

Pastisseria Artesana La Granja

Nom de l'empresa La Granja Foods 1959, SL

Sector d'activitat Alimentació

Activitat de l'empresa Elaboració i comercialització de productes de fleca, brioixeria i pastisseria

Nombre de treballadors/es 58 persones

Pàgina web www.lagranjafoods.com

Adreça Trepat, 1 - Pol. Ind. Clot de Moja - Olèrdola (Alt Penedès)

Contacte T. 938 991 179 - info@lagranjafoods.com

DESCRIPCIÓ DE L'EMPRESA

La Granja Foods 1959 SL és una empresa familiar que inicia la seva activitat l'any 1959 elaborant magdalenes de manera artesanal, utilitzant una recepta de l'àvia Amparo, i que amb el relleu generacional s'ha transformat en una empresa moderna i dinàmica, i un referent d'innovació en els productes de fleca, brioixeria i pastisseria.

A final dels anys 80, la Granja va ser pionera a crear productes que donessin resposta a necessitats dietètiques diverses, i posteriorment va emprendre la creació d'una gamma de productes elaborats a partir d'ingredients procedents de l'agricultura ecològica.

La facturació de Pastisseria La Granja s'apropa als 4,7 milions d'euros, amb una plantilla de 58 persones. Al 2013, el volum de producció arriba als 8.000 kg/dia, mentre que l'any 2000 estava al voltant dels 2.500 kg/dia.

La seva distribució és a través de comerços, tant petit comerç detallista com per mitjà de grans cadenes (BonPreu, Eroski, Aldi, Casa Ametller, Miquel Alimentació i altres). Cobreixen tot l'estat espanyol i ara tenen previst obrir-se a altres països com França, Suïssa i Alemanya.

Els seus pilars fonamentals queden recollits en aquests valors: la innovació, la tradició, la frescor, la nutrició, el sabor i la qualitat.

COMPROMÍS AMB EL PRODUCTE: DIETÈTICA

Sensibles a una demanda creixent a la qual poques empreses donaven resposta, La Granja va explorar els camins de la diversitat, procurant atendre uns segments de consumidors que requerien uns productes de qualitat amb característiques especials.

Així, al 1986 van ser **pioners** en l'elaboració de productes integrals i sense sucre comú afegit. Val a dir que, fa tres dècades, sortir al mercat amb productes integrals era un repte enfront una demanda tot just incipient, un mercat molt poc desenvolupat.

Més tard, van incorporar la línia de productes enriquits, amb soja, amb civada, entre d'altres, i la línia de productes elaborats amb farina d'espelta. I per a mantenir el compromís amb la nutrició de les persones, elaboren productes sense greixos hidrogenats i amb ingredients funcionals.

En els últims anys, han desenvolupat una línia de productes **ecològics**, en l'elaboració dels quals sols fan servir ingredients de collites on no s'han emprat pesticides ni fertilitzants químics. Aquests productes estan certificats pel CCPAE, l'organisme oficial responsable de la certificació ecològica. Aquesta línia està especialitzada en les diferents intoleràncies, patologies o senzillament opcions personals quant a menjar productes



Iniciativa empresarial per al desenvolupament de la responsabilitat social a Catalunya



Consell General de Cambres de Catalunya



Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa i Ocupació



“Innovació centrada
en el producte i tendències
de mercat”

elaborats de manera tradicional i amb ingredients especials com ara farines integrals, espelta, atzavara...

Cal remarcar que el sentit creatiu el viuen molt intensament i que disposen d'un departament d'innovació. Van experimentant amb diferents variants, com per exemple pa de pessic amb pastanaga i altres verdures. Estan atents a captar novetats i tendències en els mercats i veure què s'ofereix a les fires del sector, nacionals i internacionals.

També cal destacar que cada cop més han augmentat les consultes per part dels consumidors, que pregunten sobre les característiques dels productes i els seus efectes respecte a al·lèrgies i altres condicionants de salut o d'opcions personals.

QUALITAT

Dia a dia, realitzen exhaustius controls de qualitat per a seguir millorant en l'elaboració dels productes i el lliurament per al consum. Consideren que la selecció de qualitat dels ingredients i les diferents línies per a satisfer les diferents necessitats de poc serviria si no tinguessin capacitat per a distribuir immediatament el producte fresc. Per això, apliquen la qualitat a la gestió de tota la cadena.

En aquest sentit, disposen de la **certificació IFS** de la International Food Standard, una norma de qualitat del sector alimentari i que és més exigent que la més coneguda i generalista ISO 9001. Afecta tot el procés, tant el producte com la seguretat, o el mateix transport.

Aquesta norma constitueix una prova evident del compliment de la legislació en matèria de seguretat alimentària, i és la més acceptada a nivell internacional. Facilita la creació de confiança no solament amb el consumidor final sinó al llarg de la **cadena de proveïment**, ja que qualsevol distribuïdor pot confiar plenament en els productes certificats. Per a una empresa petita i en fase d'expansió com La Granja, aquesta qüestió és bàsica. Els ha permès reduir el nombre d'auditories suportades per part d'empreses de distribució i altres clients, ja que reconeixen automàticament l'auditoria de certificació com a pròpia.

A més, l'auditoria proporciona un resum qualitatiu dels resultats i permet prioritzar les àrees de millora, i facilita el control de totes les etapes de producció, reduint al màxim els perills de contaminació.

Per a satisfer les diferents necessitats de la clientela han incorporat les més modernes tècniques d'envasament fins a aconseguir presentar els productes en diversitat de formats.

