

En línea

OLISEFI

Cierra la compra de TermoValorisation y se convierte en líder del sector en Francia

Olisefi, líder en el mercado ibérico en el tratamiento de subproductos alimentarios destinados a la alimentación animal, ha adquirido una participación del 85% en el capital de SFA TermoValorisation, situada en la ciudad de Bourges (Francia), al tiempo que mantiene como socio local a Euro-Environnement con el restante 15%. La compra de esta empresa consolida al grupo Olisefi como líder en el sector en Francia. Este liderazgo deberá confirmarse en el 2006 con la construcción de una nueva fábrica en la misma localidad, con una capacidad de procesamiento de 70.000 toneladas anuales y una inversión prevista de 6 millones. Olisefi fue creada en Tortosa en 1989.

ALTING

Compra el edificio que albergaba la Universidad de Chicago por 17 millones

Alting Grupo Inmobiliario ha comprado la sede de la Universidad de Chicago en Barcelona, situada en la calle Aragó 271, junto al paseo de Gràcia, por un importe aproximado de 17 millones de euros. El edificio adquirido cuenta con una superficie de 3.850 metros cuadrados entre siete plantas y sótano. Construido a principios del siglo XX, el edificio fue remodelado en 1994. La Universidad de Chicago estuvo en él durante los diez años que ha durado su aventura barcelonesa. Ahora ha desplazado su sede europea a Londres ante la falta de demanda para sus estudios, altamente especializados. La operación ha sido asesorada por Cushman & Wakefield Healey & Baker. - Redacción



El edificio adquirido

EXPORTACIONES

Más competitivos en farmacia

Un estudio de la Cámara de Comercio de Barcelona sobre el perfil de la exportación catalana (1985-2004) revela la pérdida de peso del sector de la automoción y, en paralelo, el incremento de la competitividad en sectores como el de productos farmacéuticos y el de materias plásticas.

ICC FACTURA 2 MILLONES Y CRECE UN 25% CON LA VENTA DE MENAJE DE ÚLTIMA GENERACIÓN

Inventos y artilugios para la alta cocina

MAR GALTÉS
Barcelona

Las estrellas Michelin y el boom de la gastronomía están impulsando muchos negocios a su alrededor. Es el caso de la empresa International Cooking Concepts (ICC), especializada en ofrecer a los cocineros herramientas para desarrollar nuevas creaciones: desde las más sorprendentes espumas hasta las cocciones en vacío. ICC adapta para usos culinarios unos productos que inicialmente tenían una aplicación diferente, como unos ralladores de carpintero o un soplete de ferretería. Y la compañía evoluciona hacia la creación de objetos propios a partir de las nuevas necesidades de los cocineros, como el Roner, un termostato para crear un baño maría con temperatura muy baja y constante en todo el recipiente.

La empresa facturará este año cerca de 2 millones de euros y mantiene un ritmo de crecimiento superior al 20% anual, asegura Marc Calabuig, su fundador. ICC nació hace ocho años casi por casualidad. Marc empezó a trabajar en la empresa de su padre, dedicada a los ingredientes para pastelería. En 1996, en un viaje a Croacia, encontró un sifón para montar nata fabricado en Austria. Justo entonces Ferran Adrià empezaba a hacer famosas las espumas y ese sifón era la herramienta perfecta. "Al fabricante austriaco, la empresa Isi, le costó entender que su producto tenía más posibilidades de las que ellos preveían". Ése fue el primer paso para crear una compañía que es "un enlace entre fabricantes y usuarios. Muchas empresas hacen tanto tiempo que fabrican un producto que no se plantean que pueda tener nuevas aplicaciones".

En su catálogo figuran también un germinador para cultivar brotes en la misma cocina, o la Pacojet, un robot para hacer sorbetes que ICC importa de Suiza. Pero ahora la principal apuesta son los productos propios. La empresa acaba de lanzar la Gastrovac: parece una olla a presión, pero es un



LIBERT TEIXIDÓ

Calabuig muestra el Roner, un invento para cocer a baño maría a baja temperatura

La empresa acaba de crear una web para acercar al público general las herramientas de los chefs

equipo para cocinar y freír en vacío -a baja temperatura, mantiene el color y los nutrientes de los alimentos-, que ha sido desarrollado con la Universidad Politécnica de Valencia y el cocinero Sergio Torres, de Xàvia. De la fabricación de Gastrovac y Roner se encarga la empresa catalana de material de laboratorio Selecta, de Abrera.

Y, ahora, Calabuig está trabajando con el chef Jordi Herrera, del Manairó de Barce-

lona, en la creación de una parrilla de clavos: "Como una cama de faquir, introducirá el calor hasta dentro mismo de la carne".

"El boca oreja entre cocineros es nuestra mejor publicidad", asegura Calabuig. Además, "la gastronomía española tiene mucho poder de convocatoria" y esta moda está ayudando a ICC para empezar a exportar. Ya tiene distribuidores fijos en Portugal y Dinamarca, y en octubre "estuvimos en la mayor feria del sector, en Milán".

