

El cas dels cosins Baucells és un bon exemple que la unió porta la força. Ja fa 56 anys que Ramon Baucells Camps, dedicat al tractament de cereals i despulls destinades a l'alimentació del bestiar, i Joan Baucells Pujol, veterinari, van iniciar l'activitat empresarial.

En Joan resumeix la història molt breument: **"En Ramon és un home d'una gran visió comercial. Va arribar un punt en què es va adonar que havia de canviar d'objectiu i em va demanar que col·laborés amb ell en una indústria de pinsos."** No s'ho va pensar dues vegades: **"Era el moment en què l'economia començava a arrencar. Una economia sana significa que la població menja menys patates i pa i més carn. El mercat demanava carn, i el porc és un dels animals de major consum."** Val a dir que la **"tradició de què gaudeix la cria porcina a Osona"** va ser un avantatge per als Baucells. De fet, l'evolució de la firma corre paral·lela a la d'aquesta comarca, on avui es comptabilitzen 100.000 truges i 600.000 porcs d'engreix. És més, **"Pinsos Baucells ha tingut una enorme influència en el desenvolupament del porcí a la nostra terra."** Els dos cosins s'enorgulleixen d'haver donat **"una empenta als ramaders de la comarca per tirar endavant."**

Però els Baucells no s'han aturat en el món dels pinsos: **"El negoci s'ha anat desenvolupant fins a crear una integració vertical. No solament produïm aliments per al bestiar –20 milions de quilos al mes–, sinó que també disposem de granges d'animals, dels quals comercialitzem la carn. Part d'aquesta carn es destina a la nostra fàbrica d'embotits. A més a més, proveïm d'assistència veterinària els nostres clients."** Tota aquesta activitat requereix el treball de 300 persones, **"formades constantment."** El procés de creixement del negoci s'ha caracteritzat per una **"continua progressió"** al llarg de la qual han treballat com les formigues, lentament i mesurada, basant-se en **"l'autofinançament i la reinversió dels beneficis."** El resultat d'aquesta tenacitat es sintetitza en dos conceptes, **"qualitat i expansió."** I la qualitat ha estat tanta que ha merescut el reconeixement de diverses institucions: **"El Ministeri d'Agricultura ens ha atorgat la Medalla al Mèrit Agrícola; la Conselleria d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, la Medalla de l'Agricultura Catalana, i la Generalitat, la Medalla President Francesc Macià. La Conselleria de Medi Ambient també ha premiat el nostre respecte a l'entorn."** Igualment, la qualitat de la seva tasca ha estat reconeguda en diversos concursos celebrats en diferents fires ramaderes, on els han distingit amb importants premis.

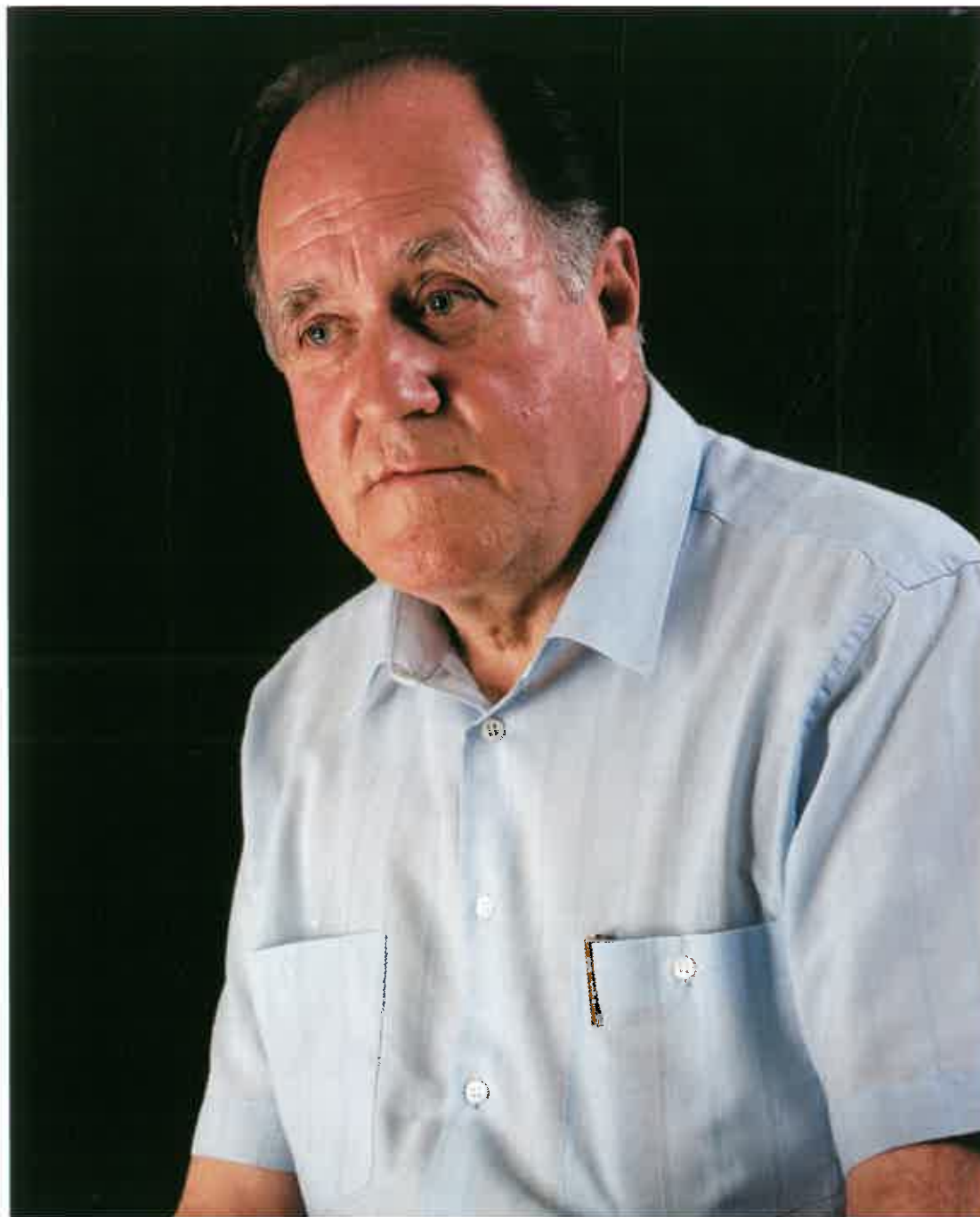
Els Baucells han esdevingut ambaixadors dels productes catalans. Avui exporten el 25% de la seva producció càrnia, un percentatge que no ha estat sempre possible: **"En els nostres inicis, les restriccions sanitàries impedièren l'exportació de porc espanyol."** Caldria esperar al final de la dècada dels 80 perquè **"s'obriessin les fronteres i s'iniciés un procés d'inversió destinat a homologar les indústries càrnies de l'Estat, procés que desembocaria en les primeres vendes a l'estranger, començant per països com França i Itàlia."** Les coses han canviat molt: **"Avui tenim contactes amb clients tan llunyans com Sud-àfrica i el Japó."** Els Baucells han optat fins i tot per participar en empreses estrangeres a països com Hongria: **"Les condicions físiques d'aquesta nació de l'est són excel·lents per a la porcicultura, amb una tradició en aquest sector molt arrelada."** Tot plegat converteix aquesta casa en **"una empresa de referència."**

