

Vichy Catalan i Cafès Cornellà s'alien per garantir l'excel·lència del cafè

■ Creen un dispositiu per a hostaleria que subministra aigua de qualitat a la màquina de cafè ■ Preveuen una facturació de 52 milions en 5 anys a qui l'instal·li

Imma Bosch
GIRONA

Les empreses Vichy Catalan i Cafès Cornellà s'han aliat per crear un dispositiu que a través de la combinació dels seus productes permet que els establiments puguin oferir "el millor *expresso* del mercat". Així ho van explicar ahir el director general de Cafès Cornellà, Pere Cornellà, i Joan Renart i Joan B. Renart, president i conseller delegat de Vichy Catalan Corporation, que van assegurar que l'operació ha suposat una inversió de 35.000 euros.

Es tracta del Water Cube, el primer dispositiu per a hostaleria que, un cop instal·lat, possibilita un subministrament d'aigua de qualitat superior directament a la màquina de cafè. "D'aquesta manera, el dispositiu uneix el cafè fresc de Cafès Cornellà amb l'aigua mineral natural Manantial de Sant Hilari, empresa del grup Vichy Catalan", expliquen els responsables de les dues empreses, que asseguren que "l'*expresso* tindrà unes propietats organolèptiques molt superiors a les de la mitjana del mercat".

En aquest sentit, Pere Cornellà va matisar que amb aquesta fórmula el



El Water Cube, que es va presentar ahir, al costat de la màquina de cafè ■ CAFÈS CORNELLÀ

La xifra

35.000

euros és la inversió que ha suposat la creació del Water Cube per a les dues empreses gironines.

postgust del cafè s'allargarà gairebé 20 minuts més, de manera que el consumidor pot continuar assaborint el seu *expresso* pràcticament una hora a la boca.

Els promotors del nou dispositiu estimen que els establiments potencialment interessats en el dis-

La frase

“Amb el temps, el cafè ha deixat de ser quelcom mecànic i ha evolucionat cap a un producte gourmet”

Pere Cornellà
DIRECTOR GENERAL DE CAFÈS CORNELLÀ

positiu són, necessàriament, aquells que tenen la vocació d'orientar-se a la satisfacció del consumidor final, a través d'aportació de valor afegit i qualitat. En xifres, aquest tipus d'establiments representen un 5% del total. Les dues empreses calculen

que, en un període de cinc anys, Water Cube farà augmentar un 20% el rendiment de cada establiment que l'incorpori i que generarà una facturació de 52 milions d'euros en les cafeteries que instal·lin aquest nou dispositiu.

En la primera fase de comercialització, es preveu que s'instal·lin unitats de Water Cube en 150 punts, principalment a Catalunya. "Seguirem el model de taca d'oli", va afirmar Cornellà, que confia que la incorporació dels joves, a partir de 16 anys, com a consumidors habituals de cafè serveixi per fer créixer el projecte. ■

Isidre Alis, regidor del PDeCAT de Quart, deixa el consistori

■ Ha estat a l'oposició durant dos anys i ara plega al·legant motius professionals

N.A.
QUART

Isidre Alis, portaveu del grup municipal del PDeCAT a Quart, deixa el càrrec de regidor després de dos anys a l'oposició i el seu lloc l'ocuparà Jordi Batlle, que en les darreres eleccions va anar a la llista de CiU de número cinc. El grup del PDeCAT de Quart està format també per Alexandra Ginesta. Alis va explicar ahir que la seva re-

núncia –que es formalitzarà avui en un ple extraordinari– té a veure amb una voluntat de no romanre gaire temps en política i també perquè vol dedicar-se més a la vida professional, a l'empresa privada. "Estar dos anys fent oposició ha estat una experiència molt enriquidora, però crec que hem de deixar pas a la gent que ve darrere", va declarar. Malgrat que feia uns mesos que tenia la decisió presa, Alis vol aprofitar la conjuntura de canvis al consistori –Cabarrocas passarà el mes que ve el relleu de l'alcaldia– per fer efectiva ara la renúncia. ■

SALUT



Setmana del Cor

La conferència *La medicina en el cor de la novel·la històrica* a càrrec del periodista i escriptor Martí Gironell, a la biblioteca Carles Rahola, va ser el primer acte de la XXI Setmana del Cor, impulsada per

l'associació Gicor. El programa de la Setmana del Cor, que aquest any té el suport del Col·legi de Metges, seguirà avui amb un taller de cuina saludable al mercat del Lleó. ■ JOAN SABATER

Critiquen l'incompliment d'acords per ajudar el tercer sector, a Girona

Helena Fernández Goy
GIRONA

El grup municipal d'ERC-MES de Girona ha denunciat l'incompliment dels acords derivats del procés de municipalització del servei d'aparcament de la zona verda i blava a la ciutat. La portaveu d'ERC-MES Girona, Maria Mercè

Roca, ha recordat que CiU i la CUP van pactar el desembre del 2015 la municipalització d'aquest servei "a canvi, entre d'altres, de subvencions a projectes del tercer sector". Roca assegura que aquest punt de l'acord no s'ha complert.

