

CATALUNYA

Nueva propuesta de convenio colectivo para buscar una salida al conflicto laboral

METRO El comité de empresa del Metro de Barcelona consensuó ayer una nueva redacción de la propuesta de mediación de la Generalitat sobre el convenio colectivo, que quiere hacer llegar a la dirección para buscar una salida al conflicto laboral del suburbano. Después de que la plantilla del metro rechazara en asamblea la semana pasada la última propuesta del Departament de Treball, los sindicatos han introducido "concreciones" y "puntualizaciones" en los artículos que habían suscitado más preocupación en los trabajadores con el fin de mejorar el texto, informa Efe.

La planta de Valls pasa a llamarse Essity tras la escisión del grupo industrial

SCA La planta de la compañía en Valls inicia a partir de hoy el proceso de cambio de nombre e imagen de marca y pasará a llamarse Essity. El proceso se produce tras la decisión de dividir el grupo en dos compañías cotizadas independientes, de forma que SCA se centrará en productos forestales, y Essity se focalizará en higiene y salud. La planta de Valls, construida en 2005, fabrica productos de papel tisú, como servilletas, papel higiénico, pañuelos y papel de cocina, además de productos de cuidado personal, como pañales para bebé, y cuenta con unos 500 empleados.

Reprobación del Parlament al Gobierno por las colas en el control de pasaportes

AEROPUERTO DEL PRAT El Parlament reprobó ayer la gestión "negligente" del Gobierno central en el Aeropuerto de Barcelona y, le instó a garantizar los recursos necesarios para que los tiempos de espera en el control de pasaportes estén dentro de los estándares establecidos de cara al verano. Toda la cámara catalana apoyó la decisión excepto los 11 diputados del PP, que votaron en contra. Desde abril, se han registrado varios episodios de colas en el control de pasaportes del aeropuerto barcelonés. El Gobierno sostiene que ya ha reforzado la plantilla de policías destinados a El Prat.

Hilfe compra una parcela en L'Aldea al Incasòl

Expansión. Barcelona

La empresa Hilfe Agrotechnical ha cerrado la compra de una parcela de 5.103 metros cuadrados al Institut Català del Sòl (Incasòl) en el polígono Catalunya Sud, entre los términos municipales de Tortosa y L'Aldea (Baix Ebre). El importe de la operación no ha trascendido.

Con esta adquisición, Hilfe Agrotechnical, dedicada al diseño y desarrollo de fertilizantes de alta tecnología, incrementará un 125% la superficie que disponía en el mismo polígono, hasta los 9.000 metros cuadrados, después de haber adquirido una primera parcela al Incasòl hace cinco años. La compañía ampliará sus instalaciones actuales con nuevas líneas de producción de fertilizantes de alta tecnología.

Actualmente, la Generalitat tiene ocho parcelas disponibles en este mismo sector, con un total de 260.048 metros cuadrados de superficie, destinadas a industrias.

Los dueños de El Racó entran en la cadena Kurz & Gut

RESTAURACIÓN/ Restanova, la firma propietaria de la enseña de pizzerías, compra el 30% de la red de salchicherías, con la que ultima un proyecto conjunto.

J.Orihuel/S.Saborit. Barcelona Concentración en el efervescente negocio de las cadenas de restauración. La empresa catalana Restanova, propietaria de la enseña de pizzerías El Racó, ha tomado el 30% de la red de salchicherías-cervecerías Kurz & Gut. La operación ha consistido en una compraventa de acciones, cuyo importe no ha trascendido. El movimiento accionario irá acompañado de sinergias entre las dos cadenas y del lanzamiento de un nuevo proyecto comercial centrado en tapas y platos tradicionales de estilo mediterráneo.

Fundada en 1998 en Barcelona, la firma Franchisings Kurz & Gut era hasta ahora propiedad al cien por cien de Pedro Pinazo, que en 2015 compró el 50% del capital que estaba en manos de su antiguo socio, Juan Luis Casco.



El Racó abrió en 2016 un restaurante en la Diagonal de Barcelona.

Las dos cadenas suman una red de 23 establecimientos y una facturación de 18 millones de euros

Con sede en Palamós (Baix Empordà), Restanova nació en 2011, aunque el negocio de El Racó tiene su origen en 1976. La cadena presentó concurso de acreedores en 2010,

un proceso que logró superar con la incorporación de un nuevo accionista: la familia Sala, dueña de la compañía de alimentos congelados Auden Foods -fruto de la integración de Prielà y Freigel-, que tiene ahora la totalidad del capital. David Sala preside Restanova y la dirección general de la firma la ocupa Eduard Solé.

Las dos empresas sumaron el año pasado una facturación aproximada de 18 millones de euros; de esta cifra, se calcula que 11 millones corresponden a Restanova, y el resto, a Franchising Kurz & Gut.

El Racó, que el año pasado abrió un restaurante en el tramo renovado de la Diagonal de Barcelona, cuenta ahora con diez establecimientos, todos ellos propios. La enseña solo opera en Catalunya.

