

EMPRESSES



El director general d'Establiments Viena, Marc Siscart, al local que l'empresa té a Mollet del Vallès. L'ECONÒMIC

Establiments Viena vol expandir-se a partir del 2012 fora de Catalunya

CONTROL. La cadena de restauració manté l'aposta per un creixement controlat i sense franquícies. **2010.** Tanca l'any amb 68 milions facturats

JORDI TORRENTS
SABADELL

Un dels crítics gastronòmics més populars del planeta, Mark Bittman, va aconseguir que la marca Establiments Viena donés la volta al món quan fa quatre anys va publicar un article al *The New York Times* en què definia la seva flauta de pernil ibèric com "el millor entrepà del món" i va aconseguir que la seva llegió de lectors imaginessin les excel·lències d'uns productes que, fa ja 41 anys, van néixer a Catalunya en un petit local de Sabadell de la mà de Silvestre Siscart i Pere Llorens. Des de llavors, la cadena ha anat creixent, de forma controlada i esquivant els cantos de sirena de les propostes per fer franquícies, arreu de Catalunya. "Però tenim clar que ha arribat el moment de sortir fora, i preveiem obrir locals més enllà de les fronteres catalanes el 2012 o, com màxim, el 2013", detalla el director general de la companyia,

Marc Siscart. És cert que Viena disposa d'un local a Andorra: "Això ja ens permet dir que som una multinacional", bromreja Siscart, però és ara quan la companyia ja es planteja seriosament fer un pas més.

Tornem, però, a Bittman, que va descriure la flauta d'ibèric de la següent manera: "No és només el pernil; la flauta de color marró fosc, com una baguet cuita a la perfecció. La combinació de la crosta cruixent i de

l'interior tendre i melós és simplement extraordinari per a algú que ha menjat pa arreu del món. Al pa s'hi posa una mica de tomàquet, que hi afegeix la nota justa d'humiditat i acidesa. És salat, és clar, però també ric, dolç, fins i tot floral. És una cosa que Ferran Adrià o Joël Robuchon servirien orgullosos".

CAN ROQUETA. Aquesta definició del crític té molt a veure amb el que Siscart anomena "el nostre valor

afegit", ja que Viena "té una veritable obsessió pel control de la qualitat". De fet, el 2002 va ser un any d'inflexió en aquest sentit, ja que va inaugurar la seva seu central de Can Roqueta (a Sabadell) on, en 4.000 metres quadrats, s'hi situen les instal·lacions de fabricació dels productes carnis, dels embotits i del pa, la central logística i les oficines. "Fins i tot ens fem les salses", apunta el director general, com a exemple de tenir controlada tota la producció.

L'oferta que un pot trobar en un Viena ja supera les 50 referències d'entrepans freds i calents, amanides, croissanteria i cafeteria. Als mateixos establiments és on es tanca el procés d'elaboració dels entrepans i la fermentació i cocció de les flautes i les pastes. D'aquí l'eslògan de *Per menjar bé, bo i ràpid*, que pretén unir els conceptes de qualitat i immediatesa, a la vegada que els serveix per marcar distàncies amb les comparacions que els

puguin fer amb altres firmes de menjar ràpid, però de menor qualitat. Sobre això, Siscart explica que també han notat la crisi econòmica, ja que "la gent és sensible al preu", tot i que el client "valora molt allò que se li ofereix i té clar que a Europa tenim una cultura gastronòmica que cal preservar".

El concepte de locals Viena continua passant "per l'equilibri entre perifèria i centre urbà", diu Siscart: "Seguim el client allà on va". Els nous locals són més grans, de més de 500 metres quadrats, amb auto-servei i en zones properes a polígons o centres comercials. Amb tot, també hi ha nous establiments que segueixen la filosofia de rehabilitació d'edificis històrics catalogats. D'exemples no en falten, com el Viena de la Rambla de Barcelona -antiga casa Mumbú-; la pizzeria de Terrassa -edifici modernista de Lluís Muncunill-; el Viena Casino de Reus -antic casino al costat del Teatre Fortuny-, el de



El client entén

que tenim una

cultura

gastronòmica que

cal preservar

MARC SISCART
DIRECTOR GENERAL VIENA

Castellar del Vallès -edifici Can Turuguet- o el de Tortosa -antic mercat del peix-, entre d'altres.

Dels 36 locals, tres són pizzeria restaurant amb servei a taula -dos a Sabadell i un a Terrassa-, un model que, de moment, la companyia no continuarà, tot i que no ho descarta. Siscart explica: "El nostre focus d'expansió se centra en els locals d'entrepans". Actualment, hi ha locals a 20 poblacions catalanes i una a l'andorrana de Santa Coloma. A Sabadell n'hi ha sis; a Barcelona, quatre; a Terrassa i Tarragona, tres; a Granollers i Reus, dos, mentre que n'hi ha un a punts com, entre d'altres, Platja d'Aro, Girona, Manresa, Salt, Tortosa i Vic.

BEQUES. Siscart té clar que bona part dels seus 1.500 empleats treballen de cara al públic: "Necessitem que estiguin contents, moti-

ESTABLIMENTS VIENA

FACTURACIÓ

68 M€

TREBALLADORS

1.500

ESTABLIMENTS

36

● El primer Viena naixia el 1969 amb un petit establiment a Sabadell. Des de llavors, amb un creixement molt controlat i sense franquícies, la cadena s'ha anat estenent arreu del país amb el lema 'per menjar bé, bo i ràpid'. Fa quinze anys, facturava 7,7 milions. Ara, ja supera els 68.

vats i formats, creant un entorn de treball com més amable millor". Això pot sonar a obvietat o a declaració de principis, però Siscart detalla que Viena fa molts anys que aplica una política de personal "amb molta promoció interna i contractes indefinits". Per adaptar-se a la majoria de la gent, especialment els estudiants, ofereix contractes a temps parcial i fa sis anys també va crear les Beques Viena: "Als estudiants de grau mitjà o superior o universitari que aproven les seves matèries, els paguem la matrícula", diu Siscart.

Un altre capítol és el de la contractació de persones amb discapacitat en un percentatge superior al que els marca la llei (la LISMI). "Hi ha feines adaptades a

L'empresa atorga beques als seus treballadors que estudien i aproven

tothom", explica el director, "i sempre es duen a terme amb una tutela".

Fa pocs dies, la secretària d'ocupació i Relacions va signar un protocol de col·laboració amb cinc companyies per difondre les polítiques de flexibilitat i conciliació laboral, acadèmica i personal que desenvolupen per als joves: Abacus, Mercadona, MRW, Suara Cooperatives i Establiments Viena.

PROJECTES PEL 2011

Dos locals, un a Sant Cugat

El creixement controlat i sense franquícies forma part de l'ADN de Viena. "És la clau de l'èxit -diu el director general, Marc Siscart- ja que volem que l'experiència del client sigui la mateixa en tots els locals". El 2010 el va

tancar amb tres de nous -al Tecnoparc de Reus, a Barcelona i al centre comercial Splau de Cornellà-, el mateix nombre que el 2009. Aquest 2011, de moment, n'obriran dos més, un dels quals serà a Sant Cugat del Vallès.