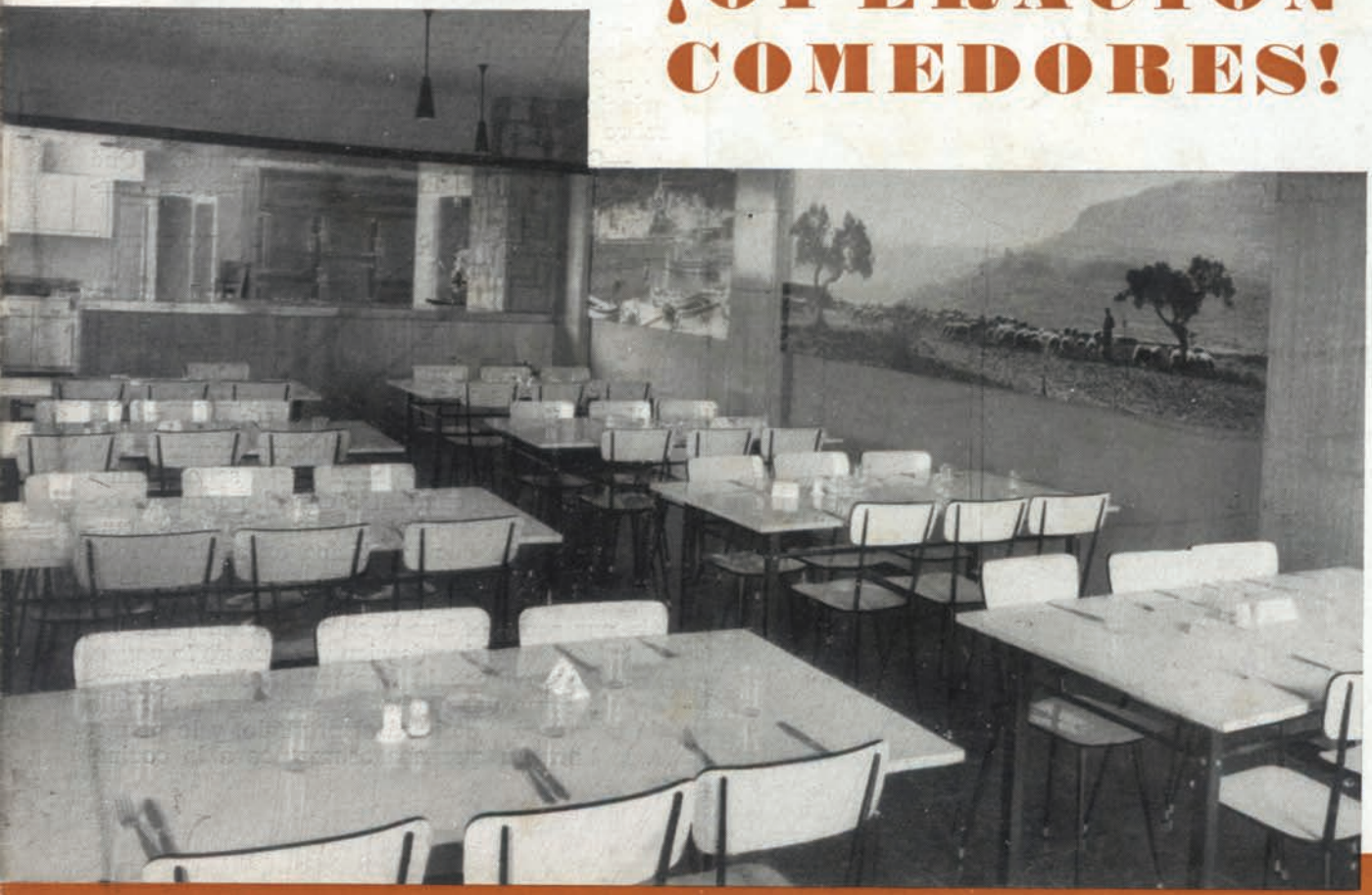
N.° 9 - JUNIO-JULIO 1962
DEPOSITO LEGAL B 14339-1961

BOLETIN DE INFORMACION PARA
NOSOTROS
EDITORIAL BRUGUERA, S. A.

¡OPERACION COMEDORES!



