

L'EMPRENEDOR

REVISTA DE L'ASSOCIACIÓ EMPRESARIAL D'ALZIRA



IV Fira Comercial

Galardonados IV Setmana Econòmica



Texlimca S.A. Especialistas en reciclaje textil



ÍNDICE

TEXLIMCA S.A.



3

El Caramelito del Respirall y sus arroces

4

IV Fira Comercial Alzira Oberta

6

Premiados IV Setmana de l'Economia i l'Ocupació

8

Especialistas en reciclaje textil. [Texlimca](#)

10

El PME un curso innovador de resultados muy positivos

11

Casa Córdova

EDITORIAL

ASSOCIACIÓ EMPRESARIAL ALZIRA

Avda. Luis Suñer, 8 entlo. 2

46600 Alzira (Valencia)

Tel. 962459517 - 962459505

Fax: 962459505

e-mail: administracion@aealzira.com

Presidente: José Villalba Conejero

Secretario: Pedro F. Andrés Oliver

Director de redacción: Josep Xavier España i Garés

Coordinación: Nuria Gil Borrás

Diseño y Maquetación: Ms&Mr.Goodman

321

* JORNADA DE ACTUALIZACIÓN

La Asociación Empresarial ha organizado una JORNADA DE ACTUALIZACIÓN que se celebrará el 3 de octubre a las 18.00 horas en el MUMA. En la jornada se tratará el Impuesto de Sociedades, el Impuesto sobre la renta de las personas físicas, además del Impuesto sobre el Valor Añadido y la regularización de patrimonios no declarados. Las ponencias estarán a cargo de Enrique Donnay Segura (asociado senior de Deloitte Asesores Fiscales), y de José Antonio Conca, abogado de Deloitte Abogados.

El Caramelito del Respirall y sus arroces

Desde El Restaurante El Caramelito, en la urbanización del Respirall se divisa una magnífica panorámica de la Ribera del Xúquer con los huertos de cítricos, en primer plano, los arrozales en segundo y el mar al fondo.

Una zona que le proporciona la base de su éxito, el arroz “bomba”, que es la variedad que “más sabor coge” por su capacidad de absorción.

Al Caramelito lo llevan en volandas, desde hace siete años, el Jefe de Cocina, David Ramírez y la Jefa de Sala y sumiller, Vicky Sáez.

En su carta el arroz es el rey; “los clientes son muy clásicos”, el número 1 es el arròs del senyoret, el número 2 la paella y completa el podio del restaurante, el meloso de calabacín y setas.

El más extraño que figura entre sus arroces es el de sepietas con figatell, “sólo lo han pedido una vez” y otro de los raros que eliminaron de la carta se denominaba arroz de trufa y ciervo.

Del cercano mar se aprovechan para suministrarse los pescados más frescos y de la tierra, las carnes a la brasa.

Vicky, experta sumillera que estudió Hostelería y Turismo en Valencia se encargó desde el primer día de “potenciar los vinos valencianos” y ello ha derivado en que su amplia clientela “los solicite ya en un 50% del total”.

“EL PALADAR DE LOS VALENCIANOS HA EVOLUCIONADO MUCHO”

Los fogones no tienen ningún secreto para David que acumula 18 años de experiencia tras realizar varios cursos de formación y completar su aprendizaje en restaurantes y hoteles de Londres y de la Comunitat Valenciana.

Ambos jóvenes han sabido adaptarse perfectamente a la crisis configurando menús más económicos, a tenor de los nuevos y difíciles tiempos. “Antes los clien-



Vicky Sáez y David Ramírez

tes pedían libremente, pero ahora quieren saber de antemano lo que les va a costar el menú”. Y añaden “continúan celebrándose tal vez el mismo número de eventos, pero ahora con menor número de comensales”.

Respecto a los gustos, David y Vicky aseguran que “el paladar de los valencianos ha evolucionado mucho, las nuevas generaciones están mucho más informadas que las anteriores”. Y entre los ejemplos destacan que “la gente joven bebe cada vez más vino”.

