

Almirall tanca la compra d'una firma alemanya

El grup farmacèutic Almirall ha tancat el procés d'adquisició del grup alemany Hermal per un import de 376,4 milions d'euros (62.627 milions de pessetes). L'empresa catalana ha explicat que, amb aquesta operació, Almirall «enforteix la seva posició al mercat alemany, al mateix temps que accedeix a nous mercats». -Efe

OPA del primer accionista de l'empresa Uralita

La societat Nefinsa, propietat de la família Serratos, llançarà una OPA sobre el 56,6 % del capital que encara no controla a Uralita, amb una inversió màxima de 783 milions d'euros (130.280 milions de pessetes). Uralita no descarta invertir en nous sectors, tot i que els materials de construcció continuaran tenint «pes rellevant». -Efe

RESTAURACIÓ

El cuiner Òscar Piedra obre un restaurant a Sallent, apadrinat per tres estrelles Michelin

ROGER HERNÁNDEZ
Manresa

El cuiner santpedorenc Òscar Piedra inaugurarà dijous vinent a Sallent el seu restaurant Ospi, amb la presència de destacats personatges del món gastronòmic català i estatal. Piedra ha estat campió d'Espanya del premi culinari internacional Pierre Taittinger (2005), premi nacional de gastronomia Plato de Oro (2005 i 2006) i Collar de Oro (2007), i finalista i subcampió d'Espanya de tapes i pinxos (2005 i 2006), entre altres guardons.

L'acte d'inauguració començarà a les 7 de la tarda, amb la presència prevista dels cuiners Ramon Freixa (restaurant El Racó d'en Freixa), Mey Hofmann (escola de cuina Hofmann) i Carles Tejedor (Via Véneto), cadascú amb una estrella Michelin.

JOSEP ROJAS



El cuiner santpedorenc, ahir a la cuina del seu establiment

També hi assistiran Aitor Olabegoya (antic xef del restaurant Arola), Nacho Blanco (cap de cuina del restaurant de la Ciutat del Futbol de Madrid) i Òscar

Molina (cap de cuina de l'hotel barceloní Casa Fuster).

Òscar Piedra, de 30 anys, ha comentat que «la il·lusió de tots els cuiners és tenir el seu propi nego-

ci». L'establiment oferirà serveis de càtering, cafeteria i restaurant amb capacitat per a uns quaranta comensals. La principal novetat de la seva oferta serà la «cuina en miniatura», que consisteix en les tapes tradicionals, «però modernitzades».

En aquest sentit, el nou restaurant pretén oferir una cuina d'«alta qualitat gastronòmica», amb plats tradicionals de cuina de mercat, però «adaptats a una visió personal i moderna». Segons Òscar Piedra, la gastronomia de les tapes té un gran potencial a Catalunya, tenint en compte que l'evolució que ha fet aquest plat en altres comunitats.

Piedra es mostra «impressionat» pel prestigi dels cuiners que participaran en la inauguració. El restaurant Ospi és ubicat al carrer de l'Estació, número 4.

ENERGIA

Algèria rescindeix l'acord amb Repsol i Gas Natural

EFE/Madrid

La companyia estatal algeriana Sonatrach ha rescindit el contracte signat amb Repsol i Gas Natural per desenvolupar un projecte integrat de gas natural que les dues empreses espanyoles es van adjudicar l'any 2004. Sonatrach prendrà en exclusiva

el control de totes les operacions relacionades amb el projecte. Repsol i Gas Natural han advertit que apel·laran a l'arbitratge internacional pel que consideren una actuació «il·legítima». El govern algerià havia mostrat les seves queixes pel «retard» en la realització del projecte.

La revista 4x4 líder de ventas



1978-2007

Federació Empresarial de la Catalunya Central

Nota informativa sobre formació continuada

FORMACIÓ PROGRAMA 2006/07 REALITZADA EN LA NOSTRA DEMARCACIÓ

- 30 curssets
- Mitjana hores durada curs: 70 (60-90 h)
- Total hores formació: 2.100
- Alumnes inscrits al programa: 490

FORMACIÓ PROGRAMA 2007/08 QUE ES REALITZA EN LA NOSTRA DEMARCACIÓ

- 40 curssets
- Mitjana hores per curs: 70
- Hores total formació: 2.520
- Alumnes previstos: 576/635

Aquests curssets tenen caràcter GRATUÏT i són subvencionats per la Fundació Tripartida per la Formació en el Treball (antic FORCEM) i el Consorci Català per la Formació Continua, Unió Europea i Fons Social Europeu, i formen part dels contractes-programes del Foment del Treball Nacional, que inclouen les patronals territorials independents i socis de Foment, com la Federació.

MATÈRIES QUE COMPRENEN LES ACCIONS DEL PROGRAMA 2007/08

Denominació:

- windows avançat
- ofimàtica
- linux: funcions bàsiques i administració
- autocad 2D/3D
- programació visual basic.net
- gestió de recursos humans

- direcció i conducció d'equips de treball
- intel·ligència emocional
- màrqueting estratègic
- comerç exterior
- qualitat total
- idiomes: anglès, francès, alemany, xinès (nivells diversos)

CARACTERÍSTIQUES

- La formació està orientada a empleats en actiu i autònoms
- Tots els alumnes que compleixin els requisits d'assistència rebran el diploma corresponent
- Formació de caràcter GRATUÏT i NIVELL ALT
- La realització del programa de la Federació-Foment és a càrrec del centre Cidet
- Inscripció preferent per al personal de les empreses afiliades directament o mitjançant gremis que pertanyen a la Federació Empresarial de la Catalunya Central.

Informació i inscripcions:

FEDERACIÓ EMPRESARIAL - Tel. 93 872 38 74 - Fax 93 872 82 15 - E-mail: bcs@aisi.es