Ya está rodando, en el espacio de las realidades, un logro que hasta hace apenas cuatro meses no era más que una quimera, una idea a lo sumo.

Y aunque la puesta en órbita no se realizó hasta el lunes día 18 de junio, lo cierto es que el lanzamiento tuvo ya lugar el sábado 16. A la una de la tarde: suculento aperitivo «arriba y abajo» —en Mora la Nueva y en Camps y Fabrés—, con que la Empresa quiso obsequiar a todos «para remojarlo», se nos dijo. Para remojar —y no con agua precisamente— la feliz conclusión de la idea que un día germinara en la mente de don Francisco Bruguera, consciente de lo difícil y costoso de la misma.

—¿Cuánto en realidad? —le preguntamos al señor Guillermo Molinas, a quien encontramos presenciando los últimos toques de la puesta en órbita, en Mora la Nueva.

—Imposible, en este momento, determinarlo —replica sonriente nuestro jefe de Producción—. Pero mire usted —y me señala la monumental e impresionante cocina-horno-caldera que ocupa el cuerpo central de la nave destinada al efecto—, eso sólo cuesta ya más de setenta y cinco mil pesetas...

Repasamos la lista de menús que, en rotación, irá ofreciéndonos el *cheff*, señor Campderrós: «Macarrones a la napolitana, estofado a la catalana, paella valenciana, pescado a la romana...» «Cocina internacional» de alto coturno..., por 10, 12'50 y 15 pesetas cubierto, según categorías laborales. Un café a la crema, seis reales; una cerveza, dos leandras; una botella de vino, cinco reales (lo escribo así para que produzca aún mayor efecto de anacronismo feliz: como en los «dichosos» 20...). De pronto, uno no sabe ya si está en la *Maison Dorée* del año 30 ó en Vallcarca, 1962. Me escamo y pienso si no será aquello de «tiemble después de haber comido». La monda. A la vista de todo eso, le disparo al señor Molinas, con mis respetos, la pregunta que hace rato me cosquillea el estómago:

—¿Cuál es el costo real del cubierto...? Quiero decir para la Empresa.

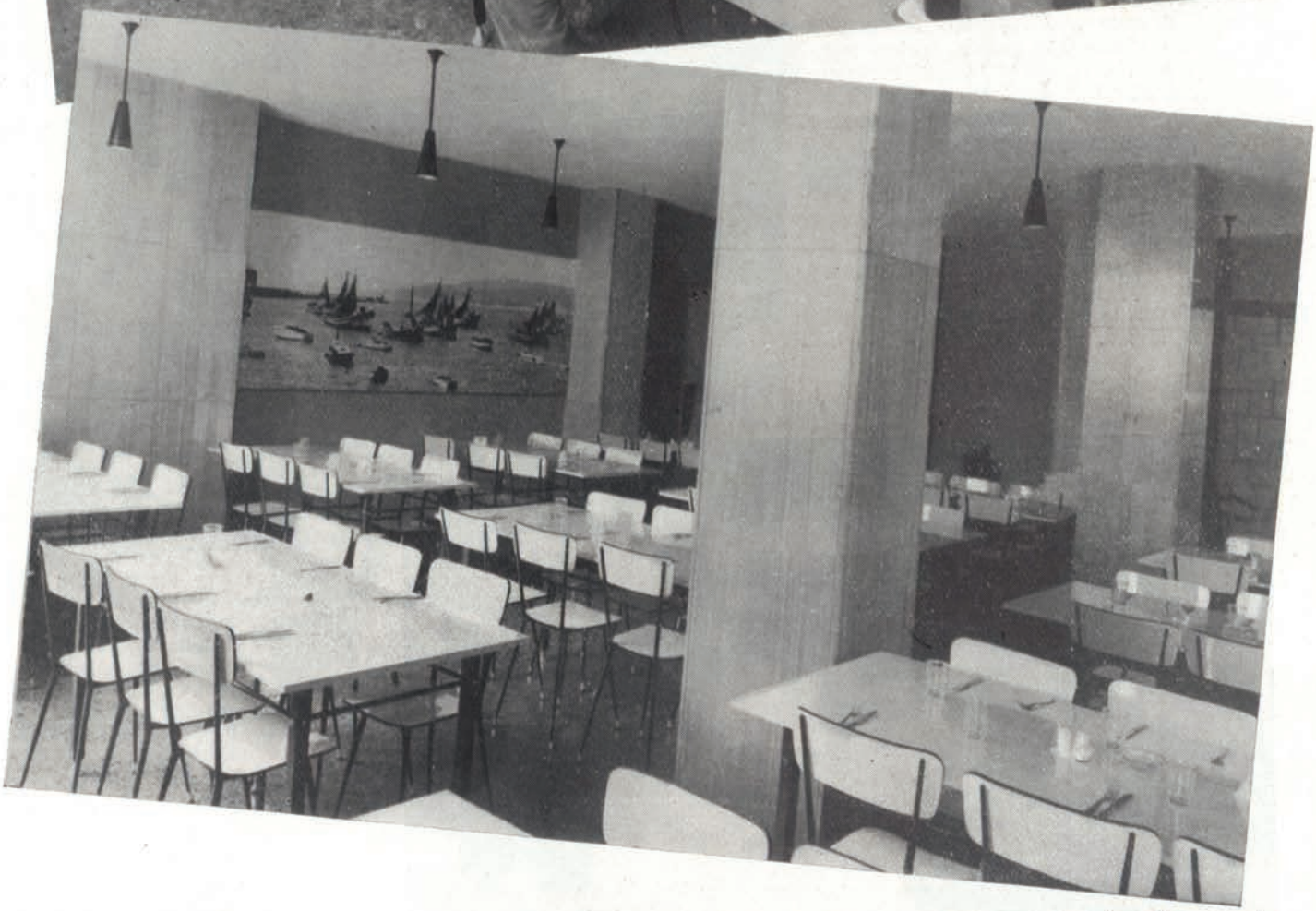
—Sólo puedo decirle que, según cálculos de principio, sale sobre un cincuenta por ciento sobre el actual costo del tiket.

