



Gustos obre portes a Vic amb molta gent i elogis per la innovació i qualitat dels seus productes

El primer establiment de Catalunya amb vending de carn fresca i productes de proximitat va rebre desenes de visites en una inauguració molt lluïda

La màquina expendedora amb diversos tipus de carn fresca, embotits i plats preparats va ser el centre d'atenció del públic, que va destacar també la qualitat dels productes i la innovació del projecte

Els responsables de l'establiment es mostren agraïts i sorpresos per la bona resposta i ja pensen en expandir el model de negoci a altres ciutats del país

Vic, 12 d'abril de 2012.- Desenes de persones van participar ahir a la tarda a la Rambla del Carme de Vic en l'acte d'inauguració de “Gustos, menjar de la terra”, un establiment impulsat per tres emprenedors osonencs que ofereix productes com carn fresca de tot tipus, plats preparats i embotits d'alta qualitat a uns preus molt competitius i procedents de productors de l'entorn. La novetat d'incorporar el *vending* a un producte com la carn fresca, un fet inèdit fins al moment a Catalunya i la instal·lació d'una màquina expendedora a peu de carrer que permet donar servei les 24 hores del dia i els 365 dies de l'any era un dels fets més comentats pels assistents. “Em sembla una idea innovadora, és una altra forma d'oferir el producte al client i tenir la botiga sempre oberta i a disposició de la gent” explicava un dels visitants. Una altra destacava que tot és “molt pràctic, amb safates, molt ben col·locat i amb molta varietat”.

Enmig de copes de cava, encaixades de mans i felicitacions, els tres socis impulsors de Gustos es mostraven molt satisfets i agraïts per la resposta de la gent. “Hem quedat una mica sorpresos de veure com la gent de Vic i comarca s'ha bolcat a la inauguració. Ja sabem que Fussimanya és una marca de nom i que la gent la coneix però és un projecte nou, amb un altre nom i format i sempre tens el dubte de si tindrà acceptació. El que podem dir ara mateix és que millor no podia ser”, explicava Toni Ylla-Català, un dels responsables de l'establiment.

Gustos, que també ha obert una botiga on-line (www.gustos.cat), espera créixer ben aviat a altres ciutats de Catalunya. “Primer és molt important que aquesta primera botiga tingui bona acceptació i que funcioni. Quan veiem que la gent l'accepta bé volem anar per la segona botiga. Normalment sempre et diuen que has d'esperar un any natural però si en sis o set mesos la cosa funciona obrirem la segona botiga”, assegurava Ylla-Català, que no es marca un destí fixe per aquest segon establiment. “Podem anar cap a la zona de Barcelona, on la marca Fussimanya és molt coneguda però també pot ser Girona, Manresa, Granollers...sí que tenim clar que volem créixer però ja veurem a on anem”, afegia. Fins i tot, a la llarga, s'han plantejat la possibilitat de franquiciar la marca però “hem d'anar a poc a poc i pas a pas”, indicava molt satisfet per la resposta positiva de l'acte d'inauguració.



“Gustos, menjar de la terra”, que té com a eslogan “T’ho posem en safata”, ofereix productes amb una bona relació qualitat-preu amb carns com vedella, porc, pollastre, xai, cabrit i conill; elaborats carnis; embotits cuits i curats; formatges artesans; assortiments de patés i salmó; vi, cava; etc, amb la filosofia Km. 0, és a dir, que procedeixin de productors de l'entorn, de la comarca o bé de zones pròximes. Els productes portaran a l'etiqueta el nom del productor al qual es vol posar en valor i donar un tracte just pel que fa al preu. Entre aquests, hi ha Fussimanya, empresa referent en l'elaboració d'embotits i la restauració, que serà el principal proveïdor de Gustos. L'empresa també donarà un servei per lliurar comandes a domicili a la comarca d'Osona.

Els emprenedors

Gemma Prat Serrat (1985): Vinculada professionalment al productor i elaborador d'embotits Fussimanya i recentment a l'associació Osona Terra, ha decidit tirar endavant Gustos perquè creu que s'ha de valorar el menjar de la terra i recompensar als artesans alimentaris que fan productes de qualitat a prop de casa. Ha estudiat Administració i Direcció d'Empreses i Publicitat i Relacions Públiques i dóna classes d'envasat d'aliments. La seva carrera ha estat sempre lligada al món de l'alimentació i la gastronomia.

Josep Viladecàs Pascual (1968): Viladecàs té clar que la tradició i la qualitat no estan renyides amb la innovació i la modernitat en un negoci sinó que en poden ser complementaris. Aportarà al nou projecte tota la seva experiència i visió empresarial com a gerent d'una firma com Fussimanya que ha aconseguit convertir-se en referent en l'elaboració d'embotits i la restauració i que serà, d'entrada, el principal proveïdor de Gustos.

Toni Ylla-Català i Duran (1977): És diplomad en Ciències Empresarials i tècnic superior en Riscos Laborals. Ylla-Català vol aportar al nou projecte la seva experiència de gestió adquirida durant 14 anys en una empresa i està convençut que amb Gustos tenen l'oportunitat d'adaptar el món de l'alimentació i dels productes de proximitat a les necessitats que demana el mercat.

És descendent d'una nissaga de pastissers amb més de 150 anys d'història per part de pare (el seu rebesavi, Josep Català i Valls, va idear el pa de pessic) i amb un avantpassat, Josep Riera Font, que va crear la llangonissa de Vic.

Per a més informació:

Monmar Comunicació

Tel. 93 886 22 48 / 687 924 284 (Carles)

e-mail: carles@monmar.net

c/Canigó, 2 entresòl 1^a 17500 Vic