

En Víctor Arrese va marxar als Estats Units després de llicenciar-se en econòmiques per fer-hi un màster i va aprofitar el temps per pensar quin tipus d'empresa engegaria tan bon punt tornés al nostre país. De fet, tot just arribar va tenir la idea que amb pocs anys ha portat a terme: **"Pocs dies després d'arribar a Califòrnia vaig veure un restaurant que em va encantar i vaig saber que allò era el que volia fer. El món de l'hostaleria feia temps que m'atreia i ja em vaig anar plantejant les bases del futur negoci."** Així doncs, i acabats els dos anys de postgrau, el primer que va fer en Víctor a Catalunya va ser tirar endavant el projecte: **"La idea s'havia de condicionar una mica a un model europeu, perquè el mateix que es feia allà no hagués funcionat aquí, així que amb el meu germà Jordi i un amic vam decidir-nos a obrir un restaurant amb la idea de franquiciar-ne d'altres amb el temps."** En aquest moment, Fresc Co ja és el nom insígnia de tres establiments, tots propis: **"En un primer moment vam deixar de banda la franquícia perquè ens volíem consolidar en el mercat amb locals propis que seguissin perfectament la filosofia que ens havíem proposat. Ara bé, estem oberts al mercat i no la descartem en un futur sempre que es respecti i segueixi el nostre saber fer."**

En Víctor i en Jordi ens expliquen quina ha estat la clau del seu triomf: **"Es tracta d'un restaurant innovador, ningú fa exactament el que fem nosaltres. El nostre servei es basa a oferir un menú de bufet lliure al voltant de les mil pessetes amb una molt bona relació entre la qualitat i el preu."** I afegeixen: **"Els nostres clients poden repetir tantes vegades com vulguin de tot el que tenim, incloent el cafè i les postres."** Però la base sobre la qual se sosté la idea de Fresc Co és la barra d'amanides: **"Som una mica els pioners del bufet d'amanides, perquè, si bé en pots trobar en alguns tipus de restaurants vegetarians, no estan concebudes com les nostres. Oferim tretze metres de barra amb 38 bols amb un producte a cadascun, sis dels quals són amanides ja preparades i la resta són productes individuals. A més, tenim fruits secs, quatre salses diferents i varietat d'olis i vinagres."** És en aquest espai on impera la creativitat i on el públic pot realment gaudir d'un espectacle en colors i sabors: **"Intentem que la composició de la barra cridi l'atenció dels clients, per això podem barrejar els colors dels productes i jugar-hi per tal d'oferir una atractiva varietat de productes naturals i de bona qualitat."**

Però no tot són amanides a Fresc Co. Els germans Arrese també ofereixen altres productes als seus establiments: **"El centre del restaurant és l'amanida, però també tenim una barra calenta on se serveixen pizzes, sopes i pastes, a més del plat del dia, i un altre taulell on hi ha les postres."** I segueixen: **"De sopes, per exemple, no en fem 200, sinó només unes quantes, perquè el que volem és que recordi aquella sopa de l'àvia amb tota la seva qualitat i el seu sabor. Pel que fa al plat del dia, optem normalment per carns blanques, peix, truites i d'altres."** I encara continuen: **"Per a la pasta, tenim sempre quatre salses que el client pot escollir, dues de fixes que no podem retirar perquè ens les demanen contínuament, i**

dues que anem canviant i així intentem sorprendre el client."

800 menús diaris en la franja de migdia entre els tres restaurants i les llargues cues que a vegades s'hi formen avalen la idea d'en Víctor i la professionalitat de tot l'equip que està al capdavant de la cadena d'establiments: **"Si hem arribat fins aquí penso que és gràcies al personal i a la gent que ha estat al meu costat i que porta molt de temps a l'empresa."** Trobar personal és difícil avui dia i a Fresc Co en són conscients: **"Agafem sobretot gent jove i ja des de bon començament ens vam posar en contacte amb una associació per contractar treballadors amb especials dificultats per a la inserció sociolaboral."** Per aquesta tasca, en Víctor va rebre el premi a la qualitat social que atorga la Generalitat de Catalunya: **"Hem intentat sempre que el nostre personal treballi a gust en els nostres establiments i suposo que això és garantia perquè no se'n vagin, i continuïn al nostre costat."** En Víctor tampoc ha tancat mai les portes als treballadors estrangers: **"Tinc molts immigrants treballant a casa, perquè jo no em miro la raça ni el color, l'únic que demano són ganes de treballar i bon cor. Per exemple, treballen amb nosaltres molts paquistanesos i no els canvio per res del món, són molt bons treballadors i molt fidels a l'empresa."** I encara afegeix: **"Es paria molt d'atur, però si un noi o una noia de divuit o vint anys vol treballar, que vingui a casa que pot estar segur que li donaré feina."**

La fórmula del bufet lliure sembla sovint arriscada per a un empresari del món de l'hostaleria, i volem saber què en pensen en Víctor i en Jordi: **"Tenim tot tipus de client, sobretot el que busca una bona relació qualitat-preu i sap que la trobarà en els nostres restaurants, però també és cert que hi ha qui menja més amb els ulls que amb la boca i llença molt menjar."** I això és el que no agrada gens a cap dels dos: **"Entenem que els qui vénen per primera vegada poden caure en l'error de voler tastar massa coses i d'omplir-se el plat més del compte, però no és lògic que ho facin els qui coneixen perfectament el nostre sistema."** Amb això asseguren identificar la procedència dels turistes que entren als seus establiments: **"La gent del nord, ja siguin anglesos, alemanys o holandesos, per exemple, són molt sensibles a no llençar menjar; en canvi, els mediterranis tenim tendència a excedir-nos."**

Fresc Co, amb tres establiments en ple centre de Barcelona, s'ha fet un nom en el sector de l'hostaleria de la ciutat i ha obert les portes a més d'un milió de persones en aquests cinc anys de funcionament: **"Penso que la ubicació és molt important. Partíem d'un capital petit i si hagués de donar una puntuació basada en un barem del zero al deu, al primer establiment li hagués posat un set, i als altres dos els donaria un nou."** De cara al futur, l'objectiu dels germans Arrese és estar entre els millors en el seu camp i en dos anys tenir deu restaurants oberts: **"Considerem que l'amanida està imperant i que hem de seguir en la línia del menjar sa i en un creixement sostingut dels nostres locals."** Dinamisme, ganes de treballar i de gaudir de la feina avalen el futur d'aquests germans i dels seus col·laboradors, que han sabut fer créixer un negoci i demostrar la seva vocació de veritables empresaris.



**“Si hem arribat fins aquí,
penso que és gràcies
al personal i a la gent
que ha estat al nostre
costat i que porta molt
de temps a l’empresa”**

Jordi i Víctor Arrese - Barcelona (Barcelonès)