Respecto al nombre tan particular del restaurante, dicen que se inspiraron en el calificativo dado, en su día por el industrial Luis Suñer, a esta zona del Respirall donde se ubicó el Club de Tenis; “açó és el caramelet del Respirall”, aseguran que dijo.



Interior de El Caramelito

IV FIRA COMERCIAL ALZIRA OBERTA

La IV edición de la Fira Comercial Alzira Oberta se celebrará entre los días 5 y 7 del mes de octubre. Contará con la participación de 27 comercios que representan a un amplio abanico de sectores.

Una encuesta realizada por el Ayuntamiento entre los participantes de la III edición revela que la feria “es rentable”, también que las fechas de su celebración, el primer fin de semana de octubre es el adecuado y es visto como una opción favorable la coincidencia con los desfiles de Moros y Cristianos de La Vila.

El concejal de Promoción Económica, José Luis Palacios resalta la “rentabilidad” de esta feria que tiene vocación comarcal y que promueve el consistorio con el fin primordial de “potenciar el comercio local”.

Haciendo un balance de las tres ediciones celebradas; el vicepresidente de la Associació Empresarial d’Alzira, Antonio Pascual, revela que la primera tuvo un carácter “experimental”, en la segunda “se incrementaron los expositores” y “la tercera nos desbordó”.

La difícil situación económica actual ha influido en la disminución de comercios participantes, según reconoce Pascual, si bien resalta que la “Fira Comercial de Alzira, no es una feria outlet sino que tiene una categoría porque además de productos de fuera de temporada se pueden adquirir otros de actualidad y de calidad”.

Para animar a la feria habrán juegos de animación, a los que este año se añaden una gran variedad de talleres con sus respectivos monitores, “de esta forma afirma Palacios- los padres y las madres podrán comprar de forma relajada mientras sus hijos se divierten”.

Fira Comercial Alzira Oberta en la Plaza Mayor de Alzira



Divendres 5 d'octubre

17,00 h. Obertura d'estands
19,00 h. Inauguració oficial de la Fira per part de les autoritats

Dissabte 6 d'octubre

10,00 h. Obertura d'estands
En horari ininterromput de 10 a 22 h.

ZONA D'ANIMACIÓ INFANTIL:

11 a 14 h. Castells unflables
11 a 12 h. Maquillatge i globoflexia
12 a 13,30 h. Taller de pintura
Decoració d'un mural gegant amb pintura normal i de dits

18 a 21 h. Castells unflables
18 a 19,30 h. Tallers de manualitats i de construcció de jocs tradicionals
En acabar els tallers i fins el final de la vesprada maquillatge i globoflexia

22,00 h. Tancament d'estands

PROGRAMA D'ACTES

5, 6 i 7 d'octubre

Diumenge 7 d'octubre

10,00 h. Obertura d'estands
En horari ininterromput de 10 a 22 h.

ZONA D'ANIMACIÓ INFANTIL:

11 a 14 h. Castells unflables
11 a 12 h. Maquillatge i globoflexia
12 a 13,30 h. Contacontes
18 a 19,30 h. Taller de cuina infantil
En acabar els tallers i fins el final de la vesprada maquillatge i globoflexia

22,00 h. Clausura de la Fira Comercial

COMERÇOS PARTICIPANTS



AQUA ALZIRA PISCINAS
BASE SPORTLEADER
UNITED COLORS OF BENETON
B7 BESETS
CASABLANCA
COTONERA EVENTS
CRISTANLUX
CARREFOUR
ASOCIACIÓN DE ALZHEIMER DE ALZIRA
DENT AMB DENT
ESTIL CANI
GIOVANNI BARI
LLOPIS
LA DESPENSA DEL GOURMET
LA RATITA PRESUMIDA
MERCEDES ROMERO
MENUTS
ADAFIR (Associació d'afectats de fibromialgia de la Ribera)
NOVIES
PASSET A PASSET
PUNTOMUEBLE
MADUIXA
V. FERRER MOTORECAMBIOS
SANCHIS CLIMA
SPANION (Asociación de padres de niños con cáncer de la Comunidad Valenciana)
SOLS CABELL
TAPIDECOR

