

## PREMI AL/A LA JOVE/A EMPRENEDOR/A INNOVADOR/A



# Francesc Ribas

**Innovació:** Model 365 per a la producció de tomàquet de qualitat i proximitat tot l'any.

**Web:** [www.canpuxic.cat](http://www.canpuxic.cat)

### Can Puxic, on les tomaqueres rendeixen un 270% més

Can Puxic és la marca amb la qual Francesc Ribas comercialitza el tomàquet que produeix segons el Model 365, un procés de treball integral que permet allargar el cicle i augmentar la qualitat del cultiu convencional del tomàquet.

La base del projecte són els seus hivernacles "intel·ligents", que compten amb sistemes automatitzats de reg amb degoter, ventilació, il·luminació artificial, calefacció i injectors de CO<sub>2</sub>. Gràcies a un programari especialitzat, l'hivernacle s'autoregula segons uns paràmetres estables d'humitat, temperatura, llum i quantitat de CO<sub>2</sub>. Així, les plantes es troben en un estat òptim constant i incrementen el nombre, el pes i la qualitat dels fruits. El model permet oferir al mercat tomàquet de proximitat tots els mesos de l'any, combinant dos cicles de cultiu llargs i realitzant un ús responsable dels recursos naturals.

Aquesta innovació es complementa amb la creació d'una botiga en línia amb enviament 24h a tot Catalunya i l'ús d'envasos elaborats amb materials sostenibles 100% reciclables. També s'ha innovat en la traçabilitat dels productes mitjançant la seva codificació.

### Beneficis de la innovació

El Model 365 ha reportat millores en diferents àmbits. En l'econòmic, ha augmentat aproximadament un 270% el rendiment de les tomaqueres i ha reduït els cost dels treballs manuals. En el tècnic, ha permès l'aplicació de noves tecnologies i l'establiment de relacions amb diferents centres de recerca i professionals del sector. En el de la seguretat laboral i alimentària, ha implementat un protocol de vestuaris, EPIS i processament del tomàquet. I en l'ambiental i de bones pràctiques, s'ha reduït l'ús d'aigua, el control de les plagues es duu a terme mitjançant la lluita integrada i el sistema de calefacció es basa en un circuit tancat d'aigua escalfada amb caldera de biomassa.

## Trajectòria de l'empresa

En Francesc Ribas forma part d'una família de quatre generacions de pagesos. El 2003 es va incorporar a l'empresa familiar de producció de tomàquet de temporada. Al 2015 va començar la realització de les proves pilot per determinar els paràmetres òptims del control de clima i del programari. Entre l'agost de 2016 i el de 2017 va començar el primer cicle de cultiu complet amb el Model 365 i va crear la seva pròpia empresa amb el nom comercial de Can Puxic. El darrer any han ampliant la superfície de producció i instal·lat una caldera de biomassa.

