIGÜEDADES
COMPRO MUEBLESPinturas, espejos, relojes,
monedas, joyería...
Vacío pisos. Visito pueblos

Muñoz

629 900 204

Compro Edificio en Barcelona o participaciones indivisas

t. 610 24 56 55 – 93 505 33 57

Una nova i innovadora manera de posar-se al dia

Ara, cada divendres amb QUÈ FEM? troba nous continguts digitals en Realitat Augmentada amb emotionsAR

e + ? = ▶

LA VANGUARDIA