Premiados en la IV SETMANA DE L'ECONOMIA I L'OCUPACIÓ

La consellera de Educació, Ocupació y Formació, M^a José Català, la alcaldesa de Alzira, Elena Bastidas, y el presidente de l'Associació Empresarial, José Villalba, entregaron los galardones de la IV Setmana de l'Economia i Ocupació, a la Ferreteria Mengual, a la firma Enrique Sierra SL, a Talleres Xúquer, a Ice Cream, así como al periodista, Bernat Clari.

El president de la AEA felicitó a los premiados y resaltó, al final de la velada, "el elevado nivel de los ponentes" en la Setmana de l'Economia. Villalba recordó que el Parc Empresarial El Pla "es ya una realidad" i solicitó a los empresaris locales que no arrojen la toalla "porque de esta seguro que salimos".

Enrique Sierra SL

Este establecimiento se inició en el año 1946 como Camisería Sierra, en la calle Faustino Blasco Nº6, hace ya más de medio siglo, siendo los fundadores, Enrique y Remedios, quienes implicaron a sus hijos, desde niños, en este negocio.

Por ello en el año 1970 abrió sus puertas lo que hoy es Enrique Sierra siendo uno de los primeros en situarse en la nueva zona comercial que se abría sobre el antiguo cauce del Júcar y que

pasaba a ser la actual Avda. Santos Patronos, 20, que con el tiempo se convertiría en la zona comercial por excelencia de la ciudad de Alzira.

Salvados muchos escollos entre ellos la triste pantanada ocurrida en 1982, y siguiendo el espíritu emprendedor, que ha caracterizado a la familia Sierra, abrieron una nueva tienda en la Avda. Santos Patronos, 31 dedicada exclusivamente a la moda de mujer con todas las últimas tendencias. Unas tiendas que en estos momentos son un reflejo de moda, calidad y exclusividad en Alzira y toda la Ribera.

Ferreteria Mengual

La historia de la empresa comienza en un sencillo taller, creado en 1940 por Doña Regina Sellés Santos. En aquel entonces únicamente contaban con una fragua y un yunque, y con esto y a golpe de martillo se dedicaban principalmente a la fabricación de balcones, rejas y puertas de hierro forjado, complementando la actividad con servicios de cerrajería doméstica como llaves, cerraduras y de más que quedaban en un segundo plano.

Están especializados en el duplicado de llaves teniendo uno de los mayores surtidos de llaves que se pueden encontrar en la comar

ca y unos de los precios más competitivos; además disponen de copia de mandos, cerrajería a medida, apertura de puertas y cajas fuertes, mantelería, productos de limpieza, venta y reparación de pequeños electrodomésticos, artículos de bricolaje y reparo a domicilio. Apostando así por una estrategia de diversificación que se ha incrementado en este período de crisis económica intentando abarcar la mayor parte de mercado posible y ampliar así su cartera de clientes para poder permanecer en el mercado.

Talleres Xúquer

Víctor Boscá se inició en su profesión en el año 1967 cuando apenas contaba con 15 años de edad en el local propiedad de su padre Facundo Boscá, ubicado en Alzira, C. Maestro Moscardó, 26 – Camilo Dolz, 25.

Al cabo de un año, decidió establecerme por su cuenta en el mismo domicilio, pero dada su minoría de edad no pudo hacerlo hasta que cumplió los 18 años de edad creando la empresa "Talleres Boscá".

Por aquel entonces la actividad de la empresa era la de mantenimiento y reparación de vehículos turismos, especializándose en plancha, pintura, y rotulación. Esta empresa sigue hoy día



operativa en el mismo domicilio y con la misma actividad.

