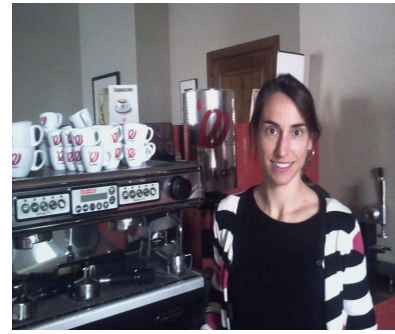




**L'entrevista: Imma Badell
Empresària, juntament amb
Jaume Freixedas i Pol Lluch,
de l'é Il Caffè i del Bar El Coro***



“Volem que el treballador faci seu el negoci i per aconseguir-ho cuidem les persones. Tots, treballadors i empresaris, hem d'unir esforços per a tirar endavant.”

- **Imma Badell, dona emprenedora i sòcia de l'é Il Caffè i del Bar El Coro, establiments que aporten una oferta diferent als seus clients. Imma, com esteu resistint la crisi, esteu reinventant constantment el negoci?**

La creativitat és fonamental en tots els àmbits, també a l'hostaleria. Nosaltres busquem diferenciar-nos d'altres ofertes de restauració que es donen a la vila. A é Il Caffé oferim bons cafès tant per l'alta qualitat del producte com per la cura en la seva manipulació. També comptem amb una carta molt diversa en esmorzars i berenars: cafès, suc i batuts, líquats, smoothies, xocolates, crêpes, gofres, pastes i entrepans. Darrerament, hem introduït dinars lleugers, el concepte de menjar ràpid però de qualitat, a base d'amanides i entrepans molt complerts, busquem l'equilibri alimentari tot complaent els paladars més exquisits.

Pel que fa a El Coro, el que m'encanta del lloc es que hi ha gent de tota mena. Al llarg del dia van passant homes, dones, avis, nens, joves a la nit,... El local té una localització privilegiada i l'arquitectura de l'edifici el fa un lloc molt especial i emblemàtic.

- **Parlem de les persones, que valoreu més a l'hora de reclutar personal, actituds, experiència, formació,...?**

L'equip humà és fonamental per oferir al client un servei d'excel·lència. Volem que el treballador faci seu el negoci i per aconseguir-lo cuidem les persones. Tots, treballadors i empresaris, estem en un mateix vaixell i hem d'unir esforços per a tirar endavant. Volem persones responsables, que donin un tracte humà al client, que hi hagi un ambient de companyonia i d'ajuda mútua entre els treballadors.

Pel que fa a l'experiència, l'òptim és trobar l'equilibri, persones que tinguin experiència però també flexibles per adaptar-se a noves maneres de treballar, entorns, persones,... En el cas dels cuiners sí que és necessària més experiència i creativitat.

* *é Il Caffé. Carrer de la Font, 4. De dilluns a dissabte de 8:00 a 14:00 i de 16:30 a 20:30. Especialitats en esmorzars i berenars. Dijous i divendres amplia la seva oferta amb dinars amb una nova fórmula: menjar lleuger i gourmet, una oferta de qualitat.*

Bar El Coro. Plaça Sant Joan. De dilluns a diumenge de 8:00 a 14:00 i de 16:30 a 21:00. Divendres i dissabte fins a les 02:00 de la matinada. Establiment emblemàtic per a fer vermouths, esmorzars, berenars i sopars, primeres copes,... Àmplia oferta en tapetes i entrepans molt complerts i originals.
<https://ca-es.facebook.com/elCoroVilafranca>

- **Molt sovint quan pensem en cambrers/es de cafeteries i terrasses imaginem noies joves i força rotació de personal. Abans de la crisi, els nois treballaven a sectors amb sous més alts, és el que diem segregació horitzontal. Actualment quin perfil teniu majoritàriament i com capteu aquest personal?**

Avui dia el treballador valora molt l'estabilitat laboral i com que hi ha menys ofertes també hi ha menys rotació. Sí que és cert que el nostre personal es majoritàriament femení. Tenim un personal estable amb un horari fix que respon més a dones d'edat adulta que treballen al matí. El cap de setmana el personal és més jove, també tenim estudiants, amb un horari més flexible i jornades parcials. En quant a la manera de captar les persones, freqüentment ens funciona el boca a orella. La intermediació laboral que ofereix l'oficina municipal de treball també em sembla una bona opció.

- **Imma, compteu amb una participant de programes del Servei d'Ocupació i Formació fent pràctiques a la cafeteria, és la primera vegada que acolliu algú en pràctiques, com valora l'experiència?**

Sense dubtes és una pràctica de benefici mutu entre l'empresa i la persona. La persona aprèn l'ofici i es dona a conèixer, també podem donar bones referències si un altre local ens ho demana. Per a nosaltres, es un bon mitjà per a conèixer futurs treballadors, tenim un temps per formar-los i també penso que és positiu per la resta de l'equip: s'acostumen a acollir a altra persona, a ensenyar l'ofici i a donar suport i això ens beneficiarà en cas de necessitar incorporar personal a la nostra plantilla.

Vilafranca del Penedès, març de 2014