

Joan Saguer Canadell ha sabut continuar i consolidar l'empresa de caramels Configirona que el seu pare va comprar l'any 1957, quan ell era encara un nen: "L'empresa la va crear originàriament l'any 1940 un grup de confiters gironins que es van unir per portar endavant un projecte industrial: la fabricació de diferents productes com el torró, la xocolata, els caramels, etc. La companyia va anar bé durant un temps, però als anys cinquanta va començar a patir una crisi i el 1957 va arribar a estar sense produir durant mesos. Va ser en aquest moment quan el meu pare, Pere Saguer Burjó, la va comprar conjuntament amb un soci que li va vendre la seva part molt poc després, en veure la quantitat de problemes i maldecaps que li comportaria. El pare, que era un home d'empenta, com a bon empordanès, va decidir que la tiraria endavant i aconseguiria vèncer tots els obstacles. Ho va fer amb molt d'esforç. L'ajut de la meva mare, Carme Canadell, va ser fonamental: hi va haver èpoques molt dures i ella es va fer càrrec de totes les tasques familiars perquè ell es pogués dedicar en exclusiva a l'empresa."

En Joan es va educar envoltat per aquest ambient de treball i dedicació a l'empresa: "Jo m'hi vaig incorporar sent molt jove per aprendre'n l'ofici. El pas definitiu, però, el vaig fer quan estudiava el Preu; aleshores ja m'havia decidit per les ciències econòmiques. Un dia el pare em va preguntar si m'interessaria fer-me càrrec de l'empresa en el futur, li vaig dir que sí i ell em va aconsellar estudiar enginyeria tècnica química per conèixer millor els fonaments de l'ofici, i, malgrat que no havia estat la meva primera opció, la carrera em va apassionar." Les seves dues germanes van seguir un camí diferent: "Eren altres temps; als homes se'ns educava cap a l'ofici i a les noies se les dirigia cap a l'estudi potser perquè llavors la fàbrica es considerava que no era el lloc més adient per a elles." En acabar la carrera d'enginyeria, en Joan es va incorporar definitivament a Configirona, i va fer realitat una de les seves aspiracions: "Vaig estudiar ciències empresarials a les nits." D'aleshores ençà va participar en la gestió de l'empresa fins que "l'any 1980 el pare em va nomenar gerent. Ell, però, mai no es va jubilar i hi va continuar col·laborant activament fins al dia de la seva mort, ara fa dos anys."

Actualment, "som una empresa familiar que es dedica a diversos camps: xocolates, torrons, caramels per al mercat infantil, però principalment fabriquem caramels per al mercat adult." La producció es divideix en dues vessants: "Preparem caramels amb sucre i sense sucre de sabors molt variats com ara llimona, cafè, mel, eucaliptus, regalèsia..." En els darrers anys el mercat ha canviat força: "En aquest moment la demanda de caramels sense sucre està creixent molt." La raó és que "porten menys calories i protegeixen de la càries les persones que no poden portar una correcta higiene bucal durant el dia." Joan Saguer no està d'acord amb els qui veuen els caramels sense sucre com una mena de sucedani dels que en porten: "Són tan gustosos com els que en duen perquè el procés de fabricació és el mateix; l'única cosa que canvia entre els uns i els altres és el producte de base." Tampoc comparteix l'opinió que els caramels amb sucre són perjudicials per a les dents: "Si la nostra higiene bucal és correcta i ens fem les revisions mèdiques que hi escauen, en podem menjar ben tranquils."

A Configirona es caracteritzen perquè "intensem que els nostres cara-

mels siguin de la màxima qualitat; per això tenim molta cura en l'ús d'ingredients i en l'elaboració de la fórmula." Aquest zel "ens va fer decidir per fer utilitzar només aromes naturals per tal d'aromatitzar els nostres caramels i per no recórrer a additius sintètics. No tan sols aromatitzem sinó que també elaborem els productes amb ingredients naturals, cosa que fa que guanyin en qualitat." Quant a la distribució dels productes, "es venen a petites botigues especialitzades. Generalment, la comercialització es fa mitjançant representants multicartera i a les zones de venda més importants. A Barcelona, per exemple, tenim comercials exclusius de l'empresa." En aquest moment, "el nostre mercat és fonamentalment espanyol. Exportem una petita part del producte, entre un 5 i un 7%, a països com ara França, Itàlia o Portugal, però no ens plantejem incrementar la producció per exportar-ne més." Ara bé, en Joan no es planteja obrir-se mercat entre les grans superfícies: "És difícil per a una empresa familiar com la nostra competir amb les grans, que tenen una facturació i una estructura de venda prou consolidades. Tampoc no sé si ens interessaria perquè en vendríem més, però també podríem deixar de ser diferents. Hi ha moltes empreses de caramels que fabriquen més quantitat que nosaltres, però no són especials. Aquest és el nostre tret diferenciador i no podem perdre'l."

Configirona, on treballen de forma estable 22 persones, ha incorporat els últims avenços tecnològics: "Fem els nostres caramels usant una tècnica i una maquinària punteres. Això ens ha suposat una inversió econòmica molt important per a una empresa petita com la nostra, però també ens ha permès poder elaborar-los amb una alta qualitat i un bon preu alhora perquè hem pogut augmentar-ne la producció. D'aquesta manera podem posar el nostres productes a l'abast d'un públic ampli." La inversió tecnològica "no ha estat encaminada cap a un intent d'expansió del negoci. Som conscients que ara per ara ja tenim totes les condicions necessàries per créixer —maquinària, espai i vendes—, però a pesar d'això no ho volem fer indiscriminadament." La vacil·lació que Joan Saguer sent vers aquesta expansió es fonamenta en el fet que "ens agrada ser una indústria familiar que podem controlar nosaltres mateixos. Tenim una bona relació amb els treballadors i ens és bastant fàcil detectar problemes i trobar-hi solucions. De veritat puc dir que gaudeixo treballant i m'agradaria continuar fent-ho. Si l'empresa fos més gran es perdria la comunicació directa, i em sembla que patiria massa."

El futur de Configirona el representen els seus fills Pere i Pau, de 12 i 7 anys respectivament: "M'agradaria molt que tots dos continuessin la tasca que va començar el pare fa més de quaranta anys i que tinguessin els mitjans necessaris per mantenir-la i consolidar-la. No obstant això, crec que les persones naixem per realitzar-nos i per això són ells els qui hauran de decidir si volen continuar el nostre camí o s'estimen més dedicar-se a una altra activitat." Aquesta il·lusió la comparteix amb la seva esposa, Rosa Jofré, la persona que li ha fet costat durant tots aquests anys. I de ben segur que l'amor i la dedicació que Pere Saguer, primer, i Joan Saguer, actualment, han demostrat cap al negoci donarà una tercera generació de confiters que conservarà l'essència de la tradició tot unint-la amb el millor de la tecnologia.



“Fabriquem un producte especial. Aquest és el nostre tret diferenciador i no podem córrer el risc de perdre'l”

Joan Saguer- Girona (Gironès)