

MBA

Les Heures
Universitat de Barcelona

El món empresarial

Yvonne Colomer, de la direcció de l'MBA en empreses agroalimentàries de la Fundació Bosch i Gimpera (UB)

El temes

Reforma de la PAC

Cooperativa de Guissona

Les fusions en el càtering

Agrolimen: renovació

El sector vitivinícola

Catalunya a Intergastra

Alimentària 2000

Banc dels Aliments

Protecció a la innovació

L'MBA en empreses agroalimentàries de la Fundació Bosch i Gimpera (UB) és una activitat iniciada a Barcelona el curs 1994-1995, i que correspon a l'aplicació a casa nostra del concepte de gestió en l'especificitat del negoci alimentari. Actualment, trenta-dues universitats de tot el món desenvolupen ensenyament de tercer cicle sobre l'economia agroalimentària i els negocis derivats. A escala mundial estan coordinats per la IAMA (International Agribusiness Management Association), amb seu a Texas.

Catalunya, capital mediterrània del món agroalimentari, no podia estar fora d'aquesta dinàmica i cal que ens fem ressò d'aquest fet a la nostra revista. Per aquest motiu, el Consell de Redacció (o la Junta de l'ACCA) ha arribat a un acord amb l'equip de direcció de l'esmentat MBA en empreses agroalimentàries, en el sentit d'aprofitar la seva col·laboració permanent en l'epígraf «Empresa», que evidentment es referirà exclusivament al món empresarial agroalimentari en sentit ampli.

Aquesta secció inclourà les notícies o resums de treballs que suposin un fet representatiu en l'activitat esmentada, en l'interval de la publicació de la revista TECA, sobre temes de diferents sectors i de tots els camps que els influeixin directament en l'activitat del món empresarial.

Reforma de la PAC La nova OCM vitivinícola

La nova OCM (Organització Comuna de Mercats) tracta de respondre als canvis que s'han produït des de l'entrada en vigor del marc reglamentari establert el 1987. En el panorama polític, l'aplicació dels Acords de la ronda Uruguai el 1995 va suposar un mercat comunitari més flexible i obert, en el qual les mesures de l'OCM existent no tenien ja la mateixa eficàcia. L'evolució de la producció, després de la reducció de les superfícies, va tenir com a conseqüència la disminució dels excedents durant les darreres campanyes, fet que posa en evidència la necessitat d'un nou enfocament.

Concretament, el nou reglament elimina el sistema dels preus d'orientació per als diferents tipus de vins, que eren vigents en els mecanismes d'intervenció. La raó està en el fet que aquest sistema ja no té res a veure amb les realitats econòmiques d'un sector en el qual la producció ha experimentat una forta fragmentació i els tipus de transaccions han evolucionat considerablement durant els darrers anys.

D'altra banda, el sistema d'intervenció en forma d'ajudes a la destil·lació ha estat adaptat per reorientar aquesta pràctica i així evita que es pugui convertir en una sortida artificial i automàtica que arribi a ser un fi en si mateixa i perdi eficàcia. Per tant, s'ha abandonat «la destil·lació preventiva voluntària», «la destil·lació obligatòria de vi de taula» i «la destil·lació de suport al mercat».

Se segueixen aplicant les mesures de control del potencial

vinícola, però amb objectius més ben definits que en el passat, a fi de garantir l'orientació adequada de l'oferta. Amb aquesta finalitat, s'ha establert un règim de reestructuració i reconversió de vinyes.

Pel que fa al potencial vinícola, cal assenyalar estratègies sobre els punts següents:

- Filosofia de plantació.
- Nous drets de plantació fins al 2003.
- Replantació.
- Reestructuració i reconversió.
- Inventari.

En l'apartat «Intervencions en el mercat», cal assenyalar directrius sobre els temes següents:

- Ajudes a l'emmagatzematge privat.
- Destil·lació.
- Ajuda a la formació d'usos alternatius.

S'afavoreixen les agrupacions de productors, i també es fixen directrius sobre aquests punts:

- Pràctiques enològiques i especificació de productes.
- Comerç amb tercers països.

