

0.-INTRODUCCIÓ :

Decidir un tema per al meu treball de recerca no va ser gens fàcil. Tenia molts dubtes però tenia clar que havia de ser sobre alguna temàtica per la qual tingués un cert interès i que m'ajudés a aprendre. Vaig pensar que seria bo fer-ho sobre un tema que reflexés l'itinerari de batxillerat triat, l'econòmic social, i anés encaminat cap el meu interès per al món laboral, tot allò relacionat amb la direcció de l'empresa.

Així doncs, un dia se'm va acudir que el podria fer d'una empresa en concret, però d'una que realment tingués una història rica, un reconeixement i uns valors consolidats, i per això no em calia anar massa lluny, ja que a la nostra comarca tenim Casa Tarradellas. Una empresa que va començar del no res i que ara, és reconeguda nacionalment. Em fascina la idea que una empresa osonenca, fundada per un home amb pocs recursos hagi pogut tenir aquesta gran influència en el mercat de productes dins Catalunya i a l'estat espanyol.

M'interessava l'empresa des d'un punt de vista general, recollir una part de la seva història, esbrinar alguns moments claus de la seva notable evolució, i també, saber el punt de vista dels seus treballadors. També volia conèixer alguns dels moviments econòmics de l'empresa com els comptes de pèrdues i guanys, els balanços, etc.

El primer pas que vaig fer, va ser, posar-me en contacte amb la secretària del Senyor Tarradellas per concertar una trobada. Aquí., em vaig trobar amb el primer inconvenient. No va poder ser, la seva feina i la manca de temps lliure, en van ser les culpables. Així que, vaig elaborar una entrevista que em va contestar per escrit. Un altre dels entrebancs ha estat la demora en tenir-la ja que el meu treball partia d'aquestes dades. Per altra banda, però vaig aconseguir fer-ne una al sr. Joan Aldumà, un dels primers treballadors de l'empresa, i gran coneixedor dels moments claus d'ella. Com que aquestes entrevistes han estat el pilar del meu treball les trobareu a les primeres planes. Per saber l'opinió de treballadors i ex- treballadors vaig repartir enquestes a familiars, coneguts i intermediaris.

Vaig acostar-me a l'Ajuntament de Gurb per recollir dades sobre les diferents edificacions, i demostrar el notable desenvolupament de l'empresa dins el polígon Mas Galí. També m'he posat en contacte amb l' Ajuntament d'Olost per esbrinar alguna cosa sobre la propera obertura d'una nova planta de Tarradellas al municipi. Per conèixer alguns punts claus de la seva història he consultat llibres de la història de Gurb i per saber com l'empresa es fa conèixer al món "m'he passejat" per la seva plana web. Pel que fa a les dades sobre els seus moviments econòmics vaig consultar documents extrets del registre mercantil.

Ha estat doncs, recerca bibliogràfica, documental i oral i el resultat de comprovar, complementar i relacionar totes aquestes fonts ho teniu entre les mans.

1.-ENTREVISTA AL SENYOR TARRADELLAS :

Arrels i principis:

*Com va començar Casa Tarradellas, com s'ho va fer per poder invertir en aquest negoci?

Vaig començar fent de pagès, fins als 26 anys.

Teníem vaques i porcs. Als 23 anys es va morir el meu pare i vaig vendre les vaques i varem muntar, amb la meva dona, un bar - restaurant amb una botiga al costat, al darrere fèiem els embotits.

*El primer terreny on es va ubicar la primera instal·lació de l'empresa, va ser comprat, heretat..?

Era un camp que em va donar el meu pare.

*Tots els terrenys pertanyents a Casa Tarradellas són comprats, heretats.. ?

La gran majoria dels terrenys on hi han les fàbriques de Casa Tarradellas, els hem anat comprant a través dels anys.

*Ha tingut mai algun problema, o li ha posat mai cap impediment l'ajuntament de Gurb?

L'ajuntament de Gurb, ens ha fet complir les normatives urbanístiques vigents, com a totes les altres indústries del poble.

L'ajuntament de Gurb, sempre ha impulsat a les indústries que s'han establert al poble.

*Quan va decidir invertir en aquest nou negoci , quina va ser la reacció dels seus familiars?

La majoria de la gent pensava que no ens en sortiríem.

Empresa :

*Quin és l'objectiu de l'empresa professional i econòmicament ?

Som una empresa financerament independent, amb molta innovació i tècnicament molt avançada.

*Referit als temes d'ampliació, llançament de nous productes: Quines dates o moments consideres claus ?

L'oferta de l'espetec, el paté de vidre i els llescats.

A partir de 1997 el llançament de les pizzes fresques.

* Creu que seria bo per l'empresa una expansió en territori més enllà de l'espanyol ?

Per què ?

Creiem que el nostre mercat natural és Europa, i de mica en mica hi anirem entrant.

*El moment de crisi que estem vivint li ha afectat d'alguna manera ? (vendes, manca de préstecs, treballadors)

Amb la crisi, els preus cada dia són més importants. Això genera una caiguda de marques, però això és per tothom igual. Hem de lluitar més per vendre.

Organització dins l'empresa :

*Com està estructurat Casa Tarradellas jurídicament? (departaments, mandataris, accionistes...)

És una S.A. de capital totalment familiar. Hi ha una Direcció General i un Comitè de Direcció amb vuit persones.

* Quants treballadors té l'empresa ?

Més de 1200.

* De quantes línies de producció consta l'empresa i quants productes diferents produeix l'empresa ?

L'empresa té dos grans línies: Càrnics i Pizzes.

*Cada cop que treu un nou producte és decisió seva, d'un grup, o altres

Si és d'un grup, des de quan existeix aquest?

La sortida de un nou producte, encara que al final és decisió de la Direcció General, hi participen: Màrqueting, Qualitat, Producció i el Departament de I+D.

*Hi ha hagut algun llançament d'un producte que es pugui considerar un fracàs?

Per què creu que va ser així ?

Alguns, és impossible no fallar mai. Alguns han estat massa avançats en el temps.

Empresa- societat :

*A on es situa la Casa del logotip ?

Al darrere mateix de la fàbrica 1.

*Amb quina companyia publicitària treballa?

Treballem amb l'empresa Young&Rubicam

*Tenint en compte que l'empresa és catalana , com és que trobem tots els seus productes etiquetats en castellà?

El 88% de les nostres vendes són fora de Catalunya, a més les cadenes que tenen supermercats a Catalunya, casi totes tenen plataformes que porten els productes per tota Catalunya, Aragó i València.

*Els seus proveïdors son de la comarca , de la resta de Catalunya, de l' Estat espanyol, o de l'estranger ?

Tot el que podem ho comprem a la comarca i a Catalunya, la resta com més a prop millor.

El 90% de les nostres compres són a Catalunya.

*Ha tingut bona relació amb la premsa bàsicament local ?

Normalment sí.

Clients :

* Clients: Als principis els clients eren d' Osona, Catalunya, Espanya...

I actualment.?

12% a Catalunya

80% a la resta d' Espanya

8% Exportacions.

*Clients. Petits comerços, supermercats, grans superfícies... ?

Sempre ha estat igual o ha anat variant al llarg dels anys?

Varem començar amb petits comerços, fa 33 anys no hi havia gaires supermercats.

Això ha canviat molt, avui la majoria dels nostres clients, són cadenes de supermercats o Hipermercats.

Futur :

*Quins plans de futur té ? créixer, estancar-se..?

Una empresa per continuar essent competitiva necessita créixer, ara bé, en els temps actuals, s'ha de vigilar molt. Els errors es paguen cars.

*Li interessa la política? Descartaria l'opció de dedicar-s'hi en un futur ?

No m'interessa la política, però m'agradaria que hi haguessin polítics més llestos, treballadors i honestos.

2.-ENTREVISTA AL SR. ALDUMÀ

Nom : Joan Aldumà Magre

Edat : 68 anys.

Població: Gurb.

Professió: Treballador de Casa Tarradellas (pre-jubilat), mà dreta d'en Tarradellas.

Motius al·legats de l'entrevista: va ser un dels cinc primers treballadors de l'empresa.

Inicis de l'empresa:

*A què es dedicava el senyor Tarradellas abans de fundar la fàbrica?

En Tarradellas abans era pagès i engreixava porcs. Després algú li va inflar el cap de muntar una fàbrica d'embotits i és clar, ell sempre ha tingut visió del negoci i va decidir fer-ho.

*Què li va dir la família d'en Tarradellas quan el seu fill els va dir que ja no volia ser pagès sinó que volia muntar aquesta fàbrica?

Sempre el van recolzar.

*Vostè a què es dedicava en aquells temps?

Jo en aquells temps era assessor tècnic per una casa d'espècies. Viatjava per tot Espanya i així vaig adquirir molta experiència.

*Com va entrar a l'empresa ? Com va començar Casa Tarradellas?

Jo era assessor tècnic per una casa d'espècies, i un dia em van dir que allà a prop hi havia un pagès que volia fer una fàbrica d'embotits. El que volia era vendre i vaig anar a veure'l. Quan va tenir la fàbrica muntada cada cop que volia fer una cosa i no li sortia em trucava.

