

Bones pràctiques de Responsabilitat Social de les Empreses d'Igualada



Sector d'activitat:

Hostaleria

Activitat de l'empresa: Servei de bar i restaurant. Activitat museística: Museu del Traginer

Nre. Treballadors/es:

5 persones fixes (1 dona i 4 homes). La propietària, un mestre de sala, un cuiner i dos ajudants de cuina.

Altres marques:

Museu del Traginer

Pàgina web:

<http://www.museudeltraginer.com>

Adreça i contacte:

C. Traginer, 5
08700 Igualada
Telf. 93 805 01 63
raco.traginer@terra.com

Descripció de l'empresa

El Racó del Traginer es defineix com a restaurant-braseria-cafeteria, però aquesta activitat hostalera és quasi indissoluble del Museu del Traginer.

El Restaurant va néixer fa 19 anys com una empresa familiar per oferir un servei als visitants del Museu del Traginer, que alberga la col·lecció que Antoni Ros, pare de l'actual propietària del Restaurant, va anar confeccionant a rel de la seva passió i relació amb l'antic ofici de traginer.

Encara que el Museu va restar tancat al públic per fer-hi reformes per adaptar-lo a la normativa, l'activitat del Restaurant no s'ha aturat des de la seva inauguració.

En els anys en què el districte industrial estava a ple rendiment, el Restaurant bullia d'activitat entre setmana i havien arribat a comptar amb 12 treballadors. Actualment les dinàmiques han canviat molt, l'activitat industrial barri del Rec ha disminuït considerablement i el restaurant s'ha especialitzat per oferir serveis turístics i de cap de setmana. Actualment, l'activitat més forta es concentra els caps de setmana, amb una clientela més familiar, que inclou trobades de grups, comunions, batejos...

El Restaurant disposa d'una oferta per a grups que inclou esmorzars i dinars i la visita al Museu amb la voluntat de dinamitzar l'activitat, sobretot entre setmana. També es promouen les visites individuals, tot i que es realitzen de forma més esporàdica. El Racó del Traginer realitza una acció comercial directa a determinats col·lectius (com les residències de la tercera edat...) i es planteja oferir a les agències de turisme de tot Catalunya una oferta més estructurada.

Les èpoques amb més demanda es concentren durant l'esdeveniment del *Rec Stores* (se celebra dos cops l'any). L'activitat més important se situa als mesos d'hivern i en diades senyalades durant tot l'any. A l'estiu, solen acudir clients que s'allotgen a les cases rurals de la comarca.

Esporàdicament han col·laborat amb altres empreses de la comarca en proveir d'avituallament als corredors de curses d'un esdeveniment esportiu local. Una activitat que suposà molt d'esforç i molt poc marge en el servei prestat.



El Restaurant és membre de la Unió de Botiguers d'Igualada (UBIG) i del Gremi d'Hostaleria i Turisme de l'Anoia (GHITA), amb el qual han realitzat accions per a dinamitzar el turisme i l'economia de la comarca

En l'àmbit de les aliances locals, el Restaurant és membre del Gremi d'Hostaleria i Turisme de l'Anoia (GHITA), amb el qual han realitzat accions per a dinamitzar el turisme i l'economia de la comarca.

Compromís amb la història, la cultura i l'educació: El Museu del Traginer

El Museu del Traginer – Col·lecció Antoni Ros va aconseguir la seva adscripció com a museu de la Xarxa de Museus Locals de la Diputació de Barcelona ara fa sis anys; fet que passava poc després de la mort del seu fundador Antoni Ros, el qual va llegar la seva col·lecció i l'esperit de difondre-la als seus fills. Aquests, van dedicar esforços a reformar el Museu, i a fer-hi les millores per a adaptar-lo a l'exigent normativa, i així conservar el llegat i difondre l'obra del seu pare, contribuint a donar a conèixer la vida dels traginers, part de la història i el patrimoni industrial de la comarca.

