

ENTREVISTA

“El cambio climático está afectando duramente a los puertos y puentes”

MANUEL REVENTÓS Ingeniero de Caminos, Canales y Puertos. Socio fundador de Ingeniería Reventós

Ingeniería Reventós SL es experta en proyectos de puentes e ingeniería marítima. En el marco de esa especialización, actualmente está inmersa en proyectos de rehabilitación de infraestructuras destruidas por el Temporal Gloria, que afectó de forma muy devastadora a Catalunya en enero de este año, y otras situaciones de emergencia.

¿Qué consecuencias significativas tuvo el Temporal Gloria en las infraestructuras catalanas?

Ante todo, decir que las situaciones de emergencia en las que estamos inmersos son generalizadas, motivadas no solo por el Gloria, sino también por el coronavirus y sus múltiples efectos en el tejido social, laboral y productivo, además de las inundaciones de octubre del Franco-lí (sin declaración administrativa estatal de emergencia aún, como el Gloria) o el hundimiento parcial de un puente en Aragón.

No me atrevo a responder a la pregunta concreta por falta de información global, pero puedo informar de lo que nosotros tenemos entre manos. En Montblanc, cayeron dos puentes y quedó muy afectado el Pont Vell medieval; en la Tordera, cayó el puente entre Blanes y Margat; en Badalona, quedó muy afectado el Pont del Petroli. El dique principal del Port de Fòrum está fuertemente dañado. Y hay desperfectos de menor entidad en Port Ginesta, Port de Torredembarra y Port Premià. Los movimientos de arena han bloqueado varias bocanas de puertos (Masnou, Port Ginesta...) En Sástago (Zaragoza) ha fallado localmente un tablero de puente.

¿Qué supone eso, a nivel de ingeniería? ¿Cómo ha habido que ponerse a trabajar para la rehabilitación de los daños?

La sobrecarga es brutal y se sobrepone a los trabajos en curso ordinarios. Ya lo era antes de la declaración de la situación de alarma por el coronavirus: contratamos a dos ingenieros justo antes y ahora estamos teletrabajando en lo que se puede y, en muchos casos, con evidentes disfunciones. En las obras no se puede teletrabajar ¡Son presenciales y de emergencia!



Lo primero que hemos hecho ha sido tener confianza con quien requiere nuestros servicios y ponernos a trabajar inmediatamente. La contratación administrativa tiene bloqueos importantes y falta de agilidad en estos casos. Por ejemplo, los ayuntamientos pequeños, con pocos recursos, requieren de las ayudas estatales y de la declaración de emergencia para poder contratar y esto aún no se ha producido. Lo segundo, multiplicarnos, trabajar a más del

100% y centrarnos en lo esencial, orillando lo superfluo y atacando los problemas fundamentales, sin olvidar el impacto que tienen las obras públicas en el entorno. Sabemos que, por mucho que sean de emergencia, las actuaciones permanecerán en el sitio muchos años.

¿Cómo abordan los proyectos de rehabilitación tras una catástrofe natural? ¿De qué se encargan en Ingeniería Reventós?

“Afrontar la singularidad es el elemento clave”

“En la situación actual, estamos jugando todos los partidos a la vez: sobreponemos las rehabilitaciones de emergencia a los trabajos en curso ordinarios”

Los deportistas dicen que van “partido a partido”; nosotros ahora jugamos todos los partidos a la vez. Hay que tener en cuenta que siempre trabajamos con prototipos únicos e irrepetibles, porque cada puerto y cada puente lo es. Esto no cambia por la emergencia. Afrontar la singularidad es el elemento clave.

Las situaciones son muy diversas. En la Tordera, por ejemplo, habíamos proyectado en 2007 (y en

2016) el puente que tenía que sustituir al que ha caído, así que hay que construir lo ya definido. En otros casos (Sástago, Pont del Petroli, Port Fòrum...) hay que analizar las causas de los desperfectos y proponer soluciones. En Montblanc, es preciso actuar sobre un elemento patrimonial de primer orden, el Pont Vell, y proyectar dos nuevos puentes de nueva planta o ayudar en la instalación de un puente militar provisional.