A vegades l'ajudava per telèfon i un dia em va convidar a sopar. Jo, en aquell temps tenia varies ofertes però mira em va semblar que era una bona aventura.

*Quants anys fa que hi treballeu ?

Fa 35 anys.

*Què produïen en els seus inicis ?

Nosaltres varem començar amb pernil dolç. Les màquines ens les van deixar i fins un temps més tard no les varem poder comprar. També fèiem espetec. Després patés i alguns productes més que varem provar però no van acabar d'enganxar.

*En el moment que van començar el projecte quin era l'objectiu?

L'objectiu primer era fabricar deu tonelades cada setmana, i ara les devem fer per minut!

*A qui pertanyien els terrenys on el sr. Tarradellas va muntar la fàbrica ?

Eren de la seva família

*En els seus inicis on venia l'empresa: a Osona, o/i a quines altres regions de Catalunya?

Veniam molt a Barcelona.

*En els seus inicis com estava estructurat jurídicament Casa Tarradellas?

Dons es podria dir que sota en Tarradellas ja hi era jo.

*Vareu trobar algun impediment per part d'algun ajuntament en els inicis de l'empresa?

No, en Josep és molt intel·ligent, i tot li va anar cara amunt.

*I com ho veníeu , teníeu algun viatjant o com ho fèieu?

En Josep feia de cap de vendes i tenia representants que venien moltes marques i entre elles la nostra. Així, van començar a augmentar les vendes.

*Va passar molt temps abans de la primera ampliació? Podeu remarcar algun moment especial?

Cada dia anàvem pujant un esglaió més. Un salt important, per exemple, va ser quan ens vàrem presentar a la primera Fira de l'Alimentària, i ens va anar coneixent més gent.

Actualitat de l'empresa :

*Vostè en l'actualitat encara treballa a Casa Tarradellas?

Ara estic jubilat a temps parcial i hi vaig unes hores a la setmana però, si hi ha projectes nous, doncs m'hi enganxo i disfruto. Ha estat la meva vida i no ho penso deixar.

*Com veu a l'empresa en aquests temps de crisi?

“Viento en popa!” A veure, tot té la seva lògica. La gent quan hi ha crisi deixa d'anar als restaurants, si menjaven més llagosta ara compren més espetecs, es queden productes més barats. La gent si no pot anar als restaurants, potser s'ha de menjar un entrepà.

*Quin considera que és el producte estrella de la fàbrica?

Intentem que tots siguin estrella. Hi ha coses que passen de moda, com els patés, que potser han passat una mica de moda, com la roba, tot passa de moda.

Sí, que quan van sortir les pizzes van escombrar el mercat. Les altres eren congelades i dolentes, nosaltres varem posar el llistó molt alt fabricant pizzes fresques.

*En l'actualitat a quins territoris trobem productes de Casa Tarradellas a la venda?

Sempre s'ha venut principalment a Espanya. S'han fet exportacions algunes vegades, en fi, no massa, hem provat d'exportar a Sud - Amèrica però no ha acabat de "cuallar". A Espanya ja som prou per tenir el consum i ho controles des de casa.

*En alguna ocasió es troben que els hi retornen algun producte?

Antigament, si que hi havia molts productes que es retornaven perquè les botigues no tenien condicions de fred suficients i quan varem començar sí que era un problema. Per exemple, a una persona li enviaves un pernil dolç i potser li durava tres setmanes sense cap condicionament... Avui en dia ja està bastant regulat tot això, les cadenes de fred es respecten i és molt difícil que tinguin algun problema.

*D'on obtenen les primeres matèries?

Casa Tarradellas té granges, algun matadero i bé, també comprem aquí a la comarca.

*S'han plantejat engrandir la fàbrica, fins i tot per fora d' Osona?

Ara hem fet una fàbrica a Olost!

*D'on prové la idea del famós logotip?

Això ja és cosa de màrqueting.

*Qui s'encarrega de distribuir els productes?

Això ja no ho sé.

*Qui pensa o dissenya les màquines que utilitzen?

En Josep és qui pensa la maquinària i diu als fabricants com l'han de crear.

*Qui prova els productes abans de ser posats a la venda i qui els avalua?

Jo sempre he tingut un lema: "Si no m'agraden a mi, ja no tira endavant allò". Fem cates entre el personal.

*Fabriqueu productes per marques blanques?

Sí.

Qui proposa la idea del llançament d'un nou producte?

En principi el jefe exposa les idees i els altres les han de desenvolupar.

*Quin moment destacaria en el qual es pogués veure més reflexat l'èxit de la fàbrica?

Quan varem treure les pizzes fresques varem escombrar el mercat de totes les pizzes congelades.

*Recorda el llançament d'algun producte el qual l'èxit despertat no fos l'esperat?

Sempre n'hi ha, a vegades no han tingut èxit a causa de la competència o no trobes el punt de venda que l'acceptin, o pot ser no arribes al punt que la gent espera trobar amb aquell producte, i tant! sempre n'hi ha.

Per exemple, les hamburgueses. Van sortir en una època dolenta. La gent no estava preparada per un plat preparat així. Segurament ara, tindrien molt més èxit.

*Per què en diem espetec i no fuet?

Fuet, espetec, sumaia, petador, ...tot això, son noms catalans de diferents regions. Cada regió li diu un nom. Jo, venia de Berga i en deïem secallona. No ho sé, en varem dir espetec perquè sonava més fi, i aleshores ho varem patentar. Després la Generalitat i alguna gent es va posar en contra perquè deien que era un nom genèric.

*Un lema ?

Vendre més bo que els altres i més barat.

Treballadors :

*Quants treballadors eren quan van començar ? I eren gent amb experiència?

Érem sis o set treballadors que devíem començar amb una setmana de diferència. Cap tenia experiència, no en tenien ni idea però en van anar aprenent.

Ell es volia associar amb un altre fabricant d'aquí Vic però no va sortir bé i es va quedar sol.

*Aquesta gent que va començar en l' inici de l'empresa, encara hi segueix treballant?

N'hi ha alguns que sí, però és clar, aquesta gent també ha anat pujant de categoria i n'hi ha alguns que van arribar a ser caps de vendes.

*S'ha trobat a gust a l'empresa? La gent que hi treballa actualment creu que s'hi troba bé?

Molt a gust. L'ambient que hi ha entre la gent que ara hi treballa és molt diferent, abans érem com una gran família.

*Per què a l'empresa hi treballen moltes més dones que homes ?

És molt fàcil, els homes són més tontos per aquestes feines. Fan millor la feina les dones. Elles, poden estar treballant i parlant de moltes coses, però, els temes que parlen els homes els fan parar de treballar. Les dones tenen el do de fer més d'una cosa alhora.

*Aquest sistema de treballar amb contracte temporal i després passar a l'atur quan se'ls acaba i tornar-los a contractar, per què es fa?

Això no ho sé. Hi ha gent de treball temporal, i també estudiants a l'estiu.

*La majoria de treballadors tenen contracte fix?

Sí, la majoria que venen es queden.

*Actualment els fills del sr. Tarradellas estan treballant a l'empresa?

Hi treballen tots ara.



Casa Tarradellas, l'any 1982
Foto cedida per Conxita Rocafiguera

3.-COM VA COMENÇAR CASA TARRADELLAS ?

Josep Tarradellas era un home que vivia a Gurb. A casa seva eren pagesos i ell va anar creixent rodejat d'aquest món de la ramaderia, així doncs ell també era pagès.

Quan tenia vint-i-tres anys, morí el seu pare, del qual va heretar alguns terrenys situats al municipi de Gurb. Ell al cap de poc, va decidir vendre les vaques que tenia a casa i juntament amb la seva dona, va muntar un bar- restaurant, amb una botigueta d'embotits al costat, els quals, ells mateixos produïen en la part posterior del local.

No va passar massa temps que algunes persones van aconseguir convèncer a en Tarradellas perquè muntés una fàbrica d'embotits en un dels camps que havia heretat del seu pare. Ell sempre havia tingut visió per el negoci, així que recolzat per els seus familiars va decidir fer-ho. En aquest moment, l'any 1976 concretament, podem dir que va néixer Casa Tarradellas S.A .

Tarradellas no va dubtar en rodejar- se de gent de la seva confiança, així que va proposar al seu amic Aldumà, del qual coneixia la seva experiència en el món de l'empresa alimentària que li donés un cop de mà. Ells dos juntament amb sis o set persones més van començar a produir embotits. Primer de tot produïen pernils, però tractant sempre d'innovar, va llançar al mercat un dels seus grans èxits, l'espetec.



Casa Tarradellas l'any 1985
Foto cedida per Conxita Rocafiguera

4.-COM ES VA ANAR DESENVOLUPANT L'EMPRESA ?

Casa Tarradellas comptava ja, a partir de 1976 amb una nau instal·lada en els terrenys del municipi de Gurb i tenia set treballadors amb ganes de que aquell projecte funcionés.

Tarradellas va muntar una S.A de capital totalment familiar, en el qual ell era l'amo i el Sr. Aldumà la seva mà dreta. Amb els anys ha nascut també una Direcció general i un Comitè de direcció.