Una de les principals característiques que singularitzen el tarannà d'Antoni Ros fou la seva voluntat de mostrar per sobre de la voluntat de posseir. L'esforç dels seus successors ha estat enfocat a garantir l'acompliment d'aquest desig, mitjançant un sistema museològic integratiu que adapta la Col·lecció Antoni Ros perquè qualsevol persona pugui gaudir-ne.

El Museu del Traginer - Col·lecció Antoni Ros explica l'evolució del transport tant de mercaderies com de persones, i alhora mostra les relacions entre els diferents oficis que feien possible el desenvolupament del fet traginer a casa nostra.

L'àmplia representació d'eines i utensilis que acumulen aquests oficis, juntament amb la presència dels diferents carros, carruatges, selles i guarniments fan de la Col·lecció Antoni Ros un veritable museu de les arts i els oficis aplicats al món del transport a la Catalunya Moderna.

Avui dia, el Museu és obert al públic de dimarts a diumenge, tot i que les visites guiades són sota comanda i en hores convingudes, ja que les realitzen els propis fills del col·leccionista. La manca de més recursos econòmics impossibilita que el Museu tingui personal propi, així es facilita la visita a través del personal del restaurant (l'entrada del Museu és també la del Restaurant). Els agradaria poder disposar de més recursos per a la contractació d'un gestor cultural que pogués dinamitzar l'equipament ja que, tot i la gran dedicació de la família, són conscients de l'alt potencial de la col·lecció.

Cal destacar el gran esforç i dedicació de la família Ros per conservar el patrimoni i oferir el servei museístic en les bones condicions en què s'ofereix. A més, la família fa una aposta decidida per dinamitzar el patrimoni i crear propostes atractives destinades a diferents públics i que, alhora, estimulin l'activitat econòmica del Restaurant.

Més enllà de la col·lecció exposada, la família Ros guarda en locals de

propietat la resta del patrimoni, altres carros, eines i utilitatges que malgrat estar catalogats no han estat exposats.

El Museu té un ferm compromís amb la comunitat educativa. Disposa de fitxes didàctiques i propostes d'activitats per a les etapes de primària, secundària i estan en camí les d'educació infantil. Intenten dinamitzar les visites amb activitats vivencials, com una volta en carro i cavall.

No obstant això, des del Museu darrerament s'ha notat un decreixement de les visites escolars degut a la reducció de sortides que han fet les escoles per la situació econòmica de les famílies. Lluny de desanimar al Museu, els ha esperonat per fidelitzar les escoles de la comarca. Malgrat el públic escolar no acostuma a consumir producte del Restaurant, el compromís educatiu inherent al Museu i a l'empresa familiar és evident. Cal destacar que fins i tot es faciliten espais de reunió a les escoles o per fer l'esmorzar (portat de casa) en una sala del Restaurant.

En la línia de la promoció del patrimoni i la cultura, el Museu del Traginer ha signat un conveni amb l'Institut Municipal de Cultura d'Igualada que inclou activitats i col·laboracions amb el museu veí, el Museu de la Pell i Comarcal de l'Anoia. Destaca la participació a la Nit dels Museus i al Dia Internacional dels Museus amb diferents activitats, i la realització d'activitats per a les escoles ("pugem al carro"). El Museu de la Pell i Comarcal de l'Anoia té inventariat part del fons del Museu del Traginer, preservant, així, part del patrimoni de la Col·lecció Antoni Ros.

La bona relació amb l'Institut Municipal de Cultura d'Igualada fa que col·laborin en activitats on es necessita servei de bar (per exemple: la jornada d'intercanvis del Troc), o la participació a la ruta de la tapa de l'European Balloon Festival. El Museu gaudeix d'una petita subvenció per al seu manteniment, però també tenen suport en l'edició de tríptics i fulletons de difusió de les seves activitats.

Tant el Restaurant com el Museu se senten part fonamental del barri del Rec i aposten per la seva dinamització i valorització del patrimoni.

