

# notícies d'empresa



L'establiment està situat a Travessera de les Corts.

## GOTTA DESEMBARCA A BARCELONA CIUTAT

La cadena de perfumeries Gotta, originària de Lleida, inicia el desembarcament a la ciutat de Barcelona amb l'obertura de la seua primera botiga a finals d'aquest mes. Dotat amb una superfície que ronda els 300 metres quadrats, l'establiment estarà situat a la Travessera de les Corts de la capital catalana.

Actualment, la cadena dis-

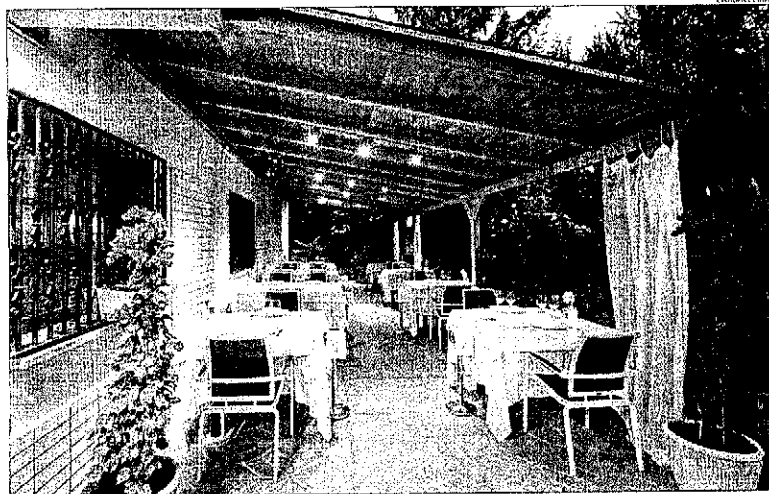
posa de dotze punts de venda a la província de Barcelona, si bé cap d'aquests està situat a la capital.

Amb aquest primer establiment, Gotta pretén obrir una nova via d'expansió comercial a tot Catalunya, on ja és present a les principals ciutats.

Amb dos dècades de trajectòria, la cadena ha experimen-

tat un constant i ràpid creixement. Els establiments Gotta responen a un esquema en què tot gira al voltant dels clients: serveis, seccions, disseny de la perfumeria, informació o comunicació promocional.

L'objectiu de tot plegat és transmetre el concepte diferenciador de Gotta: Perfumeries de Confiança.



## El restaurant Carballeira inaugura la seua terrassa d'estiu

El restaurant Carballeira de Lleida va inaugurar la seua terrassa per treure el màxim profit del bon temps. Amb capacitat per acollir-hi unes trenta persones, la terrassa ofereix la possibilitat de degustar plats diferents de la carta adaptats a l'estiu, més frescos i innovadors. L'acte inaugural va estar organitzat per Cristina Vila i va comptar amb la col·laboració de diferents professionals del sector.

## LA FEDERACIÓ D'HOTALERIA CONVIDA A 'TASTAR LA FRESCA'

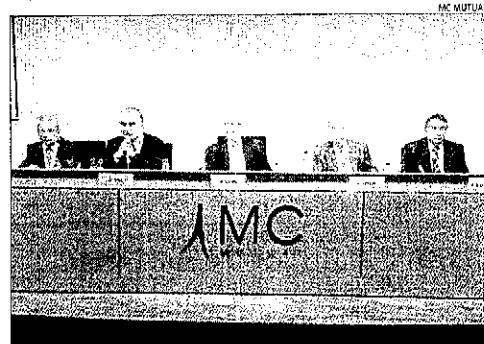
La Federació d'Hostaleria de Lleida impulsa una campanya de promoció amb l'objectiu de fomentar el consum als establiments d'hostaleria i restauració dotats d'una terrassa.

*Tasta la fresca* és el nom amb el qual s'ha batejat la nova iniciativa promocional, que es va posar en marxa el passat dia 14 de juliol.

Durant els dijous d'aquest estiu, el client podrà disfrutar en aquests establiments d'una doble oferta gastronòmica. D'una banda, podrà optar per prendre un entrepà, una tapa o una torrada

acompanyada d'una beguda al preu de cinc euros. De l'altra, podrà optar per assabonar un menú de tarda vespre, al preu de dotze euros, que inclou un primer plat, un segon, postres i beguda. A més, aquelles persones que ho vulguin podran disfrutar d'una copa per tres euros més.

Aquesta iniciativa pretén donar impuls als establiments d'hostaleria de les terres de Ponent, amb l'oferta de preus competitiu perquè els seus clients puguin disfrutar amb els seus companys de les nits d'estiu.



## Mutual ingressa 12,7 milions a Lleida

MC MUTUAL, Mútua d'Accidents de Treball i Malalties Professionals núm. 1 de la Seguretat Social, va ingressar a Lleida 12,7 milions d'euros procedents de les quotes cobrades de la SS. La mútua va tancar el 2010 a Lleida amb un resultat positiu d'1,8 milions d'euros i amb un percentatge sobre les quotes meritedes superior al 14%.

## Un vi de Lagravera, a la guia Parker

El vi Onra negre de Celler Lagravera ha estat qualificat amb 90 punts + (plus), a la prestigiosa guia Robert Parker, que plasma una selecció de més de 1.000 vins de tot Catalunya. El producte és el millor de la DO en la relació tan buscada de qualitat/preu, un fet que suposa un reconeixement a l'esforç del petit celler d'Alfarràs.

## Groupalia s'implanta a Lleida

Groupalia, companyia de compra en grup *on-line*, oferirà plans locals a Lleida, de manera que expandeix la seua presència a tot Catalunya. Des del passat dia 5, els lleidatans podran disfrutar d'ofertes d'oci relacionades amb gastronomia, estètica, formació, viatges, etc., amb descomptes de fins a un 90%. A Lleida compta amb 8.000 usuaris registrats.

## Promoció conjunta de llonganissa i vi

L'Associació de Fabricants de la Llonganissa de Graus i el Consell Regulador de la DO Somontano han firmat un conveni de col·laboració pel qual es fixa "l'aportació del producte necessari per a qualsevol tipus de presentació, esdeveniment, assistència a fires o altres actes que les organitzacions portin a terme". Estarà vigent aquest any i el 2012.