



LLUÏSA FUENTES

>> Martí Sabrià, gerent de Costa Brava Verd Hotels.

Allotjament de qualitat i a un preu competitiu

Costa Brava Verd Hotels SCCL ha estat guardonada amb el premi a la millor cooperativa

Amb 45 socis propietaris, la cooperativa aplega 85 hotels de la Costa Brava i el Pirineu. És una experiència singular en un sector estratègic com és el turisme, que aposta per una oferta d'allotjament en un ambient familiar i amb un servei de qualitat.

LLUÏSA FUENTES > TEXT



Fer un país vol dir satisfer una sensibilitat, aspirar que la gent s'hi trobi bé». Aquesta frase de Josep Pla es pot llegir a l'entrada de la finca que serveix de seu social a la cooperativa Costa Brava Verd Hotels SCCL, una finca de 1.800 metres quadrats que està situada a la carretera de Girona a Palamós, al terme municipal de Vall-llobrega, en un entorn natural, com no podia ser d'una altra manera. I perquè la gent s'hi trobi bé cal mantenir, malgrat la crisi, els estàndards de qualitat amb els quals els empresaris hotelers d'aquesta zona han aconseguit que se'ls identifiqui després d'anys de treball i esforços. Això ho tenen clar tots els socis de la cooperativa, i sobretot el seu gerent, Martí Sabrià.

45 socis propietaris

Costa Brava Verd Hotels SCCL està integrada per 45 socis propietaris d'hotels de les comarques de Girona de diferents categories. Presidida actualment per Josep Maria

de Vehí, la cooperativa va néixer l'any 2000 a partir de la fusió de dues cadenes hoteleres que es van crear als anys noranta: Costa Brava Centre Hotels, que compta amb 30 hotels del litoral de Girona, i Blau Verd Hotels, amb 15 establiments situats a les comarques d'interior i al Pirineu de Girona. A hores d'ara aquestes dues marques es mantenen. En total, quasi 5.000 llits i una distribució territorial que cobreix pràcticament la totalitat de les comarques de Girona, des de la Costa Brava al Pirineu. «Volíem que cada soci fos un vot i que tots tinguessin el mateix pes a l'hora de prendre una decisió, i que no hi hagués diferències en funció de la categoria», explica el seu gerent. A més, la cooperativa integra els 40 hotels de la marca Petits Grans Hotels de Catalunya, creada el 2003 per completar l'oferta existent. Aquests establiments, amb un màxim de 12 habitacions, estan situats fora dels grans nuclis urbans, en petits pobles o a prop d'entorns naturals, de caràcter i ambient familiar, i sovint en municipis d'alt interès turístic.



Costa Brava Verd Hotels SCCL està integrada per 45 socis propietaris d'hotels de diferents categories de les comarques de Girona



ELS CAÇADORS

Junts fan pinya

No fa pas tants anys que els hotelers es miraven de reüll entre ells i es feien la competència. Cadascú amb les armes que tenia lluitava per intentar fer-se un lloc en un mercat cada vegada més globalitzat. Uns amb més sort, d'altres amb menys, però en tot cas era una manera de fer que els portava a destinar molts recursos i que els impedia anar avançant amb la rapidesa i l'eficàcia amb què evolucionava el sector. Anar cadascú pel seu compte feia més difícil fer-se visible al mercat. «Això era absurd», diu Sabrià. «Necessitàvem unir esforços i una eina que ens ajudés a crear una marca de territori. És així com es va gestar la idea de crear una cooperativa que donés uns serveis especialitzats, en l'àmbit fiscal, de gestió, laboral... però que alhora treballés per posicionar-nos». I de ben segur que ho han aconseguit. Els hotels del grup es caracteritzen per ser uns establiments amb un ambient familiar, de qualitat en el servei, per tenir una excel·lent oferta gastronòmica i per estar ubicats en uns entorns altament atrac-

tius. L'entitat assumeix les feines de comercialització dels establiments en mercats nacionals i internacionals. També han aconseguit ser líders en venda de productes de l'anomenat turisme actiu —és a dir, alternatius al sol i platja— com el senderisme, el cicloturisme, la gastronomia, la cultura o l'esquí... «L'Empordà sense maletes», «A peu pel Ripollès», «l'Empordà en bicicleta» o «El Triangle Dalinià» són alguns dels productes que ofereixen.

El fet d'estar dins la cooperativa i funcionar a l'uníson els ha ajudat a capejar millor situacions complexes com l'actual, ja que els permet mantenir una oferta d'allotjaments de qualitat i a uns preus competitius. Poden fer contractes com a grup amb els proveïdors, i això fa que puguin beneficiar-se d'importants descomptes. També poden accedir a programes informàtics fets a mida per agilitzar i facilitar les reserves que tots sols no tindrien, i poden accedir a la formació que ofereix l'entitat als seus empleats. «Si no estiguéssim units això seria inviable», afirma Jesús Pont, director de l'hotel Cal Sastre de Santa Pau, un

>> *Els Caçadors, de Ribes de Freser.*



Són uns establiments amb un ambient familiar, de qualitat en el servei, amb una excel·lent oferta gastronòmica i estan ubicats en uns entorns atractius



COSTA BRAVA VERD HOTELS

també al fet que l'organització ha deixat en molts casos de fer d'intermediari, ja que cada vegada són més els establiments que fan directament ells la venda electrònica.

Un mercat trasbalsat per la crisi i l'excés d'oferta ha propiciat una cursa de preus a la baixa que els hotels familiars de les comarques de Girona no podran resistir si la situació es perllonga en el temps i si no fan un esforç per adaptar-se al nou escenari, segons recull l'última memòria del grup. Tenen clar que el model anterior no tornarà.

