



Els Premis Comerç de Barcelona distingeixen els millors establiments comercials de la ciutat

- » Enguany s'ha celebrat la 23a edició dels guardons i la 11a dels Premis Mercats de Barcelona, després de dos anys sense celebrar-se per la pandèmia
- » Els onze guardonats del 2022 han estat: la Drogueria Rovira, el Colmado Casa Buendía, LaBar-Laundry Bar, Yes Future Positive Supermarket, la Granja Viader, la Fundació Barcelona Comerç, l'Evaristo Sender Borrell, la Fruteria Moreno, l'Associació de Venedors del Mercat de Sants, l'Òptica Cottet i l'Associació de Venedors dels Mercats de Barcelona

Aquest dimecres, 9 de novembre de 2022, les Drassanes Reials de Barcelona han acollit l'acte d'entrega de la **23a edició dels Premis Comerç de Barcelona**, unificada amb l'**11a edició del Premi Mercats de Barcelona**.

El guardó va néixer el 1997 amb el nom de '**Barcelona, la millor botiga del món**'. El guardó buscava premiar l'esforç de les persones que treballen darrere el taulell, les responsables d'omplir els carrers de Barcelona d'un comerç innovador, sostenible i d'una gran qualitat. Avui, el reconeixement s'anomena **Premi Comerç de Barcelona**, està organitzat per la Direcció de Comerç, Restauració i Consum de l'Ajuntament de Barcelona, i premia les iniciatives comercials més destacades de l'any. El guardó també integra el **Premi Mercats de Barcelona**.

» 2022: Modalitats i iniciatives premiades

La convocatòria d'aquest 2022 ha constatat de **sis modalitats i d'una menció especial a l'esforç i la resiliència del sector del comerç durant la pandèmia**, novetat d'enguany. Alhora, també s'ha estrenat la nova categoria **Premi al Comerç Emblemàtic**, que posa en valor els establiments comercials emblemàtics en actiu que formin part del catàleg del patrimoni arquitectònic, històric-artístic i paisatgístic dels establiments emblemàtics de Barcelona i que destaquen per la seva singularitat.

Premi al comerç de proximitat

Establiment guanyador: Drogueria Rovira

El 1940, els veïns i veïnes del carrer Madrazo, al barri de Galvany (Sant Gervasi), van veure com la Drogueria Rovira hi aixecava la persiana. Després de trenta anys canviant de local, el negoci havia trobat en aquest emplaçament el lloc ideal on prosperar. La seva fama ja havia recorregut tot Barcelona i rodalies. Es tractava d'un establiment familiar que, nascut el 1910, brindava tota mena de solucions en el camp dels productes de drogueria: des de tints i sabons per a la roba fins a xarops contra el mal de cap o insecticides.



Avui, el negoci ha evolucionat molt, però continua mantenint la seva essència. Al capdavant hi ha el Ramon Segarra Rovira, la quarta generació. "Els productes que venem avui en dia tenen molt poc a veure amb els d'aleshores, però continuem obstinats a complir el nostre principal objectiu: solucionar els problemes a tothom qui entri per la porta", explica l'actual propietari. Al local s'atapeeixen més de 30.000 referències de productes d'alta qualitat: raspalls de totes les mides, productes de cosmètica i neteja, pintures, líquids per tractar la roba, els terres, els mobles o el

calçat... “Ofereim una atenció professional i personalitzada —recalca Segarra—. Cada generació ha aportat una visió diferent al negoci fins a arribar a ser avui en dia l'única drogueria tècnica especialitzada de Barcelona, a més de convertir-se en un dels comerços més singulars de la ciutat”, afegeix. De fet, l'establiment està catalogat per l'Ajuntament de Barcelona com a Establiment Emblemàtic.