—Concretemos más, señor Molinas: ¿Qué va a costarle a la Empresa, en cifras, esa compensación?

(Un paréntesis de «suspense». Se oye el estallido de una botella de champaña.)

—Unas treinta o treinta y cinco mil pesetas por mes, como mínimo.

Y todos tan frescos. Sorprendemos a los tres cocineros en su salsa. El jefe de estos Servicios —en adelante así, con mayúscula—, señor García Visus, supervisa todo: personal (ocho empleados, entre cocineros, camareras y pinche), víveres, menaje. El *cheff*, señor Campderrós (todo un encuentro con él, porque le conocíamos de los tiempos del *Tostadero*, cuarenta años de cocina clásica española a toda pastilla) se me acerca, me cuenta el último chiste y me espeta que se atreve a dar pollo un día por semana. Luego se arrepiente y me suplica con gesto de misericordia que *no lo ponga*. Pero uno conoce lo bastante a Jaime Campderrós como para saber que se sacará el pollo de la manga y se hará el prodigio, y lo pongo. A la hora en que nos asomamos a la cocina,



bullen las perolas y ruge como un tigre «La Madelón», la máquina francesa de mondar patatas...

Lanzamos una mirada en torno: tubos de un blanco-nieve cegador, fórmica y esmalte, plástico y cromados... El enorme recinto del comedor —amplio, acogedor, luminoso, capaz para 120 comensales— nos da esa grata impresión de limpio y brillante, de cómodo y confortable de las modernas residencias de turismo. A la hora de la comida reinan el bullicio y la sana cordialidad que, de veras, de corazón, nos encantaría quedara para siempre jamás como la impronta más acusada de nuestra Casa...

En Camps y Fabrés la cosa discurre por los mismos cauces, aunque en tono menor. El salón-comedor —que alguien ha sugerido ya que se convierta también en club y lugar de amena reunión— se halla decorado con gusto y es capaz también para otro centenar de comensales. Los servicios, completos. El personal sonríe, devorando los macarrones napolitanos del yantar del estreno...

Durán, el fotógrafo, pone una nota inevitable de solemnidad inaugural con los fogonazos de su *flash*. La cosa rueda y —para quienes gustamos de cosas concretas— la realidad es tangible: la Empresa dispone ya de unos servicios a que, bien merecidamente, tenía derecho. Y si el progreso social de una empresa ha de contarse por sus conquistas y por sus avances, no cabe duda de que acaba de darse un paso decisivo, punto de arranque hacia una meta digna de ser codiciada.

