

# L'empresa d'embotits Can Duran augmenta la producció en un 50% i es marca el repte d'entrar als països nòrdics

La companyia osonenca llança una nova línia de productes sense lactosa anomenada Exentis

Osona | 05/02/2013 - 08:09h

Can Duran ha incorporat aquest darrer any al seu catàleg de productes la nova línia Exentis. Es tracta de productes certificats com a lliures d'ingredients que puguin causar problemes a persones que tenen especial sensibilitats a alguns ingredients alimentaris, com pot ser la lactosa.

El director general de l'empresa, David García-Gasull, ha assenyalat que el mercat és "molt madur" i la lluita ara mateix es troba pel preu. A Can Duran, però, van creure en "retornar als orígens" amb productes més sans i, per això, van marcar-se l'objectiu d'aconseguir un producte "més sa". Tot i que l'empresa ja fabrica totes les seves referències sense posar-hi sulfits ni gluten, eliminar la lactosa "no ha estat una tasca fàcil, però ha valgut la pena", ha explicat el director.

## **Increment de la producció**

Aquest llançament ha contribuït al creixement de la producció i vendes, consolidant al mercat tres productes: la llonganissa de Vic, el fuet Extra Reserva i la llonganissa Extra Reserva. Després d'una bona acceptació per part del client, la companyia ja està treballant en el llançament de noves referències de productes d'aquesta família per aquest any.

García-Gasull ha explicat que l'empresa combina la utilització d'una tecnologia moderna pel que fa als processos d'elaboració amb receptes antigues i tradicionals. L'empresa intenta "automatitzar tots els processos possibles per poder guanyar petits minuts". Segons el director, la inversió en aquestes millores té un retorn "necessari" i fa "viàble" la companyia a llarg termini. En aquest sentit, Can Duran intenta que la tecnologia "ajudi a poder elaborar productes amb fórmules molt naturals, però a través d'un procés industrial que permet fabricar -ne grans quantitats".

## **Entrada als països nòrdics**

Actualment la companyia té acords amb vuit països europeus (Polònia, República Txeca, Bèlgica, Països Baixos, Regne Unit, França, Àustria i Alemanya). De cara al 2013, Can Duran vol fer camí als països nòrdics i, a llarg termini, espera concentrar el 30% del seu negoci a l'exterior (ara és un 6%). Els nínxols de mercat per a Can Duran a l'estranger són el fuet i el xoriç.

## **Inversió en recerca i innovació**

Embotits Artesans Can Duran ha dedicat el 2012 prop del 2% de la xifra de negoci a la Recerca, el Desenvolupament i la Innovació. Actualment, més del 50% d'aquesta inversió s'està dedicant a la nova línia Exentis. També han renovat les certificacions de qualitat IFS, BRC, així com l'anglesa 'Freedom Food', que li permeten operar al Regne Unit amb aquest exclusiu distintiu de carn procedent d'animals criats amb benestar animal.

L'empresa ha passat de tenir un torn a dos, i això s'ha traduït en una ampliació de la plantilla de treballadors que ha passat dels 28 als 35. Aquest 2013 es preveu incorporar quatre persones més.

Can Duran és una empresa familiar que va néixer l'any 1956 a Centelles com una petita botiga de carn de porc. Als anys 90 es va expandir amb una fàbrica a Vic i en fa set Can Duran va inaugurar una planta de 7.000 metres quadrats a Seva. El 2012 l'empresa va facturar 8'5 MEUR.