La regidora ha recordat, a més, que la formació que encapçalava va proposar fer



Roca, asseguda, parlant amb l'alcaldesa en el ple d'abril ■ J.S.

un concurs públic per a la gestió de les zones d'aparcament blaves i verdes reservat a empreses del tercer sector, idea que va ser rebutjada. Roca ha estat crítica també amb l'externalització a una empresa privada que l'Ajuntament de Girona promou per a la gestió del servei. En concret es refereix al procés de contractació –per un valor de 45.500 euros per dos anys– d'una empresa de seguretat privada que disposi de furgons blindats "per vigilar i comptar els diners de les zones blaves". ■

Es busca
NOIA
AMB EXPERIÈNCIA EN
EL SECTOR D'ASSEGURANCES
Lloc de treball a Girona
Jornada laboral de 8 h
Contacte:
689 174 632
Demaneu per Anna

Sección: *Economía*

30/05/2017

Vichy Catalan i Cafès Cornellà s'alien per garantir l'excel·lència del cafè

Título: Europa Espanya Català

Autor: Imma Bosch

Les empreses Vichy Catalan i Cafès Cornellà shan aliat per crear un dispositiu que a través de la combinació dels seus productes permet que els establiments puguin oferir el millor expresso del mercat. Així ho van explicar ahir el director general de Cafès Cornellà, Pere Cornellà, i Joan Renart i Joan B. Renart, president i conseller delegat de Vichy Catalan Corporation, que van assegurar que l'operació ha suposat una inversió de 35.000 euros.

Es tracta del Water Cube, el primer dispositiu per a hostaleria que, un cop instal·lat, possibilita un subministrament d'aigua de qualitat superior directament a la màquina de cafè. D'aquesta manera, el dispositiu uneix el cafè fresc de Cafès Cornellà amb l'aigua mineral natural Manantial de Sant Hilari, empresa del grup Vichy Catalan, expliquen els responsables de les dues empreses, que asseguren que l'expresso tindrà unes propietats organolèptiques molt superiors a les de la mitjana del mercat.

En aquest sentit, Pere Cornellà va matisar que amb aquesta fórmula el postgust del cafè s'allargarà gairebé 20 minuts més, de manera que el consumidor pot continuar assaborint el seu expresso pràcticament una hora a la boca.

Els promotors del nou dispositiu estimen que els establiments potencialment interessats en el dispositiu són, necessàriament, aquells que tenen la vocació d'orientar-se a la satisfacció del consumidor final, a través de la aportació de valor afegit i qualitat. En xifres, aquest tipus d'establiments representen un 5% del total. Les dues empreses calculen que, en un període de cinc anys, Water Cube farà augmentar un 20% el rendiment de cada establiment que l'incorpori i que generarà una facturació de 52 milions d'euros en les cafeteries que instal·lin aquest nou dispositiu.

En la primera fase de comercialització, es preveu que s'instal·lin unitats de Water Cube en 150 punts, principalment a Catalunya. Seguirem el model de taca d'oli, va afirmar Cornellà, que confia que la incorporació dels joves, a partir de 16 anys, com a consumidors habituals de cafè serveixi per fer créixer el projecte.

LA XIFRA

35.000 euros és la inversió que ha suposat la creació del Water Cube per a les dues empreses gironines.

LA FRASE

Amb el temps, el cafè ha deixat de ser quelcom mecànic i ha evolucionat cap a un producte gourmet. Pere Cornellà, Director general de Cafès Cornellà

Vichy Català entra en el sector dels cafès amb un innovador exprés

Título: Europa Espanya Català

Vichy Català i Cafès Cornellà han impulsat un nou sistema que, mitjançant la combinació dels seus productes, permet oferir un exprés amb propietats organolèptiques superiors a la resta.

MÉS INFORMACIÓ

Vichy Català aposta per les begudes sense sucre

L'aigua mineral amb gas Vichy Catalán redueix el risc de malalties cardiometabólicas

Així ho han explicat aquest dimarts el director general de Cafès Cornellà, Pere Cornellà, i el conseller delegat de Vichy Català, Joan B. Renart.

El nou sistema utilitza el cafè de Cafès Cornellà i l'aigua mineral natural de la Deu de Sant Hilari, una empresa que forma part del grup Vichy Català. "Amb aquest projecte es demostra que l'aigua té gust, olor i color", ha destacat Renart, que ha defensat que aquest maridatge entre aigua i cafè ha creat el "millor exprés del món".

Cornellà ha indicat que amb aquesta fórmula el postgust del cafè s'allarga gairebé 20 minuts més, de manera que el consumidor pot seguir assaborint el seu exprés pràcticament una hora en boca.

Aquesta aliança ha suposat una inversió de 35.000 euros, i es preveu incorporar 150 màquines en bars i cafeteries amb l'objectiu d'arribar a un 5% del mercat a mig termini. "Seguirem el model de taca d'oli", ha afirmat Cornellà, que confia que la incorporació dels joves de a partir de 16 anys com a consumidors habituals de cafè serveixi per fer créixer el projecte.

La instal·lació d'aquest nou dispositiu augmentarà un 20% el rendiment de cada establiment que l'incorpori, i augmentarà en fins a 50 milions d'euros la facturació global del sector.

Vichy Catalán entrará en el sector de los cafés con un innovador expreso

Título: Europa Espanya Espanyol

Vichy Catalán y Cafès Cornellà han impulsado un nuevo sistema que, a través de la combinación de sus productos, permite ofrecer un expreso con propiedades organolépticas superiores al resto.

MÁS INFORMACIoEN

Vichy Catalán apuesta por las bebidas sin azúcar

El agua mineral con gas Vichy Catalán reduce el riesgo de enfermedades cardiometabólicas

Así lo han explicado este martes el director general de Cafès Cornellà, Pere Cornellà, y el consejero delegado de Vichy Catalán, Joan B. Renart.