Nuestro trabajo consiste en analizar la situación, definir las obras a realizar, gestionarlas y dirigir las.

Muchos años de trabajo les han convertido en un referente de ingeniería en situaciones de emergencia...

Forma parte de nuestro oficio. Mi primer trabajo como ingeniero fue reconstruir 12 puentes caídos en la riada de 1982, en el Pirineo catalán. El cambio climático está afectando duramente a las infraestructuras, particularmente a los puertos y a los puentes. Oleajes crecientes en cada temporal y riadas cada vez más extraordinarias tienen sus efectos. Este tipo de proyectos es nuestra especialidad. Contamos con decenas de años de experiencia en estos temas y nos hemos ganado la confianza de los gestores de estas infraestructuras.

¿En adelante van a seguir centrándose en este tipo de proyectos?

No. Se trata de situaciones de emergencia, adicionales a las ordinarias. Estamos listos para afrontarlas, pero no son la base de nuestro trabajo.

¿Además de la experiencia, ¿qué valores añadidos aportan en estos trabajos?

La visión global en las soluciones que proponemos. Creemos que la integración ambiental, estética y social de las actuaciones deben ser contempladas desde el inicio, como base de partida de cada proyecto. También la sencillez constructiva, clave para que las actuaciones sean realizables rápidamente y con presupuestos controlados.

ENTREVISTA

“Rettenmaier tiene un claro compromiso con la sostenibilidad y el planeta”

SANTIAGO LANCHAS Director General de Rettenmaier Ibérica

J. Rettenmaier & Söhne es una compañía alemana dedicada al mundo de la celulosa que va camino del siglo y medio de vida. Hablamos con Santiago Lanchas, Director General de Rettenmaier Ibérica, empresa del grupo para España y Portugal.

¿Desde cuándo está presente Rettenmaier en España?

El grupo Rettenmaier nació en 1878 y está presente en nuestro país desde principios de los años 60.

¿Por qué fue Barcelona la ciudad elegida?

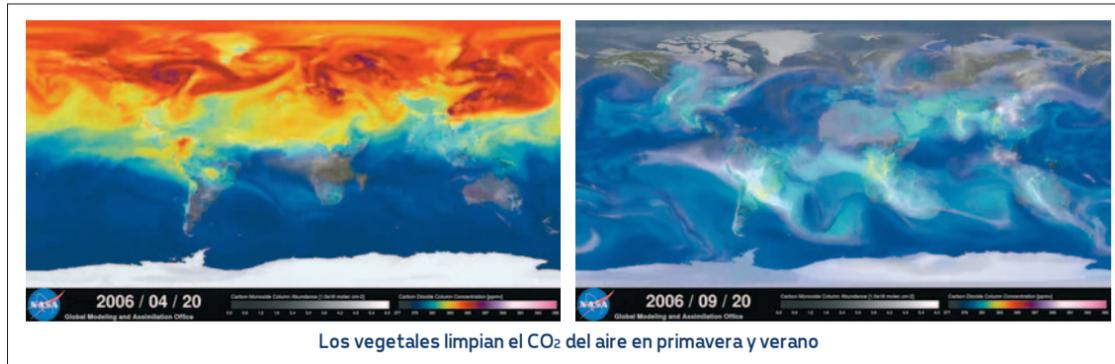
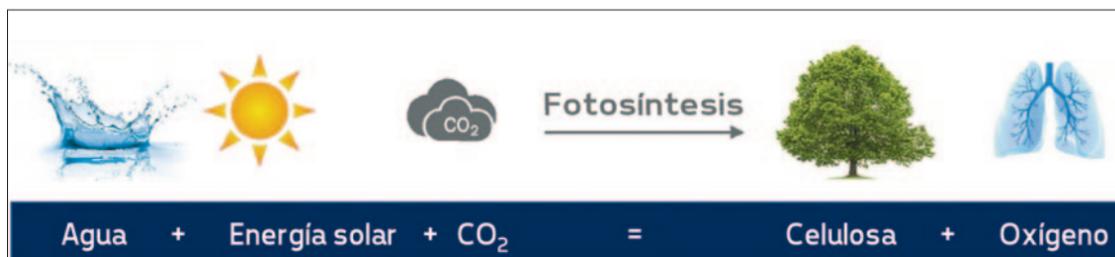
Creo que los motivos coincidían con los mismos que en los años 70 y 80, décadas que conozco mejor, hicieron de Barcelona una ciudad muy atractiva para un fabricante como Rettenmaier. Entre esos motivos citaría poseer un tejido industrial y una cultura empresarial muy implantados o el ser un lugar acostumbrado al comercio e intercambio desde la época de los romanos. Además, tiene una sociedad civil abierta a las novedades y a relacionarse con el resto de Europa y es una comunidad amante de la cultura y las expresiones artísticas de vanguardia.

