

| LLAGURT GELAT<br>LLAGURT NATURAL<br>(FROZEN YOGURT) | BATUT LLAGURT<br>(SMOOTHIES) | IOGURIN NATURAL<br>(FRUITA + CEREALS) | LLAGURT PER<br>EMPORTAR<br>(TO TAKE AWAY) |
|---|------------------------------|---------------------------------------|---|
| M 2,00€<br>L 3,00€                                  | M 2,50€<br>L 3,50€           | M 3,00€<br>L 3,50€                    | 1/2 KG 4,00€<br>1 KG 6,00€                |



# ÍNGRID RAHOLA i GLÒRIA SALOMÓ

PROPIETÀRIES DE LLAGURT

*“L'important és que creguis a mort en el teu projecte”*

**T**ant l'Ingrid com la Glòria són 2 emprenedores gironines de 27 anys que ara fa 1 any van crear Llagurt. Un concepte nou de botiga on el iogurt i el gelat de iogurt són els grans protagonistes. Utilitzen producte de gran qualitat i ecològic i sempre de productors gironins. En només un any han obert una botiga al centre de Girona i una altra a Platja d'Aro. Degut a la gran demanda s'han interessat per les franquícies i estan a punt d'obrir la primera franquícia a Vic. Tot els hi està passant molt ràpid però elles no tenen pressa. Són treballadores i creuen amb el que fan. Amb això l'èxit està assegurat.



ges i sent resolutives. Davant un problema, una solució i potser tot plegat ha fet que en només onze mesos haguem pogut fer tot això.

Pensa que quan estàvem fent el Pla d'empresa molta gent no hi creia amb el projecte. “Us voleu guanyar la vida venent iogurts?” ens deien... Ningú hi creia. Però l'important és que un mateix s'ho cregui fins a morir i estar-ne convençut. Amb això tens molt a guanyat! I si mai no surt bé, no passa res. Si més no, ja ho hem provat!

**Com es comença a gestar la idea de muntar aquest negoci?**

La Glòria després de fer la carrera d'Administració i Direcció d'Empreses va anar a fer un post-grau de borsa i derivats a la Universitat de Chicago. Nosaltres de tota la vida, vàrem estudiar juntes a la Vedruna, sempre hem tingut al cap muntar una empresa. I a Chicago va veure la llum. Hi havia un negoci que funcionava molt bé i que aquí encara no havia arribat: una botiga de gelats de iogurt. Ens va semblar que podria ser un negoci senzill amb poca inversió i ens va semblar perfecte. A partir d'aquella mateixa tarda vàrem començar a fer el pla d'empresa per crear una primera iogurteria de Girona.

**I la idea està tenint èxit?**

Si, estem molt contentes!. Pensa que els iogurts que utilitzem és de la Selvatana, una empresa de iogurts ecològics de Riudellots de la Selva i emplenem les terrines de tot el que vulgui el client: fruita natural, xocolata... És un menjar molt sa, que s'allunya del menjar prefabricat i a més que està boníssim. Oferim tant gelat de iogurt com iogurt natural, en 2 mides, i que el poden acom-

panyar de tots els ingredients que vulguin. I el preu varia del 2 als 3 euros.

**I vàreu obrir la segona botiga Llagurt?**

Si. Ara fa un any vàrem inaugurar la botiga de Girona i al cap de 3 mesos vàrem tancar l'operació per obrir una altra botiga a Platja d'Aro que es va inaugurar al març. Amb tot això al maig vàrem rebre el premi Emprèn, per a emprenedors gironins i malgrat que no t'obre portes, rebre un reconeixement sempre és molt positiu.

Ara estem negociant una altra botiga pròpia al Centre Comercial Espai Gironès i ens comencem a obrir a les franquícies. De la mateixa manera que ve un client i et demana perquè no podem posar cireres, també vénen i ens diuen com ho han de fer per muntar aquest negoci a la seva ciutat. I d'aquí neix el fet de voler obrir franquícies. En tenim una a punt a Vic i estem estudiant altres franquícies a Figueres i Barcelona.

**D'on us ve aquest esperit emprenedor?**

En primer lloc que abans de morir volíem crear una cosa nostra. I per tirar-ho endavant mitjançant esforç, moltes hores, sacrificant dissabtes i diumen-

**I el finançament com el vàreu aconseguir?**

Bé amb estalvis propis, l'ajuda dels pares i mitjançant el Pla d'Empresa que vàrem presentar a les entitats bancàries, ens van atorgar un crèdit sempre amb garanties. Els bancs no deixen diners que no estiguin garantits. Hem de dir que ja hem tornat un dels préstecs i el que ens van deixar els pares. Ens queda un altre, però la veritat és que no tenim por. Tenim molta raixa que també ho combinem amb la seriositat a l'hora de negociar.

