

# El imperio de las bodas



Imagen de uno de los salones principales.

José Fajardo S.L. es la empresa titular de Restaurante Chicolino, de dos tenedores y situado en la localidad coruñesa de Boiro, especializado en bodas y banquetes. Sirve unas doscientas bodas al año y cuatrocientas comuniones, y para ello dispone de tres locales con capacidad para 350 personas cada uno. Desde su fundación en los años cuarenta ha sido ampliado en varias ocasiones, y desde

hace una década un nuevo miembro de la saga familiar desempeña las labores de gerente. Ha obtenido un volumen de facturación insólito para un establecimiento de estas características, alejado de las grandes ciudades. "Chicolino" es célebre por la calidad y cantidad de sus menús, y cuenta además con animadores para el público y los niños. El marisco predomina en su carta.

#### DOMICILIO SOCIAL

Egipto, 125.  
15838 Boiro (A Coruña)

#### PÁGINA WEB

<http://www.chicolino.es>

#### CORREO ELECTRÓNICO

[chicolino@chicolino.es](mailto:chicolino@chicolino.es)

#### TELÉFONO:

981 84 44 95

#### FAX:

981 84 44 79

#### RESPONSABLE

Arturo Fajardo

#### ACTIVIDAD

Restauración

#### PRODUCTOS:

Bodas y banquetes

#### CLIENTES OBJETIVO:

Bodas, bautizos, comuniones,  
comidas de empresa

#### FACTURACIÓN:

5 millones de euros

#### PLANTILLA:

38 trabajadores



La calidad de la cocina es uno de los valores primordiales de esta empresa.



En los jardines del restaurante hay incluso un dolmen.

## Menú de bodas a base de marisco

Dicen en Chicolino que todos los restauradores se basan en la correlación calidad/precio, por lo que difícilmente puede ser eso lo que los ha hecho líderes. La opinión del público, a menudo, es muy variable respecto a los restaurantes, pero existe sin embargo una opinión mayoritaria que considera a este restaurante una garantía para la feliz celebración de un banquete de bodas o una primera comunión en familia.

### Factores clave

- Salones bien acondicionados
- Capacidad para atender hasta tres banquetes simultáneos
- Marca muy reconocida en banquetes nupciales

**ARTURO FAJARDO PIÑEIRO / Gerente**

## “La publicidad la hace cada comensal”

El gerente del restaurante Chicolino ha estado rodeado de fogones desde niño y sus primeros conocimientos sobre restauración vinieron de sus padres. Hoy, este establecimiento es una referencia en la comarca del Barbanza para todo aquel que se plantee celebrar un banquete. En el restaurante la actividad es febril, con un constante ir y venir de personal con bandejas de marisco de primera calidad. Detrás, unos hermosos jardines contribuyen al esparcimiento y al disfrute de los clientes. Ajeno a las estadísticas sobre matrimonios o divorcios, lo cierto es que Chicolino, a casi setenta años de su fundación, parece un negocio imparable.

• **No parece que necesiten hacer mucha publicidad.**

- A veces haces publicidad, pero es por compromiso, no es porque nos interese. La publicidad aquí la hace el menú que degusta cada comensal, que sumados son muchos cientos de personas al año.

• **¿Cuál es la razón de su éxito, la relación calidad-precio?**

- Será que los demás son muy malos (bromea). No lo puedo explicar. Estos negocios son como la gente los coja. En eso de la calidad/precio estamos todos.

• **¿Planes de futuro?**

- Hace unos meses hemos abierto un restaurante para “diario” en el paseo marítimo de Pobra do Caramiñal, con unas vistas al mar impresionantes.



El restaurante posee también carpas exteriores en los jardines.

• **¿El nombre de Chicolino de dónde procede?**

-Creo que ni mi padre lo sabe muy bien. Era por una revista que había antes, en los cuarenta, tipo Capitán Trueno. La revista se llamaba Chicolino y como él era un niño muy inquieto, igual que el niño del cómic, pues le pusieron ese nombre. Todavía guardamos la revista en casa.

*“Estos negocios son como la gente los coja”*