Els èxits no han impedit, però, que la firma catalana conservés l'esperit familiar. Ho demostra **"l'estructura matricial, formada per diferents empreses del grup"**, que descriu Pere Baucells, gerent de la companyia: **"La cúpula està constituïda per un consell familiar, des d'on es prenen les grans decisions. Jo sóc l'encarregat d'executar les iniciatives. Una agrupació d'interès econòmic proporciona als responsables de cada branca –gent que treballa amb nosaltres des de fa molt de temps– els serveis necessaris per desenvolupar la seva tasca."** Gràcies a aquest organigrama, en el futur, **"el cognom Baucells mantindrà un pes important en el món de la indústria."** De fet, el fill d'en Ramon, del mateix nom, està actualment estudiant empresarials amb l'objectiu d'incorporar-se al negoci: **"La successió de la firma està assegurada."** El jove Baucells tindrà al seu costat uns grans mestres. En Pere, màster en Esade, comenta que **"en els 12 anys que fa que treballa al negoci he acabat fent una síntesi dels coneixements teòrics i del dia a dia."** Assegura que ha desenvolupat uns **"criteris de gestió"** cent per cent **"identificats"** amb el sector al qual es dediquen.

Aquests criteris incorporen estrictes controls sanitaris que, per descomptat, no resten plaer al paladar: **"La nostra fita és diferenciar el producte, i aquesta diferenciació es basa en un control absolut sobre tota la cadena de producció. Fabriquem uns aliments homogenis i de qualitat. En altres paraules, el nostre objectiu és que el producte sigui sempre igual de bo."** En Joan es lamenta de la **"falsa creença del públic, que considera que el porc industrial, alimentat amb pinso, no és tan bo com el d'abans. Tanmateix, l'alimentació equilibrada basada en productes nobles –que és la que nosaltres administrem als animals– aporta a la carn unes característiques nutritives que superen les del porc de la casa de pagès. Les vitamines i els minerals que incorporem als pinsos també beneficien el consumidor."** Val a dir que, a més dels guardons esmentats, hi ha certificacions que avalen la qualitat del grup Baucells, com ara **"la norma ISO 9002 i, pròximament, la 14.000, que posa l'èmfasi en el respecte al medi ambient en la gestió de granges."**

Aquests osonencs tenen molt clara la necessitat que **"la nostra activitat sigui sostenible"**, per tal que els seus fills i néts també puguin criar porcs: **"Tot plegat ens empeny a dur a terme una gestió que tingui molt present el medi ambient."** I més en una zona com la Plana de Vic, **"caracteritzada per una elevada concentració de bestiar, amb la gran quantitat de residus i problemes sanitaris que això comporta."** És per aquesta raó que la indústria que representen s'ha preocupat de **"reestructurar la producció ubicant maternitats, deslletaments i engreixos en tres llocs diferents i separats a fi de tallar cicles infecciosos, reduir malalties i, en conseqüència, reduir l'ús de medicaments."** Totes les empreses de la comarca han de respectar **"un pla de gestió de residus"** i Pinsos Baucells no és cap excepció. La visió de futur d'aquesta família, doncs, no es limita a les quatre parets de la seva fàbrica.

Com a abanderats de la indústria porcina d'Osona, els Baucells contribueixen que la seva comarca continuï sent un dels estandards de Catalunya i han col·laborat, amb altres empresaris d'arreu de l'Estat espanyol, en el projecte **"de la fundació Barceló, una escola de porcuicultors"**, una aportació important en la millora i professionalització del sector porcí.



“La nostra fita és diferenciar el producte, i aquesta diferenciació es basa en un control absolut sobre tota la cadena de producció”

Joan Baucells Pujol - Tona (Osona)