



innovem2016
ÈXIT & FRACÁS

joves 
associació **joves empresaris** de Balears

DOSSIER DE PREMSA

GUARDÓ INNOVEM 2016

*Contacte amb mitjans:
David Baret (610 62 43 40)*



innovem2016
ÈXIT & FRACÀS

GUARDÓ INNOVEM 2016

FERNANDO SINTES PONS, FUNDADOR DE LA MENORQUINA, HISTÒRIA DE LLEGAT DEL MÓN DEL GELAT MÉS IMPORTANT DEL NOSTRE PAÍS

Joves Empresarís ha decidit atorgar el Guardó Innovem 2016 a la memòria de **Fernando Sintès Pons**, el 'mestre' que va saber liderar la revolució del sector durant els anys de postguerra fins transformar l'empresa gelatera en la primera marca líder al sector espanyol de la restauració i amb una important vocació exportadora iniciada fa ja més de 20 anys.

Sintes s'afegirà a la llista de guardonats Innovem que compartirà amb Francesc Vidal, Cristòfol Pons, Pedro Montañés, Carles Ruiz Ponseti, Joan Taltavull, i Jaime Mascaró. El guardó serà entregat a la seva família durant la inauguració de la fira empresarial el dijous a les 18.45 de la tarda.

Què és el **Guardó Innovem**?

Instaurat l'any 2010, vol ser un reconeixement a l'empresari o empresa que durant la seva història hagi recollit els valors que inspira i potencia la fira InnovEm com son les noves idees, la innovació, l'empenta empresarial o els projectes que en el seu moment van significar ser innovadors. Menorca n'ha estat sempre un exemple en molts sectors i com a hereus d'aquest testimoni, es va decidir la constitució d'aquest guardó.



innovem2016
ÈXIT & FRACÀS

FERNANDO SINTES PONS, MESTRE GELATER



La decisió i el caràcter emprenedor davant de les més dures circumstàncies de la postguerra i els racionaments de matèries primeres com el sucre, la capacitat d'innovació, la loteria, un incendi inesperat i l'entusiasme per una feina ben feta que va saber transmetre a tots els seus treballadors, marquen la trajectòria de l'empresa fundada per Fernando Sintés, el 'mestre' que va saber liderar la revolució del sector durant els anys de postguerra fins transformar l'empresa gelatera en la primera marca líder al sector espanyol de la restauració i amb una important vocació exportadora iniciada fa ja més de 20 anys.

A Alaior, Menorca, els estralls de la postguerra feien mossa entre la població. La manca de subministraments, la misèria i la crisi social havien calat profundament per tot el país i Menorca no era una excepció. En aquest context ple d'adversitats, el jove **Fernando Sintés Pons**, nascut l'any 1919, pastisser i emprenedor, va fundar al 1940 l'Estrella, que cinc anys més tard passaria a dir-se **La Menorquina**. Eren temps difícils de futur incert i no va ser fins a un any després quan l'empresa va poder contractar al seu segon empleat.

En aquella època amb picardia i treballant durament, tirar endavant era l'objectiu prioritari i poc a poc l'empresa va anar sumant més treballadors, alguns dels quals recorden encara anècdotes d'aquells anys, protagonitzades moltes d'elles per Fernando Sintés, anomenat amb afecte pels seus empleats com '**mestre**'. Un dels episodis més coneguts parla de com Sintés introduïa a l'illa maletes plenes de sucre amb l'excusa que al seu interior no hi havia més que



innovem2016
ÈXIT & FRACÀS

mostres de sabates. Així, el jove empresari va aconseguir evitar que el racionament de productes bàsics com el sucre posés en risc a la companyia.

L'any de 1950, un succés va canviar el rumb de l'empresa, que fins llavors fabricava principalment pastisseria i s'iniciava amb molt pocs recursos a la fabricació de gelat artesanal, producte fins llavors pràcticament desconegut a Menorca. La sort va agrair al poble d'Alaior amb el primer **premi de la loteria**, el que va permetre al jove empresari la instal·lació d'una petita fabrica industrial de gel, que donats els freqüents talls d'energia elèctrica, es va tenir que equipar amb el seu propi generador d'electricitat. El gel era llavors indispensable per poder fabricar gelats, ja que barrejat en les degudes proporcions amb sal, subministrava el fred necessari per fabricar el gelat i aconseguir la seva conservació en les denominades "heladoras" durant un màxim de 8 a 10 hores, temps en el qual el producte tenia necessàriament que ser venut.

Per a la fabricació dels seus gelats utilitzava com a matèries bàsiques la llet i nata produïdes a l'illa, sucre i rovell d'ou principalment. Aquest esdeveniment va ampliar la capacitat de producció i d'emmagatzematge de La Menorquina, que ràpidament va comprar un antic vehicle equipat amb un remolc per començar a distribuir els seus gelats per tota l'illa. Fins llavors, pujats en les seves bicicletes, els empleats més joves eren els encarregats de portar fins al seu destí les comandes dels clients. A més de gelats, donada l'estacionalitat de la demanda, restringida llavors al període estival, la companyia també produïa pastissos, codonys i melmelades elaborades amb fruites locals i altres especialitats típiques de Menorca, com els caramels llargs i torrons típics de l'illa durant el període nadalenc.