Fabricaven embotits amb unes màquines que els van deixar, i que més tard van poder comprar. Les matèries primeres provenien d'un escorxador que els pertanyia, i també en compraven alguna per aquí a la comarca. L'empresa, al principi, venia molt a Barcelona i a petits comerços, ja que, fa trenta-tres anys no hi havia tants supermercats. La manera de vendre era a través d'un representat que també venia per altres marques.

L'empresa es caracteritza per ser innovadora i per estar tècnicament bastant desenvolupada. En Tarradellas pensa com han de ser les màquines, quina serà la seva funció i com treure-hi el màxim rendiment i llavors una empresa els hi fabrica. Les idees respecte els llançaments de productes eren i són cosa de l'amo però després era l'Aldumà i ara, la resta de direcció que l'estudien.

El sr. Aldumà ha tingut un paper important en el llançament de cada producte. Era ell qui en donava la valoració, i ho segueix fent.

L'empresa va pujar de graó quan es va presentar per primera vegada a la Fira de l'Alimentària. És on va començar a fer ressò, i va acabar d'esclatar amb el seu llançament al mercat de les pizzes fresques, un producte innovador en aquell moment, que sortia per ser únic i diferenciar-se sobretot amb qualitat, de les antigues pizzes congelades.

Cal dir també que l'empresa, com és lògic, ha patit algun llançament erroni, és el cas d'unes hamburgueses enllaunades que amb paraules del Sr. Aldumà, "van sortir avançades de temps".

Casa Tarradellas anava creixent i creixent i per tant, necessitava més treballadors. El que era una família amb il·lusió anava agafant forma de futura gran empresa. L'empresa sempre ha estat partidària de contractar gent del municipi i de la comarca, podríem dir que Casa Tarradellas és una màquina de produir feina per varis osonencs, i si es continua expandint també serà una garantia de futur. I és que, l'empresa no ha parat de créixer, i sempre ha estat recolzada per l'Ajuntament de Gurb.

Des del moment de la seva construcció, ha anat ampliant la planta i fins i tot ha construït una nova nau alimentària a escassos metres de la primera. Ha modificat voltants i oficines i ha anat ampliant magatzems i plantes. Ha remodelat la seva façana fins arribar a l' actual, una presentació amb vidre fosc.

També ens podem fixar com a l'any 2004 va instal·lar unes plaques fotovoltaïques i en el 2009 ho va fer a la seva nova nau Mas Galí Alimentària SL demostrant així, que recolzen aquestes noves tecnologies que ajuden a preservar al medi ambient.

En aquests documents¹ només es mostren les construccions i les remodelacions que l'empresa ha fet dins el municipi de Gurb (en aquest mes d'octubre del 2009 ja està en funcionament una nova planta que ha instal·lat l'empresa al municipi d' Olost.)

¹ Vegeu permisos d'obra (pàg. 29 30 i 31 de l'annex)



Casa Tarradellas l'any 1989
Foto cedida per Conxita Rocafiguera



Part posterior de Casa Tarradellas l'any 2001
Foto cedida per Conxita Rocafiguera

5.-COM ESTÀ L'EMPRESA EN L'ACTUALITAT ?

Casa Tarradellas des de 1976, any que va néixer, no ha parat de créixer, allò que va començar amb sis o set treballadors ja s'ha convertit en uns mil dos-cents, dels quals alguns encara són els que van iniciar-se en el projecte. L'empresa segueix essent de capital familiar, fins i tot, els fills de l'empresari són treballadors de la casa.

L'empresa compta amb cinc centres productius agroalimentaris², i consta de varies línies, les principals són les pizzes i les càrnies. Treballen diàriament perquè tots els productes tinguin èxit però seria una bestiesa negar que sobretot les pizzes, i també l'espetic són el que fa més gran a Casa Tarradellas.

Actualment l'empresa ven molt a grans supermercats. Les seves distribucions es concentren un 12% a Catalunya i un 80% a la resta d' Espanya. Aquest últim percentatge explica perquè l'empresa etiqueta els seus productes en castellà. I, la resta, un 8% són exportacions. I és que, l'empresa ha aconseguit donar-se a conèixer en l'estat ibèric gràcies a la qualitat, innovació i també per unes bones companyies publicitàries, en les que l'empresa Young&Rubicam, ha intentat transmetre l'esperit casolà que tant interessa a l'empresari.

És del tot cert que poca gent desconeix el famós logotip, inspirat en la pròpia residència actual d'en Tarradellas, situada just darrere de la fàbrica 1. Cal dir també que l'empresa té uns guanys per vendre sense fer ús del seu logotip, és a dir, amb marques blanques, com per exemple Mercadona.³

El Sr. Aldumà que coneix molt bé l'empresa des de dins, assegura que en aquests temps de crisi les coses estan anant igual de bé, ja que diu que – *“la gent deixa d'anar als restaurants i compra més productes per menjar a casa”*-, per exemple, l'espetic per entrepans o les pizzes.

² Vegeu article Europa press (pàgina 32 de l'annex.)

³ Vegeu article Europa press (pàgina 32 de l'annex.)

Davant la idea d'expandir-se cara l'estranger l'empresa es mostra prudent, consideren que el seu mercat natural és Europa, però contents amb les vendes dins l'Estat espanyol, prefereixen anar mica en mica.



Casa Tarradellas l'any 2009
Foto: Enric Rubio

Això sí, l'empresa manté la idea de créixer dins la comarca o voltants, és per aquesta raó que l'Ajuntament d' Olost ha confirmat que aquest mes de novembre Casa Tarradellas obre una planta al municipi. Segons paraules de Josep M. Freixanet, l'alcalde, Tarradellas ha aprofitat unes antigues naus tèxtils (Turbofil), ara aturades, que estan al peu de la carretera C-154. L'ajuntament d' Olost va fer d'intermediari entre el venedor i el comprador. La compra, però, va ser de particular a particular, l'ajuntament només els va posar en contacte. L'espai és un terreny d'uns 39.000 m². Les antigues instal·lacions s'han readaptat: han canviat el sostre, que era d'uralita, i han connectat les naus. Aquesta remodelació només ha afectat a la meitat de les construccions. Molts d'aquests canvis els han fet empreses del Lluçanès, constructors, electricistes...aquells que han arribat a una entesa amb Tarradellas.

Les noves instal·lacions es dedicaran als curats: espetec i xoriç (producte nou) i tindrà un nou nom comercial “ Olost alimentària”.

Es preveu que hi treballin uns 40 treballadors. Es donarà opció als que són del Lluçanès i treballin a Gurb a canviar de lloc. Si cal contractar nous treballadors, tindrà preferència la població del Lluçanès.

La tria del lloc ha estat una opció del propi Tarradellas, amb l'ajuda de l'Ajuntament d' Olost. La bona comunicació i el fet d'estar aïllada (la fàbrica no està dins un polígon) afavoreix, d'entrada, el bon funcionament, a més, el propietari està molt sensibilitzat en donar feina a la gent de la comarca que, actualment, pateix un atur considerable.



Nova planta de Casa Tarradellas a Olost, l'any 2009
Enric Rubio



Nova planta de Casa Tarradellas a Olost, l'any 2009
Enric Rubio

6.-COM ES DÓNA A CONÈIXER ?

Casa Tarradellas com a gran empresa que és actualment, es dona a conèixer a través d'una pàgina Web privada “ www.casatarradelles.com” , en la que es pot trobar una part de la seva història, quins són els seus principals valors, la seva situació geogràfica i la seva varietat de productes. Apareix, també, un número d'atenció al client i un apartat on es pot fer alguna consulta via mail. Hi podem visualitzar algun dels seus espots publicitaris i alguna notícia sobre l'empresa.

La següent informació és la que apareix a la web oficial de l'empresa. Així doncs, Casa Tarradellas es dona a conèixer, es defineix i s'obre al públic, d'aquesta manera:

La nostra filosofia

A Casa Tarradellas hem heretat dels nostres predecessors el més absolut respecte per la tradició artesanal i l'afany de superació; per aquest motiu, dia a dia, intentem millorar els nostres productes i innovar-ne d'altres, per tal d'oferir solucions pels àpats diaris.

Per aconseguir-ho no estalviem esforços: cuidem tots els detalls durant tot el procés d'elaboració dels nostres productes, sempre garantint la màxima qualitat d'aquests.

Els nostres orígens

Casa Tarradellas està situada a la comarca d'Osona, concretament a la Plana de Vic, a uns 500 metres sobre el nivell del mar, rodejada completament de muntanyes nevades durant part de l'any: el Montseny, el Collsacabra, Guillerics, i al nord, els Pirineus.

Sovintegen les pluges, afavorint una exuberant vegetació: boscos de pins, roures i faigs que cobreixen les vores de les muntanyes. El paisatge és extraordinari. El centre d'aquesta magnífica planura s'anomena Plana de Vic i en aquestes fèrtils terres s'hi conreen cereals des de fa segles.

Nosaltres som agricultors i ramaders, descendents de persones que cultivaren la terra i criaren bestiar, que posteriorment van saber convertir en saborosos aliments.