Concretament, **el jurat del Premi Comerç de Barcelona ha destacat la capacitat de la Drogueria Rovira de continuar sent “un referent en l'especialització dels productes, en la qualitat de l'assessorament personalitzat i en el bon tracte cap al client”**. Ahir, ha posat en valor els milers de referències que “omplen de dalt a baix parets, lleixes i calaixos, amb un ordre magnífic que convida a fer-hi una visita”, valora.

Menció especial: Colmado Casa Buendía

Ubicat al bell mig del barri de Fort Pienc, el Colmado Casa Buendía és un establiment especialitzat en la venda de productes alimentaris artesanals i tradicionals. Entre els seus centenars de referències, hi destaca la selecció d'embotits, de formatges, de dolços i de conserves, així com l'extens catàleg i varietat de cerveses artesanes, vins i caves. Darrere el taulell hi ha la Susana Palomino, que va decidir iniciar el negoci el 2015. “Abans em dedicava al sector del màrqueting, però diverses circumstàncies em van dur a fer un canvi de rumb professional”, explica.



Ara és la propietària d'una botiga que, en tan sols set anys, ha aconseguit arrelar fort al barri. “El local era un taller mecànic i el vaig reformar de dalt a baix, transformant-lo en una reproducció molt fidel de com eren els antics *colmados* a la ciutat”, confessa. De fet, la decoració i l'estètica del local és un dels punts forts del negoci, però també ho és el tracte que donen als veïns i veïnes. “Sempre vetllem per donar a la nostra clientela una atenció de qualitat i un assessorament totalment personalitzat”, apunta.

Precisament, **el jurat valora “l'esforç de la Susana per regentar una botiga que respira l'estètica dels *colmados* antics, tot oferint una atenció personalitzada i un producte especialitzat”**.

Premi al comerç innovador

Establiment guanyador: LaBar-Laundry Bar

Situat al xamfrà del carrer Consell de Cent amb el carrer de Nàpols, al barri de Fort Pienc (Eixample), LaBar - Laundry Bar és un concepte d'establiment pioner a Barcelona que uneix

l'activitat de cafeteria amb la de bugaderia. Darrere del negoci hi ha el Gerard Navas i la Marta Pérez, dos veïns del districte de l'Eixample amb esperit emprenedor que, el 2018, van decidir iniciar un projecte junts. “Vam adonar-nos que cada dia s'obrien més bugaderies d'autoservei, que són llocs sense gaire encant, i que no hi havia gaires cafeteries acollidores on la gent pogués anar a treballar o a passar una bona estona”, expliquen.



Per solucionar-ho, van obrir LaBar - Laundry Bar. “La gent que vol fer servir el nostre servei de bugaderia pot quedar-se al local i esperar-se prenent un bon cafè, llegint, relaxant-se o gaudint fins i tot de concerts en directe”, resumeixen. El concepte és nou a Barcelona, però en d'altres països europeus ja han proliferat amb èxit iniciatives similars. “A Alemanya i Bèlgica, per exemple, hi ha establiments on conviuen les dues activitats, però no s'acaben de barrejar del tot”, apunten.

El jurat del Premi Comerç de Barcelona ha premiat la iniciativa pel seu concepte innovador. **“Ofereixen un espai agradable i acollidor on les persones usuàries poden desenvolupar altres activitats d'oci o laborals mentre esperen que acabi el cicle de rentat de les seves peces de roba”**, apunten a l'acta.

Premi comerç sostenible

Establiment guanyador: Yes Future Positive Supermarket

Al 2017, va néixer a Barcelona un establiment pioner a Espanya: Yes Future Positive Supermarket. Es tracta d'un supermercat lliure de plàstics, amb la sostenibilitat per bandera i amb una oferta de productes d'alimentació, neteja i d'higiene personal ecològics, biodegradables i lliures d'envasos. “Volíem oferir un espai que facilités i incentivés la persona consumidora a ser més sostenible a l'hora de fer la compra domèstica —expliquen l'Olga Rodríguez i l'Alejandro Martínez, impulsors de la iniciativa—. Per això, la clientela porta els seus envasos reutilitzables de casa i els reomple del producte que necessita al nostre supermercat”, continuen.