En 1988 constituyó la Empresa Talleres Xúquer, S.L., cuya actividad principal de inicio fue la de mantenimiento de Vehículos Industriales.

Hoy en día disponen en los terrenos de Carcaixent de naves construidas y debidamente dotadas con una superficie de más de 9.000 m2.

En Talleres Xúquer se han preocupado especialmente por la calidad y el medio ambiente, poseyendo las ISOs 9001 y 14001, y Homologaciones y Certificados UNE-EN 13071, UNE-EN 9100, PREN 9120.

Sus departamentos de I + D + I, están constantemente desarrollando nuevos proyectos, desembocando sus frutos en actividades que ya venían realizando, además de las ya mencionadas como:

Ice Cream

Guillermo Lamsfus, fundador y presidente de ICFC (Antigua Avidesas) nació en Legazpia (Guipúzcoa), 64 años, casado y con 3 hijos. Licenciado en Ciencias Económicas comienza su carrera profesional dentro del mundo del Helado con la puesta en marcha de Helados Miko en

Vitoria en 1977.

En 2003, Nestlé decide cerrar la planta de Avidesas y con el fin de evitar el cierre, Guillermo Lamsfus compra la fábrica comenzando, desde cero, una nueva aventura empresarial dedicándose a la Marca del Distribuidor.

Actualmente y después de invertir 60 millones de € y vender en 10 países diferentes, ICFC factura 90 M €. El mercado español representa el 30% de la facturación y la expectativa de crecimiento en el medio plazo es muy optimista.

Bernat Clari

Bernat Clari es licenciado en Ciencias de la Información por la Universidad Cardenal Herrera-CEU. Se estrenó como profesional en la emisora de la Cadena SER en Alzira, donde se hizo cargo de los servicios informativos. En 1986 compaginó su trabajo radiofónico con la corresponsalía del diario Levante-EMV en la Ribera Alta hasta que, un año más tarde, se incorporó a la plantilla del diario. Des de 1988 y hasta abril de 2010 fue delegado de Levante-EMV en la Ribera.

Des de la redacción de Alzira dirigió la edición comarcal con un gran éxito de audiencia y difusión. En abril de 2010 fue nombrado director adjunto del diario.

Levante-EMV, cargo que ostenta en la actualidad. Ha recibido numerosos premios y reconocimientos profesionales.





TEXLIMCA, S.A.

Especialistas en textil



Pedro Andrés. Gerente de Texlimca

ESPECIALISTAS EN RECICLAJE TEXTIL

Un modelo de negocio definido, seriedad, gestión transparente y una tradición empresarial innegable hacen de esta empresa alzireña un referente en el sector del reciclaje.

TEXLIMCA, S.A., nació en la década de los años 40 de la mano de Pedro Martínez Cano. En sus inicios, su labor fundamental era la recuperación de residuos de la época, pieles, cuerdas, alpargatas y ropa vieja que tras su clasificación y picado, se vendía para la fabricación de papel. No obstante, lo que se inició como un trabajo muy localizado se ha convertido en una actividad empresarial que hoy en día, emplea a más de 40 personas y tiene presencia internacional.

Fue en 1973, cuando adquirió el nombre social que ahora tiene. En 1983 se incorporó el que ahora es su Director, Pedro Andrés, forjado en el mismo grupo empresarial y con un amplio bagaje profesional en el sector de la recuperación.

Especializada en el reciclaje textil y en la producción de trapos de limpiezas industriales, desde 1994 desarrolla el proyecto Wippy®.

Entre sus actividades, destaca la instalación de contenedores de recogida selectiva de ropa en municipios. La misma, no solo es gratuita para las arcas públicas sino que, además, ofrece innumerables ventajas a los ayuntamientos con los que se firma convenio. La primera de ellas es un ahorro considerable en el gasto de la gestión de sus residuos, ya que la ropa y calzado que se deposita en los contenedores Wippy® no acaba en los de basura doméstica (gestionados por los ayuntamientos) por lo que se eliminan los costes de transporte, gestión y posterior eliminación o tratamiento de residuos.