Por su parte, Kurz & Gut está a punto de abrir su déci-

NUEVO GRUPO

Pedro Pinazo, que controla el 70% de Kurz & Gut, dice que la **alianza** con El Racó permitirá crear "un potente grupo" bajo un modelo de 'cobranding'.

motercer local y está presente tanto en el mercado catalán como en el madrileño.

De cara al año que viene, Pinazo y Restanova prevén abrir una docena de establecimientos en el mercado español y poner en marcha la nueva cadena de tapas bajo un régimen de franquicias, aunque sus tres primeros locales serán propios.

Como una forma de hacer visible la alianza entre Kurz & Gut y El Racó, las dos enseñas convivirán en un complejo de restauración de 4.000 metros cuadrados que instalarán en las inmediaciones de Barcelona, y que albergará también un establecimiento de la nueva cadena conjunta, según explicó ayer Pedro Pinazo. Cada uno de los tres locales tendrá unos 400 metros cuadrados y el centro dispondrá de aparcamiento.

ATO comenzará a vender leche en Sudamérica este año

Artur Zanón. La Seu d'Urgell

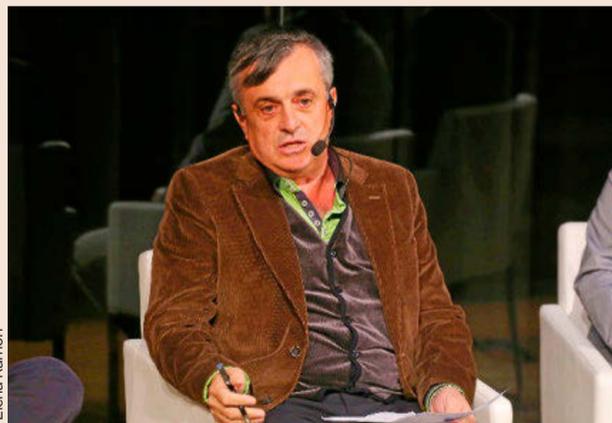
La marca de leche ATO prevé comenzar a exportar hacia Sudamérica durante este ejercicio. Tras haber comenzado sus ventas al exterior en 2016, con China y Libia, ahora está determinando cuál será el primer país en el que entrará. "Nos queda firmar contratos y aspectos relativos a la homologación", apuntó ayer el presidente de la empresa, Jaume Pont.

La empresa quiere exportar por barco y para ello tendrá que realizar un tratamiento térmico "superior al UHT", que es el que se hace en España y que permite que la leche aguante cuatro meses. De esta forma, el producto incrementaría su duración hasta los diez meses.

La firma, integrada por siete ganaderías catalanas, ya inició su exportación en 2016 a Libia y China

ATO está controlada en un 40% por Capsa (Central Lechera Asturiana) y el 60% restante está en manos de diferentes ganaderos catalanes agrupados bajo la sociedad Natura Llet. La firma tiene su sede en Vidreres (Selva) y cuenta con seis ganaderías en Girona y una en Lleida.

El año pasado, ATO produjo 80 millones de litros y facturó 45 millones de euros en total, unas cifras similares a las del ejercicio anterior. Con la marca propia, ATO vendió



Jaume Pont, ganadero y presidente de Leche ATO, ayer, en La Seu.

30 millones de litros e ingresó 30 millones de euros. Los precios de la mantequilla y nata compensan el de la leche, mucho "más ajustado".

De las ganaderías de la compañía salieron en 2016

otros 50 millones de litros para marcas de Central Lechera Asturiana y de otras empresas, por los que ingresó otros 15 millones de euros.

La exportación ya supuso el 25% del volumen de nego-

cio de la marca ATO y el 30% del destino de su producción. El peso de las ventas al exterior subirán en los próximos años. "Hemos visto muchos mercados en los que podemos penetrar; existen déficits incluso en países tradicionalmente ganaderos", resumió Pont sobre Sudamérica.

Pont propuso impulsar un sector industrial en Catalunya que desarrolle los excedentes que tiene la producción lechera. "Nata y queso; proteínas, y lactosa son derivados mucho menos perecederos que la leche líquida y que no tendrían que comercializarse a través de la gran distribución que, al situar la leche como un producto reclamo, se ha cargado nuestro valor añadido", apuntó el

también ganadero, que participó ayer en una mesa redonda sobre experiencias de empresas leridanas en la Trobada Empresarial al Pirineu, que este año ha llegado a su edición número 28.

En la sesión inaugural de la cita económica, el director general del IESE, Franz Heukamp, ofreció sus consejos sobre cómo tomar decisiones en un entorno que cada vez será más cambiante. "La incertidumbre está fuera de nuestro control; nos va a afectar más la calidad del análisis que hacemos de una empresa, y que éste sea realista, que el Brexit o lo que pase en EEUU", afirmó. "Hay que minimizar errores y realizar un análisis muy bueno de la realidad", dijo Heukamp.