Des de la seva obertura el 2017 al carrer Viladomat, al barri de Sant Antoni, el negoci ha crescut i ja han obert una segona botiga al carrer Pujades, al barri de Poble Nou. A les seves lleixes s'ofereixen més de 800 referències de productes ecològics i a granel, com pastes, cereals, llegums, cafè, farines, olis, espècies o galetes. També venen productes de neteja de la llar biodegradables, a granel i elaborats a Barcelona, així com referències d'higiene personal

ecològics, amb el certificat que garanteix les bones condicions de tracte cap als animals i sense productes sintètics. “Tots els productes que venem els hem provat abans, perquè som molt exigents amb allò que oferim a la clientela, però també perquè volem poder assessorar-los com es mereixen”, recalquen.

De Yes Future Positive Supermarket, el jurat en destaca els seus esforços per **“oferir a la persona consumidora productes sostenibles i de proximitat, servits a granel i a doll, fet que permet comprar-ho tot sense generar nous residus”**.

Premi al comerç emblemàtic

Establiment guanyador: Granja Viader

El 1870, en un dels carrerons al límit exterior de l'antiga Barcelona emmurallada, la Rafaela Coma va obrir-hi una lleteria. Aquella va ser la llavor d'on va germinar la Granja Viader, avui en dia un dels establiments emblemàtics de restauració més icònics de Barcelona. Situada al carrer Xuclà, al districte de Ciutat Vella, la Mercè Casademunt Viader i el Marc Espuny Casademunt —la quarta i cinquena generació, respectivament— condueixen el negoci amb el mateix esperit amb el qual van tirar endavant l'establiment les generacions anteriors. “Apostem pel producte de proximitat i de qualitat, que el client pot consumir al local o comprar al taulell —expliquen—. Sempre busquem l'equilibri entre la tradició i la innovació”, resumeixen.



Les seves especialitats són les xocolates desfetes i els productes lactis. De fet, de la Granja Viader va sortir el Cacaolat. “El 1931, en una fira internacional de maquinària agrícola i ramadera a Budapest, la nostra família va descobrir-hi un nou refresc fet de llet i cacau —rememoren—. Van treballar-hi més de mig any i van aconseguir registrar-ne la patent, amb el nom de Cacaolat”, expliquen. Avui, és un establiment de referència, tant per als veïns i veïnes del barri com per als turistes que visiten Barcelona i que busquen tastar-ne la seva gastronomia.

El jurat del Premi Comerç de Barcelona valora especialment el fet que, **“durant més de 150 anys, la granja sempre s’hagi dedicat a la venda de llet i derivats”** i que **“el seu obrador sigui dels pocs que continuen actius dins la ciutat”**, apunten. També en destaquen “l’aposta per la venda de producte de proximitat i de qualitat”.

Premi Albert González a la tasca de contribució a la promoció, innovació i coneixement del comerç de la ciutat

Guanyador: Fundació Barcelona Comerç

Des de fa divuit anys, la Fundació Barcelona Comerç treballa per promoure el comerç de proximitat de Barcelona i projectar internacionalment la ciutat posant en valor el seu potent teixit

comercial. Amb el lema “Fent barri, fem ciutat”, avui en dia té arrelament als deu districtes de Barcelona, amb 23 associacions i eixos comercials que vertebraven la ciutat des d’un punt de vista

urbanístic, econòmic i social. En aquest sentit, la Fundació Barcelona Comerç desplega des de fa gairebé dues dècades una estratègia de dinamització comercial que relaciona el sector amb àmbits com la cultura, l'esport, la recerca, la tecnologia o la sostenibilitat impulsant iniciatives com l'Òpera al Comerç, programes de digitalització dels negocis i de promoció del talent jove, així com plataformes com la reutilització comercial de locals buits.

