

La 'crème' de la Crem

Poc es deuria imaginar Rafael Olaso quan va marxar de Gandia, a la fi dels seixanta, per treballar en una cafeteria de les Balears, que vint-i-cinc anys després es convertiria en el primer fabricant de màquines professionals de cafè exprés de tot l'estat espanyol. En aquesta aventura empresarial hi va tenir molt a veure el fabricant italià 'Il Comendatore' Valente.

Tal volta pugui sorprendre el fet que molts dels famosos cafès que se serveixen en bona part de les cafeteries italianes es realitzen amb màquines construïdes al País Valencià, més concretament a Crem Cafexpres, la fàbrica que Rafael Olaso va construir el 1992 a Gandia (Safor). No es tracta d'acabar amb la merescuda llegenda que des de sempre ha acompanyat els cafès italians, sinó de constatar fins a quin punt ha arribat l'expansió comercial de Crem Cafexpres.

I és que, en poc més de deu anys, aquesta empresa s'ha convertit en el primer fabricant de màquines professionals de cafè exprés de tot l'estat, que ha passat de tenir una producció de 600 màquines anuals l'any 1993 a construir al voltant de 12.000 cafeteres al 2002. L'empresa ha tingut una expansió constant i al llarg d'aquest any ja ha tornat a incrementar la xifra de producció en més d'un 20%. I els projectes no s'aturen ací. L'objectiu immediat de l'empresa és poder arribar a fabricar 15.000 màquines el 2004 per situar-se entre les cinc productores de màquines de cafè més importants del món.

Tal volta el secret de l'èxit d'aquest empresari gandià va començar el dia en què en un dels seus viatges de negocis a Itàlia va tindre l'oportunitat de conèixer Carlos Ernesto Valente, fundador de Faema i considerat fins a la seua mort el fabricant de màquines de cafè més important d'Itàlia. *Il Comendatore* Valente, que va arribar a dirigir un imperi industrial que comptava amb més de 10.000 treballadors, es va convertir en el personatge clau en la vocació empresarial d'Olaso.

Al 1967 Rafael Olaso va deixar Gandia per anar a treballar a les Balears en una cafeteria d'un hotel. Al cap de poc temps va passar de preparar cafès a convertir-se en agent del departament comercial de la companyia. I amb aquesta experiència, el 1971, va retornar al País Valencià, per

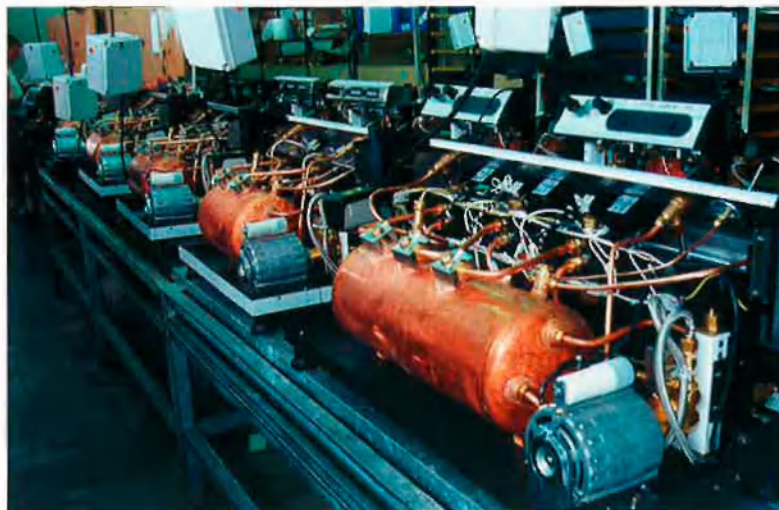
emprendre el seu negoci. Aquest va agafar el nom d'Italex, que consistia en la importació de màquines de granissats d'Itàlia. A poc a poc va ampliar el negoci fins que al 1981 va arribar a fabricar les pròpies màquines de cafè amb els components que li arribaven d'Itàlia.

'Il Comendatore' Valente. Per realitzar el seu trànsit d'exportador a fabricant, Olaso va comptar amb la inestimable col·laboració d'*Il Comendatore*, que li va donar el suport tècnic necessari per aconseguir muntar les primeres màquines que sortiren de la factoria de Gandia. Rafael Olaso confessa que va ser ell, Valente, el que el va contagiar de la seua il·lusió i de grans coneixements en la fabricació de màquines de cafè. Després de més de deu anys de col·laboració en l'exportació de cafeteres li va proposar fabricar els propis aparells comptant amb la seua ajuda i suport. "Ell em coneixia bé, va confiar en mi i va acceptar la proposta."