El nuevo sistema utiliza el café de Cafès Cornellà y el agua mineral natural del Manantial de Sant Hilari, una empresa que forma parte del grupo Vichy Catalán. "Con este proyecto se demuestra que el agua tiene sabor, olor y color", ha destacado Renart, que ha defendido que este maridaje entre agua y café ha creado el "mejor expreso del mundo".

Cornellà ha indicado que con esta fórmula el postgusto del café se alarga casi 20 minutos más, de forma que el consumidor puede seguir saboreando su expreso prácticamente una hora en boca.

Esta alianza ha supuesto una inversión de 35.000 euros, y se prevé incorporar 150 máquinas en bares y cafeterías con el objetivo de alcanzar un 5% del mercado a medio plazo. "Seguiremos el modelo de mancha de aceite", ha afirmado Cornellà, que confía en que la incorporación de los jóvenes de a partir de 16 años como consumidores habituales de café sirva para hacer crecer el proyecto.

La instalación de este nuevo dispositivo aumentará un 20% el rendimiento de cada establecimiento que lo incorpore, y aumentará en hasta 50 millones de euros la facturación global del sector.

<http://www.diariosur.es/agencias/201705/30/vichy-catalan-cafes-cornella-976228.html>

Sección: Actualidad / Última Hora

30/05/2017

Vichy Catalán y Cafés Cornellà suman esfuerzos en el sector de la hostelería

Título: Europa Espanya Espanyol

Barcelona, 30 may (EFECOM).- Las empresas Vichy Catalán y Cafès Cornellà se alían para ofrecer un dispositivo que permita combinar sus productos en la elaboración de café, en una apuesta pensada para el sector de la hostelería.

En rueda de prensa, el director general de Cafès Cornellà, Pere Cornellà, ha informado de que esta operación ha supuesto una inversión de 35.000 euros.

<http://www.diariovasco.com/agencias/201705/30/vichy-catalan-cafes-cornella-976228.html>

Sección: Actualidad / Última Hora
30/05/2017

Vichy Catalán y Cafés Cornellà suman esfuerzos en el sector de la hostelería

Título: Europa Espanya Espanyol

Barcelona, 30 may (EFECOM).- Las empresas Vichy Catalán y Cafès Cornellà se alían para ofrecer un dispositivo que permita combinar sus productos en la elaboración de café, en una apuesta pensada para el sector de la hostelería.

En rueda de prensa, el director general de Cafès Cornellà, Pere Cornellà, ha informado de que esta operación ha supuesto una inversión de 35.000 euros.

<http://www.elcomercio.es/agencias/201705/30/vichy-catalan-cafes-cornella-976228.html>

Sección: Gente
30/05/2017

Vichy Catalán y Cafés Cornellà suman esfuerzos en el sector de la hostelería

Título: Europa Espanya Espanyol

Barcelona, 30 may (EFECOM).- Las empresas Vichy Catalán y Cafès Cornellà se alían para ofrecer un dispositivo que permita combinar sus productos en la elaboración de café, en una apuesta pensada para el sector de la hostelería.

En rueda de prensa, el director general de Cafès Cornellà, Pere Cornellà, ha informado de que esta operación ha supuesto una inversión de 35.000 euros.

Sección: Comunicación - Confidenciales

30/05/2017

Vichy Catalán y Cafés Cornellà suman esfuerzos en el sector de la hostelería

Título: Europa Espanya Espanyol

Barcelona, 30 may (EFECOM).- Las empresas Vichy Catalán y Cafès Cornellà se alían para ofrecer un dispositivo que permita combinar sus productos en la elaboración de café, en una apuesta pensada para el sector de la hostelería.

En rueda de prensa, el director general de Cafès Cornellà, Pere Cornellà, ha informado de que esta operación ha supuesto una inversión de 35.000 euros.

Cornellà ha añadido que este año incorporarán 150 dispositivos en el conjunto de cafeterías asociadas que tiene su empresa.

En un plazo de cinco años, esta operación pretende llegar al 3 % del mercado objetivo, cifra que se traduce en 2.000 posibles establecimientos en Cataluña y 9.000 en España.

Según estudios de ambas compañías, con la incorporación de este dispositivo, se puede llegar a aumentar en 52 millones de euros la facturación final de los establecimientos objetivos en un plazo de 5 años. EFECOM

Vichy Catalán y Cafés Cornellà suman esfuerzos en el sector de la hostelería

Título: Europa Espanya Espanyol

Barcelona, EFECOM Las empresas Vichy Catalán y Cafès Cornellà se alían para ofrecer un dispositivo que permita combinar sus productos en la elaboración de café, en una apuesta pensada para el sector de la hostelería.

En rueda de prensa, el director general de Cafès Cornellà, Pere Cornellà, ha informado de que esta operación ha supuesto una inversión de 35.000 euros.

Cornellà ha añadido que este año incorporarán 150 dispositivos en el conjunto de cafeterías asociadas que tiene su empresa.

En un plazo de cinco años, esta operación pretende llegar al 3 % del mercado objetivo, cifra que se traduce en 2.000 posibles establecimientos en Cataluña y 9.000 en España.

Según estudios de ambas compañías, con la incorporación de este dispositivo, se puede llegar a aumentar en 52 millones de euros la facturación final de los establecimientos objetivos en un plazo de 5 años.

Sección: Cibernautas - Opiniones

30/05/2017

Vichy Catalán y Cafés Cornellà suman esfuerzos en el sector de la hostelería

Título: Europa Espanya Espanyol

Barcelona, 30 may (EFECOM).- Las empresas Vichy Catalán y Cafès Cornellà se alían para ofrecer un dispositivo que permita combinar sus productos en la elaboración de café, en una apuesta pensada para el sector de la hostelería.

