

FRANQUICIAS



La Mafia se Sienta a la Mesa. Restaurante temático

Para toda la 'familia'

Esta enseña cuenta como telón de fondo con las leyendas surgidas en torno al mundo de la mafia. Tanto su puesta en escena como su carta están directamente inspiradas por los clanes mafiosos, películas como 'El Padrino' y actores como Marlon Brando en su inolvidable papel de Vito Corleone. Con cinco restaurantes abiertos en Zaragoza, la empresa (bajo la denominación de La Honorable Sociedad) prevé inaugurar ocho nuevos locales durante 2003 y llegar a un tope de 80 en nuestro país

Ana Isabel G. Puado • Mercado de Trabajo

El mundo de la mafia es un tema que, para bien o para mal, a nadie deja indiferente. La historia de Vito Corleone y todo su entorno familiar ha elevado a la categoría de mito la trilogía de *El Padrino*. Frases inolvidables ("Algún día, y ese día puede que no llegue, acudiré a ti y tendrás que servirme" o "Cuando uno de mis amigos se crea enemigos, yo los convierto en mis enemigos, y a ese le temen"), han convertido al actor Marlon Brando en la personificación del capo supremo.

Uno de los aspectos menos conocidos del entorno mafioso es su íntima relación con la comida. De este modo, era costumbre entre los distintos clanes la ejecución de una venganza una vez finalizado un abundante banquete. La cena y el almuerzo eran los momentos elegidos para resolver conflictos, hacer negocios o asesinar enemigos.

Todo ello queda reflejado en el libro *La Mafia se Sienta a la Mesa*, literatura para gourmets que inspiró a Pablo Mariñosa para poner en marcha un restaurante con ese mismo nombre especializado en gastronomía italo-española. "Queríamos crear una cadena de restauración y nos metimos en el tema de la pizza y la pasta por una cuestión de costes y por dirigirnos a una gama de público amplia: desde el niño pequeño hasta la

persona mayor", explica Pablo. La elección de una denominación tan atrevida se decidió porque "teníamos que ponerle un nombre que estuviera al borde de gustar o no gustar, ya que era la única manera de que calara. Además, el tema de la mafia nos daba un recorrido para poder hacerlo temático: vestir a la gente, la película de *El Padrino*, el tema de los cuadros", sostiene.

El mismo nombre de la empresa a la que pertenece la cadena de restaurantes está muy ligado con el tema: La Honorable Hermandad, que era como se denominaba en Italia a la mafia en sus comienzos. "Es un tema que esconde un atractivo misterioso y siempre hay que tener en cuenta que nosotros no nos fijamos en la parte de las pistolas de la mafia sino en su parte gastronómica", afirma Pablo Mariñosa.

El presidente de la empresa realizó un viaje a Sicilia para empaparse de la gastronomía local, de forma que no se diferenciara mucho del concepto original

De Sicilia a Zaragoza

Con la idea rondando su cabeza, Pablo inicia un viaje por Sicilia en el que absorbe una serie de ideas para sus futuros restaurantes. En ese viaje es donde nació el logo de la compañía, una rosa sobre fondo negro. "También cogí ideas de la gastronomía, para no diferenciarnos mucho, e intentar trasladar lo que era la gastronomía siciliana al cien por cien a un sistema operativo de franquicia, sin irnos muy lejos: tampoco en platos muy elaborados, pero muy bien presentados y ricos de sabor final", afirma.

El primer establecimiento de La Mafia se Sienta a la Mesa se puso en marcha en Zaragoza en el año 2000. Su buena acogida les permitió abrir, en menos de cuatro meses, otros dos restaurantes propios en la misma ciudad. Una vez probado el concepto en estos locales comienzan una fase de expansión, a través del sistema de franquicias, al pensar que "en un futuro no muy lejano, toda la gastronomía pasará por este sistema", explica Pablo Mariñosa. "Creo que es la única manera de rentabilizar realmente un negocio de restauración y, además, que entre dentro de una gerencia aceptable y viable".

Junto a sus tres restaurantes en propiedad, la empresa cuenta con dos franquicias, todos ellos ubicados en tierras zaragozanas. Sus planes de expansión incluyen la apertura de ocho

nuevos establecimientos durante este año, en los que invertirán dos millones de euros. En los próximos dos años, la compañía prevé inaugurar una veintena de restaurantes, hasta alcanzar el medio centenar de establecimientos operativos al cierre de 2005. Madrid, Barcelona, Valencia y las localidades más próximas a Aragón (como Pamplona, Logroño o Vitoria) son sus zonas objetivo de expansión. "Y también todo lo que esté dentro del panorama nacional, con ciudades de más de 100.000 habitantes, incluso de hasta 50.000". Tras su expansión por nuestro país, los responsables de la enseña no descartan la expansión por mercados internacionales. "Saldríamos a Francia y Portugal, por cercanía y, no tardando mucho, el tema de China es algo que nos entusiasma, principalmente por el gran recorrido que entendemos que tienen allí la franquicia y el tema de la restauración".