Des d'aquest moment, l'empresa d'Olaso no ha deixat de créixer. El fort increment en la venda de màquines de cafè i el perfeccionament en les tècniques de fabricació que s'operava a la factoria de Gandia van fer que, al 1992, Rafael Olaso decidira vendre la seua xarxa comercial d'importació d'equips d'hosteleria per concentrar totes les energies en la fabricació de les pròpies màquines de cafè. Així va nàixer Crem Cafexpres, que actualment ja està competint amb els fabricants italians, els seus antics mestres.

Mentre repassa amb atenció la seua línia de muntatge, Olaso assenyala que la clau per arribar a ser un fabricant de màquines de cafè competitiu està en l'adaptació de la cafetera a les particularitats de cada consumidor. "Es tracta de personalitzar la màquina perquè el propietari s'hi pugui identificar." Cal tindre en compte que hi ha màquines de Crem a 64 països, i en cadascun d'aquests països hi ha una cultura del cafè diferent, per la qual cosa les formes de degustar-lo varien molt d'uns llocs a altres.

Per a tots els paladars. Per adaptar-se a les particularitats de cada país, Crem ha apostat per la creació de diverses línies de producció que ajusten la temperatura, la pressió i la dosificació del cafè a



la demanda de cada client. Tot i aquesta varietat, Olaso destaca que “la qualitat del cafè sempre és la mateixa, ja que mantenim la base fonamental de Crem, que consisteix a extraure la crema de cafè. Això s’aconsegueix amb un procés basat a espremer el cafè amb una forta pressió i una alta temperatura, per extraure’n l’essència, que és el que anomenem la crema”.

Aquesta *crème de la crème* del cafè –de la qual Olaso esta tan orgullós– ja es consumeix a molts països, i és que les cinc línies de producció amb què compta Crem li permeten fabricar més de 250 models de cafè diferents. Gràcies a aquest alt grau d’especialització en el producte, Crem pot cobrir una gran varietat de demandes, la qual cosa li proporciona una presència destacada en mercats ben diferents, com l’italià, que és de gran tradició, o com el Japó o Singapur, en què el consum de cafè està molt menys arrelat. És justament en el mercat asiàtic i en el nord-americà on Rafael Olaso té dipositades gran part de les seues expectatives de creixement: “Gràcies a la recent obtenció de certificats de qualitat específics per treballar en aquests països podem entrar en un mercat gegant en què ja comencem a tindre una clientela sòlida i amb excel·lents perspectives de futur.”

Així, tenint en compte la diversitat d’oferta de cafè que produeix Crem, l’empresa ha ampliat el catàleg de màquines, i s’han creat dues noves marques: Monroc i Megacrem, que s’afegeixen a la que ja existia fins ara, Expobar. Per a una empresa que té la seua millor arma en l’a-

daptació constant de les màquines, és fonamental la creació d’un Departament de Recerca i Desenvolupament. Per a Rafael Olaso, l’R+D (Recerca+Desenvolupament) ha estat un dels elements clau perquè la fàbrica de Crem haja pogut incrementar la seua producció, ja que, com ell mateix assegura, “la investigació constitueix la millor inversió possible, perquè assegura el control de qualitat i ens permet introduir millores a les cafeteres”. De fet, una bona part dels 57 operaris que treballen a Crem es dediquen quasi exclusivament a fer control de qualitat i a perfeccionar les màquines per poder traure novetats al mercat.

Encara que Rafael Olaso no ha perdut ni una miqueta de l’entusiasme per al seu negoci, ja està preparant el relleu generacional, amb la incorporació, a la factoria del seu fill, Rafael Olaso Castelló, de vint-i-quatre anys, que ara s’encarrega de la direcció dels tallers de producció. Però, de moment, sembla que Olaso pare està en plena forma i que encara té corda per a llarg. Així es reflecteix quan parla de la seua producció: “Aquesta màquina de cinc difusors és per als grans hotels, aquest altre model tan petit és per als turcs, també hi ha la cafetera de tres aplicacions, la individual...”

Mentre prossegueix l’enumeració, a la porta ja l’esperen uns clients italians que ben aviat sabran que a Crem trobaran una màquina de cafè construïda a mida. Una mena d’alta costura del cafè exprés que Rafael Olaso ha sabut assaborir.



D’ALUMNE A MESTRE

Rafael Olaso ha aconseguit perfeccionar tant el procés de producció de màquines de cafè a la seua fàbrica de Gandia que els mateixos italians, a qui deu l’aprenentatge en aquest camp, ara han passat a ser-ne clients. Passen els anys, però no l’interès que Olaso diposita en la feina.

Alexandre Carbó