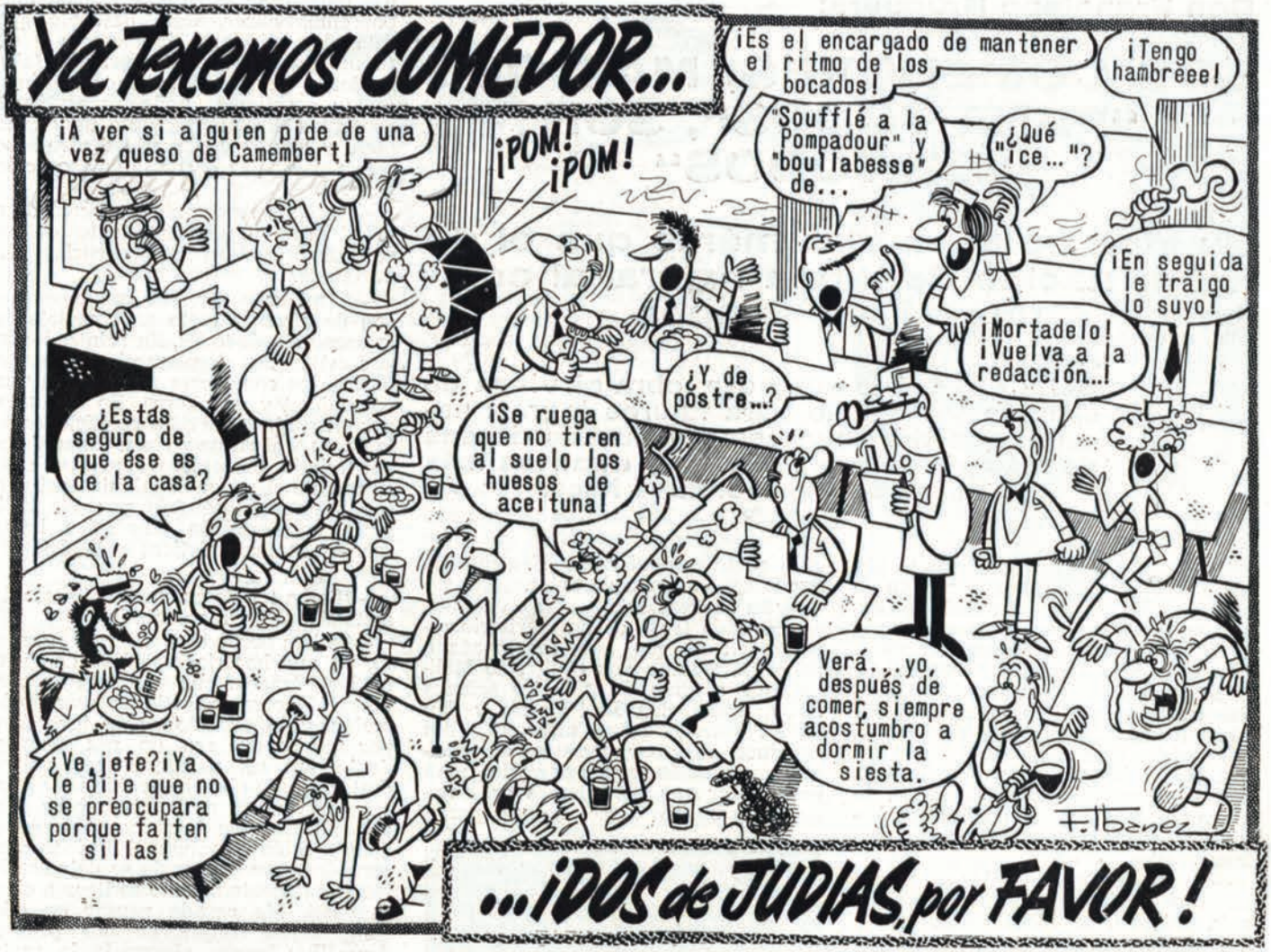
Luego, a la barra. La cafetera de Camps y Fabrés —una «Pavoni» sin trampa ni cartón— silba como una «Santa Fe» y la bendita infusión —¡seis reales, genuino del Brasil!—, chorrea que da gusto verlo... De vez en cuando, entre sorbo y sorbo, lanzamos una nostálgica mirada a los planos fotográficos que decoran los muros, frente por frente: la urbe desde el *Tibi*, el Pirineo leridano, un trozo de Costa Brava, otro de la imperial Tarraco... Para abrir el apetito, caramba. Y para soñar, ¿cómo no?, para soñar un poco en las vacaciones, ya en puertas...