Estos contenedores cumplen con la más estrictas normas de seguridad dando buena prueba de ello la constante inversión en I+D que la empresa desarrolla y que se ha materializado recientemente en un acuerdo de colaboración con la Universidad Politécnica de Valencia.

En segundo lugar, TEXLIMCA ofrece a los ayuntamientos un amplio programa de Responsabilidad Social Corporativa, con numerosas acciones e iniciativas, que van desde la colaboración con ONG's, hasta campañas educativas para potenciar el reciclaje. No podemos olvidar que TEXLIMCA es firmante del Pacto Mundial de Naciones Unidas.



Ofrece innumerables ventajas a los ayuntamientos con los que se firma convenio.

La primera de ellas es un ahorro considerable en el gasto de la gestión de sus residuos.



En tercer lugar, y quizás el aspecto más importante, la colocación de los contenedores de TEXTLIMCA en una ciudad supone una apuesta decidida de la administración pública y de los ciudadanos por el ecologismo y el medio ambiente. Es la filosofía de las **3R: Reducir, Reciclar, Reutilizar**.

Por último TEXTLIMCA, S.A. ofrece a los ayuntamientos una relación honesta, a largo plazo, compromiso y seriedad en la gestión, todo ello avalado por certificados de calidad y medio ambiente ISO 9001 e ISO 14001, respectivamente y más de medio siglo de experiencia empresarial.

De este modo, con su slogan **“a tu ROPA le queda mucha TELA”**, TEXTLIMCA tiene, hoy en día, presencia en más de 200 ciudades de España y Portugal. Localidades tan importantes como Santiago de Compostela, Elche, Benidorm, o varias comarcas de Oporto, en el norte de Portugal, donde actúa la empresa WIPPYTEX, LDA., dan cobertura a más de 4 millones de habitantes, donde los ciudadanos pueden ver en sus calles los contenedores con la imagen WIPPY, la mascota con la que TEXTLIMCA identifica su programa de recogida selectiva de ropa y calzado en todos los municipios.



A tu **ROPA** le queda mucha **TELA**



Con los productos que se obtienen en la recogida selectiva, tras su clasificación en nuestras instalaciones, se realiza la exportación, de toda la ropa reutilizable, a diversos continentes.

Los productos que no son usables, se clasifican de nuevo para la producción de trapos de limpieza industriales, para la fabricación de borras en la recuperación de hilados o rellenos de colchones, o para la insonorización de los automóviles. “Hay que minimizar al máximo el residuo para asegurar la calidad del medio ambiente de futuras generaciones” asegura Pedro Andrés.

Además de los trapos de limpieza que se comercializan a través de distribuidores, grupos de cooperativas o grandes cuentas, desarrollamos otros productos de limpieza cosméticos, bolsas de basura, absorbentes, etc. internacionalizando la actividad a lugares tan lejanos como Japón o Cuba, Europa o África.

TEXTLIMCA, S.A., también dispone de un departamento que comercializa tejidos nuevos y confecciona y distribuye sábanas, almohadas, manteles, servilletas y otros productos del canal HORECA.

EL PME

UN CURSO INNOVADOR DE RESULTADOS MUY POSITIVOS

Una veintena de empresarios y emprendedores participa en el Programa de Mejora Empresarial (PME), organizado por la Asociación Empresarial Alzira (AEA) destinado a lograr un Plan Estratégico Individual, "que pueda consolidar su negocio o su proyecto" según Isabel Galbis, directora de la Escuela de Negocios de la Cámara de Comercio de Valencia.

Resultados altamente positivos

Se trata de una metodología innovadora que "está proporcionando resultados altamente positivos", según el secretario de la AEA, Pedro Andrés.