A Casa Tarradellas som fidels seguidors d'aquesta tradició. D'aquí venen la nostra fama i el nostre èxit!. Els nostres valors són la tradició, l'artesanía, l'origen i la qualitat, plasmades en la imatge de la nostra masia.

Situació

Casa Tarradellas
Carretera Puigcerdà, Km 70
08503 Gurb
Tel 93 881 65 50
Fax 93 886 03 93
Apartat de correus 108503 Gurb.

Productes

Fuet espetec

Parlar de Casa Tarradellas és parlar del nostre fuet Espetec, un clàssic entre els clàssics. Elaborat amb la tradicional recepta que l'ha fet famós, de gust suau, tendre, llaminer... Ningú no se'n pot estar!

***Fuet Espetec individual**

El fuet Espetec és líder al mercat. Serà per la qualitat de la seva carn? Serà pel seu gust suau? O serà perquè és impossible parar de menjar-ne?

***Pack 2 fuet Espetec**

Si a casa el fuet Espetec és vist i no vist, el pack de dos és ideal per vosaltres. El doble de fuet Espetec, el doble de gustós, el doble de bo...

***Fuet Espetec en fines llenques Nou!**

El fuet Espetec de sempre però sense pell. Tallat en més de 200 finíssimes llenques. Perfecte per picar o per preparar els teus entrepans favorits.

Pizzas

Presentem l'autèntica i original Pizza Fresca de Casa Tarradellas, amb moltíssimes varietats per a tots els gustos. Les pizzas de Casa Tarradellas es caracteritzen per la seva massa cruixent, per la naturalitat i qualitat de tots els seus ingredients i per la cremositat dels seus formatges. Un plat equilibrat ideal per qualsevol àpat! Menja bé, menja a casa amb les nostres Pizzes Fresques. Vols aconseguir una massa encara més cruixent? El truc és rescalfar molt el forn i posar un raig d'oli d'oliva verge al voltant de la pizza; el resultat és increïble!

***Pernil Serrà Nova!**

A qui no li agrada el pernil serrà? Casa Tarradellas ofereix una nova pizza per a tots els gustos. Perfecte per a totes les ocasions.

***Rústica Nova!**

Amb una nova massa rústica molt més cruixent i un gust i textura molt originals, gràcies a la combinació del bacon tallat en fines llesques, mozzarella selecta i ceba a la brasa. Tasta-la

***Bolonyesa a la Barbacoa Nova!**

Has provat la nova recepta Bolonyesa de Casa Tarradellas?
Et sorprendrà!

***Mediterrània Nova!**

No hi ha res com unes verdures a la brasa... no hi ha res com la Pizza Mediterrània de Casa Tarradellas!

***Formatge de cabra**

Descobreix l'última varietat de Casa Tarradellas, la pizza amb formatge de cabra.

***Pernil i formatge**

Clàssic entre els clàssics, a qui no agrada la deliciosa pizza de pernil i formatge de Casa Tarradellas?

***Quatre formatges**

Pels qui ens agrada el formatge mai no n'hi ha prou: quatre deliciosos formatges sobre una massa cruixent... Mmmmm

***Tonyina i bacon**

Deixa't sorprendre per l'original combinació de bacon i tonyina a cada mossegada, no has tastat mai res igual!

***Romana**

Una de les nostres pizzas més celebrades, potser pel pernil cuit de Casa Tarradellas? Per les olives negres? O pels xampinyons?

***Carbonara**

Vols sorprendre algú? Prova-ho amb una de les nostres receptes més originals.

***Pepperoni**

T'agrada viure noves experiències? Atreveix-te amb la sorprenent Pizza Pepperoni de Casa Tarradellas.

***Calzone de Pernil**

Original per dins, original per fora: tasta l'original i deliciosa Calzone de Pernil de Casa Tarradellas. Ara amb més formatge!

***Margarita**

La pizza Margarita de Casa Tarradellas és un punt de partida per l'elaboració de les teves pròpies pizzes, afegint-hi els ingredients que més t'agradin. Innova al teu gust!

***Màxima**

Hi ha tradicions que no es poden perdre, com gaudir d'una deliciosa Pizza Màxima de Casa Tarradellas en família.

***Pack de Pernil i Formatge**

Amb les pizzes petites de Casa Tarradellas cadascú tria la seva pizza.

***Pack de Quatre formatges**

Quatre deliciosos formatges repartits en dues còmodes i pràctiques racions de pizza amb el Pack de Quatre Formatges.

Bases de Casa Tarradellas

Les noves bases de pizza, són les mateixes bases de les pizzes de Casa Tarradellas, però soles per tal de poder elaborar la pròpia pizza a casa al gust de cadascú. Què et sembla amb unes cintes de bacon o amb pernil fines llenques?

***Bases de Pizza Nou!**

Noves bases de pizza de Casa Tarradellas, elaborades amb ingredients naturals i de qualitat. La millor pizza al teu propi gust

Massa de Pasta de full. Nova!

Vols sorprendre els teus convidats? Amb la nova pasta de full de Casa Tarradellas, podràs crear fantàstics entrants o deliciosos postres! Apte per a receptes dolces o salades.

Llescats de Casa Tarradellas

***Bacon**

Casa Tarradellas elabora el seu excel·lent curat de la millor cansalada del porc, un complement ideal per amanides, pasta, verdura, ous ferrats, etc. Perquè la vida ja és prou complicada, Casa Tarradellas t'ofereix el millor bacon tallat ja en cintes, a punt per saltejar, combinar, menjar... A Casa Tarradellas pensem en tu, per això

els envasos de les cintes de bacon s'obren i es tanquen per si no utilitzes tot el producte al primer ús. Tant en els envasos de 100 com als de 150 grams

***Pernil cuit**

El pernil cuit és un embotit digestiu i equilibrat. El seu alt contingut en proteïnes i els seus baixos nivells de greix, sal i hidrats de carboni fan que sigui un embotit sa i apte per a totes les edats. Elaborat artesanalment a partir de carns de gran qualitat, el seu gust dolç i tendre és garantia d'èxit a taula. Casa Tarradellas t'ofereix el pernil cuit en diferents formats que s'adaptin al teu estil de vida: en llenques per decorar plats, en format sandvitx, i en fines llenques pels gourmets de la casa.

***Pernil cuit en fines llenques**

Amb el millor pernil cuit, exclusivament provinent de pernils frescos. I com tots els pernils de Casa Tarradellas, sense gluten!

***Pernil cuit 5 llenques**

Digestiu, equilibrat, amb baix nivell de matèria grassa, alt contingut en proteïnes... Perfecte per a totes les edats!

***Pernil cuit 8 llenques**

A Casa Tarradellas ens preocupem per la teva salut i t'ofereim un pernil cuit de màxima qualitat, en el format que més et convingui.

***Pernil i formatge sandvitx**

La millor solució per fer content a tothom, gaudeix d'àpats informals i del sabor dolç i tendre del pernil cuit per als nostres sandvitxos

***Cintes de bacon 150 gr.**

Bacon fumat lleugerament amb llenya de roure, envasat al buit perquè t'arribi el seu indescriptible aroma com si fos acabat de tallar

***Cintes de bacon 2 x 100 gr.**

A Casa Tarradellas pensem en tu: per això t'ofereim les cintes de bacon en còmodes formats de dues unitats de 100 grams cadascuna

Mixtos

El Mixto de Casa Tarradellas és un nou entrepà farcit llest per escalfar i menjar. El Mixto de pernil i formatge i el Mixto de tres formatges es poden escalfar a la torradora, només tres minuts i ja te'l pots menjar! L'última novetat, el Mixto Xapata, es recomana escalfar-lo al forn uns 5 minuts i així poder gaudir d'un entrepà de pernil serrà i formatge, cruixent i boníssim. Una solució ideal per tenir tothom content, amb la qualitat dels millors ingredients seleccionats per Casa Tarradellas. Un producte ideal per qualsevol hora i moment: per l'esmorzar, berenar, entre hores, per sopar, per menjars informals...

***Mixto pernil i formatge**

Un deliciós entrepà farcit de pernil cuit i cremós formatge que sempre ve de gust!

Patés

Elaborats amb les millors receptes tradicionals, els patés de Casa Tarradellas estan pensats per fer-te la vida més plaent: són fàcilment untables, deliciosos, venen en un pràctic envàs de vidre... al gust de tothom, perfectes per un pica pica, per entrepans, canapès, cremes i delicioses salses.

***Ibèric**

Una de les últimes novetats en patés de Casa Tarradellas, un paté elaborat amb carn de porc ibèric criat a les estepes més pures.

***Olivada**

Una recepta a base d'olives negres i verdes, amanides amb oli d'oliva verge. El resultat és una salsa de textura molt suau i gustosa.

***Tonyina**

Elaborat amb lloms de tonyina de primera qualitat, amb tots els beneficis que ens aporta el peix blau!

***Pebre**

Paté elaborat a base de fetge de porc i condimentat amb diversos tipus de pebres (verd, blanc, negre...). Tot un clàssic!

***Fines herbes**

Paté elaborat a base de fetge de porc i aromatitzat amb una delicada selecció d'herbes aromàtiques.