Se alcanzó el objetivo, amigos. Ya está, pues, rodando una de las realidades más deseadas. Esperemos otras, que estamos seguros han de ir surgiendo con tan buena fortuna como esta. Y ahora, a todos... ¡Que aproveche!

ALBERTO CUEVAS

Ofrecemos varios aspectos gráficos de Mora la Nueva y Camps y Fabrés, en el curso del aperitivo inaugural del sábado, día 16 de junio, y durante el primer yantar, el día 18, jornada del estreno en firme... En ambas ocasiones, la presencia de don Francisco Bruguera y de su distinguida esposa, dio a las efemérides la justa proyección que la coyuntura merecía

El cheff Jaime: «Desde lo alto de mis perolas, cuarenta años de experiencia os contemplan». Aquí le vemos en su elemento. Es el alquimista de ese maravilloso laboratorio del que se espera un milagro cada día, al sonar el timbre mágico de las doce...



EL DECALOGO DEL NUEVO EMPLEADO

Muchas personas que comienzan a trabajar en una nueva oficina o taller, se preguntan por qué no son tan bien acogidas como habían esperado. Para lograr la popularidad ideal, aquí están diez consejos que pueden ayudar a alcanzarla.

1. Sé amable con todos, sin distinción.
2. No tengas miedo de tomar la iniciativa para iniciar una conversación.
3. Aprende a conversar, pero también aprende a oir: nada es más cargante que una persona parlanchina.
4. No te consideres inferior a nadie, pero tampoco superior: las personas vanidosas y las temerosas son igualmente impopulares.
5. No te limites a salir o charlar siempre con el mismo grupo: procura hacerte un nuevo amigo cada día.
6. Participa en actividades sociales, pero con moderación: los rostros que se muestran invariablemente en todas partes, acaban por aburrir.
7. No te dejes absorber por el trabajo propio. Piensa que en muchas ocasiones, tus compañeros pueden necesitar tu ayuda. No dejes de prestársela.
8. No trates de ir siempre a favor de la corriente. Revela tu individualidad: las ovejas de rebaño son poco interesantes.
9. Haz preguntas: en el fondo, a todo el mundo le encanta dar consejos, direcciones e instrucciones.
10. Sé tú mismo. Confía en que, cualquiera que sea tu propia personalidad, siempre será más atractiva que la que quieras fingir.

(*De "Vanidades", marzo* 1962)

Don Francisco Bruguera:

LOS COMEDORES, MAS QUE "PARA TODOS", SON "DE TODOS"

Su idea no tiene otro mérito que el de haber nacido de forma natural al compás de los tiempos

Sería deseable que esta obra sirviera de ejemplo y estímulo para futuros logros: necesitamos del entusiasmo y buenos deseos de más personas todavía, y cuantos más seamos más podremos hacer

En las palabras pronunciadas al término de la comida que con motivo de la Fiesta Patronal nos reunió en Granollers, don Francisco Bruguera expresó su deseo de que nuestra Editorial y sus empresas filiales crezcan, se desarrollen y maduren sin despersonalizarse, sin que falten en su seno los contactos humanos, y, por decirlo así, el «espíritu de familia», que da auténtica vida e infunde calor a toda obra. Don Francisco trae hoy a colación su pensamiento cuando le pedimos su impresión sobre los comedores recién inaugurados.

—Mi mayor deseo — dice — es que con esta iniciativa, felizmente llevada a la práctica, se identifiquen todos; que se comprenda que, como cualquiera de nuestras realizaciones, es una obra de todos, a la que cada uno contribuye en la medida de sus posibilidades, considerándola como cosa suya. Los comedores y cuanto comporta su puesta en marcha, más que «para todos», son «de todos». Entendiéndolo así, las críticas que se formulen serán siempre constructivas, tenderán al mejoramiento de algo cuyos beneficios nos son comunes. Y añadiré que, si quienes han tomado a su cargo la labor de coronar la empresa no lo hubieran comprendido de este modo desde el principio, los comedores no se habrían podido hacer, ni funcionarían.

