



Els treballadors del colmado Quílez, ahir, somrients per la continuïtat del negoci

PEDRO MADUENO

# Un acord d'última hora salva l'històric colmado Quílez

El negoci es reinventarà al magatzem, de manera que no haurà d'abandonar el seu xamfrà de tota la vida

**LUIS BENVENUTY**  
Barcelona

I les senyores s'assabenten de la notícia i manifesten la seva alegria. "Que bé", diuen mentre sospiren alleujades davant el taulell de l'històric colmado Quílez. "Jo ja m'havia fet a la idea que tancàveu per sempre". I Faustino Muñoz, el director de la botiga, el sommelier, l'encarregat, assenteix una vegada i una altra amb somriure tremolós, arrufa els pòmuls, se li posen vermells, se li neguen els ulls... I l'home va i es retira a la rebotiga, un moment, a la part del darrere, per

recompondre's l'expressió i allisar-se les solapes de la bata abans de tornar.

El Quílez se salva a l'últim moment, quan tot semblava perdut, gràcies a un acord ja a la pròrroga, un de fa tot just quatre dies, després que pocs dies enere van penjar el típic cartell amb aires de rèquiem de comiat i agraïment a tots els seus clients. Ara, d'aquí un mes i mig, el vell magatzem serà el nou queviures, un nou Quílez un pèl més petit, una versió més estreta i pròpia d'aquests temps d'estretors. No tindrà tants aparadors, no lluirà tant, es conformarà amb un parell de ben petits. Però serà al mateix xamfrà de tota la vida, amb la porta al número 65 de la rambla Catalunya. I amb les mateixes cares preguntant què hi posarem, els mateixos treballadors que encadenen anys i panys en aquesta cantonada entre Aragó i la rambla Catalunya.

## Pel patrimoni empresarial

■ Després de 30 anys al capdavant de la seva empresa, Carles Raurell tenia ganes d'alliberar-se d'unes quantes responsabilitats, almenys no anar tan atabalat els caps de setmana... Però al seu cor Prodeca és més que una empresa, és la seva obra, en certa manera parteix del seu llegat. No podia vendre-la i desentendre-se'n. I Albert Giralt, de 39 anys, volia muntar el seu propi negoci, i la possibilitat d'emprendre una aventura que no suposés arrencar de zero el seduïa molt. I al final, fa tot just sis mesos, ells dos es van trobar al programa Reempresa, un servei d'assessorament promogut per l'associació empresarial

Cecot i l'agència municipal Barcelona Activa per preservar el patrimoni productiu, per servir de pont entre els que volen abandonar la primera línia i els que volen ocupar-la. Gràcies a aquest pont 76 negocis continuen funcionant a la ciutat, i prop de 200 persones conserven la feina. "Primer vaig entrar a l'empresa com a empleat", diu l'Albert. "I va comprovar que tenia bona sintonia amb la nostra manera de treballar -interve en Carles-, de manera que va comprar l'empresa i va ocupar el meu despatx. Ara jo treballo per a ell". "Així aprofites la seva experiència, la seva cartera de clients...", diu l'Albert.

"Aquí els treballadors sempre fem un brindis el 24 i el 31 de desembre -diu Muñoz-. I el 31 els companys em van dir que digués unes paraules, que era l'última vegada que brindàvem... I vaig tenir un pressentiment. No vaig voler dir adéu. Vaig aixecar la copa i vaig dir ja veureu com al final no marxem". I rememorant aquell brindis Muñoz es torna a emocionar. Com en una pel·lícula de Frank Capra. Com James Stewart a *Que bonic que és viure*. Igual. Una mena de miracle que desafia les lleis del lliure mercat, de l'oferta i la demanda, del poder de les grans cadenes tèxtils. Un esdeveniment excepcional

### L'encarregat Muñoz encara s'emociona quan explica als seus clients que no, que al final no tanquen

difícilment repetible. L'entrada en vigor de la llei d'Arrendaments Urbans que obliga a renegociar els vells lloguers a preu de mercat no hi entén, de finals emocionants.

Aquest colmado va obrir com a confiteria el 1908 i amb els anys va anar sumant reformes i ampliacions fins a ocupar tot el xamfrà. Muñoz explica que la seva disposició actual ocupa dos locals de dos propietaris. Les converses amb el principal no van arribar a bon port. Demanava 22.000 euros al mes. Però amb el segon, amb l'amo dels prop de 90 m<sup>2</sup> que encara funcionen com a magatzem, van tancar un acord fa pocs dies. "Per 7.500 al mes, una xifra assumible. El propietari podria haver firmat amb una multinacional per molt més. Però ens coneix. Sap que no marxarem de sobte deixant el local fet un fàstic. Amb l'altre propietari vam acordar una pròrroga fins al 28 de febrer. Mentrestant ultimarem les obres necessàries i la mudança. Tindrem uns 30 m<sup>2</sup> menys, però farem servir com a magatzem l'altra botiga de destil·lats del carrer Aragó. Aquí tinc els plànols. Quedarà molt bé. En lloc de 895 referències d'ampolles en tindrem 747. Sí, n'hauré de treure unes quantes que amb prou feines tenen rotació, però conservarem la nostra essència, els nostres marbres, les nostres caixes, els nostres llums, els nostres empleats... i els nostres clients". ●