En rueda de prensa, el director general de Cafès Cornellà, Pere Cornellà, ha informado de que esta operación ha supuesto una inversión de 35.000 euros.

Sección: Actualidad / Última Hora
30/05/2017

Vichy Catalán y Cafés Cornellà suman esfuerzos en el sector de la hostelería

Título: Europa Espanya Espanyol

Barcelona, 30 may (EFECOM).- Las empresas Vichy Catalán y Cafès Cornellà se alían para ofrecer un dispositivo que permita combinar sus productos en la elaboración de café, en una apuesta pensada para el sector de la hostelería.

En rueda de prensa, el director general de Cafès Cornellà, Pere Cornellà, ha informado de que esta operación ha supuesto una inversión de 35.000 euros.

Sección: Economía ECONOMÍA
30/05/2017

CATALUNYA.-Vichy Catalán y Cafès Cornellà se alían para innovar en el mercado de los expreso

BARCELONA, 30 (EUROPA PRESS)

Vichy Catalán y Cafès Cornellà han impulsado un nuevo sistema que, a través de la combinación de sus productos, permite ofrecer un expreso con propiedades organolépticas superiores al resto.

Así lo han explicado este martes en rueda de prensa el director general de Cafès Cornellà, Pere Cornellà, y el consejero delegado de Vichy Catalán, Joan B. Renart.

El nuevo sistema utiliza el café de Cafès Cornellà y el agua mineral natural del Manantial de Sant Hilari, una empresa que forma parte del grupo Vichy Catalán.

"Con este proyecto se demuestra que el agua tiene sabor, olor y color", ha destacado Renart, que ha defendido que este maridaje entre agua y café ha creado el "mejor expreso del mundo".

Cornellà ha indicado que con esta fórmula el postgusto del café se alarga casi 20 minutos más, de forma que el consumidor puede seguir saboreando su expreso prácticamente una hora en boca.

Esta alianza ha supuesto una inversión de 35.000 euros, y se prevé incorporar 150 máquinas en bares y cafeterías con el objetivo de alcanzar un 5% del mercado a medio plazo.

"Seguiremos el modelo de mancha de aceite", ha afirmado Cornellà, que confía en que la incorporación de los jóvenes de a partir de 16 años como consumidores habituales de café sirva para hacer crecer el proyecto.

La instalación de este nuevo dispositivo aumentará un 20% el rendimiento de cada establecimiento que lo incorpore, y aumentará en hasta 50 millones de euros la facturación global del sector.

Sección: Economía Agenda
30/05/2017

CATALUNYA.-Agenda informativa de Europa Press de Catalunya para el 30 de mayo

POLÍTICA

--10.00 horas: Reunión de la Mesa (Parlament)

--10.30 horas: Rueda de prensa sobre una ley de protección de denunciantes, con S.Levi, A.Schez. (Xnet) y miembros de ERC, SíQueEsPot y CUP (Parlament)

--11.00 horas: Ponencia de la reforma del reglamento (Parlament)

--12.30 horas: El pte.de Drets S.Blázquez y la pta.del Inst.Drets Humans d'Andorra E.Muxella explican una querrela sobre la 'Operación Catalunya' (Mallorca 283)

--12.40 horas: Rueda de prensa del PSC (Parlament)

--13.00 horas: Rueda de prensa de J.Soler, Cs (Parlament)

--13.30 horas: Consell Executiu (Generalitat)

--15.00 horas: Comisión de investigación sobre la 'Operación Catalunya' con el abogado E.Silva, el periodista E.Ekaizer y el miembro de Drets C.Agustí (Parlament)

ECONOMÍA

--09.30 horas: El c.delegado del ICF J.R.Sanromà, el c.delegado de Global Lleida O.Oró y el alcalde À.Ros presentan ofertas de financiación (Lleida. Companys 1)

--09.30 horas: El secr.de Empresa J.Aregio abre la Asamblea del Clúster del Deporte (Estadi Companys. Olímpic 17)

--10.00 horas: El c.delegado de Vichy Catalán J.B.Renart y el dtor.de Cafès Cornellà P.Cornellà presentan un dispositivo de café (rest.Principal. Provença 286)

--11.30 horas: Rueda de prensa de UGT, CC.OO. y Csif sobre recortes en Correos (CC.OO. Laietana 16)

--12.00 horas: Presentación del 'Tast a La Rambla' con el pte. d'Amics de La Rambla F.Villar, la dtora.de GSR R.Torras y la concejal G.Pin (Òpera Samfaina. Rbla.51)

--12.00 horas: El Consejo Económico y Social de Barcelona presenta el informe 'Trabajo en Barcelona 2016' (Elisabets 8, 2ª)

--12.30 horas: El t.alcalde J.J.Alcalà preside la llegada a Girona de la 2ªetapa catalana de la I Vuelta a España en vehículo eléctrico (Girona. Pl.Espanya)

--14.00 horas: El pte.C.Puigdemont cierra el 25 aniv.de la Lonja de Cereales del Mediterráneo, con su pte. J.L.Esteban y el pte.de Cámara de Barcelona M.Valls (Llotja de Mar. Isabell II, 1)

--18.00 horas: La consellera M.Borràs cierra la asamblea de Assoc.de Promotors de Catalunya (Apce. Diagonal 472)

--19.30 horas: El secr.de Hacienda L.Salvadó participa en la conferencia 'La Hacienda Catalana y las pensiones' (Teatre de Sarrià. Miquel de Sarrià 8)