—¿Cómo y cuándo surgió la idea?

—Quiero ante todo destacar que la idea de los comedores no tiene otro mérito que el de haber nacido de forma natural al compás de los tiempos. En mis viajes a América he visto cómo se planteaba y resolvía el problema, y estaba en mi ánimo la convicción de que en el momento oportuno sería planteado y resuelto entre nosotros. Es una satisfacción para mí que ello no se haya producido bajo presión de ninguna especie, sino de forma natural y por un simple impulso de buena voluntad. La idea en sí fue lanzada en el examen anual que hacemos de la marcha de la Empresa, en el cual se recogen nuestras experiencias a la vista de lo realizado y se trazan planes para el futuro. Fue expuesta como una entre las varias metas que en dichos informes de fin de año nos proponemos alcanzar, de las cuales otras muchas serán conquistadas si contamos con la colaboración de todos.

—¿Su realización?

—Ha sido fruto de un meritorio esfuerzo en el que han desempeñado papel descollante don Guillermo Molinas, mi sobrino Juan y los señores Gaitx, Amén, don José García y don Rafael García, entre otros. A ellos debemos expresar nuestro agradecimiento, ocasión que aprovecho para puntualizar que necesitamos del entusiasmo y buenos deseos de más personas todavía. Cuantos más seamos, más podremos hacer. Sería deseable que esta obra sirviera de ejemplo y estímulo para futuros logros. Sin falsa modestia, podemos sentirnos legítimamente orgullosos, podemos sentirnos contentos. Era un proyecto muy complejo y hoy es una realidad viva, que será perfeccionada con la colaboración general.

—En el terreno práctico, ¿considera usted que el funcionamiento de los comedores tendrá consecuencias importantes?

—A mi entender, sus consecuencias son de efecto directo en beneficio de la economía de todos. En primer lugar, por evitar dos desplazamientos a mediodía, los comedores representan una comodidad y un ahorro. En segundo, permiten ajustarse a las condiciones de la época y al ritmo y concepto actuales del trabajo. En tercero, aumentan efectivamente el poder adquisitivo del personal, proporcionándole por vía indirecta un beneficio económico. Estas son sus notas prácticas más destacadas.

—¿Se ha tenido en cuenta el coste de instalaciones y mantenimiento?

—Se han hecho números, por supuesto, ya que hacerlos es obligado, pero no los números que se hacen en una operación comercial. Se ha buscado lo mejor, y lo elevado de la inversión, por mucho que sea, no nos sorprenderá. Para mí personalmente, quiero destacarlo, la obra ha tenido un carácter de aventura en la que me he sentido nuevamente joven y que me ha dado ocasión de rehuir el espíritu conservador cuya influencia se deja sentir inevitablemente cuando se llega a cierta edad. Me agrada pensar en ello como si se tratara de una prueba deportiva: hemos alcanzado la meta de una etapa, y el momentáneo reposo nos servirá para recuperar fondo y seguir adelante.

—¿Puede anticiparnos otras metas futuras?

—Entre las más inmediatas figuran la reorganización y ampliación del servicio de suministros, en cuyo resultado tengo fundadas esperanzas. También es muy importante el proyecto de crear unas subvenciones especiales destinadas, en primer lugar, a los estudios de los hijos de nuestros empleados, y en segundo a la preparación y perfeccionamiento profesional de éstos. Será la prolongación de una línea a la que los comedores pertenecen y en la que ya nos hemos apuntado buenos logros, quizá menos espectaculares, pero importantes en grado sumo. Insisto nuevamente, sin embargo, en la necesidad de que nos identifiquemos todos en la obra común, porque en cualquier campo de actividades, a favor de todos ha de repercutir el beneficio que obtenga la Empresa. A mayores merecimientos, mayores exigencias pueden plantearse. Suele decirse que pasó ya el tiempo de los milagros. Quizá es más justo afirmar que no debe confiarse en que se produzcan sin esfuerzo de nuestra parte, y reconozco que a escala humana los vemos producirse cada día como consecuencia del tesón, la buena voluntad, el espíritu de equipo y el entusiasmo por la propia obra. Nosotros hemos hecho algunos. Podemos hacer muchos más.