



TECNOLOGIA

Manlleu: un petit gegant de les dades obertes municipals

Aquest municipi d'Osona, de poc més de 20.000 habitants, fa dues dècades que inverteix en una plataforma per millorar la transparència

A MANLLEU JA sabien el 1998 que significava recollir informació geogràfica i dades del municipi per elaborar noves polítiques públiques. Aleshores ho feien per alimentar una base de dades interna. Ser una població de poc més de 20.000 habitants no ha estat un obstacle perquè fa quatre anys Manlleu decidís fer sortir dels servidors aquesta informació i impulsar el desplegament del seu propi portal de dades obertes. El municipi osonenc ha aconseguit entrar de ple en el binomi de la transparència i la tecnologia, un territori normalment reservat per a les grans ciutats com Barcelona i Madrid. De fet, en l'últim rànquing de la consultora especialitzada 8wires es va fer un lloc com la cinquena població de l'Estat en gestió de dades obertes, la tercera de Catalunya i l'única de menys de 40.000 habitants.

Carme Noguer és una de les persones que fa més d'una dècada es van entestar a convertir l'Ajuntament de Manlleu en una caixa de vidre. Va entrar al consistori el 2007 quan es va crear una nova àrea per començar a integrar l'adminis-

tració electrònica, que aleshores entrava al sector públic amb la promesa de millorar-ne la gestió. "En un principi havíem d'integrar el DNI digital i la firma electrònica, però ens vam anar engrescant", recorda Noguer, que ara és la responsable de recursos humans i organització del consistori. L'objectiu era complir la normativa de transparència i deixar d'"infrautilitzar" la base de dades del municipi. La tecnologia, com amb la primera plataforma de dades geogràfiques, la posava l'empresa californiana Esri. El primer pas va ser ordenar la informació, determinar qui n'era el propietari -"Hi ha certs graus d'autisme entre departaments a l'hora de compartir dades", apunta Noguer- i seleccionar el que era més interessant "per al control democràtic".

ACTUALMENT EL PORTAL de dades obertes de Manlleu té 211 conjunts de dades, dividits en quatre categories i que es tradueixen en 33 aplicacions per als manlleuencs. Es tracta de mapes, quadres i infografies per posar a un clic de distància tot el contingut del pressupost anual de l'Ajuntament, les dades de població o les incidències de trànsit. "Els continguts es poden descarregar i també tenen sentit, per exemple, per a emprenedors que vulguin reutilitzar-los per al seu model de negoci", assegura Kevin Bidon-Chanal, el responsable d'administració local d'Esri a Espanya.

La transparència de l'administració local s'ha convertit en part d'un negoci en els últims anys, i empreses com Esri ofereixen plataformes tecnològiques que permetin engolir totes les dades que generen els ajuntaments. Tot i així, Noguer insisteix que aquest tipus de polítiques no suposen una "inversió gran" per a Manlleu, ja que l'Ajuntament "pot fer molt amb pocs recursos". —**Paula Solanas**

Petites & Mitjanes



ALIMENTACIÓ

La màquina de cafè que millora la rendibilitat del bar

Cafès Cornellà llança al mercat una cafetera per a bars i restaurants que controla la quantitat exacta de cafè i el manteniment

"L'ESPRESSO PERFECTE ÉS el que reproduceix en boca el gust que té l'aroma del cafè torrat". Pere Cornellà, gerent de Cafès Cornellà, té molt clara la definició d'un bon cafè. Aquest empresari gironí fa anys que recopila de manera manual i amb un ordinador informació sobre les diferents maneres de fer cafè. "L'any 2000 em vaig adonar que fins aleshores m'havia dedicat a vendre quilos de cafè, però que el meu objectiu havia de ser que cada tassa de cafè fos perfecta", explica. Cinc anys més tard, el 2005, Cornellà va començar a fer un seguiment de les màquines de cafè i en guardava les dades.

"Els cafès, en un bar, cafeteria o restaurant, es fan un a un i si no tens un mètode sistematitzat és impossible que totes les tasses de cafè et surtin igual de bones", explica Cornellà. El pas endavant que va donar embranzida a aquesta idea va arribar fa només un any i mig.

"En una conversa informal, el director comercial de Quality Espresso, que és una companyia que fabrica cafeteres, m'explica que això que estic fent jo a mà es pot fer, i ampliar, gràcies a l'internet de les coses", relata Cornellà.

AIXÍ COMENÇA EL projecte compartit de Cafès Cornellà i Quality Espresso per tirar endavant una màquina intel·ligent de fer cafè. La peculiaritat principal és que aquesta cafetera de bar es connecta a la xarxa i aprèn de les dades que va recopilant. Cafès Cornellà comparteix aquesta informació amb els seus clients, les cafeteries: "La màquina controla les xifres, el nombre de tasses fetes i la neteja que cal de les aigües, per exemple; el gramatge, la qualitat de la tassa i el manteniment que cal fer a l'aparell", explica el creador d'aquesta cafetera 2.0 que ja està en funcionament en una cinquantena de cafeteries a Catalunya, com la Laie i la Baluart de Barcelona i la Lapsus de Girona.

Els beneficis per als propietaris són múltiples, segons Cornellà. "No només millora la qualitat del cafè, sinó que també ajuda a reduir el consum superflu del producte i en millora el rendiment, perquè s'aconsegueixen més tasses per quilo de cafè i més bones", explica el creador de l'aparell. Aquesta cadena de millores, segons Cornellà, ajuda a fidelitzar el client, a augmentar la repetició i per tant a millorar les vendes.

EL COST NO varia gaire respecte d'una cafetera de bar normal. "Acostumen a valer al voltant d'uns 2.000 euros, però aquesta, a més, s'ha de connectar a internet", matisa Cornellà, que avança que l'empresa treballa en una segona fase, la predictiva, en què la màquina podrà creuar dades i avançar-se a possibles problemes del dia a dia dels negocis. "Aquí ja haurem entrat en el negoci big data", apunta el director general. Cafès Cornellà va tancar el 2017 amb una facturació de 6 milions d'euros que espera convertir en 10 milions en tres anys. Segons el Registre Mercantil, el 2016 la companyia va tenir uns beneficis de 40.500 euros. "El nostre màxim objectiu és millorar la qualitat del cafè perquè se'n consumeixi cada vegada més", conclou Cornellà. —**Natàlia Vila**



ANIOL PLA-GIRIBERT