

ENTREVISTA

Emprenedors i emprenedores en temps de Covid-19

Tot i la incertesa i el degoteig de tancaments que ha provocat la crisi de la Covid-19, també hi ha qui ha trobat oportunitat per obrir nous negocis. El Centre de Serveis a les Empreses Can Muntanyola ha assessorat prop d'una trentena d'emprenedors i emprenedores de la comarca que, durant 2020, s'han aventurat a generar negoci i contribuir a la reactivació de l'economia, amb la creació de nous serveis i llocs de treball. El 46 % de les noves empreses han obert portes a Granollers, en

àmbits de negoci diversos com l'artesania, el comerç, els serveis a empreses o l'hostaleria i la restauració. La pandèmia no ha posat fre a l'activitat formativa ni a l'assessorament d'empreses, tot i que ha estat necessari adaptar-la a nous formats. Durant el 2020, s'han dut a terme 51 accions formatives adreçades a l'emprenedoria i microempreses i 11 jornades adreçades a empreses industrials i pimes, a les quals hi han participat prop d'un miler d'assistents.

«El meu negoci és un e-commerce de venda de ganivets i utensilis de cuina. La nostra singularitat és un servei d'atenció al client totalment personalitzat; busquem el producte que millor s'adapta a la seva necessitat, així com un servei de postvenda amb consells sobre el manteniment dels productes.» Així defineix, l'Albert Masat, Cookiru, la botiga virtual que va obrir l'estiu de 2020, que segueix el negoci familiar de la centenària Ganiveteria Masat.

L'Albert té coneixement del sector i volia seguir amb el negoci familiar, «però fer-ho a la meua manera; en el moment de muntar un negoci de zero vaig optar per posar-me en contacte amb el servei de l'Ajuntament de Granollers que assessora i et guia en tot el procés».

El fet de ser una botiga únicament en línia no ha tingut un impacte directe a la ciutat, però treballa amb alguns negocis locals oferint productes exclusius o ofertes permanents. Ara, després d'uns mesos en funcionament, l'Albert vol incorporar a la seva empresa en línia un servei que s'ha perdut amb el tancament de la botiga familiar: «A Granollers no hi ha un ferrer de tall i, ara, estem molt contents de tornar a oferir un servei d'esmolat de ganivets tradicional, de qualitat i en condicions.»



© TONI TORILLAS

Albert Masat

Cookiru



Isabel Giribets

Deekgui Suc

Fa cinc mesos que la Isabel i la seva parella han obert un local de suc natural fet al moment. La singularitat del seu negoci és "la forma de fer els suc: es veu la fruita, com la tallem i preparem el suc per al client".

Han vingut a viure a Granollers, provinents de Barcelona, amb una filla d'un any. "La pandèmia ens va deixar a tots dos sense feina, així que vaig anar a assessorar-me a Can Muntanyola. Jo anava fent des de casa el pla d'empresa i em vaig trobar molt còmoda en tot moment."

La Isabel és optimista: "Hem arriscat molt, però ara tenim una feina i estic contenta: la meua ment treballa en un negoci propi. Creiem que la resposta ha sigut positiva, almenys la gent és molt amable amb nosaltres. Encara ens falta molt per aprendre".

"La carta de suc que hem dissenyat penso que és molt àmplia i, després de cinc mesos de començar, farem uns canvis, de cara a l'estiu. També penso que el disseny de tot el local ha donat singularitat al negoci, tot gira entorn d'Àfrica; els suc són noms de rius, muntanyes, música, països africans... Hem volgut que fos com el nostre segon fill."