Informació complementària

Per obtenir més informació sobre la política agrícola comuna i la seva reforma, es pot consultar Internet: <http://europa.eu.int/comm/dg06/index.htm>. El nou reglament de l'OCM vitivinícola —Reglament (CE) núm. 1493/1999 del Consell, de 17 de maig de 1999, Diari Oficial L/179, de 14 de juliol de 1999— es pot obtenir consultant Internet al lloc web de la Direcció General d'Agricultura de la Unió Europea..

ELS MOVIMENTS ESTRATÈGICS EN EL MÓN AGROALIMENTARI CATALÀ

CAG Cooperativa Agropecuària de Guissona

La cooperativa més important del país, amb 52.647 socis, 83.506 milions de pessetes de facturació i una producció de 902.000 tones de pinsos i 177.000 de productes carnis (dades del 1998), ha fet un salt endavant i s'ha convertit en una societat anònima (Corporació Alimentària Guissona, SA). La intenció és crear una estructura més dinàmica, competitiva i líder en el sector primari. No han faltat, però, les crítiques, no pas pels objectius, sinó per la forma i les finalitats, entre les quals alguns veuen (Unió de Pagesos, per exemple) la concentració de poder en uns pocs socis i la facilitat de vendre's a tercers. De totes maneres, el Departament de Treball de la Generalitat encara no ha dit la darrera paraula a través del seu Servei de Cooperatives (la CAG estava inscrita en el registre espanyol; hi ha hagut transferència d'atribucions i ara la CAG dependrà de l'aprovació de la Generalitat).

En qualsevol cas, és una notícia important dins de Catalunya, que està mancada de cooperatives dinàmiques (si ho comparem amb França, per exemple).

Restauració

Per causa dels canvis socials, la restauració està evolucionant, cada vegada més i en tots els àmbits, cap al concepte d'un tipus d'empresa agroalimentària amb específiques necessitats d'estratègia i gestió. La tradicional empresa Vilaplana, present en els serveis de càtering d'alta qualitat d'ençà del 1967, ha venut el 67 % de l'empresa al consorci internacional Compas-Eurest, ja present a Catalunya en moltes activitats de càtering (aeroports, avions, ferrocarrils, escoles, etc.).

La gestió del cava

El sector del cava avança sòlidament a Catalunya en la conquesta dels mercats internacionals. El cava, terme nascut de la prohibició a França d'utilitzar l'expressió *méthode champenoise*, s'està imposant en el món per una bona política d'exportació i imatge sobre un producte amb una relació qualitat/preu molt bona en el mercat internacional. El 1999 les exportacions van créixer un 32 % (cal incloure-hi l'efecte 2000) i el sector va facturar globalment més de cent mil milions de pessetes. La competència amb el *champagne* ja és d'igual a igual.

Agrolimen

Reestructuració

El grup català d'empreses Agrolimen es reorganitza creant la Corporació Agrolimen en les empreses en les quals el grup és majoritari, la qual cosa permet una estratègia més específica i una gestió més dinàmica i sinèrgica. Curiosament, les empreses que passen a la Corporació Agrolimen són totes del sector agroalimentari: el grup Gallina Blanca (Gallina Blanca, Pasa i Sugemesa), el grup Joyco, el grup Cafosa Gun, el grup Pansfood (Pans&Co, Pastafiore, Fresh&Ready i Bocata) i les empreses de cava Montferrant i Roger Goulart.

Caprabo

També fa un pas endavant en el seu creixement continuat. D'ençà del 1995 la facturació s'ha multiplicat per tres i necessiten un factor d'increment de superfície de 3,8. Recentment, l'empresa familiar ha obert el seu Consell a persones independents i està disposada a comprar els establiments de Pryca-Continente que l'administració obligui a vendre per aplicació de la Llei de defensa de la competència.