¿Con qué estructura cuentan en nuestro país?

Actualmente somos más de 30 personas, de los que más de 20 somos licenciados superiores con experiencia en el desarrollo de soluciones técnicas para nuestros clientes industriales. Disponemos de 10 personas adicionales a través de un operador logístico para realizar las entregas – directas o vía nuestros almacenes de Barcelona y Madrid – de los productos procedentes de las fábricas del grupo. A ello hay que sumar los acuerdos con asesorías técnicas, centros de investigación y desarrollo y universidades.

¿Qué papel juega la filial española dentro del grupo?

En nuestro grupo nunca empleamos la palabra filial. Denota dependencia y falta de autonomía cuando nuestra compañía es todo lo contrario. Desde el día que llegué, y han pasado 35 años, se habla de lo que tú aportarás al grupo, pero también de lo que el grupo te aportará a ti, una forma de ver las cosas que se sigue aplicando en nuestra relación diaria.



Contestando a su pregunta, Rettenmaier Ibérica y cada uno de sus componentes juegan un papel de primer orden en el grupo. Y lo mismo ocurre con las demás compañías del Grupo Rettenmaier localizadas en el resto de países.

¿Es posible aportar innovación al grupo desde una subsidiaria?

Sin duda, y eso es así año tras año desde que comencé. A los pocos meses de estar trabajando para Rettenmaier, tres de los que después serían importantes clientes de la compañía habían comenzado a utilizar uno de nuestros mejores productos para una de sus novedades. Al ver que nuestro producto no daba el 100% de lo que se esperaba, se lo hice saber a nuestro laboratorio central. A mis 26 años, pensé que no me harían caso, pero mi sorpresa llegó cuando seis meses después tenía un producto francamente mejorado para que estos clientes pudieran usarlo. Ese nuevo producto funcionó tan bien que en un año pasó a ser el único utilizado. Aún me emociono

cuando lo recuerdo, porque ese espíritu de innovación desde cualquier lugar del mundo sigue vigente en nuestro grupo.

Innovación y medio ambiente...

Es cierto. Hace más de 35 años, el grupo Rettenmaier ya tenía un compromiso claro con la sostenibilidad y el planeta. Recuerdo que un año después volví a nuestra mayor fábrica en Alemania y vi que tenían una conciencia medioambiental que nosotros ni imaginábamos aquí. En un momento, comenté de manera informal la suerte de estar rodeados de bosques y campos de cultivo, porque así la materia prima era accesible e ilimitada. Me miraron sorprendidos y a continuación me explicaron que tenían una política constante de reforestación para lograr que sus hijos y los hijos de sus hijos también vieran árboles. Fue una lección de protección del planeta que tengo presente desde entonces.

¿En qué sectores tiene más presencia la compañía?