***Foie**

Un altre dels clàssics per excel·lència: un paté a base de fetge de porc, condimentat a l'estil tradicional.

***Salmó**

Paté elaborat amb salmó provinent de Noruega. Deixa't seduir per un gust molt suau i sorprenent.

***Rocafort**

Paté de fetge amb formatge rocafort de primeríssima qualitat. Tot un plaer pels sentits.

***Ànec**

Paté elaborat amb fetge d'ànec amb una recepta totalment tradicional per a un sabor deliciós.

***Campanya**

Paté de fetge de porc, el de tota la vida; condimentat al més pur estil de la Campagne francesa

***Anxova**

Paté elaborat a base d'anxoves, amb tot el sabor característic de les millors anxoves del mediterrani

Quiche

Com a entrant, com a segon plat... amb les Quiches de Casa Tarradellas l'èxit a taula està assegurat. La nostra Quiche és una suau tartaleta farcida d'ou remenat amb pernil cuit, carbassó o formatge, segons la recepta, ideal per a qualsevol àpat, que farà les delícies de tota la família. Deixa't sorprendre pel seu delicat sabor casolà només escalfant-la uns minuts al forn o microones. Més fàcil, més sa i més bo, impossible!
Gaudeix amb Casa Tarradellas d'aquesta nova recepta i sorprèn als teus amb aquest plat diferent, modern i original que els encantarà.

***Quiche vegetal**

Amb la Quiche Vegetal amb formatge de cabra de Casa Tarradellas, fins i tot els vegetarians es lleparan els dits!

***Quiche de pernil**

Algunes receptes són immillorables: com la de la clàssica i deliciosa Quiche de Pernil de Casa Tarradellas.

Una de les notícies que podem trobar a la pàgina és la següent:

Casa Tarradellas ha obtingut la certificació del seu propi sistema de gestió de Prevenció de Riscos Laborals davant una entitat externa, amb l'aplicació de la normativa internacional OHSAS 18001. Casa Tarradellas es converteix, d'aquesta manera, en una de les primeres companyies que compta amb l'aplicació d'aquest estàndard a Espanya, confirmant així la seva llarga trajectòria en formació i en prevenció de riscos laborals.

L'aplicació de l'OHSAS a Casa Tarradellas és de caràcter voluntari i respon a la voluntat d'implementar, mantenir i millorar contínuament el Sistema de Gestió de Prevenció de Riscos Laborals de l'empresa. L'OHSAS 18001 permet avaluar i controlar els riscos al lloc de treball, basant-se en una identificació adequada dels punts crítics que podrien afectar les persones, la seguretat de les quals sempre ha estat una prioritat de la companyia. D'aquesta manera, Casa Tarradellas certifica el seu sistema de prevenció de riscos a través d'una empresa externa, objectiva i de prestigi internacional (British Standard Institute), realitzant, a més, una declaració de conformitat amb les estrictes directrius d'aquesta norma.

L'OHSAS controla diferents sectors de la gestió en aquest àmbit: política de prevenció, avaluació de riscos, establiment d'objectius per a una millora contínua, realització d'accions de control dels riscos més significatius, aplicació dels sistemes de control de les activitats i avaluació del sistema. D'aquesta manera possibilita un Sistema Integrat de Qualitat, Medi Ambient i Prevenció de Riscos Laborals.

OHSAS 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series) és una norma desenvolupada per la institució pionera mundial en estàndards de qualitat de serveis,

British Standard Institute, en col·laboració amb altres importants certificadores a nivell internacional. El seu principal objectiu és definir principis i requisits auditables dels Sistemes de Gestió de la Prevenció de Riscos Laborals.

***ACTITUT RESPONSABLE**

L'obtenció de l'OHSAS 18001 confirma la destacada trajectòria que Casa Tarradellas ha seguit des dels seus orígens en formació i en aplicació dels mecanismes necessaris per garantir un entorn segur als seus treballadors, als seus productes i als seus sistemes de producció. En aquest sentit, l'empresa va ser una de les deu primeres d'Espanya en obtenir la ISO 9001 (Qualitat) i la primera del sector en aconseguir la ISO 14001 (Medi Ambient). També disposa de la validació EMAS (Eco Management and Audit Écheme), una certificació de caràcter voluntari atorgada a només 3.000 empreses de tot el món, que aposta per un entorn ecològicament sostenible i per la millora contínua.

7.-COM SÓN ELS SEUS BALANÇOS ?

Balanç Normal 2004/2005

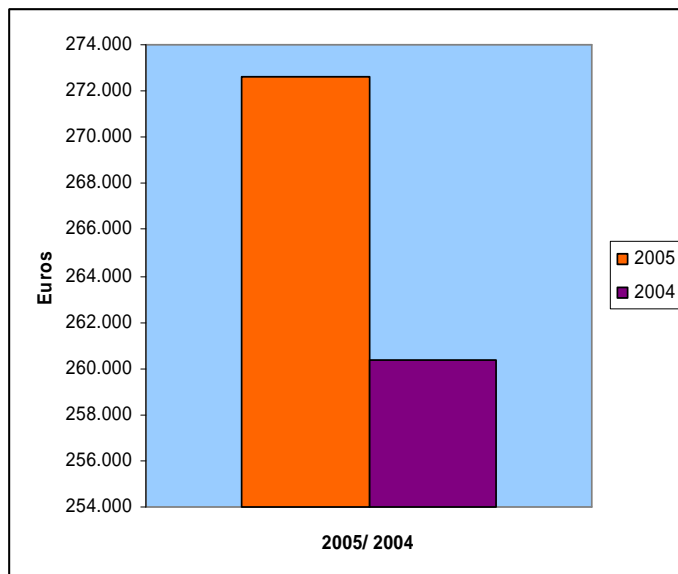
ACTIU

Anys	2005	2004
A) Accionistes per desemborsaments no exigits	0	0
B) Immobilitzacions immaterials	136.912	139.998
C) Despeses a distribuir en diversos exercicis	1.133	1.776
D) Actiu circulant	134.602	118.600
Total General (A+B+C+D) EUROS	272.647	260.374

PASSIU

Anys	2005	2004
A) Fons propis	133.484	132.218
B) Ingressos a distribuir en diversos exercicis	1.396	1.427
C) Provisions per a riscos i despeses	6.069	11.375
D) Creditors a llarg termini	21.961	28.968
E) Creditors a Curt Termini	109.737	86.386
F) Provisions per a riscos i despeses a curt termini	0	0
Total General (A+B+C+D+E+F) EUROS	272.647	260.374

Gràfic 1: BALANÇ NORMAL 2004/2005



Elaboració pròpia

Balanc Normal 2005/2006**ACTIU**

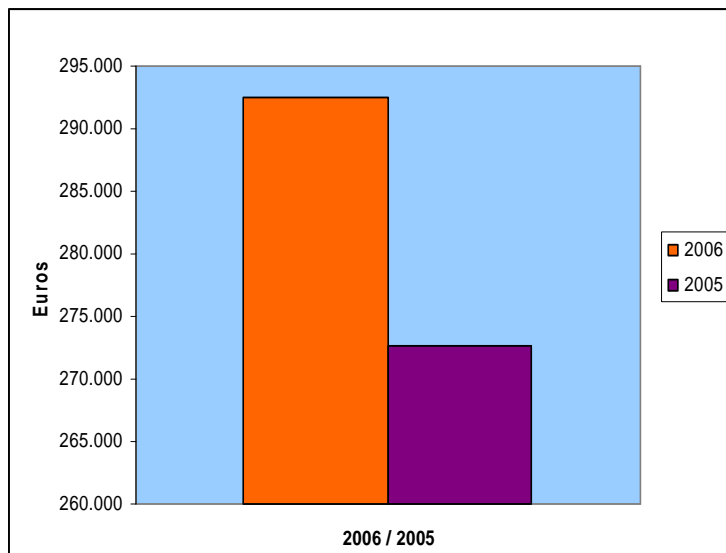
Anys	2006	2005
A) Accionistes per desemborsaments no exigits	0	0
B) Immobilitzat	139.925	136.912
C) Despeses a distribuir en diversos exercicis	2.173	1.133
D) Actiu Circulant	150.364	134.602
Total Genreal (A+B+C+D)	292.462	272.647

EUROS**PASSIU**

Anys	2006	2005
A) Fons propis	151.500	133.484
B) Ingressos a distribuir en diversos exercicis	1.080	1.396
C) Provisions per a riscos i despeses	15.365	6.069
D) Creditors a llarg termini	22.621	21.961
E) Creditors a Curt Termini	101.896	109.737
F) Provisions per a riscos i despeses a curt termini	0	0
Total General (A+B+C+D+E+F)	292.462	272.647