En aquest sentit, la família Ros ha promogut una associació de suport i promoció del Museu, "Amics del Museu del Traginer" que gestiona activitats entorn l'activitat museística, i d'implicació al barri del Rec. Una de les activitats estrella i amb més ressò que es realitza al barri és el *Rec Stores*, un dels certàmens de moda més importants de Catalunya. Per a aquesta ocasió l'associació munta i gestiona un bar solidari sota el lema "Salvem el Museu del Traginer". Durant el *Rec Stores*, la família cedeix a l'associació el local de les antigues cotxeries al mateix barri del Rec per muntar activitats culturals entorn el Museu, una barra de bar on estendre els serveis del restaurant i recaptar recursos per al Museu. Al local hi promocionen actuacions musicals, decoracions i ambientacions artístiques, donant suport a l'expressió cultural que ofereixen diferents artistes. Algunes d'aquestes activitats es repeteixen per la Festa Major o en altres



festivals esporàdics, dinamitzant, així, la cultura a l'entorn del barri del Rec.

L'associació, impulsada en un inici per la família Ros, ha acabat sent liderada pels amics que han donat suport a la continuïtat de la tasca del Museu i a la conservació de la Col·lecció Antoni Ros. En aquest sentit, la família valora molt positivament la obertura de la promoció del Museu a la participació ciutadana.

Atenció a la diversitat

El Restaurant el Racó del Traginer al llarg de la seva història ha destacat per la seva gran sensibilització i voluntat d'atendre a les persones amb necessitats especials.

Actualment cal destacar que tot l'edifici és accessible a persones amb mobilitat reduïda, l'existència de cartes en *Braille* per a persones amb deficiències visuals i la voluntat d'adaptar determinats plats per donar servei a persones amb alguna afecció o necessitat (com per exemple celíacs...). L'actual direcció vol potenciar aquesta línia de negoci i posar-ho en valor.

Són conscients que aquesta aposta suposarà un esforç de gestió, motivat per les exigències normatives, i per la conscienciació i protocols que haurà de seguir el personal del Restaurant, les condicions d'emmagatzematge dels productes i elaboració dels plats; com també afectarà les relacions amb els proveïdors i l'autenticació de les certificacions de garantia que els permeti assegurar una correcta atenció a les persones.

A més, el Museu ofereix una proposta museològica integrativa, utilitzant diverses eines de caire multisensorial, entre les quals destaquen les maquetes de suport volumètric, que reproduïxen a escala ergonòmica les principals modalitats de carros i carruatges exposats. Això assegura un millor coneixement dels mateixos per part del públic cec o amb deficiència visual, el qual pot complementar la seva experiència sensorial amb l'abast tàctil dels originals.

El Museu també és accessible a persones amb mobilitat reduïda i ofereix la informació museística en faristols adaptats per facilitar la visualització a persones amb cadires de rodes.

La carta està disponible en diferents idiomes (català, castellà i anglès) per tal de donar un millor servei sobretot al turisme de la comarca.

Compromís amb el producte de proximitat

El Restaurant el Racó del Traginer al llarg de la seva història ha destacat per la seva gran sensibilització i voluntat d'atendre a les persones amb necessitats especials

El Racó del Traginer es troba en un moment de reflexió i estudi sobre la nova carta i elaborant la nova oferta del Restaurant. Un dels aspectes a destacar és el seu compromís amb el producte de proximitat i de qualitat.

L'oferta culinària prioritza el producte de proximitat i de qualitat destacada. La política del Restaurant ha estat mantenir els proveïdors inicials des de l'arrencada del negoci, la majoria d'Igualada, amb els que tenen una molt bona relació de proximitat, que genera confiança i que facilitaria entrar en un nou producte i garantir certificacions.

El Restaurant també es nodreix d'alguns productes frescos de pagès de la comarca, de carn de vedella de Girona, botifarra de xarcuteria d'Igualada i la priorització de l'embotit del país. Destaca l'oli Saba, provinent d'empresa oliaire d'Igualada, un altre dels productes de proximitat dels quals fan gala. En la carta el vi del Penedès és el recomanat i també promocionen el de la D.O. Costers del Segre, tot i que a la carta també hi ha altres vins de fora el país.

També inclouen el producte ecològic, com per exemple vi ecològic, tot i que no destaca especialment.