Me gusta distinguir entre peso e importancia. Para Rettenmaier, todos los sectores tienen la misma importancia; para nosotros no hay sectores de primera o de segunda. Sí es cierto que a día de hoy tienen más peso para nosotros campos como la alimentación humana y animal, los animales de compañía, el sector farmacéutico y el de los detergentes especiales. Ellos representan alrededor del 70% del total de nuestro negocio, mientras que el 30% restante se lo llevan sectores de relevancia industrial y de nuevas tecnologías como la biomedicina.

En relación a esto, ¿existe diferencia con el resto de las empresas del grupo?

Básicamente operamos en los mismos sectores industriales, pero el peso de cada uno de ellos difiere con el tejido industrial de cada país, con los productos locales y con las preferencias de los consumidores. Por ejemplo, los gustos alimenticios difieren sensiblemente dentro de los países de la Unión Europea.

¿Cuáles son los retos de futuro de la empresa?

Tenemos bastantes desafíos por delante, pero todos ellos tienen un denominador común: nuestra determinación para desarrollar productos y tecnologías que cuiden el planeta. El pasado año asistí a una charla de la Sra. Elvira Carles, directora de la Fundación Empresa y Clima, donde habló de la importancia de los árboles y los vegetales a la hora de limpiar el CO₂ y los demás gases de efecto invernadero del aire a través de la fotosíntesis, fundamental para la producción de una materia orgánica como la celulosa, que es nuestra materia prima. Nuestro reto es seguir desarrollando productos 100% vegetales a partir de las plantas y los árboles para que nuestros clientes puedan seguir elaborando alimentos sanos y saludables que contengan fibras de celulosa o comprimidos con nuestros excipientes vegetales, todos ellos tan necesarios en estos momentos de crisis sanitaria que vivimos.

Pero no es el único proyecto...

En los últimos años hemos comenzado una nueva línea que permita a la industria realizar nuevos sustratos vegetales para, por ejemplo, cosechar plantas aromáticas de manera ecológica para el consumo humano. Además, trabajaremos para consolidar nuestros productos como sustitutos de los microplásticos en cualquier producto cosmético y mantendremos nuestra apuesta por el único producto de consumo que tenemos en el mercado.



Se trata de Cat's Best, una arena para gatos con un gran poder aglomerante, absorbe los olores, biodegradable y con cuatro semanas de duración, lo que lo convierte en la mejor arena para gatos del mercado.

ENTREVISTA



“Innovar es adaptarse a los tiempos sin perder el espíritu tradicional”

MARIO TORTOSA TREPAT Panadero y responsable de Forn Europa

Desde hace más de medio siglo, el Forn Europa es uno de los puntos de referencia del buen pan en el barrio de Gràcia de Barcelona. Al frente de este negocio se encuentra Mario Tortosa Trepas, miembro de la tercera generación de una familia dedicada en cuerpo y alma a un oficio que lucha por sobrevivir a base de calidad e innovación.

¿Cuáles fueron los orígenes del Forn Europa?

La panadería está situada en la misma esquina (Pare Lafnez con Hipòlit Lázaro, a dos pasos de la plaza Joanic) desde hace más de cien años, aunque fue Ramon Trepas Solsona, mi abuelo, quien lo rebautizó como Forn Europa cuando la compró en 1957.

Y hacen el pan como se ha hecho toda la vida...

Es que no entiendo otra forma de concebir el oficio. En Forn Europa elaboramos el pan y el resto de productos de manera artesanal, pero artesanal de verdad.

¿A qué se refiere?

A que el término artesanal se está utilizando de una forma muy alegre cuando, en mi opinión, debería acotarse más. ¿Hasta que punto se puede industrializar un proceso sin dejar de ser artesanal? ¿Hacer el pan en grandes naves mediante tecnologías como las cámaras de fermentación controlada es hacer pan artesanalmente? Creo que artesano y tradicional deberían ir más unidos porque si no, se desvirtúa un poco el oficio.

