

46 anys com a industrial són molts i ens permeten fer-nos una idea de la gran experiència que té Joan Ehlis en aquest camp i que l'ha portat a estar al capdavant d'una empresa amb gairebé 500 treballadors. Ell mateix ens explica els seus inicis: **“Vaig començar la meva activitat empresarial en un negoci familiar que havien començat els meus avis i que no tenia res a veure amb el que vaig fer més endavant. Ells eren importadors i distribuïdors d'articles de ferreteria, i jo, en canvi, d'acord amb la meva família, vaig iniciar-me en la fabricació i comercialització de matèries primeres per a la indústria de la pastisseria i la fleca.”** Aquesta darrera és l'activitat actual de T500 Puratos, però volem saber com es va produir el canvi de rumb en un moment determinat d'aquest empresari: **“L'any 1962 vaig fer una operació immobiliària amb un alemany que distribuïa aquest tipus de productes a la concessionària alemanya d'una empresa belga, i em va proposar de fer el mateix a Espanya.”** I, malgrat que en Joan desconeixia totalment el sector del pa, va acceptar el repte: **“Em va atreure la idea que m'estava proposant, em vaig informar i vaig estudiar les possibilitats de mercat, i, tot i que vaig veure'n les dificultats, m'hi vaig llançar.”**

Aleshores, Espanya tenia una legislació molt dura en aquestes qüestions, però que a la pràctica es traduïa en una gran permissivitat, que no va anar gaire a favor del nostre empresari: **“Vam començar comercialitzant un complement del pa, anomenat T500 d'aquí el nom de l'empresa que és un complement del llevat i que ajuda que el pa sigui més esponjós, més suau i de més fàcil conservació. Tot això aquí els forners ho aconseguïen amb el bromat, un ingredient que no estava permès però que era molt més barat.”** La gamma de productes d'aquesta indústria ha anat augmentant amb el temps, i ara els complements del pa noïmes representen el 20% de la seva facturació, però en aquells moments va ser necessària una labor pedagògica important per donar-los a conèixer: **“L'any 1963 vaig obtenir la primera llicència d'importació i, amb l'ajuda de dos tècnics forners que vaig contractar, vam començar a visitar les fleques del país.”** I segueix: **“En aquella època els forners feien només dues o tres varietats de pa, i el que a nosaltres ens interessava és que ampliessin la seva producció i s'introduïssin en el món de la brioixeria. Els nostres tècnics, a més de fer la venda dels components pel pa, ensenyaven als clients a fer noves especialitats, i així, a poc a poc, vam aconseguir anar introduint aquests productes belgues al mercat espanyol. Va ser a partir del 1968 que van començar a funcionar les nostres primeres instal·lacions industrials.”**

Però fou 1975 l'any crucial per a la primera època de la història de T500 Puratos: **“Fins aleshores havíem anat creixent lentament, però amb la nova legislació que prohibia definitivament la tolerància dels bromats i, per contra, autoritzava els nostres productes, les coses van començar a capgirar-se.”** Això va coincidir amb el canvi de mentalitat dels forners, que ja havien entès que el futur passava per una gran diversitat d'especialitats de pa i pastisseria, i sobre això en Joan comenta: **“Vam crear el nostre primer saló especialitzat i es van començar a muntar les primeres botigues de pa, que superaven les fleques tradicionals.”**

El panorama que envoltava la indústria i la comercialització d'aquest tipus d'articles ja havia fet el tomb, i encara el tornaria a fer poc temps després: **“A principis dels vuitanta va néixer la tecnologia dels congelats, que va ser**

**la segona gran revolució en el món de les fleques, i que, per tant, també ens va influir a nosaltres.”** I segueix: **“La nova tecnologia representava unes inversions molt importants, perquè el fred és car, però va anar augmentant amb força a tot l'Estat. Això va significar que nosaltres també ens veiéssim forçats a canviar per tal de poder servir uns productes adequats al nou sistema de treball sense perdre ni una mica de qualitat.”**

La primera fàbrica que en Joan va muntar a Catalunya ocupava 400 metres quadrats de terme municipal de Sils (Selva), i en aquests moments ja té unes instal·lacions de 16.000 metres quadrats: **“L'any 1971 vam obrir la distribució a Portugal, i més endavant una fàbrica a Riudarenes (Selva) que produeix exclusivament derivats del cacau per a la indústria pastissera i bombonera.”** I continua: **“En 1988 T500 Puratos va adquirir el 50% d'una altra empresa per a la fabricació i distribució de pa i brioixeria congelada, i és actualment una de les líders del mercat.”** La fusió definitiva amb Puratos va arribar l'any 1997, el mateix any que en Joan en va ser nomenat vicepresident de la divisió internacional: **“Vaig veure recompensada la meua tasca al capdavant de l'empresa. Suposo que la fusió va venir sobretot arran del bon funcionament que tenien tant les nostres indústries que funcionaven a la Península, com també les que havíem creat recentment a Amèrica Llatina.”** El grup Puratos està format per 95 societats diferents i la seva presència arriba a més de 50 països del món, tal com explica en Joan: **“L'empresa es va fundar l'any 1918 per iniciativa de dos germans holandesos residents a Bèlgica. Van començar fent mesclures per a gelats i venent greixos per als forners, perquè allà s'utilitza molt de greix en la fabricació de pa.”** I segueix: **“Ara, el grup toca diversos sectors com són el de les primeres matèries llevats, enzims, emulsionants, etc. i altres ingredients que poden necessitar els elaboradors de pa i de pastisseria, com són les nates, les margarines, les xocolates o els derivats de la fruita.”** Una central d'investigació és la que s'encarrega de buscar i desenvolupar nous productes, però també hi ha unes centrals locals a cada país on es troben indústries del grup: **“Aquestes són necessàries sobretot per a l'adaptació local dels productes, perquè el pa no es fa de la mateixa manera a Catalunya que a Bèlgica o als Estats Units, per exemple.”**

Amb tants anys al capdavant d'una empresa com aquesta, Joan Ehlis ha estat un observador privilegiat de la gran evolució que ha sofert el sector de la fleca i la pastisseria, però també de la indústria en general: **“La gent està molt més preparada ara que fa trenta anys, hi ha hagut una transformació important en l'aprenentatge del personal i això es nota. Actualment no veig cap diferència en la qualitat del nostre personal i la d'empreses del centre d'Europa.”** En relació amb el tema de la formació professional, aquest empresari explica com l'any 1984 va començar una tasca pedagògica destinada als clients: **“Ara tenim ja deu sales de demostració repartides pel territori espanyol, i són molts els clients que han passat per les nostres instal·lacions per rebre cursos de forma totalment gratuïta.”**

En la seva carrera empresarial Joan Ehlis s'ha vist acompanyat per un conjunt de gent que ha contribuït a l'èxit de la seva feina. **“Crec que és de justícia manifestar el meu agraïment a les famílies Van Belle, Demanet, Ruiz-Valls, a la meua pròpia i a tots els meus col·laboradors perquè sense la seva confiança i el seu suport tot hauria estat diferent.”**



**“La gent està molt més preparada ara que fa trenta anys, hi ha hagut una transformació important en l’aprenentatge del personal i això es nota”**

**Joan Ehlis Schleicher** - Sant Just Desvern (Baix Llobregat)