Menys personal però la mateixa qualitat

La crisi està asfixiant el sector, considerat estratègic per a l'economia de les comarques de Girona, i moltes empreses han optat per reduir personal, però «no podem baixar el llistó perquè perdríem la nostra essència», diu el gerent de Costa Brava Verd Hotels SCCL.

Sabrià diu que han de ser realistes: l'hostaleria i la restauració no són una despesa bàsica, i quan van mal dades és el primer que retallen les famílies. Creu que la pujada de l'IVA també els passarà factura. Amb aquest panorama els hotelers no veuen la llum al final del túnel.

Sabrià és potser una de les persones que més entén de turisme a la Costa Brava. S'ha passat tota la vida ideant nous projectes turístics per projectar-la arreu del territori nacional i en l'àmbit internacional. I va ser un dels que més va batallar per aconseguir turisme fora de temporada, de manera que no es concentrés només en els mesos

dels que integra la cooperativa. També és la manera que hotels rurals i petits com aquest —té 11 habitacions— puguin formar part de paquets turístics que s'ofereixen als visitants, principalment anglesos i americans.

«Ens beneficiem de les sinergies del grup, ja que nosaltres no podem anar a fires i a congressos per estar al dia», diu Ramon Pau, director de l'hotel Els Caçadors, de Ribes de Freser.

Menys ingressos

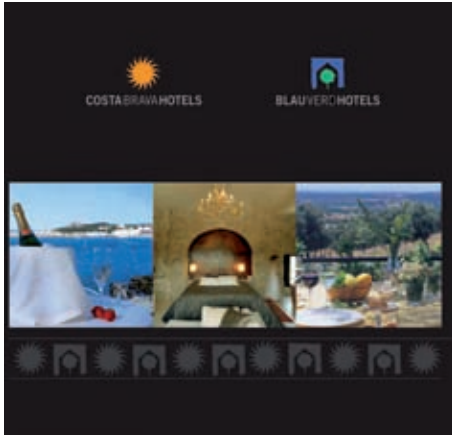
La cooperativa va tancar l'exercici del 2011 amb una caiguda del 16 per cent de les vendes respecte a l'any anterior, principalment a causa de la davallada de la demanda però



COSTA BRAVA VERD HOTELS

>> Dues imatges de l'assemblea de socis de Costa Brava Verd Hotels.

El fet d'estar dins la cooperativa i anar tots a l'uníson els ha ajudat a capejar millor situacions complexes com l'actual



d'estiu. «Ara portem dos anys que estem estancats i que no podem tirar endavant cap idea nova», es lamenta.

«Alguns hotelers em diuen que s'estan plantejant llençar la tovallola i tancar portes, i com els puc convèncer jo si ha arribat un moment que no només han deixat de guanyar diners sinó que a sobre n'han de posar?», es pregunta Sabrià, que assegura que ja no li queden arguments per rebatre els d'aquests propietaris que s'han passat la vida aixecant uns negocis i que estan a un pas d'abaixar persianes per la crisi galopant, i perquè els governs no els ho posen fàcil. Però, malgrat tot, és optimista i sap que tots plegats s'hauran d'arromangar per tirar endavant. Els hotels que formen part del grup són empreses familiars amb una mitjana de cinc o sis treballadors, i els edificis acostumen a ser de patrimoni propi i sovint habitatge habitual. Són entitats que saben adaptar-se. La prova és —diu Sabrià— que molts propietaris han hagut de deixar de fer gestió i servir a la sala o tornar als fogons. «No podem fer reunions amb els propietaris dels petits hotels perquè gairebé no tenen cap dia de festa i no trobem el moment», afirma. Això ho saben molt bé Jesús Pont i Ramon Pau, que tan aviat els trobes darrere el mostrador de la recepció com a la cuina, a la sala servint taules o visitant les últimes reformes que han efectuat al seu establiment. De fet és el que han fet sempre, però ara amb més intensitat perquè no tenen prou personal, «i el client ho agraeix», diuen. Són negocis que han passat de pares a fills, que conserven la visió romàntica de l'ofici i que, més que una empresa, «són una forma de vida», asseguren.

LUISSA FUENTES



Premi a la cooperativa de l'any 2010

Costa Brava Verd Hotels SCCL va rebre el 2010 el premi a la Cooperativa de l'any, que atorga la Federació de cooperatives de serveis i de cooperatives de transportistes de Catalunya, Servicoop, per la seva tasca empresarial i el seu model de gestió. Un model de gestió que Sabrià no es cansa d'explicar arreu d'Espanya. Al nord del país hi ha experiències similars però que no quallen —explica— perquè són iniciatives que sorgeixen del Govern i no dels empresaris, com aquí. El gerent de Costa Brava Verd Hotels SCCL considera una bona idea declarar l'Any Internacional de les Cooperatives perquè pot servir per donar a conèixer el món del cooperativisme.

Aula gastronòmica

La cooperativa comparteix instal·lacions amb l'Aula gastronòmica de l'Empordà, que va posar en marxa la Unió d'Empresaris d'Hostaleria de la Costa Brava Centre, una associació que aplega hotels, restaurants i bars de la comarca del Baix Empordà. I els hotels integrats a la cooperativa es poden beneficiar enviant-hi el seu personal per formar-lo. Aquesta aula funcionava a ple rendiment abans de la crisi, quan el sector s'havia de nodrir de mà d'obra estrangera perquè no trobava professionals al país.

Lluïsa Fuentes.

>> Seu de Costa Brava Verd Hotels, a Vall-llobrega.

«No podem fer reunions amb els propietaris dels petits hotels perquè gairebé no tenen cap dia de festa i no trobem el moment»