

GASTRONOMÍA



INMA SÁENZ DE BARANDA



El Celler en cifras

Un libro analiza el restaurante de los hermanos Roca como modelo de gestión empresarial

El libro. La obra de Carles Cabrera, editada por Librooks, se presenta hoy

Los números

- **1.500** elaboraciones por servicio
- **450/500** ingredientes en el menú más largo
- Más de **500** proveedores de productos para el menú

TECNOLOGÍA

436.000

euros de inversión (2014)

- **12.000** horas de investigación al año
- **45.000** botellas en stock
- Más de mil platos y **1.650** cubiertos por servicio
- Más de **21.000** clientes/año

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Uno de los méritos de El Bulli, es algo que suele recordar Ferran Adrià, fue contribuir a acabar con el secretismo en los restaurantes. Lejos de la vieja imagen del chef esquivo y celoso de sus recetas, los cocineros enseñan su trabajo en libros y en congresos. Puede que sea generosidad o tal vez la manera de dejar constancia de la autoría de su obra en un mundo en el que no encajan las

patentes. Lo que no resulta tan habitual es que uno de los restaurantes más laureados del planeta muestre las entrañas de su gestión del negocio para que otros puedan tomar ejemplo. Carles Cabrera, director del Institut Cerdà y amigo de los hermanos Roca, ha analizado durante tres años la organización, el método y los requisitos en la búsqueda de la excelencia de El Celler. El resultado lo recoge en *El Celler de Can Roca: generando valor en empresas de servicios* (Librooks), que se presenta esta tarde en Esade y que sin duda será un punto

de referencia para emprendedores a los que les interese conocer las bambalinas de la alta cocina.

El volumen muestra los métodos para obtener valor a través de un proceso en el que intervienen los productos y servicios asociados al menú y la experiencia del cliente desde que llega a hasta que se marcha. Y, sobre todo, ahonda en la gestión del ADN de El Celler, la esencia de la casa, basada en los principios y la filosofía de los propios hermanos Joan, Josep y Jordi Roca. Cabrera hace hincapié en esa gestión del ADN en un restaurante que sus propios artífices describen como "de cocina en libertad, comprometida con la vanguardia, sin renunciar a la memoria de las diversas generaciones de antepasados de la familia dedicadas a dar de comer a la gente". En el peque-

ño universo de los hermanos Roca es crucial la fidelidad al propio proyecto, que inició su andadura hace casi treinta años, marcado por una forma determinada de interactuar con los clientes, con los proveedores y con el entorno. Y lo son también los productos y el servicio, herramientas fundamentales de gestión. Pero también tienen un papel protagonista la empatía y el compromiso con esa manera de pensar y de trabajar de quienes de un modo directo o indirecto pertenecen a El Celler. Por ello, Cabrera muestra la implicación de los hermanos en el trabajo y el origen de los proveedores y la relación con ellos, las infraestructuras y la gestión de los procesos de elaboración o la estrategia. Parte de ella se centra en la innovación, lo que muestra que una empresa de servicios puede ser puntera en el mundo, como lo es el restaurante del barrio de Taialà.

Quienes sienten curiosidad por los datos podrán saciarla: el libro descubre, entre otras cosas, que a diario se preparan 1.500 elaboraciones por servicio; que cada año entran en su cocina 360 referencias de ingredientes, el 85% procedentes de un área inferior a 50 kilómetros. Que el menú degustación más extenso contiene 450 ingredientes distribuidos en 14 entrantes, 11 platos y tres postres; que más de 500 proveedores habituales de productos abastecen el menú (300 lo hacen de forma esporádica); que en cada servicio se utilizan más de mil platos, 1.650 cubiertos, más de 900 copas y más de 330 soportes especiales para diversos bocados. Hay 3.360 referencias de vinos y casi 400 de aguardientes de más de 50 países y más de 225 zonas vitivinícolas. En cocina trabajan entre 37 y 42 personas, siete de las cuales son jefes de partida; en innovación entre dos y tres; en recepción, tres; en sala, 17; en administración, tres; en limpieza, cuatro; en comunicación, una. Que vinculados a ese ADN de El Celler trabajan un diseñador gráfico, un alquimista, tres diseñadores de material de cocina, cinco de vajillas creadas por el restaurante, uno de cristalería... Que la mitad de los clientes procede de Catalunya, el 20%, de otros lugares de España; el 30% son extranjeros, principalmente de Francia y Gran Bretaña. Que del coste del menú (incluido el vino) entre el 38% y el 42% corresponde a materia prima. Que en el 2014 invirtieron 436.000 euros en tecnología o que cada día dan 110 servicios entre mediodía y noche.●

Fondos europeos y municipales para crear empleo en Barcelona

BARCELONA Redacción

El Ayuntamiento de Barcelona y la Generalitat firmaron ayer un acuerdo de colaboración para favorecer el uso de las nuevas tecnologías y la innovación en los sectores económicos estratégicos y emergentes de la capital catalana. A partir de este acuerdo, Barcelona destinará 90 millones de euros a impulsar en los próximos años la inversión vinculada,

entre otros ámbitos, a los servicios públicos urbanos. La mitad de esos recursos, 45 millones, los aportará la Generalitat, aunque en realidad se trata de dinero que la administración catalana recibirá de la Unión Europea a través del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (Feder).

La segunda teniente de alcalde, Sònia Recasens, y el director general de Política i Promoció Econòmica de la Generalitat, Albert Carné, presentaron el acuerdo. La responsable de Economía del Ayuntamiento insistió en que los objetivos principales de los programas que se desarrollarán con estos recursos son la generación de empleo de calidad y la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos a través del uso de las nuevas tecnologías.

Con este acuerdo se triplican los fondos Feder que se destinan a la ciudad de Barcelona, que pa-

san de 14 millones de euros en el período 2007-2013 a 45 millones en el 2014-2020.

Los 90 millones comprometidos por las instituciones se repartirán en actuaciones en cuatro áreas. El apoyo a la economía digital, la promoción de la innovación en el ámbito de la cultura y el impulso de las tecnologías del internet de las cosas aplicado a la industria recibirán 35 millones de euros. Una partida económica de esa misma cantidad se reservará a proyectos de implantación del internet de las cosas en servicios urbanos, sobre todo en el ámbito de la movilidad y la gestión urbana del turismo. Otros 10 millones de euros irán a parar al pro-

grama BCN Open Challenge, el llamamiento internacional para incorporar soluciones innovadoras a los retos de la ciudad y a fomentar el crecimiento de las empresas locales. Finalmente, otros 10 millones de euros se dedicarán a la cooperación internacional, en concreto a fomentar planes conjuntos con otras ciudades que, como Barcelona, estén en la línea de transformar la metrópoli en una ciudad inteligente.

Estos recursos podrían estar disponibles hasta el 2023. Sin embargo, Recasens señaló que es voluntad del Ayuntamiento acelerar estas inversiones y llevarlas a cabo, todas ellas, el próximo mandato, antes del 2019.●