

En línea

LLET NOSTRA

Nueva planta envasadora en Vic, con una inversión de 3,5 millones de euros

El conseller de Agricultura, Ramaderia i Pesca, Antoni Siurana, inauguró ayer en Vic (Osona) la nueva planta envasadora de Llet Nostra, marca que reúne a las cooperativas catalanas que producen y comercializan leche fresca. La nueva factoría tiene una capacidad de envasado de 60 millones de litros de leche anuales, ocupa una superficie de unos 4.000 m², da trabajo a 30 empleados y ha requerido una inversión de 3,5 millones de euros. Llet Nostra, que se ha situado como la quinta marca que más vende en Catalunya, también proyecta la apertura de una nueva planta en la localidad de Bescanó (Gironès) para desarrollar nuevos productos lácteos. - J. Serra

SELF TRADE BANK

Apertura de oficina en Barcelona

La empresa de intermediación bursátil en internet Self Trade abrirá próximamente una sede en Barcelona. En sus oficinas, que estarán ubicadas en la Diagonal con paseo de Gràcia, atenderán a los clientes catalanes interesados en productos de ahorro como planes de pensiones, seguros de vida y fondos de inversión. El consejero delegado de la empresa, Ramón Blanco, considera que el inversor catalán "es más sofisticado y exigente que el promedio". Self Trade Bank, presente en España desde el 2000, es una filial del grupo bancario francés Societé Générale. La empresa factura anualmente ocho millones de euros (el 20% en Catalunya) y en el primer semestre de este año obtuvo un beneficio de 0,5 millones. - P. Sandri



Ramón Blanco

GRUPO CLOSA

Entrada en el sector hotelero

Grupo Closa, que engloba a empresas promotoras, constructoras y de rehabilitación de edificios, en coincidencia con su centenario, inicia su andadura en el sector hotelero con la apertura en Barcelona del hotel Ámister, un establecimiento de cuatro estrellas situado en la avenida Roma.

LA NUEVA FIRMA LANZA PRODUCTOS DE DISEÑO PARA PREPARAR Y SERVIR COMIDAS

Faces presenta su primera colección

ARIADNA BOADA
Barcelona

El cocinero catalán Ferran Adrià, el gerente de Cunill Orfebres, Miquel Àngel Cunill, y la empresaria Neus Canal han impulsado recientemente la marca Faces, el nombre comercial de una nueva línea de productos para preparar, cocinar y servir alimentos. Estas tres cabezas visibles se han unido a un equipo de diseñadores, arquitectos e interioristas de primera línea para crear una gama de piezas únicas e innovadoras de acero inoxidable. "Se trata de un caso atípico de colaboración tan directa entre un cocinero y profesionales del diseño," asegura Adrià.

La nueva marca, que es la abreviación de Ferran Adrià Cooking and Eating System y que es propiedad de la empresa Design Mix Collections, se ha creado para diseñar y comercializar, por el momento, cubiertos tatuados, un sistema de boles para preparar y servir, bandejas para frutas y verduras o una panera que se adapta a cualquier servilleta, mediante un sistema de doble aro de acero inoxidable. La primera colección reúne un total de 25 productos que empezarán a venderse a finales de noviembre en tiendas de regalo y de cocina de toda España. Según Neus Canal, que ejerce de consejera delegada de la empresa, "durante la próxima campaña navideña hemos previsto vender unas 25.000 piezas".

Faces nace además con una clara proyección internacional y ya a principios del 2006 está previsto abrir mercado en Japón, Estados Unidos y varios países europeos como Alemania, Italia, Reino Unido y Francia. "Se trata de piezas de gran calidad que se merecen estar en la tienda del MOMA de Nueva York", remarca Ferran Adrià, que tiene muy claro que las piezas que se venderán bajo el nombre de Faces serán "asequibles para mucha gente, divertidas y con el tono adecuado para ser todo un éxito".