Y elaborar a diario...

Eso es. Preparamos los productos por la noche para que cuando el cliente llegue a la tienda y se lleve el pan a su casa, disfrute de una pieza fresca y con solo unas pocas horas desde que salió del horno.

¿Es posible combinar la tradición con la innovación?

Sin duda. Quedarse anclado en el tiempo sería un error, de manera que hemos tenido que ir evolucionando e innovando para adaptarnos a los hábitos de consumo y a

las nuevas demandas sin perder el espíritu artesano. Piense que hace 30 o 40 años, el único pan que se consumía –con algunas excepciones– era el pan blanco. Luego llegaron las harinas integrales y con el tiempo la cosa se fue ampliando.

¿De qué manera enfocó esos cambios el Forn Europa?

Hace más de veinte años ya elaborábamos panes integrales y fuimos de los primeros en emplear harinas como el centeno o la espelta, una estrategia que hemos seguido trabajando en los últimos tiempos usando ingredientes con muchas propiedades nutricionales como la chía, el teff o la quinoa, o también los panes de cúrcuma y jengibre. En todos los casos, esa forma de trabajar responde tanto a nuestra voluntad de innovar como a la de responder a las demandas de un público

que cada vez es más exigente y se preocupa por su salud.

Es inevitable hablar del gluten...

Es verdad. El gluten es un componente presente en el pan, pero siempre hemos comido pan. Ha sido el abuso que se ha hecho por parte de la industria lo que ha hecho que aparezcan intolerancias e incluso alergias. En Forn Europa nos hemos preocupado también por eso y elaboramos panes con harinas sin gluten, como el sarraceno, la quinoa, el maíz o el arroz. También elaboramos pastas con harina de almendra y arroz que ofrecen una textura y un sabor que la gente aprecia (las magdalenas o los pasteles de zanahoria tienen mucho éxito).

¿Valora el público el esfuerzo que hacen por ofrecer productos saludables?

Cada vez más. Piense que no estamos ubicados en una calle de paso, sino que quien viene a comprar lo hace a propósito. Somos una panadería de barrio con una clientela fiel y que no duda en recomendarnos. En este sentido, el boca-oreja nos funciona bien y hay gente que recurre a nosotros tanto para el pan de cada día como para cáterings y ocasiones especiales.

¿Percibe que vuelve el valor añadido del pequeño negocio?

Diría que sí, pero es que creo que es algo necesario. ¿Qué ocurriría si todos nos vistiéramos en las mismas grandes cadenas? Creo que no tendríamos nada que nos hiciera diferentes, y eso mismo se puede aplicar al mundo de la alimentación. La gente aprecia todavía –y especialmente los jóvenes– el comercio de proximidad que utiliza ingredientes también de proximidad y, sobre todo, que puede ofrecer un servicio personalizado y a medida. Si usted necesitara un pan de un formato y un tamaño determinado, nosotros podríamos elaborarlo a su gusto y de un día para otro. No estoy seguro de que las grandes cadenas quisieran hacerlo.

¿Cuáles son los planes de futuro de Forn Europa?

Seguir apostando por la calidad en todo lo que hacemos y por cuidar todos los procesos de elaboración, desde el amasado y la fermentación hasta la cocción. Para ello contamos con un equipo de 11 personas que comparten esa filosofía con nosotros y se involucran al máximo en lo que hacemos. No nos planteamos abrir más puntos de venta porque queremos diferenciar-nos de las cadenas. Queremos potenciar nuestros servicios para la restauración y el envío a domicilio y por que no, también nos planteamos la venta online.

Y mantener la vocación artesana...

Eso es innegociable. Continuaremos trabajando en este oficio como consideramos que debe hacerse, cuidando al máximo las formulaciones propias y empleando únicamente harinas e ingredientes de primerísima calidad para hacer para nuestros clientes el pan que nos gusta comer a nosotros.

