

La fabricació de gelats és l'activitat principal de l'empresa que condueix en Jaume Casañé, un empresari lleidatà que des de fa 27 anys està al capdavant de Glas. L'empresa la va crear un oncle seu, Josep M. Casañé. **"El meu oncle es feia gran i va decidir vendre's l'empresa perquè no tenia fills a qui deixar-la. Jo vaig proposar-li que me la vengués però com que no disposava de diners suficients vam crear una societat."** Al cap d'un any el seu oncle va morir. En Jaume, amb sols 33 anys, passava a dirigir una empresa emmarcada en un sector desconegut per a ell: **"Jo no coneixia el món dels gelats perquè fins aquell moment tenia un altre negoci, era cerealista."** Així s'encetava una nova etapa de gestió per a una empresa amb projecció de futur que, si bé llavors encara era jove, ha satisfet les expectatives de bon funcionament i ara acaba de complir els cinquanta anys de la seva creació. L'esperit empresarial, el dinamisme i l'optimisme que impregnen en Jaume van fer que imprimís nous aires a l'empresa: **"Quan vaig començar a conèixer el món del gelat vaig veure que calia posar màquines conservadores per guardar el gelat que fabricàvem, així que vaig comprar conservadores perquè els nostres clients les instal·lessin. Aquest aspecte va ser clau i va suposar una revifalla de l'empresa. La nova gestió va fer que el primer any les vendes augmentessin moltíssim."** La màquina conservadora és un element primordial en el camp de la gelateria: **"És la nevera que tenim per guardar i conservar el gelat. El nostre sistema consisteix a deixar la nevera al client en dipòsit perquè hi guardi els gelats. Fins fa uns anys fèiem pràcticament de frigoristes, però això ha canviat. Han anat apareixent moltes empreses de gelat que han optat per dedicar-se únicament a la fabricació del gelat oblidant-se de proporcionar màquines conservadores. Veient aquesta nova línia de treball la nostra empresa va decidir retallar l'esforç que realitzàvem deixant conservadores."**

Els gelats Glas són garantia de qualitat i mantenen un element de fabricació artesana que encara els fa més atractius: **"El gelat que fem és pràcticament el mateix que elaboràvem fa cinquanta anys. Sempre hem cregut que s'havia de buscar la màxima qualitat i, en aquest sentit, el món de la restauració és el que més reconeix i aprecia la qualitat dels nostres productes. És evident que la nostra manera de treballar és molt diferent de la de les grans marques de gelats. Nosaltres encara treballem amb nata i ous i aquest aspecte en el món del gelat pràcticament ha desaparegut."** Una dada significativa de Glas és que disposa de 160 referències diferents de gelat.

El nostre empresari ens explica que Glas va ser la creadora del primer pastís gelat a Espanya, ja fa més de quaranta anys: **"El vam fer perquè un senyor que ens venia el gelat al carrer i que havia estat pastisser a Palafrugell, un dia va dir al meu oncle: 'Hauríem de fer un pastís gelat'. Com que ningú el feia, van decidir arriscar-se. El nou pastís amb una barreja de licors es va batejar amb el nom de Pastís Casañé, un pastís que porta quaranta anys al mercat i que els restaurants continuen demanant-me. El**