EUROS

Gràfic 2: BALANÇ NORMAL 2005/2006



Elaboració pròpia

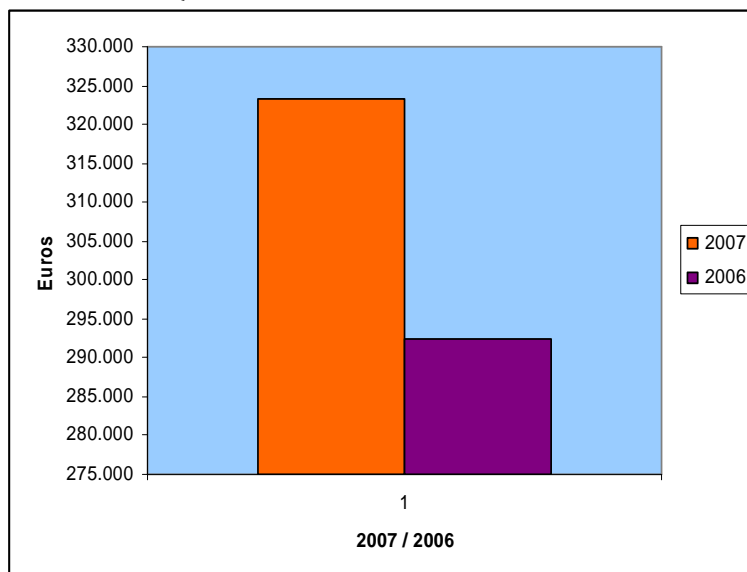
Balanç Normal 2006/2007**ACTIU**

Anys	2007	2006
A) Accionistes per desemborsaments no exigits	0	0
B) Immobilitzacions immaterials	149.525	139.925
C) Despeses a distribuir en diversos exercicis	2.089	2.173
D) Actiu circulant	171.609	150.364
Total General (A+B+C+D)	EUROS 323.223	292.462

PASSIU

Anys	2007	2006
A) Fons propis	179.844	151.500
B) Ingressos a distribuir en diversos exercicis	770	1.080
C) Provisions per a riscos i despeses	11.566	15.365
D) Creditors a llarg termini	18.759	22.621
E) Creditors a Curt Termini	112.284	101.896
F) Provisions per a riscos i despeses a curt termini	0	0
Total General (A+B+C+D+E+F)	EUROS 323.223	292.462

Gràfic 3: BALANÇ NORMAL 2007/2006



Elaboració pròpia

(Per veure més bé el creixement en els guanys de l'empresa, tenim a continuació el gràfic que ens compara l'any més antic del que tenim informació (2004) amb el més actual (2007)

Balanç Normal 2007/2004

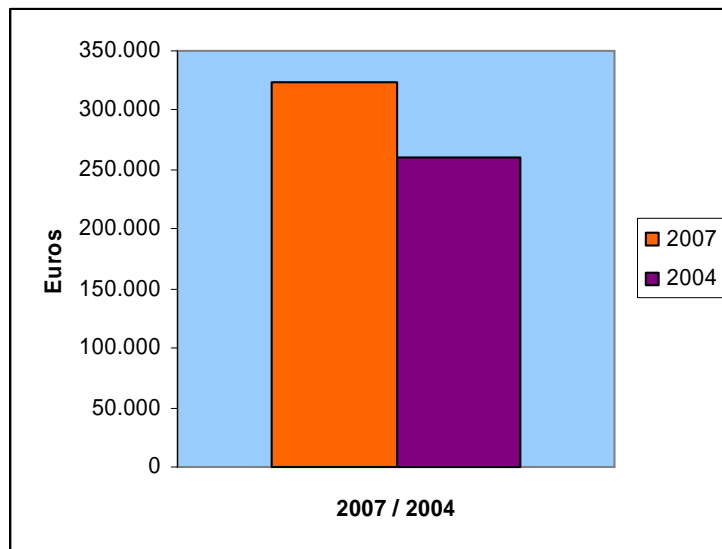
ACTIU

Anys	2007	2004
A) Accionistes per desemborsaments no exigits	0	0
B) Immobilitzacions immaterials	149.525	139.998
C) Despeses a distribuir en diversos exercicis	2.089	1.776
D) Actiu circulant	171.609	118.600
Total General (A+B+C+D)	EUROS 323.223	260.374

PASSIU

Anys	2007	2004
A) Fons propis	179.844	132.218
B) Ingressos a distribuir en diversos exercicis	770	1.427
C) Provisions per a riscos i despeses	11.566	11.375
D) Creditors a llarg termini	18.759	28.968
E) Creditors a Curt Termini	112.284	86.386
F) Provisions per a riscos i despeses a curt termini	0	0
Total General (A+B+C+D+E+F)	EUROS 323.223	260.374

Gràfic 4: BALANÇ NORMAL 2007/2004



Elaboració pròpia

Observacions dels gràfics anteriors :

1-Gràfic (2005/2004) :

Aquest gràfic ens mostra com l'any 2005 els ingressos van augmentar un 4,5 % amb comparació a l'any anterior.

2-Gràfic (2006/2005):

Aquest gràfic ens mostra com l'any 2006 els ingressos van augmentar un 6,78% respecte a l'any anterior.

3-Gràfic (2007/2006) :

Aquest gràfic ens mostra com l'any 2007 els ingressos van augmentar un 9,52% respecte a l'any anterior.

4-Gràfic (2007/2004) :

Aquest gràfic ens mostra com des de l'any 2004 fins el 2007 que és l'últim que tenim dades, els ingressos han crescut notablement, concretament han augmentat un 19,44%, una dada força contundent.

Si ens fixem més en aquest últim balanç, que és el que ens recull una trajectòria de més anys de diferència, podem veure que l'empresa ha aconseguit augmentar considerablement els seus fons propis (47.626 euros), i a més, ha aconseguit mantenir un cert equilibri en despeses, on les diferències són uns 300 euros favorables al 2004, però per aquesta poca diferència , l'any 2007 ha recuperat la dada tapant aquesta poca diferència de despeses en una nota molt més alta de beneficis que en aquests anys anteriors.

(Casa Tarradellas, va aconseguir al 2008 uns ingressos de 549.000.000 €)⁴

⁴ Vegeu : “ http://ca.wikipedia.org/wiki/Casa_Tarradellas_S.A. ”

També veiem com els creditors a curt termini han augmentat, fet que ens pot fer pensar que és per una major varietat de compra de primeres matèries o més inversions en productors de publicitat, o bé que simplement en aquests moments compte amb més capital per afrontar noves pretensions. Per contra els creditors a llarg termini han disminuït, fet que ens pot fer pensar que molts préstecs ja han estat pagats o que es poden afrontar amb un període inferior, és a dir a curt termini.

8.-QUINA ÉS L'OPINIÓ DELS TREBALLADORS

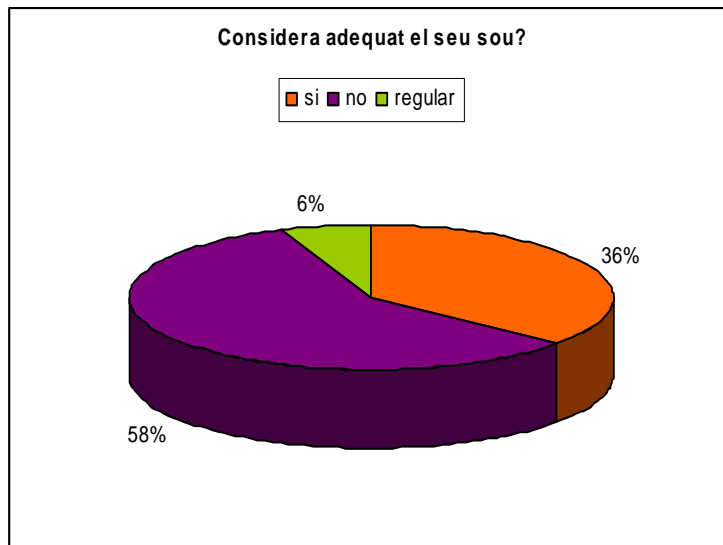
Sóc conscient que la xifra d'enquestats (50), és baixa amb comparació amb la xifra de treballadors que té l'empresa (uns 1200), però tot i les dificultats per trobar gent disposada a contestar vaig pensar que millor tenir unes dades que ens puguin servir per marcar una mica la línia que no pas no tenir-ne ni un coneixement relatiu. També cal dir que la gent enquestada treballa o ha treballat en diferents línies o jerarquies.⁵

De les diferents preguntes que els enquestats han contestat, ens centrarem bàsicament en tres:

- 1- Si l'individu creu que el sou que rep és just o correcte.
- 2- Si l'individu consumeix productes de pròpia empresa.
- 3- Si l'individu veuria amb bons ulls que l'empresa s'engrandís en l'àmbit estranger.

