

Especialització Futur del comerç tradicional

Reportatge



Exposició dels productes d'un dels establiments de Mas Xarcuters, al barri de Gràcia de Barcelona ■ RUTH MARIGOT

# Ordre meticulós per a un ampli mostrari d'embotits

**A L'EUROPEA** • Les botigues Mas Xarcuters inclouran barres per a la degustació d'alguns elaborats **IDEES** • El client rep consells sobre receptes o maridatge de productes **EXPANSIÓ** • La cadena vol obrir més establiments al centre de Barcelona

**Maria Teresa Coca**  
BARCELONA

**F**er un sopar de pa amb tomàquet i embotit pot ser més o menys fàcil segons la dedicació que s'hi posi i de com d'atractiva es prepari la taula de les carns. Però si a més es vol sorprendre amics o família, el millor és experimentar i provar coses noves. És en aquestes circumstàncies quan el consumidor agraeix l'assessorament d'experts xarcuters com els que pot trobar a la cadena familiar catalana Mas Xarcuters.

Als establiments d'aquesta cadena hi ha un equip humà ben format que assessora els clients des de la filosofia de la casa: la del gurmè de l'embotit. Aquesta és una línia de treball que s'adapta a la tendència europea, basada en les degustacions i la cultura gastronòmica del producte.

Ubicades a diferents districtes de Barcelona, en establiments a peu de carrer i en alguns dels seus mercats municipals, les botigues Mas Xarcuters fan camí seguint els hàbits del consum. "Ara és el moment d'especialitzar-se en la gastronomia de l'embotit amb productes de gurmè", expli-

ca Jordi Mas, que amb el seu germà Joan configuren la tercera generació de l'empresa i en són consellers delegats.

El futur d'aquesta cadena, que té les arrels en un petit local del barri del Clot que Joan Mas i la seva esposa van obrir el 1945, passa per mantenir les botigues de mercat però créixer en establiments a peu de carrer als districtes de Sarrià-Sant Gervasi i l'Eixample, al ritme d'una nova botiga per any. La idea és liderar el segment de xarcuteria de gurmè a la Ciutat Comtal, i "fins que això no s'aconsegueixi no intentarem l'expansió cap a altres poblacions o comarques". El grup, que va tancar el 2006 amb unes vendes de 7,3 milions d'euros, preveu arribar aquest any als 8 milions.

## En fila o en cistells

Els embotits i productes estan exposats als establiments de Mas Xarcuters com si es tractés d'un conjunt de batallons, ben formats i en files, per mides, per productes, en cistells, a la vista, a la nevera...; això sí, sempre arreglats. En total s'hi podem trobar més de 3.500 productes, els més destacats pernils, formatges, fumats, precuinats, begudes i els grans productes de gurmè o el

que alguns en diuen *delicatessen*. El 65% dels seus productes són de procedència catalana o espanyola i la resta són importats de països com França, Itàlia i el Regne Unit; per a articles molt específics, fins i tot se'n troben de Sud-àfrica.

## El 65% dels productes provenen del mercat espanyol i la resta són d'importació

Aquest és el mostrari de què disposa el grup en tots els seus establiments, on el dependent de torn aconsella sobre una bona taula d'embotits, sobre com preparar uns bons *carpaccio*, sobre com combinar productes per a un bon plat, té receptaris, dona idees de presentació i, per sobre de tot, garanteix que es pot quedar bé davant dels convidats o fer que els de casa se sentin amb comoditat i plaer a taula. La plantilla de la cadena està formada per 60 persones.

El grup reinventa el seu concepte de marca i aposta pels seus punts de venda com a espais gastronòmics, davant dels grans canvis socials, com la incorporació de

la dona al món del treball i l'auge de les grans àrees de distribució, apropant-se a la tendència comercial europea, basada en les degustacions. En aquest sentit, a més dels habituals tasts que es poden fer en cada una de les vint botigues que té obertes, l'empresa prepara la creació de barres degustadores, la primera de les quals l'ha instal·lat a l'establiment de l'Illa Diagonal, i té molt d'interès a situar-ne una a la Boqueria.

En aquests espais el consumidor no només hi podrà fer el tast dels productes més habituals, sinó que també hi trobarà alguns dels preparats per la mateixa cadena, com ara uns fumats més elaborats o la coca de pernil. "En el fons no ens ha motivat res més que respondre a la demanda d'un client que cada vegada ens demana més idees de consum", segons Jordi Mas. "Si bé abans els clients feien un volum de compra força important, ara es va més a productes de més qualitat encara que això comporti fer una compra més reduïda", afegeix Mas, que acaba assenyalant que "el consumidor cada vegada aprecia més la qualitat del producte i també cada vegada més pesa en la seva tria el concepte de producte saludable". ■

## L'escorxador de Mollerussa tem pel futur de la planta

**Joan Tort**  
LLEIDA

Un centenar de treballadors de l'escorxador Primayor de Mollerussa es van manifestar ahir per la capital del Pla d'Urgell amb l'objectiu de reclamar una solució de futur per a la planta i evitar-ne el tancament. Els empleats, que porten mesos cobrant tard i amb una forta reducció de la feina, temen que al setembre es plantegi el tancament definitiu de l'escorxador i, per aquest motiu, rebutgen l'expedient de regulació d'ocupació presentat per l'empresa, ara en mans d'interventors judicials, per acomiadar 60 dels 121 empleats.

Proinserga, amb seu a Segòvia, va presentar el procés concursal de l'escorxador lleidatà després d'anar reduint feina i acumulant deutes. La planta matava 3.000 porcs diaris i ara no arriba a 4.500 setmanals. A més, 45 treballadors ja han deixat l'empresa des de principis d'any, en trobar altres ocupacions amb més viabilitat. La plantilla té pendent de cobrar un 35% del salari del juliol i tem que no arribarà a percebre el sou de l'agost.

Els empleats reclamen al departament d'Agricultura i a l'Ajuntament de Mollerussa que busquin solucions, donat que hi ha dues empreses interessades a comprar la planta. La idea inicial del govern és arribar a un acord amb el grup L'Agudana per crear una gran plataforma industrial càrnia. ■

## Il·legalitats a la campanya de la fruita

**J.T.**  
LLEIDA

La inspecció de Treball de Lleida ha obert 7 expedients sancionadors per un import de 75.000 euros contra dues empreses, quatre pàgesos i una cooperativa per prestació laboral, és a dir, cessió il·legal de mà d'obra. També s'han iniciat diversos expedients, amb una proposta de multa d'un global de 70.000 euros, per contractació il·legal d'estrangers o bé per pagar salaris per sota del conveni del camp. Aquest és el primer balanç de les inspeccions fetes a la campanya de la fruita d'aquest estiu. ■