Más información:

La Mafia se Sienta a la Mesa
C/ Alcalá, 128, 1ª planta
28009 Madrid
Tel. 913 096 515. Fax 913 092 848
www.bya.es expansion@bya.es

Mercado sin saturar

Dentro de nuestro país el tope que se han marcado son los 80 establecimientos, "porque no queremos saturar el mercado". Además, las aperturas no se van a centrar en exclusiva en las franquicias sino que, en menor medida, seguirán apostando por los restaurantes en propiedad, que no llegarán al 10 por ciento del total de locales. ¿La razón? "Por el sistema operativo interno y por tener la posibilidad de tener centros de formación repartidos a escala nacional", comenta Pablo Mariñosa. "No queremos utilizar el local de los franquiciados como centros piloto sino que el desarrollo de la franquicia se realice en nuestros centros operativos".

¿Por qué La Mafia se Sienta a la Mesa constituye una buena oportunidad de negocio? Principalmente porque se trata de una cadena de franquicias en la que los conceptos ya han sido probados. "Una franquicia es tener una idea y equivocarse, y volverse a equivocarse, y después de probar 40 posibilidades diferentes de todo (vajilla, mantel, iluminación), das con lo más aceptable, con lo que más tirón pueda tener", comenta el presidente de la enseña. "Nosotros hemos dado con lo que consideramos que es un negocio viable en la gestión, en la rentabilidad, en el producto y en todo el abanico del negocio".

Para el responsable de la marca, es muy difícil montar un restaurante, y que sea viable, fuera de una cadena de franquicias. "Un restaurante, hoy en día, no tiene posibilidades de competir en el mercado. Es mejor estar en franquicia para poder competir con los grandes".



Si quieres saber más sobre otras franquicias entra en nuestro web

www.mercadodetrabajo.com/mdt/autoempleo.htm

empresas

nombres propios

RED@TON, el maratón de Internet que organiza CESTE (Escuela Internacional de Negocios), se celebra en Zaragoza el 2, 3 y 4 de mayo. Además de los campeonatos se ha organizado para esta segunda edición un programa técnico dedicado a conmemorar el 10º aniversario de la primera página web en España.

JAIME MONTALVO, presidente del CES (Consejo Económico y Social de España) y **Ángela López** (presidenta del CESA, Consejo Económico y Social de Aragón) presentarán el martes en Zaragoza el informe "La emancipación de los jóvenes y la situación de la vivienda en España" elaborado por el CES.

Express / Noticiero

■ El alcalde de Zaragoza, **José Atarés**, recordó el pasado martes que la idea de crear un parque empresarial en La Cartuja, con la **Tudor** como 'locomotora' surgió y fracasó en 1991. Lo hizo en la colocación de la primera piedra de Empresarium, una iniciativa impulsada en el mismo lugar por la promotora **Terinza**. Ésta, con una campaña promocional de envigadura (¿quién no ha visto sus anuncios en prensa?) está convencida de que ahora sí es el momento de tener éxito. **Tudor e Hispano Carrocera** son las sus mejores cartas de presentación y confían que puedan trasladarse al parque empresas que hoy están en otros sitios (el Picarral, por ejemplo).

■ El **Parque Tecnológico Walqa** deberá tener cafetería y restaurante en fechas próximas. **Aragonesa de Colectividades, S. L.** es la empresa que ha ganado el concurso convocado por el Consejo de Administración del Parque y el contrato deberá firmarse en estos días.

■ Cierta revuelo (y alivio para muchos) ha suscitado la publicación por este diario de que hay una empresa que quiere hacerse con el mercado que ha dejado vacío **Walthon Weir Pacific. Vector & Wellheads Engineering** es una compañía formada fundamentalmente por ingenieros que proceden de la firma quebrada, que tiene muchas posibilidades de tener éxito. Profesionales cualificados, que conocen bien el mundo de las válvulas, se han empeñado hasta las cejas para hacer que su proyecto sea viable. Cuanto mejor les vaya, a más ex-Walthon podrán contratar.

■ Llega la campaña electoral y, con ella, un aluvión de actos en los que los políticos querrán hacerse notar. Que Dios nos pille confesados.

LUIS H. MENÉNDEZ
lhmendez@heraldo.es

Empresas con empuje

Restaurantes con nombre de película

'La Mafia se sienta a la mesa', una cadena de restaurantes que nació en Zaragoza, prepara su salto al resto de España

Marlon Brando 'Don Corleone' no pierde detalle de lo que ocurre en el local. Desde la foto ampliada de la pared, el Padrino -rodeado de sus 'ahijados'- mira impertérrito al comensal con una cara que esconde intenciones (¿será la señal para que comience la 'ensalada' de tiros?).

El ambiente que se respira en los restaurantes 'La Mafia se sienta a la mesa' es muy peliculero. Sus promotores han tratado de recrear la decoración y el estilo de los locales sicilianos (y norteamericanos) en los que los miembros de la Cosa Nostra se reunían para comer, pero también para cerrar negocios o ajustar cuentas. Pablo Mariñosa, uno de los tres socios de 'La Honorable Hermandad, S.L.' -sociedad que engloba y explota los restaurantes- explica que cuando tuvieron claro qué tipo de locales querían montar y decidieron el nombre, se fue unas semanas a Sicilia para empaparse del ambiente, captar el estilo y probar recetas.

