

Baldiri Miret, president executiu del Grup LAMIRSA, és el Premi Cambra 2017 al Lideratge Empresarial

Baldiri Miret, juntament amb el seu germà Salvador, van fundar l'any 1959 Laboratorios Miret (LAMIRSA) per a la fabricació i comercialització d'additius químics per a diferents sectors industrials. Cinquanta-vuit anys després, és el president executiu del Grup LAMIRSA. Baldiri Miret ha estat l'impulsor d'un projecte empresarial altament especialitzat gestat per abastir les necessitats d'un sector industrial que -coincidint amb un incipient procés de creixement industrial al país- precisava de components auxiliars per millorar la conservació i el rendiment dels productes i mantenir les seves propietats en la fabricació de paper, pintura, detergents, plàstics i pell i cuir, així com tractaments d'aigua per a refineries i petroquímiques, entre altres. Amb una actitud emprenedora i innovadora i una alta capacitat de visió empresarial, es va avançar a les tendències del seu moment en sectors i productes que haurien de ser claus en el futur, no només en la indústria sinó també en el sector de l'alimentació. El Grup LAMIRSA està avui format per LAMIRSA, per abastir específicament el sector industrial, i VEDEQSA i VEDEQSA INC, orientades particularment al sector alimentari i cosmètic.

Un ferm compromís amb l'activitat de recerca i la innovació, una alta capacitat tecnològica i un sòlid know-how propi, junt amb una convençuda vocació internacional, expliquen el creixement de l'activitat d'un grup empresarial capdavanter i una consolidada reputació de la seva marca a nivell internacional que l'ha portat a ser considerat un referent en el sector de les especialitats. El Grup LAMIRSA, que ha estat pioner a nivell internacional en el desenvolupament de la tecnologia de la microencapsulació, ha revolucionat el mercat de la conservació alimentària amb la introducció al mercat del Lauroil Arginat d'Etil (LAE) un nou additiu amb major capacitat antimicrobiana i innocuïtat biològica, reconegut per les autoritats internacionals de seguretat alimentària. A través de VEDEQSA, el Grup s'ha convertit en un subministrador de referència de productes encapsulats per al sector alimentari. Per la seva part, LAMIRSA és avui un dels principals productors del fungicida TCMTB per a la indústria de la pell i el cuir.

Amb un equip professional de 120 persones, el Grup LAMIRSA compta amb un centre de producció de 33.000 m² a Terrassa per cobrir els mercats nacional i internacional. Amb una consolidada activitat internacional, l'empresa comercialitza els seus productes a més de 60 països i el volum de les exportacions representa el 52% del total de la facturació. Amb VEDEQSA INC el grup està present als Estats Units i compta amb dos delegacions a Itàlia i Alemanya i una sòlida xarxa de distribuïdors a tot el món.

Posteriorment a la seva fundació, l'empresa va passar a convertir-se en societat anònima l'any 1962 amb la incorporació de Ramon Parés, Agustí Contijoch i Antoni Autonell. Orientada

especialment al mercat nacional, l'empresa importava matèries primeres de natura molt diversa per a la producció d'additius específics que serien proveïts a les empreses tan del sector industrial com alimentari. L'any 1967 es funda VEDEQSA la qual s'especialitza en la comercialització dels additius per al sector alimentari, iniciant així un procés de diversificació de mercats i de línies de negoci sota el paraigües del Grup. LAMIRSA, per la seva part, es consolida com la marca dels productes dissenyats i desenvolupats exclusivament per al sector industrial.

L'any 1971 entra en funcionament la unitat de R+D+i amb la creació d'un laboratori propi per a l'activitat de recerca i desenvolupament de síntesi pròpies, activitat que des de l'inici ha format part del *core business* del negoci. Una unitat de recerca que actualment està formada per sis laboratoris especialitzats al càrrec d'un equip professional específic de 20 persones.

On rau l'excel·lència del Grup LAMIRSA? *"Rigor científic i mètode estructurat i capacitat innovadora de l'equip professional en el procés d'investigació a petita escala i de fabricació posterior a gran escala, juntament amb una especial cura en la selecció de les matèries primeres, defineixen alguns aspectes que caracteritzen les empreses que formen el grup. De fet, arribem on no arriben les grans multinacionals"*. I és que la flexibilitat per adaptar-se als canvis de la demanda i l'oferta que ofereixen les empreses, com LAMIRSA o VEDEQSA, els permet competir en un mercat dominat per companyies multinacionals de major dimensió i donar resposta i servei a demandes específiques que requereixen de productes customitzats i adaptats específicament a les seves necessitats.