COMPROMÍS AMB LES PERSONES

L'equip de La Granja està integrat per 58 persones, i allò que més valoren és el **clima laboral** positiu. Han intentat inculcar que per a treballar a La Granja cal ser un bon professional, però per davant de tot ser persones. Per a progressar en un bon estil directiu, van promoure cursos de coaching per a les persones encarregades i per al nivell administratiu, a fi de millorar les **capacitats comunicatives** i d'empatia amb tot l'equip.

Treballen en tres torns i no fan jornades partides, fet que facilita la **conciliació** de la vida laboral i familiar. A més, intenten tenir molta flexi-

bilitat i poder fer canvis de torn atenent a necessitats puntuals. També faciliten les reduccions de jornada, per exemple quan algú torna d'una maternitat.

Fomenten la **formació** de l'equip, sobretot pel que fa a canvis en les normatives i canvis en les maneres de produir.

La filosofia de la direcció es basa en una bona informació i **participació**, de manera que una persona de l'empresa mai s'hagi d'assabentar a fora d'allò que els afecta. Així, si han de comprar una màquina o fer canvis a la producció, sempre s'informa les persones que en resultaran afectades i se les consulta per a les millores i canvis. A més, es premien les millors idees, sobretot en temes posturals.

Malgrat ser una activitat tradicionalment feminitzada en la producció, cal dir que han aconseguit que tendeixi a igualar-se. Les encarregades són tres dones.

Les persones de l'equip tenen orígens molt **diversos**. Per això, han de fomentar el respecte entre tothom i viure positivament la diferència, especialment en moments com el ramadà. Per a facilitar el millor funcionament de l'empresa, la convivència i el respecte a les tradicions religioses, el que fan és canviar alguns torns.

Habitualment acullen estudiants en **pràctiques** d'instituts comarcals i també de diferents universitats.

També fan integració de persones amb **discapacitats**, encara que legalment no en tinguin l'obligació. De les 58 persones, en tenen 7 que provenen de col·lectius de risc, ja sigui per discapacitat o altres.

COMPROMÍS AMB EL TERRITORI I L'ENTORN

A l'empresa també disposen de venda al detall per a les persones que hi van, i tenen tota la gamma de productes, cosa que no es pot trobar a les botigues. Tanmateix, no fan publicitat d'aquest canal de venda per tal de no perjudicar els **comerços** que disposen dels seus productes a la comarca.

La Granja se sent una empresa compromesa amb l'entorn social. **Col·laboren** econòmicament amb una entitat local, la Fundació L'Espiga, una institució per a persones amb discapacitats, i també amb activitats esportives i festives com la Festa Major de Vilafranca del Penedès i d'altres poblacions de la comarca. Aporten productes al menjador social, i cada setmana els venen alguns col·lectius d'atenció social a demanar col·laboracions, fet que amb l'augment de la crisi ha augmentat també a particulars. Sempre han intentat ser sensibles a les necessitats de l'entorn, i més en moments com els actuals.

CONCLUSIONS

Cal destacar, com és comú a moltes empreses que gestionen la responsabilitat social, que La Granja va tenir l'habilitat d'observar les tendències del mercat, atenent a aspectes relacionats amb la diversitat. Van ser pioners quan el repte era crear un mercat pràcticament inexistent, mostrant capacitat de donar resposta a necessitats del mercat i de la societat, és a dir, creant valor econòmic però també social.

Pastisseria Artesana La Granja es certifica en Seguretat Alimentària!!!

Nuestra empresa se certifica en Seguridad Alimentaria

Después de un gran esfuerzo y un trabajo constante, nuestra empresa ha obtenido la certificación IFS (International Food Standard), uno de los estándares de seguridad alimentaria y de calidad más importantes.

Nuestra empresa, gracias a la colaboración de todos sus empleados, ha puesto en marcha el cumplimiento de todos los requisitos de la norma IFS, comprometiendo y mejorando día tras día.

El cumplimiento de la Norma Europea de Seguridad Alimentaria por la Entidad IFS (International Food Standard) garantiza el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria en todos los procesos de fabricación. La auditoría se superó con éxito.

El esfuerzo, la dedicación y el compromiso de todos nuestros trabajadores, junto con la confianza depositada en nosotros de todos nuestros consumidores, han sido herramientas clave para conseguir el objetivo principal de la empresa: ofrecer productos de calidad con total seguridad.

Este hecho ha reforzado nuestros estándares de calidad y, con ello, trabajamos para la innovación y la mejora continua de nuestros productos. Por este motivo, queremos agradecerles nuestro fiel compromiso y esperamos que nuestra participación siga acompañándoles a lo largo de nuestra trayectoria.

Siempre calidad, siempre innovar,
con toda seguridad.





Gràcies a totes aquestes innovacions han aconseguit un reconegut prestigi en el sector com a empresa que s'adapta i desenvolupa nous productes que el públic demanda. Actualment, estan ampliant el mercat obrint-se a la internacionalització.

Aquesta fitxa ha estat elaborada en data de desembre de 2013 per Vector 5, Excel·lència i Sostenibilitat, a partir de l'entrevista realitzada a M. Carme Gol, directora d'Administració, a càrrec de Josep Maria Canyelles. La fitxa reflecteix informacions aportades per l'empresa i ha estat validada per aquesta. La selecció de l'empresa ha estat proveïda per la Fundació Pro Penedès.