**nostre pastís gelat va convertir-se en un referent per a altres empreses del sector."**

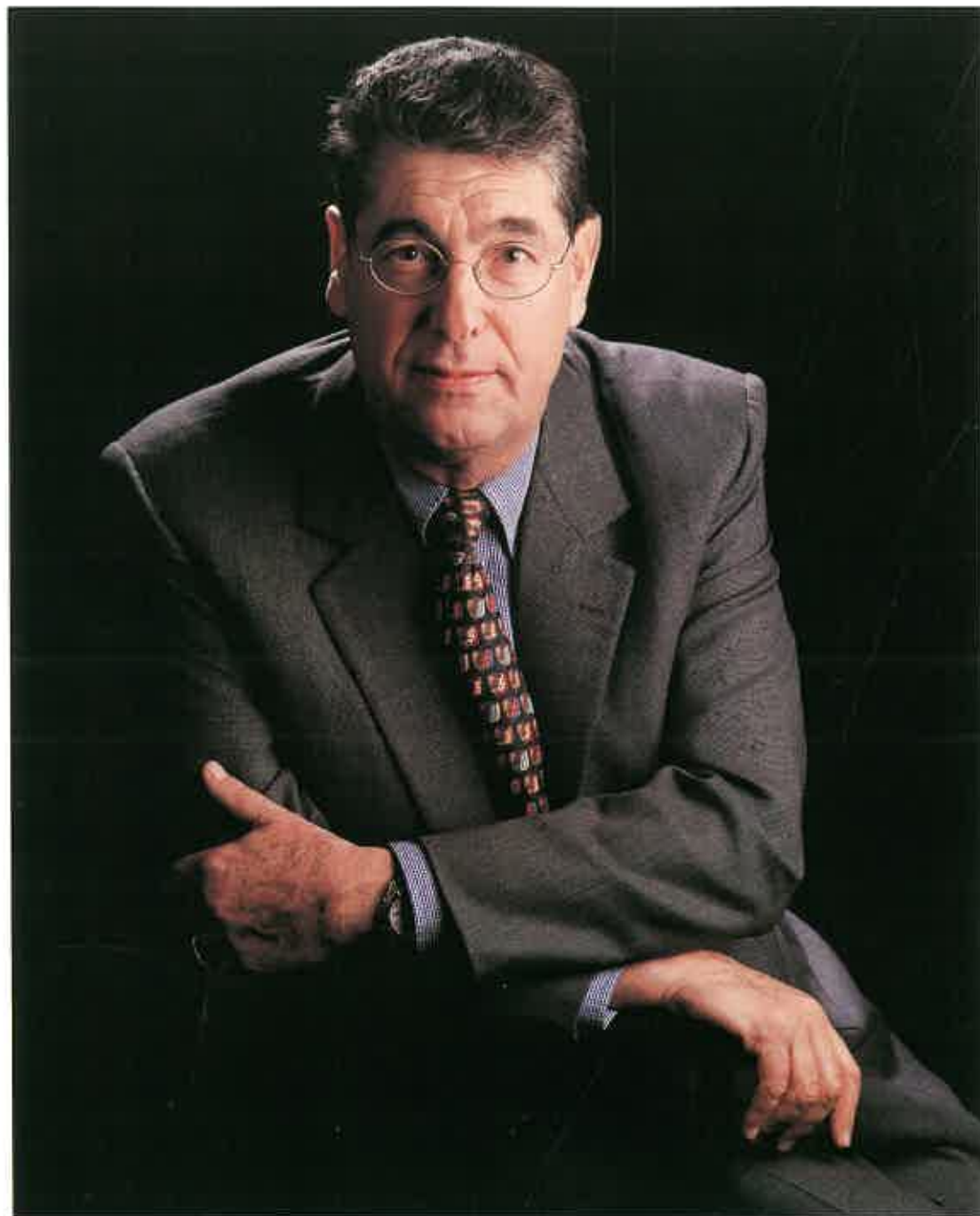
La venda de gelats al nostre país ha anat augmentat progressivament les últimes dècades. L'èxit de vendes d'aquest producte llaminer i refrescant, però, acostuma a concentrar-se en el període estiuenc: **"Ens trobem que a la temporada d'hivern la venda del gelat baixa un 90%. Això ha fet que haguéssim de trobar un altre producte que ens permetés fer rendible l'empresa els mesos de producció nul·la de gelats, i així els mesos d'hivern fabriquem neules."**

El fet que el gelat sigui un producte de consum estival ha condicionat l'empresa Glas a escollir entre fabricar un producte d'impuls o un de restauració: **"Nosaltres ens hem dedicat més al de producte de restauració perquè té més seguidors al llarg de l'any, mentre que el producte d'impuls te'l demanen només durant tres mesos. Ara bé, acabem d'inaugurar la nova fàbrica i per tant disposem de més espai i maquinària que ens permetran dedicar-nos més al producte d'impuls. El producte que denominem d'impuls és el de bastonet, l'anomenat 'polo'. Els pastissos i els gelats de crocant van dirigits al món de la restauració."** El nou enfocament per a l'empresa d'en Jaume significarà dissenyar una altra línia de gelats dirigida a la família que també implicarà **"continuar fabricant un gelat gairebé artesà amb productes base d'alta qualitat."**

La presència dels gelats Glas en el món de la restauració no sempre és un element visible per al client del restaurant: **"La majoria de les vegades la marca del gelat no apareix a la carta de postres. Per a alguns productes elaborem un disc de xocolata amb el nom de Glas que ens identifica. Una altra fórmula per donar a conèixer el nostre gelat són uns adhesius amb la fotografia del gelat per a les cartes. El camp de la restauració, però, no és fàcil. Nosaltres treballem amb tot tipus de restaurants. Ara bé, no tots saben apreciar la qualitat del producte."**

Glas és present a Catalunya i a part d'Aragó. La distribució dels productes es realitza mitjançant camions frigorífics. S'utilitzen dos sistemes, l'autovenda i la prevenda: **"La prevenda sempre funciona millor perquè és sobre comanda. Quan es fa autovenda el camió ha de portar de tot perquè no saps què et demanaran. Als pobles petits interessa més la prevenda perquè és arriscat portar gelats que no saps si s'arribaran a vendre. On funciona aquest sistema és a grans ciutats com Lleida i Barcelona."**

En Jaume Casañé es mostra orgullós d'haver consolidat una empresa de gelats que per a ell **"és de les més maques d'Europa"** i que actualment compta amb cinquanta treballadors. En quaranta anys com a empresari ha rebut el suport inestimable de la família però també d'altres persones. Dos dels seus tres fills treballen a l'empresa, en Jaume a fabricació i en Xavier a distribució. La filla petita estudia. En Jaume i la Núria Seró, la seva esposa, han tirat endavant una família i una empresa que les noves generacions s'encarregaran de fer créixer dins dels límits de la qualitat.



**“La nostra aposta és continuar fabricant un gelat gairebé artesà amb productes base d’alta qualitat”**

**Jaume Casañé** - Lleida (Segrià)