



Interior del nuevo establecimiento de la cadena Viena en la calle de Joan Corominas. N. ARÓZTEGUI

# Viena transforma su céntrica pizzería en un local de bocadillos

El establecimiento abrió ayer tras un mes de reformas

La cadena ha invertido 900 mil euros

La pizzería que Establiments Viena poseía en la céntrica calle de Joan Corominas reabrió ayer sus puertas reconvertida en un local especializado en bocadillos. El es-

tablecimiento ha sido reformado, se ha dotado de una terraza y como servicio añadido ofrece una conexión wi-fi gratuita. Ayer recibió la visita del alcalde. **PÁGINA 4**

## Viena reabre como local de bocadillos todo el día hasta la medianoche

El céntrico establecimiento se dota también de una terraza



Marc Siscart, director de Viena, y el alcalde, Pere Navarro, visitando las remodeladas instalaciones. NEBIDI ARÓZTEGUI

El reformado bar incluye como servicio añadido una conexión wi-fi gratuita

Josep Lluís Alonso

Después de poco más de un mes cerrado por reformas, la antigua pizzería que Establiments Viena tenía en la céntrica calle de Joan Corominas, reabrió ayer al público convertida en un local de bocadillos, la principal especialidad de la cadena. La mayor remodelación se ha efectuado en la planta baja, con una nueva distribución de espacios, aunque la empresa ha tenido tal cuidado en respetar la arquitectura y decoración anterior y el mobiliario, que hace falta un esfuerzo de memoria para distinguir a bote pronto las diferencias entre el antes y el después. Sin embargo, la mayor parte de la inversión, que ha alcanzado los 900 mil euros, se la ha llevado la cocina, dotada de costosos equipos, imprescindibles para garantizar la calidad de que ha hecho gala la empresa. El local abrió ayer al público a las dos de la tarde, poco después de la última "visita de obras" como la definió Marc Siscart, director de la cadena, que estuvo acompañado del alcalde de Terrassa, Pere Navarro, entre otros miembros del consistorio.

Este establecimiento, que abrió como pizzería hace diez años, tiene 942 metros cuadrados de superficie distribuidos en tres plantas, dos de uso para los clientes, junto con una amplia y atractiva terraza exterior, una de las novedades destacadas de esta

nueva etapa. A diferencia de la pizzería, el local de bocadillos ofrece un horario más amplio. Estará abierto todos los días del año de 8 de la mañana a 11.30 de la noche (y los viernes y sábados, hasta las 00.30 horas). Este es el factor fundamental del cambio, según explicó Siscart: la posibilidad de cubrir todas las franjas horarias, adecuarse a los horarios de los comercios – un sector muy dinámico en el centro de Terrassa–, y poder captar a un público más extenso: desde los trabajadores de la zona hasta la gente de paso por el centro.

ADAPTARSE AL CLIENTE

"Hemos creído que así podemos satisfacer mejor a nuestros clientes, con un local abierto todo el día, con terraza, más permeable y adaptado a las necesidades actuales de la ciudad", argumentó el director general. Cabe destacar que como servicio añadido, que a buen seguro será muy apreciado por los clientes más jóvenes, el local ofrece conexión wi-fi gratuita para navegar por internet.

El alcalde agradeció la fidelidad de la empresa por continuar en Terrassa. "Estamos muy orgullosos de tener un establecimiento de tanto prestigio de una empresa de Sabadell", se cuidó de subrayar, ya que Siscart no recordó en ningún momento el origen sabadellense de la compañía. "Este es un edificio que queremos de una manera muy especial, que forma parte del patrimonio arquitectónico de la ciudad", dijo Navarro. El local, de estilo modernista y magistralmente conservado –perteneció a la Sociedad General de Electricidad– es una de las joyas de la corona de Establiments Viena.