Període d'expansió

Durant aquest temps, mentre Sintès aprofundia en els seus coneixements pastissers realitzant cursos de perfeccionament a l'Escola de Pastisseria de Madrid i a l'Escola Professional de Rebosteria i Gelats de Sant Cugat del Vallès (Barcelona), l'empresa va fer els primers passos en el món de les aliances corporatives arribant a acords de col·laboració amb les companyies Frigo i Marisa ambdues de Barcelona i ja al 1956, va adquirir l'empresa de xocolates **La Tropical de Maó**, fundada al 1883. A finals de la dècada dels 50, la Menorquina també s'encarregava de la distribució dels iogurts de Danone a l'illa, en virtut d'un acord que encara segueix viu actualment.

L'arribada de nous competidors al mercat i l'agressivitat d'alguns d'ells com Frigo, convertida en empresa multinacional, que a principis dels anys 60 es va assentar amb força a Menorca, va empènyer a Sintès a comprar el 1965 un paquet accionarial de l'empresa barcelonina gelats Marisa, amb qui acabaria fusionant-se en 1967. Al 1968, una participació majoritària de la nova empresa va ser adquirida per la multinacional americana Beatrice Foods, amb la qual cosa l'empresa va tenir els recursos suficients per fer front als dos competidors principals que eren ja potents multinacionals. No obstant això, la gestió i direcció de l'empresa va seguir estant en mans del seu fundador i els seus col·laboradors inicials, mantenint el seu lloc de treball tots els empleats existents, conservant la companyia el que sempre havien estat els seus valors inicials: l'harmonia i treball en equip i una gran creativitat en el desenvolupament de nous productes, el que la va portar fins a la posició de líder nacional en el sector de restauració. La preocupació pel benestar dels seus treballadors va ser sempre una prioritat per a Sintès, que molt temps després reconeixeria la pau laboral com un dels factors clau del seu èxit.

Al llarg de la dècada dels 70, l'empresa va continuar amb la seva ràpida expansió pel mercat, llançant cada any noves especialitats i apostant sempre per la innovació. Els gustos dels consumidors i les noves possibilitats tecnològiques exigien estar sempre a l'última per no perdre pistonada en un sector cada vegada més competitiu. Els



innovem2016
ÈXIT & FRACÀS

gelats, gràcies als nous frigorífics, ja no eren només un producte per a l'estiu i la demanda es mantenia durant una major part de l'any. La invenció de les de **les fruites gelades** (taronges, pinyes, cocos, pomes ...) i altres productes únics, com el denominat "**57**" i la preocupació constant per la innovació, van ser factors clau en l'èxit tingut per MENORQUINA al sector de la restauració i posterior desenvolupament, a partir de 1982, de la marca MENORQUINA a nivell nacional, començant a partir de 1990 una reeixida aventura al món de l'exportació, arribant en l'actualitat fins a 27 països.

Incendi dels magatzems frigorífics

Al 1978 es va produir un nou esdeveniment inesperat que va posar a prova la resistència de la companyia: l'incendi dels magatzems frigorífics. Un cop dur que no va minvar gens ni mica la il·lusió de Sintès, que ràpidament es va posar mans a l'obra, no només per la seva reconstrucció, sinó per aprofitar l'oportunitat de construir una nova i moderna fàbrica que es va inaugurar el 1980. Ja durant els anys 80, com a resultat de la fusió total amb Gelats Marisa, La Menorquina es va veure obligada a traslladar la seva seu fins a Barcelona, que poc a poc va anar guanyant força davant Alaior. Al 1985, l'empresa va adquirir la divisió del grup Kalise a Sevilla per reforçar la seva presència a Andalusia. Aquell mateix any, satisfet per la feina ben feta, **Sintès va decidir jubilar-se**. El seu fill, Juan Fernando Sintès Carreras, era nomenat per aquell llavors director industrial de l'empresa. La continuïtat familiar estava assegurada.

A la dècada de 1990 desapareix el grup Beatrice Foods, empresa que també posseïa la majoria del capital de l'empresa de gelats i productes lactis Canària KALISE, empresa fundada i dirigida per un altre gran emprenedor, Delfín Suárez, qui finalment i al 1999, va comprar la totalitat de les accions de la companyia, passant esta a ser novament una empresa 100% familiar i denominant-se el nou grup així format, GRUP KALISE MENORQUINA, SA.

A l'actualitat, GRUP KALISE MENORQUINA, SA té una plantilla que supera les 1000 persones i posseeix factories a Barcelona i a Las Palmas de Gran Canària. Ha posat en marxa un nou pla estratègic amb el qual ha abandonat la fabricació de gelats de marca blanca i ha modernitzat la seva planta de Barcelona. A més, la companyia va anunciar el 2014 un acord amb els bancs per al refinançament del seu deute, el que ha permès al grup deixar enrere els problemes financers pels quals va travessar durant l'esclat de la crisi i amb això, poder seguir sent amb les seves marques KALISE i MENORQUINA, la primera empresa de gelats amb marca pròpia de capital espanyol.