Catalunya a Intergastra

Intergastra va celebrar del 26 de febrer al 2 de març d'aquest any, la 20a edició del Saló Internacional de l'Hostaleria, la Restauració i la Pastisseria. Aquest any la regió europea invitada va ésser Catalunya, que juntament amb Rhône-Alpes, Llombardia i la mateixa Baden-Württemberg constitueixen el grup dels quatre motors d'Europa.

El COPCCA (Consorti de Promoció Comercial de Catalunya) va liderar un conjunt d'institucions (Cambra de Comerç, Centre Català d'Artesania, Turisme de Catalunya, Institut Català de la Cuina i Associació per al Desenvolupament de la Dieta Mediterrània), en una acció coordinada que va tenir tres apartats: formatiu, sobre la bondat dels nostres productes i de la nostra dieta (Seminari sobre la bondat de la dieta mediterrània), gastronòmic (menú degustació) i comercial (estands d'empreses productores de productes per a la restauració).



Alimentària 2000

Alimentària és, d'ençà del 1976, l'expressió externa de l'activitat del sector alimentari a Barcelona.

L'edició Alimentària 2000 s'ha celebrat enguany del 6 al 10 de març. Se situa com a la tercera fira del món després d'Anuga, a Colònia, i Sial, a París, però ja a poca distància de la segona.

Aquest any s'han ocupat gairebé 100.000 m² amb la presència de més de tres mil empreses procedents de seixanta països, amb una estimació de cent vint mil visites de professionals (i un increment global del 10 al 20 % de visitants estrangers respecte a l'edició del 1998).

Les empreses estaven classificades en nou grans espais monogràfics i cal assenyalar la presència de la restauració com a activitat empresarial específica, fet que ja permet un saló monogràfic. També hi eren representades totes les comunitats autònomes espanyoles, amb la qual cosa pràcticament totes les denominacions d'origen de vins, formatges i altres productes hi eren presents.

A part de l'aspecte purament comercial, cal destacar cinc actes que demostren la dinàmica actual del sector:

— El Fòrum Internacional sobre la Comunicació: què, com i per quins canals porten la informació del producte alimentari al consumidor del segle XXI.

— El III Congrés de la Dieta Mediterrània en què es va fer una actualització d'aquest tema en els aspectes de funcionalitat per a la salut, història, gastronomia, informació i formació al consumidor. En el transcurs del congrés es va lliurar el premi Gran de Covián al professor Gregorio Varela.

— Innoval: exposició i premis als productes més innovadors en els darrers dos anys. Jornada tècnica sobre seguretat, innovació en els productes, confiança del consumidor i també sobre el paper de les marques en aquest equilibri.

— II Trobades de Cooperació Empresarial (gestionades per ICEX i FIAB). Es van fer al voltant de mil entrevistes entre empreses espanyoles i d'altres països (majorment Mercosur, Xile, Mèxic, Amèrica Central i països de l'est d'Europa).

— II Simposi Internacional del Pernil Adobat. Reunió bàsicament científicotecnològica sobre aquest tema.

Banc dels Aliments

Aquesta ONG amb diferents seus confederades va ésser fundada als Estats Units per John Holmes l'any 1984; el concepte és senzill: es tracta d'aprofitar per a les necessitats del quart món (el món pobre dins el ric de les ciutats) els productes que produeix el sector, que són comestibles però no es poden comercialitzar (per proximitat de la caducitat o consum preferent, errors d'etiquetatge en la planificació d'estocs, etc.). Els productes es distribueixen a institucions, no pas al destinatari final. La seva activitat té mentalitat empresarial: l'empresa s'estalvia el cost de la destrucció, pot desgravar el valor en la factura del producte subministrat i té la garantia que el producte no anirà als circuits de comercialització. Finalment, hi ha el valor ètic. Per més informació, podeu dirigir-vos al Banc dels Aliments.

Protecció a la innovació

A Espanya, la protecció a la innovació de tot tipus (disseny, tecnologia, etc.) ha estat mínima en els darrers anys. Però el panorama sembla que està canviant, i sembla que és en bé de les empreses que innoven.

