



Laura Duran i Joan Garcia

Carns Laura

«**Escoltar la clientela ens ha marcat el camí**»

La Laura Duran, i el seu marit, en Joan Garcia, són els responsables de l'evolució de Carns Laura, un comerç de Premià de Dalt en contínua expansió i nous serveis, com per exemple el de càtering, que encapçala La Laia, la filla d'ambdós propietaris.

Laura, l'activitat començava amb la teva àvia en un establiment emblemàtic i tradicional, oi?

Sí, l'àvia Francisqueta és qui va arrencar, després li va tocar a la meva mare, la Montse, i posteriorment, a mi. I ara ja tenim la meva filla, la Laia, que és la quarta generació! La veritat és que el mercat municipal se'm quedava molt petit i en construir l'Espai La Fàbrica, amb l'oferta comercial, era tota una oportunitat per a venir, innovar i créixer. Anys després, en recollim els resultats. Des de fa un temps, tanquem els diumenges i la veritat és que hem guanyat en qualitat de vida i la clientela ho ha entès perfectament, un fet que hem d'agrair, lògicament.

Sovint, al petit comerç li costa fer canvis. Va ser trencadora la vostra proposta?

La veritat és que vam ser molt agosarats i no va ser gens fàcil perquè desconexíem en quin vaixell ens posàvem. Vam muntar i al 2010 va esclatar la crisi... Ara bé, ens n'hem sortit amb treball i sacrifici, a base

de cops i aprenent molt escoltant la gent. De fet, és escoltar-la el que ens ha marcat el camí i avui, aquí teniu el resultat.

Al mercat veníeu pollastre, conill i ous. Ara, però, la botiga va molt més enllà...

Hem fet un salt qualitatiu important i ho elaborem tot aquí: botifarres, salsitxes, carns, croquetes, farcits, brotxetes, canelons, pizzes artesanes, productes frescos, canapès, pastes de full... Penseu que avui la gent no disposa de massa temps i cal que l'ajudis amb l'elaboració de menjar perquè en la mateixa compra que et fa, pot comprar diverses coses que li fa la vida més fàcil. Malauradament, molt petit comerç no escolta la gent i, creieu-me, això és una equivocació.

I a banda del menjar, com vau decidir fer càterings?

Els càterings són, sens dubte, la puntera de Carns Laura perquè hem esdevingut un referent a molts indrets del Maresme i de Catalunya fent-los personalitzats i al gust de cada client.

I això et sorprèn. Jo soc pastisser i això m'ha ajudat força en la imatge dels càterings, un element que sempre és clau en la pastisseria. La botiga ens ha permès fer moltes coses i obrir-nos camí. Un bon exemple, les nostres torrades. Cinc distribuïdors en reparteixen a diferents establiments i això suposa molta venda. Quant als càterings, el que millor funciona és el boca-orella perquè d'un ens en surt un altre. Això no falla!

El vostre negoci va estar molt marcat per la pandèmia, oi?

Va ser un servei més perquè era una necessitat. La gent no podia sortir de casa, era com una guerra: cues al carrer, gent barallant-se per entrar... Vam fer el repartiment casa per casa perquè a la gent li calia i hem conegut tot el poble de dalt a baix per la Covid en fer serveis! Una experiència més.

Des que l'àvia Francisqueta va obrir la parada al mercat venent pollastre, ja són tres generacions que han passat darrere el mostrador d'aquest establiment

Per a fer tantes coses cal un bon equip de treball. Com us ho feu?

El que és fonamental és treballar amb ordre i planificació en tots els processos de producció. No és fàcil però has de saber fer sis coses alhora, no queda una altra! La gent en general no sap organitzar-se... Fins i tot hi ha gent que dubta que fem les botifarres nosaltres! La veritat és que tenim un bon equip i ganes de treballar. I la família és clau perquè per aquí ha passat molta gent però nosaltres sempre hi som, la Laia, la Laura i jo.