Els nous reptes en matèria de contingut de l'oferta culinària són els menjar aptes per a celíacs (sense gluten) i el menjar vegetarià.

Cal destacar el suport a l'alimentació artesanal autòctona, participant en la promoció del producte local amb el gremi d'hostaleria i els productors locals. Destaca especialment la Festa del Cigronet, un dels productes estrella de la comarca, cita a la qual no podien faltar; però també la Festa de la Vinyala que es realitza a Òdena i on alguns restaurants de la comarca promocionen el producte incloent-lo a la seva carta. La Fira de la Vinyala proveeix als seus visitants de tiquets per consumir els cargols als restaurants, entre ells el Racó del Traginer.

Compromís ambiental

El Racó del Traginer no disposa de certificacions en quant a política ambiental ni d'estalvi energètic, tot i així són curosos i l'empresa té incorporats els valors de respecte i cura del medi ambient.

El personal està molt conscienciat en consumir només el necessari, que els aparells no se sobre carreguin, que les aixetes no gotegin... Hi ha una quotidianitat en aquestes mesures que ha portat l'empresa a instal·lar els llums de baix consum (al Museu també) o posar condensadors de compensació de l'energia reactiva, i consolidar d'aquesta manera una bona pràctica en matèria ambiental. Aquestes mesures d'eficiència energètica i ecològica han suposat una disminució de les emissions de CO₂ i els consums d'electricitat., i també un estalvi econòmic. Gràcies a això, han pogut baixar el nivell de la potència del comptador contractada i, per tant, també paguen en un tram més baix de facturació l'energia elèctrica.



En quant a la gestió de residus, van prendre la iniciativa a l'hora de sol·licitar diferents contenidors a l'Ajuntament per poder fer el triatge de la brossa. Són actius en el reciclatge dels diferents materials de rebuig. Àdhuc han demanat un contenidor més gran perquè tot l'orgànic que rebutgen no hi cap en el seu contenidor específic. El reciclatge de l'oli procedent de la cuina també el fan en una empresa certificada que el recull i recicla.

Compromisos laborals

El bon ambient i la complicitat és un dels trets característics de l'equip de persones que treballen a El Racó del Traginer. La major part del personal contractat porta força temps a l'empresa, el que menys 2 anys (un ajudant de cuina), la resta, entre 4 i 14 anys. Tota la plantilla és de la comarca.

Els treballadors gaudeixen de certa flexibilitat horària. El volum de feina assumit en temporada alta es compensa recuperant el descans en altres moments de feina menys intensa. No està protocol·litzat, però el tarannà de l'empresa familiar facilita aquesta mesura conciliadora.

L'empresa implanta les mesures de seguretat i de prevenció de riscos laborals, i tot i el risc que es corre sobretot a la cuina, no destaquen els accidents, *"s'intenta fer les coses bé i això ha permès no tenir accidents en els darrers anys"*.

Conclusions

Destacat:

- Adaptació de l'oferta/la carta amb productes:
 - Proximitat
 - Ecològics
 - Sense gluten, a prioritzar com a millora
 - Vegetarià
 - Adaptació lingüística i Braille del text
- El Museu: potenciació del patrimoni, la cultura, el barri

*Aquesta fitxa ha estat elaborada en data de juny de 2013 per Vector 5, Excel·lència i Sostenibilitat a partir de l'entrevista realitzada amb Meritxell Ros i validada per l'empresa. La fitxa reflecteix informacions aportades per l'empresa i ha estat validada per aquesta. En aquest procés també s'han identificat aspectes subjecte de millora, i s'està acompanyant l'empresa per tal d'abordar-los. L'elaboració de les fitxes d'RSE s'emmarca en el projecte Destinacions Turístiques Socialment Responsables impulsat per la **Fundació Pro-Penedès** i la col·laboració de l'Ajuntament d'Igualada. Aquest projecte està subvencionat pel SOC i el Fons Social Europeu, d'acord amb el Programa d'Ajuts a projectes Innovadors i Experimentals, regulat per l'Ordre EMO/312/2012.*