Per primera vegada en el camp de les marques de primer preu del món alimentari, una companyia (Ollé-Cantalou) ha estat obligada a pagar una indemnització per l'ús fraudulent d'un disseny d'envàs (Cola Cao-Nutrexpa).



OFERTECA

Aquells de vosaltres que no heu pogut gaudir amb els números 0, 1, 2 i 3 de la revista TECA, ara teniu l'oportunitat de fer-ho. Us els oferim per un preu realment atractiu, només 3.000 pessetes. Truqueu al 932 701 620 perquè us puguem oferir més informació sobre aquesta magnífica oferta.



Número 0
Desembre 1996
80 pàgines



Número 1
Novembre 1997
84 pàgines



Número 2
Juliol 1998
88 pàgines



Número 3
Gener 1999
76 pàgines

Manual práctico de enología

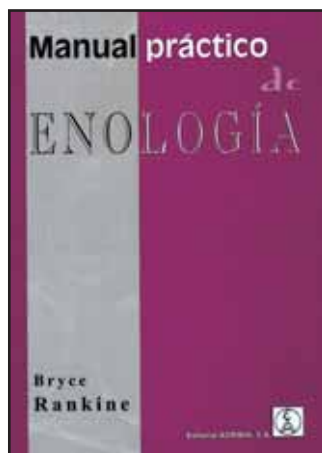
Bryce Rankine
Editorial ACRIBIA, SA.

El llibre comença amb unes pinzellades generals sobre la vinificació a Austràlia i Nova Zelanda i està dirigit a diversos grups de persones: vinicultors i aquells que desitgen arribar a ser-ho, estudiants i aquelles persones que estiguin interessades en el vi i vulguin saber-ne més i com s'elabora.

Ofereix consells detallats sobre la matèria primera, com dissenyar i equipar una bodega, descriu els diversos tipus de vi i com s'han de produir, estabilitzar i emmagatzemar. Els capítols sobre prevenció de l'oxidació, fermentació malolàctica i clarificació seran particularment útils, no solament per als joves vinicultors, sinó també per als més experimentats. L'avaluació sensorial i els diversos mètodes de laboratori són objecte d'una atenció especial. Els aspectes legals de l'elaboració a Austràlia i Nova Zelanda són d'interès per als vinicultors de tot el món.

El concepte de control de la qualitat s'estén al llarg del llibre, ja que es tracta de l'essència de la vinificació. Un dels capítols, però, tracta del control de la qualitat, el diagnòstic de fallades i el mètodes de laboratori; pretén proporcionar els mètodes tècnics necessaris.

Aquest llibre està dirigit a joves elaboradors de vi, especialment d'Austràlia i Nova Zelanda.



Editorial ACRIBIA, SA

Microbiología práctica de los alimentos

Diane Roberts, William Hopper, Melody Greenwood
Editorial ACRIBIA, SA

La majoria de mètodes descrits en aquest llibre són d'ús general, els resultats que s'obtenen a partir de la seva aplicació són de gran valor per a establir el grau de risc per als consumidors.

Aquest manual està estructurat perquè el lector pugui fer les diverses fases de l'anàlisi microbiològica dels aliments. Comença assenyalant abreviadament a què es refereix l'anàlisi i quina és la legislació, tant la de la UE com la britànica, referent als productes alimentaris. A continuació s'estudien els diversos tipus d'aliments, el problema que originen i assenyalen les proves més importants que es fan per analitzar-los. També indica les guies microbiològiques disponibles per a determinats productes alimentaris. Es descriuen, detalladament, els tipus de mostreig dels aliments i les proves de laboratori per a l'enumeració, aïllament i enriquiment dels microorganismes vehiculats pels aliments, i els mètodes microbiològics aplicables a productes lactis i ous. Finalment es descriuen alguns dels assajos bioquímics més habituals necessaris en les fases confirmatives de la identitat dels microorganismes aïllats dels aliments.

La finalitat d'aquest manual és la de servir de referència per a la selecció de mètodes adequats per a l'anàlisi de diversos tipus d'aliments.