L'entitat ha col·laborat sempre amb les administracions a l'hora d'abordar els principals reptes de ciutat, com els vinculats a la mobilitat, la seguretat, la neteja o el turisme. A més, durant la pandèmia, la fundació va tenir un paper rellevant a l'hora de transmetre informació al teixit comercial de la ciutat, distribuir-los equips de protecció individual i facilitant-los eines digitals, com la creació de la plataforma Botigues Obertes.

El jurat destaca “el compromís de l'entitat amb la governança publicoprivada i comunitària del comerç de Barcelona” i “l'impuls de pràctiques comercials que creen sinergies entre el comerç i altres sectors”.

Menció especial: Evaristo Sender Borrell

El 12 d'agost de 1935, el Miguel Sender, propietari de la sastreria barcelonina L'Economia, i la Rosa Borrell, una venedora dels Encants de Sant Antoni, van tenir un fill. Era l'Evaristo Sender Borrell. “Quan era només un nadó, els meus pares ja em tenien darrere el taulell, dins d'una caixa de cartró que em feia de bressol”, recorda avui. Actualment, amb 87 anys, l'Evaristo Sender és un dels noms propis del comerç de Barcelona. Va créixer a cavall de la sastreria i del negoci dels Encants, i el 1970 va inaugurar la seva primera botiga. La va anomenar Confeccions El Rellotge. Es va convertir en una de les primeres botigues de Barcelona a vendre texans. El 1982, Evaristo Sender va traslladar l'establiment al carrer Comte Borrell, a tocar del dinàmic Mercat de Sant Antoni, on encara avui segueix actiu.



Més enllà de dedicar esforços al seu negoci, l'Evaristo Sender també va col·laborar amb l'Associació de Veïns del Barri de Sant Antoni i va ser membre impulsor de la Fundació de Sant Antoni Comerç, una de les entitats clau per a l'evolució comercial i social del barri. El jurat del Premi Comerç de Barcelona ha decidit atorgar-li una menció especial per **“treballar incansablement per defensar el comerç de proximitat i els seus valors, així com per**



estrènyer la relació entre el sector comercial de Sant Antoni i de Barcelona amb el seu teixit veïnal i cultural”, detallen a l’acta.

Premi Mercats de Barcelona, Jordi Maymó

Millor iniciativa individual

Establiment guanyador: Fruiteria Moreno, del Mercat del Carmel

Aquest 2022, la Fruiteria Moreno del Mercat del Carmel celebra el cinquantè aniversari. És una de les parades més emblemàtiques del mercat, però també una de les més innovadores. Coincidint amb el mig segle de vida, la parada ha estrenat una botiga en línia singular. “Volem transmetre a través del canal digital allò que ens fa especials quan els clients ens visiten físicament: el nostre bon tracte i assessorament”, explica Manuel Moreno, propietari del negoci. Per això, han instal·lat vuit càmeres a l’establiment que mostren en directe via *streaming* el producte de la botiga. D’aquesta manera, el client pot tenir una experiència de compra similar a la que té quan visita la botiga en persona. “També tenim un blog on publiquem receptes, que recollirem a finals d’any en un llibre electrònic”, concreten des de l’establiment.



Més enllà de l’aposta per la innovació, la Fruiteria Moreno destaca perquè fa enviaments a tot Barcelona en menys de dues hores a través d’una iniciativa social sense ànim de lucre que dona oportunitats laborals a col·lectius de persones en risc d’exclusió social. També es tracta de repartiments ecològics i de proximitat. “Tot promocionant un estil de vida saludable i productes de qualitat”, resumeixen.

El jurat en valora especialment “l’obertura de la nova línia de negoci digital” i el seu “servei de venda a domicili sense emissions de diòxid de carboni”, apunta a l’acta.

