

Les comarques gironines tenen una gran tradició ramadera i carnissera. Carles Colomer és una indústria dedicada a l'especejament de carn que des de fa gairebé 30 anys treballa per conferir als seus productes la màxima qualitat en el marc d'una empresa dotada de la maquinària i tecnologia més modernes que proporcionen les màximes garanties sanitàries als consumidors. Els germans Carles i Lluís Colomer Aupí són la tercera generació de la família i es troben al capdavant de la indústria creada el 1972 pel seu pare, Carles Colomer Plana, però els orígens de la qual són anteriors a la Guerra Civil, com ens relata en Carles: **"El nostre avi, junt amb alguns socis, va engegar una petita empresa de fabricació d'embotits l'any 1930. No va ser l'única empresa del sector que va crear-se: en un poble de mil habitants va arribar a haver-hi fins a sis empreses dedicades a la mateixa activitat."** El 1972 Carles Colomer Plana, que participava en l'empresa familiar, va decidir establir-se pel seu compte i va encetar una nova etapa: **"Tot i que l'empresa va començar fabricant embotits, el pare va detectar que hi havia una necessitat de mercat diferent però relacionada: seleccionar les carns amb les quals es treballava. De mica en mica es va anar atorgant més importància a l'activitat d'especejament de les carns que a la de fabricació d'embotit, i aquesta tasca es va acabar abandonant."** L'activitat d'aquesta indústria gironina s'inicia en rebre el bestiar que ha estat sacrificat a l'escorxador, moment en què es duu a terme l'activitat d'especejament en què es prepara la carn perquè pugui ser processada. **"El nostre client és el fabricant d'embotits, d'hamburgueses, de plats precuinats, d'alimentació infantil... i també l'hostaleria, la restauració, etc."** Si bé en l'actualitat el client és molt diversificat, als inicis de l'empresa era exclusivament el fabricant d'embotits: **"En la dècada de 1970 vam ser bastant pioners en el nostre camp d'activitat. Teníem clar que havíem d'oferir un producte amb les màximes garanties i aquests criteris es van aconseguir. Això ens va conduir a estar entre les 10 primeres empreses espanyoles homologades per mantenir intercanvis a escala comunitària. El 1996 vam ser la primera sala d'especejament autònoma d'Espanya que assolí la certificació de qualitat ISO 9002. Una empresa petita com la nostra va aconseguir una certificació que semblava sols reservada per a les grans fàbriques i això ens va omplir de satisfacció. El nostre objectiu és estar un graó per sobre del nivell d'exigència marcat, perquè el client tingui un producte excepcional i puguem així satisfer les exigències d'un mercat canviant i cada dia més competitiu."** La carn de bòvid que arriba a la indústria Carles Colomer prové de diferents punts de l'Estat espanyol. **"Ara comencem a entrar en una nova etapa en què també treballarem amb carn de porcí que anirà dirigida bàsicament a l'exportació."** Tocar un producte tan delicat com la carn exigeix prendre grans mesures: **"De fet tots els processos pels quals passa la carn es basen en la certificació de qualitat ISO 9002. Es treballa amb un protocol que requereix almenys 24 procediments de control diferenciats i 36 registres de qualitat. Hem desenvolupat, a més, un sistema de control d'antibiòtic que és el**

resultat de sis anys fent proves de laboratori durant els quals hem rebut el suport de fabricants d'embotits que ens han permès comprovar la seva eficàcia. Ara som capaços d'oferir una carn amb garantia d'estar lliure d'antibiòtics i assegurar que la fermentació de l'embotit tindrà una eficiència del 100%. També disposem de sistemes automàtics de neteja i som pioners en l'aplicació de sistemes ultraviolats per reduir la càrrega microbiana en les línies de transport de la carn." Aquestes i altres mesures posen de manifest que en una indústria petita com Carles Colomer el producte final té les màximes garanties per distribuir-lo al client. L'especejament de la carn és un camp d'activitat força desconegut per a la gent: **"Especejar és partir les canals, prèviament seleccionades, en peces. Cada peça té un nom que la identifica, encara que actualment no es coneix gaire donat que els hàbits de consum han canviat molt en la societat actual, que tendeix cada dia més a comprar productes ja preparats, trossejats i a punt per ser consumits."**

L'empresa la formen un equip de persones que segons en Carles **"sols pot funcionar si tothom hi participa amb entusiasme i on la coordinació i la cohesió siguin bàsiques per poder tirar endavant. Així la concebia el pare i també l'entendem els fills. Pensem que l'empresa ha de sostenir-se sobre tres punts bàsics. El primer és la gestió, que deriva d'un equip ben estructurat i amb una bona coordinació; un equip motivat que faci bé la seva feina i se senti part implicada en el projecte. Un altre puntal és la improvisació, és a dir, que l'estructura de l'empresa sigui flexible per permetre'ns avançar-nos a les circumstàncies canviant del mercat. El tercer puntal és la formació: cal gent ben preparada en tots els nivells, des de la producció fins als quadres directius"**, un puntal que aquest empresari gironí destaca i que a més potencia des del seu càrrec de vicepresident i responsable de formació de l'Associació Nacional Càrnia Anafric-Gremsa.

En un camp d'activitat com el de l'especejament el tema de la salut pública pren una rellevància especial: **"Tots els industrials del sector hem de ser plenament conscients que s'ha d'oferir un producte amb les màximes garanties. Aquesta serietat ens permet presentar-nos a qualsevol client, nacional o estranger. Actualment les exportacions representen un 80% de les nostres vendes."** La participació en el comerç comunitari d'aquesta empresa gironina es va iniciar el 1988 quan van decidir seguir totes aquelles normatives dictaminades des de la Comunitat Econòmica Europea. En l'actualitat **"el nostre proper objectiu és aconseguir obtenir la traça de tots els nostres productes mitjançant un nou sistema informàtic d'etiquetatge amb codi de barres que permetrà identificar l'origen de cada peça així com la procedència i historial de la canal."**

Inquietuds, il·lusions i ganes de millorar són alguns dels objectius que empenyen aquest jove industrial català a portar endavant un projecte familiar que s'ha anat perfilant al llarg dels anys i que ara és punt de referència per a tots els industrials del sector.



“L’empresa ha de sostenir-se sobre tres puntals bàsics: la gestió, la flexibilitat i la formació”

Carles Colomer - Sant Feliu de Pallerols (Garrotxa)