	Consideració del sou	Consumició de productes	Idea d'engrandir-se a l'estranger
Respostes positives	18	40	21
Respostes Negatives	29	10	27
Respostes intermèdies	3	0	2
Respostes positives en %	36	80	42
Respostes negatives en %	58	20	54
Respostes intermèdies en %	6	0	4

⁵ Vegeu enquestes (a partir de la pàg. 38 de l'annex)

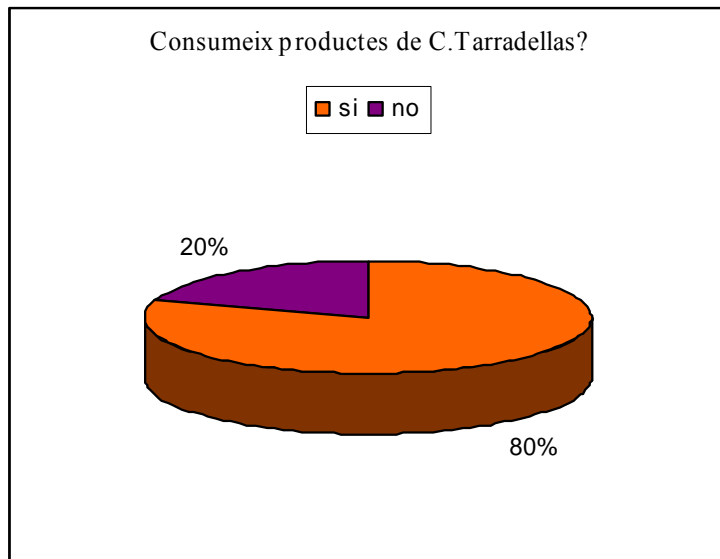


Elaboració pròpia

Gairebé 6 de cada 10 persones no considera adequat el seu sou, creu que amb relació al seu esforç físic és massa baix.. El 36% dels enquestats, considera que el seu salari és el just, i el 6% el consideren simplement correcte.

També hem de tenir en compte però, que els enquestats tenen diferents tipus d'estudis, fet que pot influir en la manera de qualificar un sou, ja que, normalment uns estudis superiors van lligats a un salari més elevat.

A més l'esforç físic d'alguns treballadors normals és diferent al d'algun encarregat o alguna secretaria, unes condicions de treball que també influeixen a l'hora de valorar un sou.



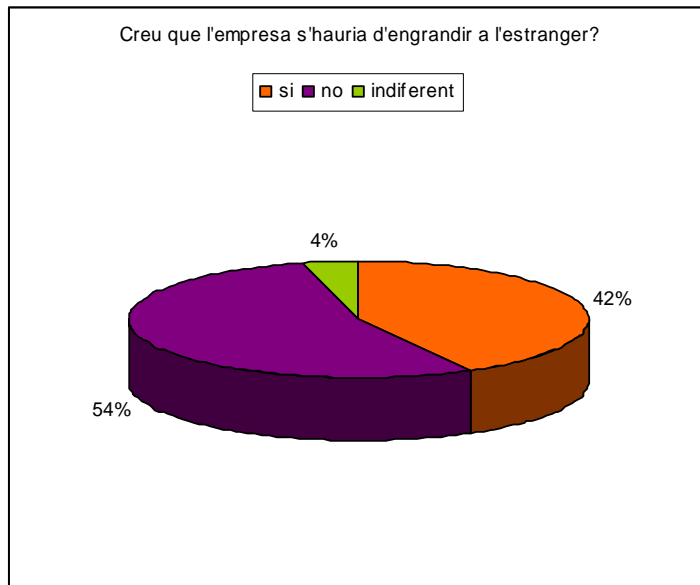
Elaboració pròpia

La majoria d'enquestats consumeixen productes de l'empresa, sobretot pizzes i espetec, alguns també patés i uns pocs pernil dolç, mixtos o bacó.⁶

D'aquesta dada podríem treure una clara hipòtesi, i és que , una pizza és un plat barat, que atipa, i a més serveix com a plat únic dins qualsevol àpat.

El fuet és un embotit barat també, típic de la comarca i que serveix fer varis entrepans, que com va dir el sr.Aldumà:” *en aquets temps de crisi la gent deixa d'anar a restaurants per menjar més entrepans*”.

⁶ Vegeu enquestes (a partir de la pàg. 38 de l'annex)



Elaboració pròpia

Els resultats d'aquesta qüestió estan molt igualats. Una mica més de la meitat, el 54%, pensa que l'empresa ja té prous guanys i no té perquè buscar-se complicacions. Per contra, un 42% considera que si fos bo per aportar capital i feina a altre gent, seria una notícia positiva. Alguns pocs desconeixen que seria el millor, o no els importa.

Respecte a la pregunta de per què l'enquestat havia decidit anar a treballar a Casa Tarradellas, molts dels individus han contestat que hi van entrar perquè no trobaven cap altra feina, o perquè els interessava un horari només de matins. Unes respostes que ens mostren que l'empresa és una sortida "fàcil" per donar feina a la gent de la comarca, i que a més s'adapta bé als horaris buscats per la gent, Can Tarradellas té tres torns de treball.

Respecte a la qüestió sobre com considera la relació treballador- empresa i a l'inversa, la majoria de enquestats han contestat que era justa, que era correcte i mínima, alguns també que antigament era més paternal i ara simplement són un numero més. Com ens va dir el Sr. Aldumà que al principi allò era com una gran família, i ara pel que es veu la majoria de treballadors es veuen com simplement un element més, cosa relativament normal tenint en compte la manera com ha crescut l'empresa.

9.-QUÈ EN DIU LA PREMSA ? :

Articulo Z :

(Aquest és un article publicat a **www.articuloz.com** de Pablo Rodríguez, llicenciat en Ciències Empresarials, postgraduat en Auditoria de Comptes i màster MBA, un apassionat del món de l'economia i la gestió empresarial.)

“El creador de Casa Tarradellas va aconseguir passar de ser un ramader, com molts altres en la seva zona, a dirigir una empresa amb més de mil treballadors i més de cinc-cents milions d'euros de facturació. Utilitzant les seves pròpies paraules, va convertir el seu negoci en una empresa.

Com bé assenyala, no és una qüestió de grandària, sinó d'organització i visió a llarg termini, pot haver negocis grans i empreses petites. Casa Tarradellas va començar en el món dels elaborats càrnics i embotits, però avui dia aquests només suposen el 45% del negoci, mentre que les pizzes, quiches i sandwichs aporten el 55%.

A la mort del seu pare, quan Josep tenia 23 anys, va decidir vendre les vaques i muntar una fàbrica. Va començar fent pernills, però tractant sempre d'innovar, va llançar al mercat un dels seus grans èxits, l'espetec, similar al fuet però amb la carn menys pressionada, sent més fàcil de mossegar i més casolà.

Posteriorment, va tenir altres èxits, com el paté en potets de vidre i el bacon trossejat. Dintre de la seva constant recerca de la innovació, també va tenir fracassos, com quan va voler llançar unes hamburgueses que es poguessin conservar sis mesos enllaunades.

Amb el llançament de les pizzes, va donar un pas endavant per a transformar la seva empresa càrnica en un grup d'alimentació. Quan van decidir entrar en aquest mercat, la situació no estava molt clara, hi havia cinc marques de pizzes congelades, mentre que una part substancial estava en poder de marques blanques (al voltant d'un 35 %)

Tarradellas es va proposar diferenciar-se aconseguint una pizza de qualitat benvolguda pels clients. Per a això, els seus enginyers van dissenyar la maquinària apropiada i l'atmosfera necessària perquè conservés totes les qualitats requerides.

En aquest món de les pizzes, a pesar de la gran competència que existeix avui dia, Casa Tarradellas domina clarament, amb més de la meitat del mercat.

L'èxit de Tarradellas ha estat basat en la confiança en l'equip humà que treballa amb ell i en la innovació. En aquest últim aspecte ha destacat no només llançant nous productes al mercat, sinó també sabent quedar-se amb els productes que li resultaven rendibles i desfent-se dels quals no ho eren (és a dir, aplicant el mètode ABC).”

El Mundo:

(Aquesta és una notícia publicada al diari El Mundo el 23 de març de 2008 a l'apartat mercats (alimentació):

Casa Tarradellas es queda petita

Contraris a deslocalitzar la seva producció, el grup familiar ha invertit 30 milions en una nova planta, que també s'instal·larà en la població catalana de Vic.

N'hi ha prou en donar un cop d'ull per les neveres de qualsevol supermercat per a comprovar el protagonisme que ha assolit Casa Tarradellas en la venda de productes precuinats.

Fundada originalment el 1986 com una petita empresa càrnica en les verdes esplanades de Vic - a una hora de Barcelona-, no va ser fins a una dècada més tard quan va presentar el seu producte estrella, la pizza. El que llavors es tractava d'un nou mercat per explotar avui és la base d'una de les empreses alimentàries més importants a Espanya, la facturació de les quals va arribar 510 milions d'euros el passat any i va experimentar un creixement del 8,5%.

Una estructura empresarial que es manté ferma en un remarcad model familiar, encara sent capdavanters de vendes, i que imprimeixen tant en les seves campanyes de màrqueting com en les seves necessitats de creixement. Segons la seva directora de comunicació, Miquelina Saborit, la «iconografia universal» de «l'avi que transmet els seus coneixements a les generacions més joves» és una «plasmació directa de l'esperit» de la companyia. Afirment no plantejar-se obrir capital a inversors externs ni adquirir altres empreses, ja que és l'empresa de la família.

Segons la pròpia casa, la intenció principal és expandir-se i adoptar noves mesures empresarials segons les necessitats del moment. Aquest any obriran una nova planta de producció per a l'elaboració de pa i els seus derivats que emprarà a 100 treballadors, que s'incorporaran a la plantilla de 1.280 persones i per a la qual han destinat 30 milions d'euros.