El valor competitiu del Grup LAMIRSA se centra en la seva capacitat de recerca que se sustenta per una sòlida política d'inversions en modernització i adquisició de nous equips.

Baldiri Miret puntualitza que *"estem molt orgullosos de la nostra pròpia capacitat de generar recerca interna i aquesta visió ens ha permès apostar per significatives inversions en equipament de R+D+i, a més a més de mantenir un equip professional altament qualificat i experimentat, per poder donar resposta a les noves oportunitats des d'una perspectiva innovadora. Dóna resultats i el mercat ho aprecia. D'igual forma, aquesta capacitat ens permet establir col·laboracions amb empreses multinacionals en diferents projectes."*

Precursors en el desenvolupament de nous productes

Si bé des dels seus inicis el Grup LAMIRSA ha experimentat una sòlida trajectòria en el desenvolupament de nous productes tant per al mercat industrial com per a l'alimentari, és a partir de l'any 2000 quan el grup pren un especial impuls amb una significativa capacitat de diferenciació competitiva que el fa ser considerat precursor en el desenvolupament de noves tecnologies i nous productes amb alt valor afegit tant per al sector alimentari com industrial.

Dins del sector alimentari, és especialment reconegut l'additiu de la gamma *Mirenat* que fou resultat del procés de síntesi basat en la molècula LAE (*Lauroil Arginat d'Étil*) que, patentat pel Grup LAMIRSA, va significar un avanç crucial en el desenvolupament de productes de nova generació per a la conservació dels aliments per la seva alta eficàcia antimicrobiana i innocuïtat. La síntesi, patentada a nivell mundial per LAMIRSA i coneguda a tot el món amb el nom registrat de LAE, va ser creada després d'un procés d'investigació que des de l'any 1995 es va desenvolupar conjuntament amb el Consell Superior d'Investigacions Científiques. Per a Miret *"a Espanya no hi havia proveïdors de productes base per a la fabricació d'additius alimentaris; va ser una oportunitat i, amb visió de futur, vam ser promotors d'un projecte de recerca científica que va conduir al desenvolupament d'un nou producte que, amb origen a Terrassa, ha tingut un impacte d'abast internacional"*.

A diferència d'altres substàncies utilitzades com a conservants com els nitrats o els benzoats, el LAE forma part dels productes de nova generació que ha estat caracteritzat de forma moderna. Com a conservant alimentari a Europa, el LAE està destinat als productes carnis tractats amb calor havent-hi en curs els estudis necessaris per ampliar els camps d'aplicació tal i com ja està autoritzat als EUA i altres països. A més a més d'allargar la vida útil dels aliments, aporta seguretat alimentària perquè és eficaç contra els patògens. Reconeguda en l'àmbit científic internacional per les seves propietats antitoxina, esporicida i antivírica, el LAE també és utilitzat com a additiu en cosmètics i productes d'higiene personal.

Responent als exigents requeriments de les autoritats alimentàries de la FDA (USA) i la CODEX d'abast mundial i compleix els criteris de certificació verda, el LAE es comercialitza des de l'any 2005 als Estats Units i no va ser fins a l'any 2014 que va ser aprovat per les autoritats europees reguladores dels aliments per ser utilitzat com a additiu conservant per al sector de l'alimentació. *"Es un mercat molt complex en el que, en l'àmbit dels additius alimentaris, no és fàcil introduir nous productes d'última generació al mercat quan l'eficàcia de les substàncies existents no està qüestionada o revisada per les autoritats alimentàries"*. Les autoritats en seguretat alimentària de l'UE van tenir en compte les recomanacions del prestigiós Dr. Borzelleca, expert americà en seguretat alimentària reconegut internacionalment, que va encapçalat l'equip d'especialistes front les autoritats europees per avalar els atributs del LAE en termes d'eficàcia i seguretat, destacant l'alta innocuïtat, l'alta propietat antimicrobiana i l'alta eficiència a l'hora d'inhibir bacteris i patògens. Així, el Grup LAMIRSA va rebre l'autorització de l'UE per al nou additiu LAE amb l'assignació del número E-243, recollit en el Reglament UE nº 506/2014 de la Comissió, en el que s'estableixen els seus usos com a conservant en determinats productes carnis tractats tèrmicament. Una fita *"que consolidava la posició del Grup a nivell internacional com a empresa innovadora en el desenvolupament de productes de nova generació"*. Baldiri Miret, per a qui la tendència de futur s'orienta en l'encapsulació que, amb

més baixes quantitats de conservants, permet allargar més la vida dels productes i oferir més innocuïtat per a les persones, *“ara el nostre proper objectiu passa per implementar la tecnologia de la microencapsulació en el LAE”*.