--21.00 horas: El expte.A.Mas participa en el Fòrum Empresarial Creiem en Catalunya (Lleida. Tortosa 6)

SOCIEDAD

--09.30 horas: El fiscal E.Schez.Ulled expone en juicio su informe de supuesta financiación de CDC a través del Palau (C.Justícia)

--11.00 horas: Marco Unitario de Acción Educativa valora el proyecto de decreto sistema educativo inclusivo (Fapac. Cartagena 245)

--13.00 horas: El dtor.de Save the Children A.Conde y el futbolista A.Iniesta firman un acuerdo de colaboración (Museu Olímpic. Estadi 60)

--15.00 horas: La consellera M.Ruiz comparece comisión (Parlament)

--18.00 horas: La consellera N.Munté preside el reconocimiento a entidades de mujeres con 25 años, con la pta.de ICD T.Pitarch, el dtor.de Medios de Comunicación J.del Río y la secr.de Relaciones con la Admón.de Justicia P.Gomà (Generalitat)

--19.30 horas: La consellera M.Serret preside el Foro europeo de bosques urbanos (Diagonal 686)

CULTURA

--10.00 horas: Presentación del Fest.Embassa't (Sabadell. Can Marcet)

--10.45 horas: Final del XIII Certamen Nacl.Infantil i Juvenil de Lectura en Veu Alta, de Fund.Enciclopèdia Catalana (TNC)

--11.00 horas: Presentación de la 37 Cátedra Cervera Emili Pujol, con la dtora.E.Balcells y el dtor.de la Fira de Lutiers X.Balcells (Conservatori del Liceu. Nou de la Rbla.88)

--12.00 horas: M.del Mar Bonet presenta su concierto '50 anys d'escenaris' (Tradicionàrius. Pl.Anna Frank)

--12.00 horas: Presentación de la XXV Muestra Intl.de Filmes de Mujeres, con el dtor.E.Riambau y las organizadoras M.Selva, A.Solà y M.Nieto (Filmoteca)

--12.00 horas: Rueda de prensa de los X Premis Gac, con la pta.del comité organizador M.Ramon, el pte.del jurado F.Montornés y el dtor.del Macba F.Barenblit (Macba)

--12.00 horas: Presentación de la 1ª cartografía de espacios de creación y producción cultural, con el pte.de Conca C.Duarte, la pta.de Xarxaprod C.Garí y el dtor.de Nau Ivanow D.Marín (Nau Ivanow. Hondures 28)

--13.00 horas: Encuentro del pte.C.Puigdemont y el conseller S.Vila con los arquitectos de RCR R.Aranda, C.Pigem y R.Vilalta, Premio Pritzker (Generalitat)

--17.00 horas: El t.alcalde J.Collboni preside el Consell de la Cultura de Barcelona (Capella Sta.Àgueda. Pl.Rei)

--20.30 horas: El conseller S.Vila asiste al concierto 'Despertant instruments adormits' con el alcalde de Ripoll J.Munell y el delegado del Govern en Girona E.Casadesús (MNAC)

--21.30 horas: Concierto del cantante R.Martin (Palau St.Jordi)

LOCAL

--09.00 horas: El comisionado J.Via abre una jornada sobre hogar y tareas de cuidado (Espai Bonnemaison. St.Pere Més Baix 7)

--10.00 horas: Rueda de prensa de A.Bosch, ERC (Ayto.)

--10.30 horas: Los comisionados G.Tarafa y M.À.Essomba y técnicos de Aspb presentan la encuesta Fresc de hábitos de adolescentes (Ayto.)

--11.00 horas: El concejal y pte.del Tibidabo D.Mòdol y la dtora.del parque R.Ortiz abren la nueva zona de juegos de fuentes interactivas (Tibidabo: ante Edif.del Cel)

--12.30 horas: El conseller R.Romeva y el t.alcalde J.Asens cierran las jornadas 'Transparència i bon govern' (Barcelona Activa. Llacuna 162)

Sección: Economía

30/05/2017

Vichy Catalán y Cafés Cornellà suman esfuerzos en el sector de la hostelería

Título: Europa Espanya Espanyol

Las empresas Vichy Catalán y Cafès Cornellà se alían para ofrecer un dispositivo que permita combinar sus productos en la elaboración de café, en una apuesta pensada para el sector de la hostelería.

En rueda de prensa, el director general de Cafès Cornellà, Pere Cornellà, ha informado de que esta operación ha supuesto una inversión 35.000 euros.

Cornellà ha añadido que este año incorporarán 150 dispositivos en el conjunto de cafeterías asociadas que tiene su empresa.

En un plazo de cinco años, esta operación pretende llegar al 3 % del mercado objetivo, cifra que se traduce en 2.000 posibles establecimientos en Cataluña y 9.000 en España.

Según estudios de ambas compañías, con la incorporación de este dispositivo, se puede llegar a aumentar en 52 millones de euros la facturación final de los establecimientos objetivos en un plazo de 5 años.



<https://www.informacion-empresas.com/VICHY-CATALAN.html>

Sección: Empresas / Negocios

30/05/2017

Sa vichy catalan

Título: Europa Espanya Espanyol

Las empresas VICHY CATALÁN y CAFÈS CORNELLÀ se alían para ofrecer un dispositivo que permita combinar sus productos en la elaboración de café, en una ...

Vichy Catalán y Cafés Cornellà suman esfuerzos en el sector de la hostelería

Título: Europa Espanya Espanyol

Barcelona, 30 may (EFECOM).- Las empresas Vichy Catalán y Cafès Cornellà se alían para ofrecer un dispositivo que permita combinar sus productos en la elaboración de café, en una apuesta pensada para el sector de la hostelería.