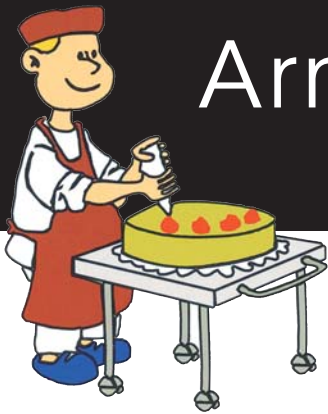
**Heu tingut dificultats a l'hora de muntar l'empresa?**

El fet de ser joves dificulta una mica més. Però si que és veritat que tot el tema de permisos i burocràcia en general és molt dur. Haver d'estar pendents de papers quan ja fa 3 mesos que estàs pagant un lloguer i no pots obrir, pot arribar a ser desesperant.

**Heu hagut de contractar personal?**

En l'actualitat, comptant-nos a nosaltres som 9 persones treballant en el

# Pastisseria Armengol



## PASTISSERS DES DE 1966

comunions  
aniversaris  
bateijos  
casaments  
festes  
despedides  
tot tipus de celebracions



El pastis fet  
a la vostra mida



Us desitjem bones Fires!!!

Pl. Miquel de Palol, 5 - 17005 Girona - Tel. 972 41 27 09  
C/ Àngel Guimerà, 77 - 17190 Salt - Tel. 972 23 77 01

EMPRENEDORES



projecte. Cuidem molt bé als nostres treballadors. Volem que sigui gent involucrada en la botiga, oberta, que aconselli al client, que siguin bons ambaixadors nostres, que sàpi-guen els gustos i el i què pensa el client. Volem que estiguin a gust, contents i amb ganes de venir. Volem que el client que vingui se senti com a casa i per tant hem de cuidar molt al client, i el personal en això és bàsic!

### És d'hora per parlar d'innovació en el vostre negoci?

Has d'estar sempre a la última. Ara mateix estem en contacte amb Cafès Cornellà per aprofundir en algun concepte on iogurt i cafè es donin la mà. S'ha d'estar alerta i intentar avançar-te a les necessitats dels clients i sempre treballant amb productes d'aquí que tenen la qualitat com a base dels seus negocis.

### Com encareu el futur?

Treballant. Continuant innovant. I si hi ha gent interessada en el nostre producte obrir franquícies. Treballem molt la rotació de persones més que els marges comercials. Som la única iogurteria ecològica del món. Amb tot això el mercat dirà. Nosaltres treballem el dia a dia oferint un producte sa i de qualitat. Optimitzem els recursos. No tenim un gran capital. Diners que entren diners que els invertim per anar a fires, canviar el *packaging*...

A nivell dels nous franquiciats ara tenim una proposta per obrir una botiga al carrer Diputació de Barcelona. L'anirem a veure. Si no passa gent no el farem. Preferim no obrir una franquícia si creiem que no pot tenir èxit. No volem tancar botigues i dilapidar els estalvis del franquiciat. ■

# MENÚS SANT NARCÍS '11

## BONES FESTES!

### MENÚ Menja molt per molt poooooc

Plats per compartir:  
Coca de romaní amb escalivada i anxoves  
Fusta d'embotits catalans  
Amanida de pagès  
Cassoleta d'ou estrellat amb xoriç  
Broqueta de l'inxaneta · Costelló a la brasa  
Aletes de pollastre · Orada a la brasa  
Tira de vedella (l'entrama)  
Postres a escollir  
Pa, beguda i cafès inclosos

20€  
PER PERSONA

### MENÚ Tants caps tants plats

Plats per compartir:  
Assortit d'ibèrics amb torrades  
Broqueta de llagostins amb espàrrecs  
Timbal de verdures amb formatge de cabra  
Musclos a la brasa · Cargols  
Segons a escollir:  
Entrecot a la brasa  
Costelles de xai a la brasa  
Orada a la brasa · Pollastre a la brasa  
Postres a escollir i copa de cava  
Pa, beguda i cafès inclosos

24€  
PER PERSONA

### MENÚ Degustació Tips

Plats per compartir:  
Les nostres braves  
Coca de romaní amb escalivada i anxoves  
Cassoleta de formatge amb xoriç  
Aletes de pollastre  
Cargols  
Tastet d'arròs a la brasa  
Musclos a la brasa  
Tira de vedella  
Magret d'anec  
Bacallà a la musselina d'all  
Postres:  
Sorbet de mojito  
Copa de cava i xupito  
Pa, beguda i cafès inclosos

26'50€  
PER PERSONA

tips  
masiaurbana

Em puja la  
mosca al nas!

C. Migdia, 163  
972 426 028

Per als menús cal reserva previa.

www.masiaurbana.cat