Con la moda gastronómica también cada vez hay más gente que quiere hacer de Ferran Adrià en casa. Y para ICC se abre una nueva vía de negocio: con dos socios, acaba de lanzar la web cocinarencasa.com, con el fin de vender los utensilios y herramientas de cocina a los chefs domésticos.●

LA MUTUA TENDRÁ BENEFICIOS ESTE MISMO AÑO

L'Aliança confía en levantar la intervención el 2007

BARCELONA. (Agencias.) - El administrador único de la mutua de previsión social L'Aliança, Eduard Spagnolo, considera que "a principios del 2007 será el momento de plantearse" el levantamiento de la intervención de la entidad por parte de la Generalitat, materializada en marzo del año 2002, porque entonces se habrán dado las condiciones para garantizar "un modelo de gobierno que sea suficientemente sólido". Spagnolo precisa que la situación "comienza a estar encarrilada desde el punto de vista de resultados y patrimonio", ya que la entidad está superando los objetivos fijados en

el plan de rehabilitación formulado en el año 2002 y en el primer semestre de 2004 logró ya un beneficio de explotación de 1,8 millones.

El plan de rehabilitación, aprobado en diciembre del 2003, contemplaba lograr el equilibrio en la cuenta de resultados de la entidad en el 2005 y alcanzar el equilibrio patrimonial en el año 2012, además de aplicar un nuevo modelo de gestión que separe claramente la actividad aseguradora de la asistencial. El director general de L'Aliança, Salvador Soler, aseguró que el año 2005 "va bien" y cerrarán el ejercicio con un incremento de los resultados superior al 10%, "mejorando todos los indicadores", y con "un proyecto que se está consolidando". Spagnolo indicó que "antes de final de año estará concretada" una revisión del plan de rehabilitación del año 2003, puesto que "las previsiones se han cumplido sobradamente".●

Quinta L'Aliança

El plan de rehabilitación, aprobado en diciembre del 2003, contemplaba lograr el equilibrio en la cuenta de resultados de la entidad en el 2005 y alcanzar el equilibrio patrimonial en el año 2012, además de aplicar un nuevo modelo de gestión que separe claramente la actividad aseguradora de la asistencial. El director general de L'Aliança, Salvador Soler, aseguró que el año 2005 "va bien" y cerrarán el ejercicio con un incremento de los resultados superior al 10%, "mejorando todos los indicadores", y con "un proyecto que se está consolidando". Spagnolo indicó que "antes de final de año estará concretada" una revisión del plan de rehabilitación del año 2003, puesto que "las previsiones se han cumplido sobradamente".●



COMPRAMOS DERECHOS HEREDITARIOS SOBRE EDIFICIOS
LLÁMENOS. 607 392 705

FRUTAS SELECTAS PAIS Y EXOTICAS
Especialidad en Centros de Frutas
Regalar fruta es regalar salud
Muntaner, 330. 08021 Barcelona
T. 93 209 71 10 - Fax: 93 201 74 58

DAAR
al moroso lo que se merece
902 400 818 www.morososweb.com
Desarrolla Acciones Reclamación de deudas

Si quieres más información, llámanos o envíanos tus datos:
c/Valencia, 560 1º 2º
08026 Barcelona
Apadrina a un niño
902 20 13 20
Global Humanitaria

DEPURADORA DEL BAIX LLOBREGAT, S. A.
Desea suscribir una póliza de crédito a interés variable con las siguientes condiciones:
Límite máximo: 10.500.000 euros.
Plazo: De 19 de diciembre de 2005 hasta 18 de diciembre de 2006.
Tipo de interés: Euribor mensual más un diferencial. Revisión y liquidación mensual.
Comisiones: Sin ningún tipo de comisión.
Para más información contactar con el teléfono 93-363-73-00.
Las entidades financieras interesadas pueden dirigir sus ofertas a Depuradora del Baix Llobregat, S. A. (plaza Francesc Macià, 7, 6º B, 08029 Barcelona), antes del día 14 de diciembre de 2005, a las 9.30 horas de la mañana.

GUÍA DE LA ENSEÑANZA
www.guiadelaensenanza.es gp@gestio.com

AZAFATAS ESTÉTICA Y PELUQUERÍA
ACADEMIA MEYTAQUI. Te preparamos y te ofrecemos Titulación Oficial de Aviación Civil en el curso de Azafatas de Vuelo. También Azafatas y Relaciones Públicas, para ferias y congresos. Bolsa de trabajo. Centro colaborador con Generalitat de Catalunya. Orientamos tu futuro. T. 93-419-95-02. BCN.
CEM. 1ª organización de enseñanza en Estética y Peluquería. Cursos básicos, perfeccionamiento y monográficos. Distintas opciones. Clases uno o varios días por semana. Mañana, tarde o noche. Diploma válido para trabajar (85% inserción laboral). Barcelona: Rda. S. Pedro, 7. T. 93-301-48-46 (24 h.)

Anunci per a la contractació del **redisseny del Portal Web Barcelonanetactiva**

Objecte: L'esmentat al títol d'acord amb les especificacions dels Plecs Reguladors.

Termini: Fins el 31 de maig de 2006, d'acord amb el calendari de lliuraments parcials.

Preu màxim: 42.390 € IVA inclòs.

Expedient de contractació: Tramitat per Barcelona Activa mitjançant procediment obert. Els plecs Reguladors podran ser recollits a Barcelona Activa (C/ Llacuna 162-164) de dilluns a divendres de 9 a 14 hores.

Termini i lloc de presentació de proposicions: fins a les 14 hores del dia 16 de desembre de 2005 a la seu central de Barcelona Activa.

Obertura de proposicions: Es realitzarà en acte públic el 19 de desembre de 2005 a les 13:45 hores a la seu de Barcelona Activa.

Aquest anunci anirà a càrrec del adjudicatari.

Ajuntament de Barcelona **Barcelonanetactiva** Fons Europeu de Desenvolupament Regional