Millor iniciativa col·lectiva

Guanyador: Associació de Venedors del Mercat de Sants

El 14 de maig de 2014 es va inaugurar la reforma integral del Mercat de Sants. Des d’aleshores, l’Associació de Venedors del Mercat de Sants ha treballat per adaptar l’oferta comercial de les parades al producte de proximitat, de temporada i ecològic. Alhora, ha impulsat i promogut el mercat per tal de tornar a convertir-lo en l’ànima del barri. “Hem potenciat la relació del mercat amb el comerç de proximitat i les col·laboracions amb entitats del barri —expliquen des de l’entitat—. Això ha fet que la ciutadania s’adoni que té al seu abast un dels millors mercats de la nostra ciutat”, apunten.

Dins les tasques per apropar el mercat a les famílies del barri, l'associació va engegar el 2019 l'Aula Gastronòmica. Es tracta d'una aula encabida dins la sala polivalent que permet formar als nens i nenes de les escoles de primària del districte de Sants-Montjuïc en temes com els productes alimentaris de temporada i la manipulació, la conservació i la cuina d'aliments. A més, l'espai permet fer col·loquis sobre cuina, tallers de productes, classes de cuina i formacions adreçades a persones adultes amb particularitats alimentàries, com les celíaques, les diabètiques o les vegetarianes.



El jurat destaca la feina feta per l'associació i la seva presidenta, Montserrat Figueras, a l'hora de tirar endavant el projecte Aula Gastronòmica. També **posa en valor que l'equipament s'utilitzi per formar els nens i les nenes, però també les persones adultes, en cuina d'altres cultures o per a persones amb particularitats alimentàries.**

Menció especial per l'esforç i la resiliència del comerç durant la pandèmia

Menció especial - Iniciativa individual

Establiment guanyador: Òptica Cottet

Cottet Òptica i Audiologia és una empresa familiar fundada el 1902 a Barcelona. De generació en generació, ha anat incorporant les darreres novetats i innovacions del sector fins a convertir-se en una de les empreses referents en salut visual i auditiva de la ciutat. "Els nostres centres ofereixen experiències innovadores a la nostra clientela i productes que destaquen pel seu desenvolupament tecnològic", apunten.



Quan va arribar la pandèmia, el centre que Cottet té a Rambla Catalunya va continuar prestant serveis òptics i d'audiologia en uns moments en què la incertesa i la paralització de tots els sectors era màxima. **El jurat valora el fet que continués la seva activitat i que oferís "els seus serveis professionals tant a clients habituals com nous, fossin de Barcelona o d'arreu".**

Menció especial - Iniciativa col·lectiva

Guanyador: Associacions de venedors dels mercats municipals de Barcelona

La tasca de les associacions de venedors dels mercats municipals de Barcelona va ser vital a l'hora de mantenir l'activitat i el servei durant la pandèmia. Concretament, el jurat valora el fet que **“no van defallir, sinó que van aconseguir que l'abastiment de productes continués al marge de les situacions excepcionals i desconegudes que vam viure com a societat”**. De la mateixa manera, el jurat apunta que **“els serveis dels mercats sempre es van prestar amb les màximes garanties sanitàries i de qualitat”**.



» Membres del jurat

El **jurat del Premi Comerç de Barcelona** es va reunir el 10 d'octubre de 2022 i ha estat format per:

- Montserrat Ballarín Espuña, regidora de Comerç, Mercats, Consum, Règim Intern i Hisenda.
- Màxim Lopez, gerent de l'Institut Municipal de Mercats.
- Manel Vázquez Asencio, director de Comerç, Restauració i Consum de l'Ajuntament de Barcelona.
- Gabriel Jené Llabrés, president de Barcelona Oberta.
- Salvador Vendrell Melendo, president de la Fundació Barcelona Comerç.
- Maravillas Rojo Torrecilla, experta en talent i activitat econòmica.
- Sofia Mateos Rodríguez, experta en comunicació i màrqueting relacionat amb el món del comerç.
- Maria Callís Bañeres, professional vinculada al món acadèmic i al sector del *retail*.
- Francesc Leyva Cumelles, secretari general de la Federació de Mercats Municipals (FEMM).