

J O V E S E M P R E N E D O R S

LA BOTIGA DEL IOGURT

Saludable i tradicional. Aquests són els ingredients principals que han donat forma a Llagurt, un concepte innovador de iogurteria que triomfa a les comarques gironines de la mà de 2 joves emprenedores. El resultat: iogurt ecològic en diversos formats; el tradicional, gelat o en batut, complementat amb guarnicions originals. N'hi ha per a tots els gustos.



Les oportunitats en temps de crisi, hi són, i el cas de Llagurt n'és la prova evident. De fet, Glòria Salomó i Íngrid Rahola, 2 emprenedores gironines de 26 anys, reconeixen que "en una època de més bonança ens hauria estat més difícil, i en canvi ara, malgrat ser joves, ens han donat un vot de confiança". A més, "ara és un bon moment per aconseguir locals a preus més ajustats", afegeix l'Íngrid. Amb tot, "la pitjor part és la burocràcia amb els bancs i l'Administració", assegura. Ara bé, amb esforç, il·lusió, molta feina i una bona

idea sota el braç, tirar un projecte endavant és possible.

Chicago, la inspiració

Un viatge d'estudis a la capital d'Illinois els va canviar la vida més del que elles mateixes haurien esperat. La Glòria Salomó, una jove llicenciada en Direcció i Administració d'Empreses (UAB) fascinada per la borsa, va decidir apuntar-se a un curs d'estiu a Chicago, on va descobrir una de les delícies locals: Berrychill, una cadena de iogurteries on venen iogurts sense lactosa amb desenes

de varietats de guarnició. L'Íngrid Rahola, amiga des de la infància de la Glòria i llicenciada en Empresarials (UdG), encara ara recorda la trucada de la seva amiga en què li explicava que havia descobert un establiment allucinant especialitzat en iogurts i que "a les 11 de la nit tenia una cua de més de 30 persones i això que el producte era més aviat car, però boníssim".

Totalment conscient de la descoberta, la Glòria va encomanar el seu entusiasme a l'Íngrid. Ara ja tenien aquella idea que tant havien buscat per poder algun dia

treballar i muntar un negoci juntes. Ara els calia adaptar la idea a Girona, la seva ciutat natal; i l'Ingrid, mentre la seva amiga encara era als Estats Units, va començar a buscar locals. "A final de juliol, quan la Glòria va tornar, ja tenia el local", apunta Rahola.

De fet, en només 4 mesos, les 2 joves van materialitzar el seu projecte obrint el primer establiment Llagurt a la ciutat de Girona, una botiga on es venen iogurts amb fins a 30 tipus de *toppings* (guarnicions): ja siguin fruita, cereals o xocolata. Era el 29 d'octubre del 2010, per les festes de Sant Narcís.

De Berrychill en van adoptar el concepte de iogurteria, però la tasca de les 2 emprenedores va ser trobar la fórmula per adaptar aquest concepte de negoci. Una tasca no gens fàcil, si tenim en compte que "el iogurt no és un producte que a Catalunya estigui gaire implantat", però les 2 joves ho veien com "una alternativa més saludable als gelats tradicionals". Valia la pena intentar-ho. A més, els va sorgir un altre contratemps: precisament durant aquell mes de juliol havia aterrat al bell mig de Girona un establiment amb característiques similars al que elles volien fer. Ara la idea d'introduir iogurts gelats a la ciutat ja no seria nova. Tot i la decepció inicial, van optar per arriscar-se i tirar endavant el seu projecte, però buscant-hi una personalitat pròpia i "teníem el repte de superar la competència, i de fer-ho ben fet", ressalta l'Ingrid.

Productes de proximitat

Finalment, les 2 empresàries van decidir apostar per un producte totalment ecològic i natural, una bona manera de diferenciar-se i d'aconseguir una identitat pròpia. De fet, des del començament tenien clar que volien treballar amb productes autòctons i per això van provar sort amb diversos productors de les comarques gironines. Van provar diverses mescles i combinacions de llet i iogurt, la base per poder fer els seus productes, fins que van trobar la seva fórmula magistral: el iogurt ecològic de la Selvatana i la llet de Lletlet, de Campllong. "Després de moltes mescles, aquesta és la combinació perfecta, perquè tot i ser una mica més car, el resultat és boníssim", asseguren. A més, el iogurt de la

Selvatana és ecològic i natural, sense conservants ni additius i "fins i tot en poden prendre les persones amb intolerància al gluten o la lactosa", continuen. I segons les emprenedores, el fet de treballar amb productors locals competents és un gust, perquè a banda d'oferir un producte de qualitat, "si un dia a les 8 del vespre ens quedem sense llet o iogurt, ells hi són".