Para lanzar esta línea de productos, Fa-



PATRICIO SIMÓN

Miquel Àngel Cunill, Ferran Adrià y Neus Canal

Participan en la marca el cocinero Ferran Adrià, la firma Cunill Orfebres y la empresaria Neus Canal

ces cuenta con la participación de un grupo de diseñadores que han aportado sus conocimientos a los nuevos hábitos culinarios y gastronómicos. Xavier Claramunt y Miquel de Mas se ha encargado de crear la cubertería que lleva por nombre Frankie; Martín Ruiz de Azúa y Gerard Moliné, la colección de bandejas y boles; el Estudi Arola, las herramientas de cocina que se presentarán la próxima primavera, y por úl-

timo, el diseñador suizo Lukas Hubert -que trabaja desde hace cuatro años con Ferran Adrià- presenta diversos utensilios para comer bautizados con el nombre de Elbulli Collection.

La consejera delegada de la empresa, Neus Canal, apunta que aunque el proyecto está en su fase inicial, la idea es "continuar ampliando los productos, presentar novedades cada año y aumentar los profesionales del diseño que aporten también sus ideas y conocimientos". Para desarrollar este proyecto, Canal ha creado la empresa Design Mix Collections junto a Miquel Àngel Cunill, gerente de una empresa familiar catalana con más de 50 años de experiencia en el sector de la orfebrería, entre otros socios.●

LOS SINDICATOS CRITICAN LOS RETRASOS Y LA LENTITUD

Economía dice que se cumple el pacto de competitividad

BARCELONA. (Redacción.) - El secretario de Economía de la Generalitat, Andreu Morillas, aseguró ayer que se ha cumplido entre un 70% y un 75% de las medidas y pactos previstos para este año en el acuerdo estratégico para la competitividad de la economía catalana que firmaron en febrero la Administración, las patronales y los sindicatos.

El objetivo de ese pacto, impulsado por la Conselleria d'Economia, que dirige Antoni Castells, es fomentar la competitividad de la economía catalana a través de la mejora de las infraestructuras, I+D, la financiación de las empresas, la internacionalización y la formación. Por su parte, los sindicatos Comisiones Obreras y UGT aseguraron en sendos comunicados que la ejecución del plan sufre un cierto retraso y lentitud en su puesta en marcha.



Antoni Castells

Morillas precisó que ese más de 70% de cumplimiento no quiere decir que las medidas estén funcionando a pleno rendimiento o correctamente ya que su ejecución final corresponde a cada conselleria. Morillas manifestó que se estaba realizando tal y como estaban previsto las obras en la red de autovías para cumplir con el objetivo de contar con 500 kilómetros nuevos al finalizar la legislatura. Además, aseguró que se ha puesto en marcha una línea de financiación para pymes de 200 millones y destacó el aumento de la partida dedicada a I+D. En el lado negativo señaló la falta de ejecución de algunas medidas en el ámbito de la educación o las relaciones laborales.●

Suscríbete a La Vanguardia y vete de fin de semana

Si te suscribes a La Vanguardia durante este mes, te regalamos una noche de hotel donde tú quieras*. Válido para la suscripción trimestral, de lunes a domingo, por sólo 96€.

Lláma al teléfono **902 481 482** (opción 1) y cita el código STVIAJE.

* Se te hará entrega de un bono Bancotel valorado en 50€ que podrás canjearlo por una noche en una habitación doble en cualquier hotel de la red: www.bancotel.es. Sólo tendrás que abonar en efectivo 3,50€ en concepto de IVA en el propio hotel. Fuera de España variará según impuestos de cada país.

Oferta válida para nuevos suscriptores o suscripciones adicionales, hasta el 30 de noviembre de 2005. Es condición necesaria no haber tenido contratada una suscripción en los 60 días anteriores a la fecha de alta.

DISFRUTA DE LAS VENTAJAS DE SER SUScriptor

- > La Vanguardia a primera hora en tu casa, tu oficina o tu quiosco
- > 15% de descuento sobre el precio de portada y en promociones de coleccionables
- > Descuentos en teatros, cines, museos, conciertos...
- > Acceso gratuito a todos los servicios de www.lavanguardia.es

Infórmate en el 902 481 482

> suscriptores de
LA VANGUARDIA

COMUNICACIÓN