En rueda de prensa, el director general de Cafès Cornellà, Pere Cornellà, ha informado de que esta operación ha supuesto una inversión de 35.000 euros.

Cornellà ha añadido que este año incorporarán 150 dispositivos en el conjunto de cafeterías asociadas que tiene su empresa.

En un plazo de cinco años, esta operación pretende llegar al 3 % del mercado objetivo, cifra que se traduce en 2.000 posibles establecimientos en Cataluña y 9.000 en España.

Según estudios de ambas compañías, con la incorporación de este dispositivo, se puede llegar a aumentar en 52 millones de euros la facturación final de los establecimientos objetivos en un plazo de 5 años. EFECOM

cm/mg/sgb

<http://www.laverdad.es/agencias/201705/30/vichy-catalan-cafes-cornella-976228.html>

Sección: Agencias de Prensa

30/05/2017

Vichy Catalán y Cafés Cornellà suman esfuerzos en el sector de la hostelería

Título: Europa Espanya Espanyol

Barcelona, 30 may (EFECOM).- Las empresas Vichy Catalán y Cafès Cornellà se alían para ofrecer un dispositivo que permita combinar sus productos en la elaboración de café, en una apuesta pensada para el sector de la hostelería.

En rueda de prensa, el director general de Cafès Cornellà, Pere Cornellà, ha informado de que esta operación ha supuesto una inversión de 35.000 euros.

Vichy Català i Cafès Cornellà s'alien per innovar al mercat dels exprés

Título: Europa Espanya Català

BARCELONA, 30 (EUROPA PRESS)

Vichy Català i Cafès Cornellà han impulsat un nou sistema que, a través de la combinació dels seus productes, permet oferir un exprés amb propietats organolèptiques superiors a la resta.

Així ho han explicat aquest dimarts en roda de premsa el director general de Cafès Cornellà, Pere Cornellà, i el conseller delegat de Vichy Català, Joan B. Renart.

El nou sistema utilitza el cafè de Cafès Cornellà i l'aigua mineral natural de la Deu de Sant Hilari, una empresa que forma part del grup Vichy Català.

"Amb aquest projecte es demostra que l'aigua té gust, olor i color", ha destacat Renart, que ha defensat que aquest maridatge entre aigua i cafè ha creat el "millor exprés del món".

Cornellà ha indicat que amb aquesta fórmula el postgust del cafè s'allarga gairebé 20 minuts més, de manera que el consumidor pot seguir assaborint el seu exprés pràcticament una hora en boca.

Aquesta aliança ha suposat una inversió de 35.000 euros, i es preveu incorporar 150 màquines en bars i cafeteries amb l'objectiu d'aconseguir un 5% del mercat a mitjà termini.

"Seguirem el model de taca d'oli", ha afirmat Cornellà, que confia que la incorporació dels joves d'a partir de 16 anys com a consumidors habituals de cafè serveixi per fer créixer el projecte.

La instal·lació d'aquest nou dispositiu augmentarà un 20% el rendiment de cada establiment que ho incorpori, i augmentarà en fins a 50 milions d'euros la facturació global del sector.

Vichy Catalán y Cafès Cornellà lanzan Water Cube, primer dispositivo para garantizar la excelencia aromática del café

Título: Europa Espanya Espanyol

Pere Cornellà Valls, director general de Cafès Cornellà, Joan Renart Cava i Joan B. Renart Montalat, presidente y consejero delegado de Vichy Catalán Corporation, han presentado Water Cube, el primer dispositivo para la hostelería que, una vez instalado hará posible que los establecimientos sirvan a los consumidores el mejor café espresso del mercado.

Desarrollado de forma conjunta por los departamentos de I+D+i de Vichy Catalán y de Cafès Cornellà, el nuevo sistema facilita un suministro de agua de calidad superior directamente a la máquina de preparación de café de la cafetería. De esta manera, el dispositivo aúna el café fresco de Cafès Cornellà con el agua mineral natural Manantial de Sant Hilari, empresa de Vichy Catalán Corporation.

Con Water Cube, a partir de ahora el espresso que se sirva en los establecimientos de hostelería tendrá unas propiedades organolépticas -de sabor, aroma, cuerpo, acidez, impresión global...- que serán muy superiores a las de la media del mercado. Para explicar la importancia del agua en la preparación del café, Joan B. Renart ha recordado que oeel agua representa el 92 por ciento de la taza de café y, por tanto, el uso de un agua inadecuada tiene un impacto negativo directo muy relevante en la calidad de cada taza .

Hostelería: más valor añadido y calidad

Según sus impulsores, con Water Cube, el aumento de la calidad del café que se servirá en hostelería dará lugar a una superioridad en sabor que vinculará la bebida a la gastronomía del café y se alineará con la creciente tendencia de un consumidor que exige mayor valor añadido en las nuevas cafeterías.

En este sentido, Pere Cornellà, director general de Cafès Cornellà ha manifestado que oecon el tiempo, el café ha dejado de ser algo mecánico y funcional y ha evolucionado hacia un producto gourmet y ha añadido que oehoy el consumidor se preocupa más por la buena calidad, el sabor y la manera de servir este café que en épocas anteriores .

Esta exigencia de mayor calidad del café que se sirve en la cafetería, contrasta con la percepción negativa que el consumidor tiene del acto de consumo de café fuera del hogar. Diversas encuestas ponen de manifiesto que las expectativas de tomar un buen café fuera de casa son aún muy bajas. En concreto, un 65 por ciento de los consumidores no confían en poder tomar un buen café en el canal hostelería.