Galbis explicó que la VII edición de este curso "ofrece a los emprendedores la posibilidad de

albergar sus proyectos en viveros empresariales que la Cámara tiene distribuido a lo largo de la provincia de Valencia". Mientras que las empresas constituidas "pueden ver consolidado su negocio con un Plan de Viabilidad a coste cero".

Gran acogida del programa

El programa, cuyo director y tutor es Francisco Cotarelo, está compuesto por un 20% de formación teórica y un 80% de consultoría personalizada.

Andrés resaltó la "gran acogida" que ha tenido este curso reservado, en principio para 20 alumnos, y al que se inscribieron una veintena de emprendedores y 16 empresarios. El dirigente empresarial se mostró orgulloso de que "las aulas de la Asociación Empresarial acojan uno de los escasos cursos del Programa de Mejora Empresarial que se ofrecen en España".

Ello demuestra, a juicio de Andrés, que "el tejido empresarial de Alzira y de la comarca está vivo y manifiesta una gran inquietud por formarse, lo que resulta imprescindible para los empresarios en tiempos tan difíciles como los actuales".

El programa está compuesto por áreas de marketing y comercial, administrativa financiera, jurídico final, herramientas de gestión, operaciones y logística, así como de recursos humanos.



ATV

Alzira Té Veu

www.alzirateveu.es

riberaexpress.es
diari digital comarcal

JOSÉ LUIS CUMPLE 50 AÑOS SIRVIENDO LOS MEJORES JAMONES EN: CASA CÓRDOVA



Casa Córdoba es una de las escasas tiendas de ultramarinos que ha sobrevivido a las grandes superficies y sobre todo a la crisis. Su secreto puede radicar tanto en la antigüedad, 1935, como en la calidad de sus productos, especialmente de sus jamones, la especialidad de la casa.

La charcutería fundada por Ramón Córdoba y su esposa Amparo Latorre, hace cerca de 80 años, la mantiene su sucesor, José Luis Andrés en la calle San Vicente Ferrer, conocida antaño por la calle La Parra.

“Fueron mis maestros y casi mis padres” afirma José Luis que se dejó caer en el establecimiento a los 13 años, “llegué un verano para echar una mano y ya me quedé porque el colegio era para mí un auténtico suplicio”. Y añade “me acogió una familia correcta y educada y encima me pagaban mientras los maestros me atormentaban”.

José Luis, rodeado de jamones serrano e ibéricos, habla sin parar mientras atiende a sus clientes, Emilia es una asidua de Casa Córdoba “por la garantía de los productos y porque José Luis es todo un caballero”, dice sin pudor.

“El pernil es el rei de la botiga” declara ufano, y sus principales súbditos son los quesos, los chorizos y las conservas.

CASA CÓRDOVA TIENE MUCHAS NOVIAS

Heredó de su maestro, Ramón Córdoba, el hábito de “comprar siempre productos de calidad contrastada” y a punto de cumplir 50 años en la tienda y 63 en su partida de nacimiento, empieza a pensar en la jubilación; “la idea es jubilarme a los 65 pero si me queda una pensión de apenas 1.000 euros, me lo pensaré”.

La generación del maestro charcutero José Luis se perderá porque sus hijos, uno informático y otro fisioterapeuta, no llevan camino de seguir en la charcutería.

También se queja de la crisis, que le obligó a prescindir de un empleado, “hasta el año 2.000 todo iba perfectamente, pero desde entonces las ventas han ido bajando lentamente” asegura.

Y a pesar de todos los pesares, Casa Córdoba tiene visos de sobrevivir, “tengo muchas novias, ya me han preguntado varias personas por la cuantía del traspaso y la verdad es que tengo una gran ventaja, la clientela está hecha”



Som una entitat Valenciana.

30 anys al servici
de la societat Valenciana.



C/ Gandia, 23 Tel. 96 24558 77
ALZIRA