Pioners en les tecnologies de la microencapsulació i fluorescència

El futur en la fabricació d'additius passa per l'encapsulació que, mitjançant un procés de recobriments, protegeix les propietats d'un determinat actiu i contribueix a que aquest s'alliberi de forma controlada i en el moment apropiat durant el procés de fabricació del producte industrial, alimentari o cosmètic. Això permet augmentar l'eficàcia dels actius i reduir el procés d'alteració causat per microorganismes.

Una tècnica que, de fet, ja aplica el Grup LAMIRSA. Va ser pioner a Espanya en el desenvolupament de la tecnologia de la microencapsulació tant per al sector industrial com l'alimentari.

Per altra part, el Grup va llançar l'any 2008 un nou sistema de monitorització i control que, utilitzant la tecnologia de la fluorescència, proporcionava major optimització i precisió en els processos i sistemes de tractament d'aigües industrials, assegurant una major efectivitat en el seu manteniment i rendiment. El nou desenvolupament promogut per LAMIRSA va comptar amb el suport explícit del CDTI.

Un producte singular

Els additius són uns productes, en la majoria de casos, de síntesi que es caracteritzen per ser unes substàncies d'alt efecte multiplicador de manera que es requereixen de quantitats baixes en totes les aplicacions a les quals estan destinats per obtenir els efectes òptims. Una dada: per a cada 1.000 kg de carn es requereixen un total de 160 grams de conservant de la gamma Mirenat (LAE).

Impel·lits per la pròpia idiosincràsia del producte que desenvolupa i fabrica, el model de creixement adoptat pel grup s'ha basat en una política de diversificació de productes i de mercats, basat en una intensa i constant activitat d'R+D, i una solent política d'internacionalització, que l'empresa inicia l'any 1980. Un model que ha permès al grup afrontar la darrera situació de crisi econòmica dels anys 2008/2009 *“que vam acusar sobretot al mercat nacional, però que vam poder compensar per l'activitat internacional per a la qual cosa ha calgut una constant adaptació a les normatives legals de cada moment i país”* i que els garanteix fer front als projectes de futur amb optimisme. Durant l'any 2016, l'empresa ha produït i

comercialitzat un total de 11.500 tones de producte destinat al sector industrial i 1.500 tones de producte destinat a la indústria alimentària.

Col·laboració universitat-empresa

En l'àmbit de la recerca, destaca el paper actiu del Grup LAMIRSA en la investigació i recerca per a nous projectes en col·laboració amb centres de recerca i universitats nacionals i internacionals. *“Cal ser actius en la innovació i promoure projectes de recerca. Només amb productes formulats no acabes tenint el reconeixement de les empreses de fora”*. Destaca el paper actiu del Grup en el desenvolupament de projectes conjuntament amb centres de recerca i organitzacions internacionals de caràcter científic, com són el CSIC, universitats (la UB, la UAB, la UIB, la University of Massachusetts, la University of New Jersey, la University of Texas i la University of Wisconsin), centres tecnològics i entitats privades, com ABC Labs, Colipa i Huntingdon Life Sciences, així com el seu paper actiu en l'impuls i desenvolupament de publicacions i estudis de caràcter científic avalats per la càtedra de l'UNESCO.

El Grup LAMIRSA és membre de la Fundació Triptolemos i col·labora amb la càtedra promoguda des del 2010 per la fundació i avalada per la UNESCO sobre “Ciència i Innovació per al desenvolupament sostenible: seguretat i producció alimentària global”. En l'àmbit de la gestió tecnològica, el Grup, a través de VEDEQSA, ha participat activament en la publicació al març del 2017 del document d'opinió elaborat per aquesta fundació “La ciència per a la disponibilitat sostenible i la seguretat alimentària en les tècniques de conservació. Components conservants i antioxidants”.

Terrassa, dimecres 21 de juny de 2017