En este sentido, según José M. Rubio, presidente de la FEHR (Federación Española de Hostelería y Restauración), Water Cube es una respuesta directa para combatir esta percepción negativa del consumidor final ya que, oecon el nuevo dispositivo, Cafès Cornellà y Vichy Catalán se han unido para contribuir a maximizar la satisfacción de este consumidor final en un acto, tan cotidiano, como es el de tomar un café .

Las dos empresas estiman que los establecimientos potencialmente interesados en el dispositivo son, necesariamente, aquellas que tienen la vocación de orientarse a la satisfacción del consumidor final, a través de la aportación del valor añadido y la calidad. En cifras, este tipo de establecimientos representa un cinco por ciento del total.

Los promotores del nuevo dispositivo preveen que, en cinco años, Water Cube genere una facturación de 52 millones de euros en las cafeterías que lo incorporen. En la primera fase de comercialización, se prevee que se instalen unidades de Water Cube en 150 puntos, principalmente de Cataluña. La promoción del uso del dispositivo se centrará especialmente, en aquellas áreas donde el agua de la red represente una oportunidad relevante.

En términos inversores, una vez cubierto el cinco por ciento del mercado, el nuevo dispositivo habrá comportado una inversión de 1,2 millones de euros.

Pere Cornellà ha destacado que para consolidar el dispositivo, seguiremos el modelo de mancha de aceite y ha señalado que confío en que la incorporación de los jóvenes, a partir de los 16 años, como consumidores habituales de café, contribuya a hacer crecer el proyecto .

Para Joan B. Renart, consejero delegado de Vichy Catalán Corporation, la repetición y la fidelización serán las que sustenten el proyecto y que hagan posible que el producto no se encarezca para el consumidor .

Según Pere Cornellà, director general de Cafès Cornellà, así los profesionales de la hostelería adoptan el método espresso, el nuevo dispositivo aumentará en un 20% el rendimiento del café . El director general de Cafès Cornellà ha subrayado que gracias al consumo de agua de calidad superior, a partir de una misma cantidad de café, se pueden preparar un mayor número d'espressos, en comparación con los que se pueden hacer si se utilizan aguas de calidad inferior .

Por su parte, José M. Rubio, presidente de la FEHR ha manifestado que Water Cube se alinea con la demanda creciente, por parte de los consumidores de mayor valor añadido en las cafeterías .

Ampliar Presentación de Water Cube, el primer dispositivo para garantizar la excelencia aromática del café (Foto: Vichy Catalán)



<http://www.revistavinoyrestaurantes.com/vichy-catalan-y-cafes-cornella-lanzan-water-cube/>

Sección: Gastronomía

31/05/2017

Vichy Catalán y Cafès Cornellà lanzan 'Water Cube'

Título: Europa Espanya Espanyol

Pere Cornellà Valls, director general de Cafès Cornellà, Joan Renart Cava y Joan B. Renart Montalat, presidente y consejero delegado de Vichy Catalán Corporation, presentaron ayer en Barcelona Water Cube, el primer dispositivo para la hostelería que, una vez instalado hará posible que los establecimientos sirvan a los consumidores el mejor café espresso del mercado.

Desarrollado de forma conjunta por los departamentos de I+D+i de Vichy Catalán y de Cafès Cornellà, el nuevo sistema facilita un suministro de agua de calidad superior directamente a la máquina de preparación de café de la cafetería. De esta manera, el dispositivo aúna el café fresco de Cafès Cornellà con el agua mineral natural Manantial de Sant Hilari, empresa de Vichy Catalán Corporation.

Con Water Cube, a partir de ahora el espresso que se sirva en los establecimientos de hostelería tendrá unas propiedades organolépticas oede sabor, aroma, cuerpo, acidez, impresión global....oe que serán muy superiores a las de la media del mercado.

Compartir...

Vichy Catalan se alía con Cafès Cornellà

Título: Europa Espanya Espanyol

infoRETAIL.- Vichy Catalan se ha aliado con Cafès Cornellà para crear Water Cube, un dispositivo dirigido a la hostelería para suministrar agua directamente a la máquina de preparación de café de la cafetería. Este nuevo sistema ha sido desarrollado de forma conjunta por los departamentos de I+D+i de ambas compañías.

De esta manera, Water Cube combina el café fresco de Cafès Cornellà con el agua mineral natural Manantial de Sant Hilari, empresa de Vichy Catalan Corporation.

Las dos firmas destacan que, con este dispositivo, el espresso que se sirva en los establecimientos de hostelería tendrá unas propiedades organolépticas de sabor, aroma, cuerpo, acidez, impresión global... muy superiores a las de la media del mercado.

La presentación de Water Cube ha corrido a cargo de Pere Cornellà Valls, director general de Cafès Cornellà, Joan Renart Cava y Joan B. Renart Montalat, presidente y consejero delegado de Vichy Catalan Corporation, respectivamente.

Joan B. Renart ha recordado que el agua representa el 92% de la taza de café y, por tanto, el uso de un agua inadecuada tiene un impacto negativo directo muy relevante en la calidad de cada taza.

Sección: Alimentacion / Bebidas

01/06/2017

Unión de Vichy Catalan y Cafès Cornellà

Título: Europa Espanya Espanyol

infoRETAIL.- Vichy Catalan se ha aliado con Cafès Cornellà para crear Water Cube, un dispositivo dirigido a la hostelería para suministrar agua directamente a la máquina de preparación de café de la cafetería. Este nuevo sistema ha sido desarrollado de forma conjunta por los departamentos de I+D+i de ambas compañías.