Però el nou centre de Tarradellas no s'allunya de les peculiaritats pròpies de la marca des que s'iniciessin en el negoci alimentari a mitjan els 80. Igual que els quatre que operen actualment, l'edifici s'eleva en la població de Gurb, limítrofa amb Vic, «sobretot perquè la intenció de l'empresa és créixer en la comarca d'Osona», afirmen fonts de la companyia.

Encara que la distribució es realitzi per tota Espanya, la fàbrica de la masia opta per no deslocalitzar la seva producció més enllà de la comarca catalana on es va fundar l'empresa. Per Tarradellas, el model familiar està per sobre de tot.

Una tradició que va arrencar quan l'empresa era un local similar al logotip que exhibeixen tots els productes de la companyia -la masia que presideix tots els seus envasos-, i es caracteritzava per vendre una de les millors varietats de fuet en tot el territori nacional, dita embotit, molt popular en el nord de Catalunya.

Va ser el producte estrella de Tarradellas, que abans d' introduir-se en el mercat dels precuinats era l'única cosa que elaborava, al costat d' una mínima selecció de patés.

Encara que la marca era sobradament coneguda en la seva regió, és en 1997 quan l'interès per el menjar italià i, en particular, per les pizzes, va fer que la companyia llancés un nou producte que, al final, va acabar reconvertint el model empresarial de la factoria. Mentre que el model de pizzes congelades no tenia gens que veure amb les d' un restaurant a nivell de qualitat, Casa Tarradellas va saber aprofitar l'alta demanda d' un producte de baix cost que suplís l' alt preu del lliurament a domicili. Des del moment que va aparèixer el seu model de pizza, que es conserva fresca en la nevera i no necessita ser congelada, la companyia va començar a apostar fortament pel nou producte i per redirigir la seva estratègia.

Avui dia, els productes relacionats amb el pioner nou mercat que va obrir la signatura són nombrosos. Casa Tarradellas elabora actualment entrepans i sàndwichs mixts, a més de productes per a l'elaboració casolana de pizzes”

Qualitat nacional

«El cas de la càrnica de Vic és una de les poques mostres d' una empresa que ha apostat per la qualitat i ho ha fet bé fins a arribar a ser capdavanteres de mercat» apunta el professor de l' escola de negocis ESADE⁷ Jordi Muntanya. Però el que veritablement ve a destacar de la companyia de Vic, és haver creat un model «que pot competir obertament amb les marques blanques» i que, segons el professor de ESADE, suposen una possible amenaça per al sector a causa de les fortes pujades de preus.

L' explicació que Muntanya ofereix per a entendre la consolidació de les pizzes i entrepans de Casa Tarradellas és que «són productes habituals de marca de distribució», però dotats del renom de la companyia i una «innovació contínua» que permet mantenir viu el producte. El professor postil·la que un model així «sí funcionaria» i pot assolir més vendes que les marques blanques que es venen en qualsevol supermercat.

Amb un volum de vendes destacable, l' assignatura pendent de la marca es situa en l' estranger. Tanmateix, el fort caràcter familiar que impregna totes les accions de la companyia els porta a plantejar - se únicament «mantenir els excel·lents resultats en el mercat espanyol», que seguirà sent «el focus d' atenció». Així, l' empresa continuarà la seva comercialització únicament en territori nacional.

⁷ ESADE : Escola Superior d' Administració i Direcció d'Empreses

20minutos

(Aquesta és una notícia publicada a la pàgina web www.20minutos.es el dia 5 de desembre del 2006)

Casa Tarradellas s'ha compromès davant Autocontrol de la Publicitat a retirar el seu anunci en el qual es veu a una àvia preparant una pizza casolana al seu nét, després d'una reclamació presentada per l'Associació d'Usuaris de la Comunicació (AUC) al considerar que vulnerava el Codi PAOS, d'aplicació als anuncis d'aliments per a menors o en els quals apareixen menors.

L'Associació, segons explica en un comunicat, considerava que aquest anunci contravenia la Regla 23 del Codi PAOS, segons la qual, "com regla general, els missatges publicitaris d'aliments o begudes no haurien de promoure o presentar hàbits d'alimentació o estils de vida poc saludables tals com menjar o beure de forma immoderada, excessiva o compulsiva".

Així mateix, la regla continua apuntant que "la publicitat d'aquests productes dirigida a nens no haurà de mostrar l'aliment o beguda promocionat en quantitats excessives o desproporcionades.

Així mateix, quan la publicitat present l'aliment o beguda promocionat en el context d'un menjar, haurà de mostrar-se acompanyat d'una varietat raonable d'aliments amb la finalitat de que el missatge publicitari fomenti el seu consum com part d'una dieta variada i equilibrada".

Les tres notícies anteriors ens mostren tres trets fonamentals de la història de Casa Tarradellas, la primera ens va referència a com un home amb pocs recursos ha aconseguit construir aquesta gran empresa a través de esforç, coherència i al treball amb productes de qualitat.

La segona fa referència a un dels engrandiments de la fàbrica, una construcció com moltes altres ha hagut de dur a terme l'empresa a causa del seu continu desenvolupament.

La tercera mostra com l'empresa vol estar considerada " important" i sèria i per això, també escolta i té en compte diferents opinions de sindicats, en aquest cas relacionat amb la salut, i és capaç de saber rectificar.

11.-QUINES SÓN LES CONCLUSIONS ?

En general, estic bastant satisfet amb els resultats d'aquest treball, ja que els objectius que m'havia marcat es poden considerar complets.

He pogut conèixer més l'empresa des d'un punt de vista general, tal com m'interessava, n'he sabut alguns moments claus, gràcies els quals l'empresa s'ha anat desenvolupant positivament, he conegut també, l'opinió de diferents estils de treballador que han aportat el seu punt de vista, i que a vegades, s'han oposat amb l'opinió dels que van ser els pioners, com per exemple el Sr. Aldumà.

Per altra banda he obtingut també algunes dades sobre les pèrdues i guanys, i els balanços de l'empresa en aquests últims anys, dada que ens ha aportat encara més informació respecte al notable desenvolupament social i en aquest cas econòmic de Casa Tarradellas.

Penso que Casa Tarradellas ha sabut triar uns productes que agradessin a molta gent, que fossin econòmics i a més, senzills de preparar, han estat capaços de mostrar-se com una empresa casolana que tira per la qualitat dels seus productes i que mostra afany per innovar.

Gran part d'aquest èxit és gràcies a una bona gestió, un empresari que ha sabut desenvolupar una visió, que l'ha treballat, i que a més, ho ha fet rodejat d'un equip que en línies generals sembla haver estat ben encertat.

És evident, i més en aquets temps que la gent dóna importància a la feina, i sobretot a una feina que ens porti diners. Moltes vegades ens podem veure incapaços de complir aquestes pretensions per falta de recursos. Aquest treball m'ha servit com un exemple a seguir. I, és que penso que clarament demostra que, alguna vegada, encara que ens faltin recursos, el que realment és important és una idea, una idea treballada, la qual ens la creiem i la treballem amb esforç i per suposat amb molta il·lusió

12.-AGRAÏMENTS:

Primer de tot m'agradaria mostrar el meu agraïment a la M^a Rosa Bartoló, qui ha dirigit aquest treball i hi ha posat moltíssim de la seva part, sempre disposada a ajudar i a aportar noves idees que han enriquit aquest document.

Donar les meves sinceres gràcies a la meva tieta, Teresa Solà Cunill, qui ha fet possible el contacte amb el Sr. Aldumà, amb la secretaria del senyor Tarradellas i amb el propi empresari, i per tant és qui en gran part ha fet possible aquest treball.

Agrair també al Sr.Tarradellas i al Sr.Aldumà, que molt amablement em van contestar unes entrevistes que han estat la base del meu treball. També a la Srta. Elisabet, secretaria de l'empresari i que molt amablement m'ha ajudat a seguir en contacte amb l'empresa.

Donar les gràcies a l'Ajuntament de Gurb per facilitar-me una còpia dels permisos d'obres de Casa Tarradellas.

Per suposat, també mostrar el meu agraïment a la Conxita Rocafiguera, qui m'ha facilitat varies fotos que pertanyien al passat de l'empresa.

M'agradaria també deixar constància del meu agraïment a les meves cosines Núria i Olga Solà, i Laura Estragués que em van ajudar a repartir enquestes entre treballadors i ex-treballadors de l'empresa. A ells, també els agraeixo la seva col·laboració.

Es mereix també el meu agraïment la Sra. Viladecans Riera, professora de la Universitat de Vic, i que em va facilitar dades del registre mercantil.

Per últim donar les gràcies a la Sra. M^a Àngels Castells, veïna de Gurb, que em va facilitar el pregó de les darreres festes del poble.

Així doncs, donar un sincer agraïment a tothom que ha aportat quelcom a aquest treball, també el vostre treball.

13.-BIBLIOGRAFIA:

- <http://www.articuloz.com/>
- <http://www.casatarradellas.com/>
- <http://www.elmundo.es/>
- <http://www.20minutos.es/>
- AJUNTAMENT DE GURB. *Festa Major de Gurb*. Gurb 2008