De fet, barrejant aquest tipus de iogurt, una mica de sucre i la llet obtenen l'ingredient principal, el iogurt gelat, que és una mica més dolç que els normals i, comparat amb un gelat, és un producte amb un contingut de greix força més baix. En la gamma de *llagurts*, a banda del *llagurt* gelat, també ofereixen *llagurt* natural (iogurt ecològic de gust suau i cremós), batuts de fruita fresca i el *llagur-in*, que és una mica més gran i conté una base de fruits secs (pot ser *llagurt* gelat o natural). I tots els *llagurts* es recobren amb fruita fresca, melmelades artesanals, fruits secs, xocolates o cereals, a gust del consumidor. A més, també compten amb un servei de cafès, però de cara al bon temps el producte estrella és el *llagurt* gelat. Per prendre al local o per endur-se.

Pel que fa a les guarnicions o *toppings*, a Llagurt aposten per la fruita fresca. "És clar que hauríem pogut optar per fruita congelada i xarops industrials, però això no hauria lligat amb la base de *llagurt*, perquè el nostre és un producte de qualitat i natural", puntualitza l'Ingrid. De fet, ella és l'encarregada de preparar les melmelades amb fruita natural per condimentar els *llagurts*: "Netegem i tallem la fruita, hi afegim aigua, sucre, una mica de suc de llimona i cap a la termomix", exclama. Així doncs, tota la fruita que utilitzen és fresca, tant per als batuts com per als *llagurts* i "l'anem a comprar a MercaGirona un parell o tres de cops per setmana, en funció de la demanda", diu Rahola.

Fins al moment, Llagurt ha tingut un acolliment molt bo entre la clientela i cada vegada són més "els que repeteixen més de 2 dies a la setmana", i els caps de setmana és freqüent trobar-hi cues "perquè la gent té la necessitat de menjar-se un *llagurt*". La interacció amb el client és una constant a Llagurt. En aquest sentit, tal com expliquen les fundadores,

molts dels condiments sorgeixen a partir de propostes dels consumidors: "Tot sigui per millorar".

De fet, Llagurt reflecteix molt bé el concepte de comunitat, perquè més enllà de fer partícips els clients i amics amb iniciatives com ara escollir cartells o convertir-se en protagonistes dels cartells publicitaris de l'empresa, alguns fins i tot els han aportat el nom. "Un dia érem amb els amics i vam comentar que volíem muntar una botiga de iogurts i els vam explicar el projecte. No sabíem quin nom posar-hi i una, la Xènia Gasull, que és dissenyadora, se li va acudir Llagurt. És una paraula que es diu molt per les comarques gironines, sobretot la gent més gran, i ens va agradar. La gent se sent molt identificada amb aquest nom i reflecteix molt bé el concepte", destaca l'Ingrid.

Curiositats a banda, el que està clar és que Llagurt ha trobat la seva fórmula d'èxit i amb poc més de mig any ja han obert un segon establiment a Platja d'Aro, que se suma al de Girona. Al local de Platja d'Aro, també s'hi fan suc natural de fruita fresca i "serà habitual que a tots els establiments Llagurt se'n facin, tret del de Girona, perquè un amic nostre té una botiga de suc una mica més avall", aclareix Rahola. I la cosa continua, perquè segons les joves, fins al dia d'avui tenen "105 propostes de gent interessada a obrir una botiga Llagurt en diversos punts de l'Estat", però "tenim clar que de les 105 demandes, no totes prosperaran, i no per falta de ganes", sentencien. Una demanda que també els arriba des del sector de la restauració per incorporar el *llagurt* en les seves cartes de postres, que "tot i que està bastant encarrilat, de moment no hi ha res consolidat". Tot plegat, peticions que de moment estan estudiant amb atenció mentre impulsen el seu negoci, que no para de créixer.

Vanessa Pérez

Llagurt

Argenteria, 3 (Girona)
Galeries Neptuno, 23 (Platja d'Aro)
www.llagurt.cat