De esta manera, Water Cube combina el café fresco de Cafès Cornellà con el agua mineral natural Manantial de Sant Hilari, empresa de Vichy Catalan Corporation.

Las dos firmas destacan que, con este dispositivo, el espresso que se sirva en los establecimientos de hostelería tendrá unas propiedades organolépticas de sabor, aroma, cuerpo, acidez, impresión global... muy superiores a las de la media del mercado.

La presentación de Water Cube ha corrido a cargo de Pere Cornellà Valls, director general de Cafès Cornellà, Joan Renart Cava y Joan B. Renart Montalat, presidente y consejero delegado de Vichy Catalan Corporation, respectivamente.

Joan B. Renart ha recordado que el agua representa el 92% de la taza de café y, por tanto, el uso de un agua inadecuada tiene un impacto negativo directo muy relevante en la calidad de cada taza.



<https://bloghedonista.com/2017/06/04/cafes-cornella-y-vichy-catalan-se-unen-para-conseguir-el-mejor-cafe-expreso-del-mercado/>

Sección: Lujo / Estilo de vida

04/06/2017

Cafès Cornellà y Vichy Catalan se unen para conseguir el mejor café expreso del mercado

Título: Europa Espanya Espanyol

El agua del grifo de Barcelona es potable, y punto. Una aseveración obvia y de perogrullo. Eso es lo que es: apta para el consumo humano, pero no es la más apropiada para cocinar y mucho menos para preparar un buen café. Y se nota en su sabor extraño tirando a amargoso. Somos legión los que a nivel doméstico usamos agua mineral natural, para hervir y preparar guisos y por supuesto para tomarnos un buena taza de café. Desde hace algún tiempo se va tomando conciencia de hacer buen café en la restauración, pero tenemos que seguir haciendo pedagogía hasta conseguir que cualquier bar de nuestra geografía, por humilde que sea, a semejanza de Italia, haga un buen café. Y en esa lucha de concienciación se han puesto manos a la obra Cafès Cornellà y Vichy Catalan Corporation, con algo tan sencillo como ingeniar un dispositivo conectado a la máquina profesional, que le proporcione agua mineral natural, para elaborar el mejor café expreso del mercado. Cafès Cornellà y Agua mineral natural del Manantial de Sant Hilari de Vichy Catalan De entre las diferentes clases de agua, han elegido el agua mineral natural porque es la de mejor calidad, porque procede de origen subterráneo y con una composición química de sales minerales óptimas para el organismo. Y de entre el elenco de marcas de Vichy Catalan Corporation se ha seleccionado la del manantial de Sant Hilari porque está ubicado en un entorno privilegiado, en el macizo de las Guillerías a más de 1.000 metros de altitud y en medio de grandes bosques de encinas, robles, hayas, chopos y castaños, dónde está limitado el paso de animales y personas y donde la lluvia se filtra por terrenos de roca granítica durante años. Es un agua sin regustos, que gracias a su baja mineralización y su pureza natural le confieren sutiles propiedades organolépticas. En definitiva, este tipo de agua extrae todo lo mejor del café para obtener un sabor más intenso, cremosidad y un postgusto más largo (puede durar casi una hora). El siguiente paso es conseguir que todos los asociados del gremio de restauración se apunte a este servicio extra de calidad y que el recuerdo amargo de ese café que bebíamos en muchos bares pase a los libros de historia (esos que acabamos quemando en alguna hoguera de San Juan) para entrar en una nueva etapa de disfrutar de memorables café a cualquier hora y en cualquier momento. Más información de Cafès Cornellà y Vichy Catalan © 2017 José María Toro. All rights reserved.

|

Sección: Bolsa
30/05/2017

Vichy Català i Cafès Cornellà s'alien per innovar al mercat dels exprés

Título: Europa Espanya Català

BARCELONA, 30 (EUROPA PRESS)

Vichy Català i Cafès Cornellà han impulsat un nou sistema que, a través de la combinació dels seus productes, permet oferir un exprés amb propietats organolèptiques superiors a la resta.

Així ho han explicat aquest dimarts en roda de premsa el director general de Cafès Cornellà, Pere Cornellà, i el conseller delegat de Vichy Català, Joan B. Renart.

El nou sistema utilitza el cafè de Cafès Cornellà i l'aigua mineral natural de la Deu de Sant Hilari, una empresa que forma part del grup Vichy Català.

"Amb aquest projecte es demostra que l'aigua té gust, olor i color", ha destacat Renart, que ha defensat que aquest maridatge entre aigua i cafè ha creat el "millor exprés del món".

Cornellà ha indicat que amb aquesta fórmula el postgust del cafè s'allarga gairebé 20 minuts més, de manera que el consumidor pot seguir assaborint el seu exprés pràcticament una hora en boca.

Aquesta aliança ha suposat una inversió de 35.000 euros, i es preveu incorporar 150 màquines en bars i cafeteries amb l'objectiu d'aconseguir un 5% del mercat a mitjà termini.

"Seguirem el model de taca d'oli", ha afirmat Cornellà, que confia que la incorporació dels joves d'a partir de 16 anys com a consumidors habituals de cafè serveixi per fer créixer el projecte.

La instal·lació d'aquest nou dispositiu augmentarà un 20% el rendiment de cada establiment que ho incorpori, i augmentarà en fins a 50 milions d'euros la facturació global del sector.