

DISAYT HANDLING: DIVISIÓN ESPECIALIZADA EN MANIPULACIONES MULTISECTORIALES

El operador logístico Disayt dispone desde el pasado mes de enero de una división especializada en el servicio de manipulación a medida para sus clientes, denominada Disayt Handling.

Dicha división está especialmente diseñada para atender adecuadamente las necesidades de todos sus clientes, siempre bajo la premisa de un servicio único y personalizado. En este sentido, Disayt pone a disposición los metros cuadrados necesarios para la óptima realización de manipulaciones que su actividad requiera, controladas en todo momento por avanzados sistemas de gestión informática. Dentro de la amplia gama de servicios especializados y personalizados de manipulación, Disayt realiza entre otros, transformaciones de producto, confección y desconsolidación de kits, packing, y etiquetajes.

Como apuntan desde la empresa, "para la correcta y óptima realización de las manipulaciones, Disayt Handling dispone de los medios adecuados que pone al servicio de sus clientes, entre los que cabe destacar como elementos mecánicos, caminos de rodillos, envasadoras, plastificadores térmicos, identificación de componentes a través de archivo fotográfico, pistolas de identificación, etc. A su vez, y en lo concerniente a los elementos humanos que componen la división, ofrece total flexibilidad y adaptabilidad a sus clientes con disponibilidad horaria máxima, y acuerdos con las principales empresas laborales".

Los resultados del grupo de empresas, que engloba Aditrans, Aunditrans, Disayt y Adiur, alcanzaron en 2004 los

22,4 millones de euros, con un número de empleados de 133. Además de los empleos directos, su estructura se completa con un número actual de 70 trabajadores autónomos.

Para el año 2005, explican, "manejamos una previsión de ventas de 25 millones de euros con unas inversiones superiores a 500.000 euros".

LA VENTA DE TECNOLOGÍA, NUEVA LÍNEA DE NEGOCIO DE LIDERA

Lidera en respuesta a una creciente demanda de los sectores empresariales y organizacionales con los que trabaja ha lanzado una nueva línea de negocio, la venta de tecnología.

Como apuntan desde Lidera, "La evolución de la consultoría está afectando al modo en que se relacionan las consultoras con sus clientes, de forma que la consultora externa debe ocuparse de innovar constantemente para sus clientes; ese es sin duda su mayor valor añadido, y la organización, si así lo considera puede optimizar sus recursos internos para el despliegue de las acciones o proyectos que le sirve la con-

sultora, (y que han debido naturalmente diseñar en estrecha colaboración)".

Sin embargo, a veces estos recursos humanos internos "precisan de asesoramiento a la hora de implantar determinados productos de consultoría o bien requieren desarrollar determinadas competencias y habilidades para llevar a cabo dicho trabajo". También aquí Lidera se compromete con sus clientes hasta la implantación definitiva de la tecnología cedida.

Algunos ejemplos de esta nueva actividad son "Locus para la venta" o implantación de un sistema de mejora continua que mide al inicio y al final del proceso los cambios acaecidos en las competencias comerciales del equipo comercial y "Sercal" que optimiza la calidad de servicio en el ámbito de los servicios, la salud privada y el comercio.

BODEGA DE SARRÍA, PREMIADA EN EL CHARDONNAY DU MONDE

Bodega de Sarría, con su vino joven "Señorío de Sarría Chardonnay 2004" ha conseguido este mes de marzo un nuevo premio en Francia, en

la 12ª edición del concurso Chardonnay du Monde, considerado como el más importante a nivel internacional de vino blanco y en el que han participado 37 países y todas las regiones de Francia.

El vino premiado con medalla de plata es joven, cosecha 2004, elaborado 100% con uva Chardonnay, reconocida como una de las de mayor calidad para la elaboración de vinos blancos. Marida a la perfección con pescados, mariscos, platos ligeros y quesos frescos. La condiciones especiales de los viñedos de Señorío de Sarría son ideales para la elaboración de este tipo de vinos, frescos y afrutados.

El concurso ha tenido lugar del 10 al 13 de marzo en el Château des Ravalys en Saint Lager, en Borgoña, donde fueron catados 1090 vinos, procedentes de 37 países, en base al reglamento internacional OIV. Se da la circunstancia de que el 60% de los miembros del jurado no eran franceses. Bodega de Sarría, propiedad del Grupo Empresarial Caja Navarra, ha sido la única bodega navarra galardonada en este concurso en el que se presentan vinos producidos

SENDA VIVA, ABIERTO DE JUNIO A NOVIEMBRE

El primer sábado de junio, día 4, volverá a abrir sus puertas el Parque de la Naturaleza de Navarra, Senda Viva, tras el periodo de invierno y mejoras introducidas en los recorridos de los visitantes y la ampliación de servicios y atracciones. Por ejemplo, pequeños trenes de paseo interno acercarán a los visitantes hasta las áreas temáticas, facilitando los desplazamientos.

El parque, esta nueva temporada se mantendrá abierto todos los sábados, domingos y festivos de junio a octubre, ambos incluidos, además de los viernes de julio y agosto de 11 a 19 horas. Senda Viva, iniciativa del Gobierno de Navarra con inversores privados de la Co-



munidad Foral, se inauguró en la temporada estival de 2004 y durante el invierno, la dirección ha trabajado en la mejora y adecuación del parque tras analizar las sugerencias recibidas de los propios visitantes y la experiencia de los primeros meses de funcionamiento.