Sin embargo, tanto él como Javier Floristán insisten en que no quieren que 'La Mafia' sea considerado como un italiano más. "Nuestro tipo de negocio -dice Floristán- es el restaurante italo-español; nuestra especialidad, la cocina mediterránea". Lo que se traduce en que la carta que ofrecen es mucho más amplia y va-

riada y no se limita a la pasta y la pizza.

La trayectoria seguida hasta ahora por estos jóvenes emprendedores (Mariñosa tiene 25 años, Floristán, 29 y Eduardo Sorolla, 33) ha sido vertiginosa. Desde la creación en septiembre de 2000 de la 'Honorable Hermandad, S.L.' han abierto cuatro restaurantes en Zaragoza (2 propios y 2 franquiciados) y ahora se preparan para dar el salto fuera de la Comunidad. Tienen un plan de expansión (basado fundamentalmente en la franquicia, pero sin descartar inaugurar algún local propio) que contempla la apertura

de restaurantes en Madrid, Barcelona y norte de España (50 hasta 2005).

Este es, en realidad, el sueño de Mariñosa y Floristán (ambos llevan diez años en la hostelería y ya habían emprendido juntos otras aventuras empresariales en la restauración). La idea era crear una cadena de restaurantes de tipo medio, con un ambiente muy cuidado, precios asequibles y una buena calidad y variedad de productos. Luego pensaron que la comida mediterránea podía ser un buen soporte. El nombre se les ocurrió leyendo un libro ("La Mafia se sienta a la mesa")

Pablo Mariñosa (izquierda) y Javier Floristán, socios de 'La Honorable Hermandad'. J.C. ARCOS



FICHA

EMPRESA

'La Mafia se sienta a la mesa' (Francisco Vitoria, Luis Vives, Actur y Plaza Ultrillas).

SOCIOS

Javier Floristán, Eduardo Sorolla y Pablo Mariñosa

TIPO DE NEGOCIO

Restaurantes de comida italo-española, Especializados en cocina mediterránea.

OBJETIVOS

Abrir, en régimen de franquicia, 50 restaurantes hasta 2005

La empresa, en datos

Año de fundación:	2000
Nº de empleados:	55
Facturación:	1,5 millones de € (250 millones de pesetas)
Restaurantes:	4 (2 de ellos, franquiciados)

en el que se recogen las recetas de los platos preferidos por los gánsters. "Buscábamos para nuestros restaurantes -explican- un nombre diferente, que chocara y que se quedara en la mente de la gente" y éste les vino como anillo al dedo.

BEGOÑA TRAVESI
btravesi@heraldo.es

Plan de Formación e Inserción Profesional de Aragón

Cursos gratuitos

Dirigidos a desempleados/as

> **Auxiliar de ayuda a domicilio***. Zaragoza. 384 horas. Comienzo inmediato.

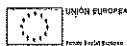
> **Ofirmática***. Zaragoza. 134 horas. Comienzo inmediato.

* Cursos con módulo de sensibilización medioambiental.

Organizado por: Patronato Nº 9. de los Dolores.

Información e inscripciones

C/ Privilegio de la Unión, 39 local. Tel.: 976 49 97 03. 50013 Zaragoza



Cambio de domicilio de la Dirección Provincial de Zaragoza del Instituto Aragonés de Empleo.

A partir del día 28 de abril, el domicilio de la Dirección Provincial de Zaragoza del Instituto Aragonés de Empleo se trasladará a:

Ayda, de Cesáreo Alieria, nº 9-11. 50008 Zaragoza.



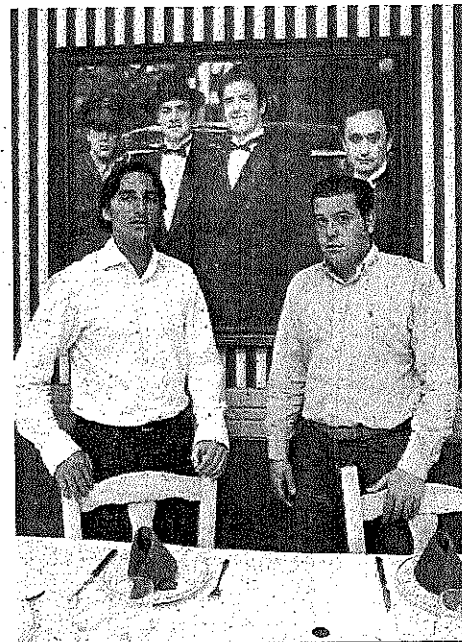
ECONOMIA Y NEGOCIOS

Número 69 · 27 de abril de 2003

HERALDO DE ARAGÓN



5 Entrevista
Juan Fabre, consejero delegado de Memory Set habla de sus proyectos



6 Empresa
'La Mafia se sienta a la mesa', una cadena de restaurantes en expansión



9 Macro
En Aragón, el turismo compensa el déficit del saldo exterior

