

“Fa onze anys que porto de manera directa l’empresa familiar. Vaig començar a fer-ho en el moment en què el meu pare em va passar el testimoni del relleu dient-me que continués jo la tasca que ell havia estat portant a terme.” D’aquesta manera en Santiago Soterias va posar-se al capdavant d’una empresa creada per l’avi i consolidada pel pare.

Jaume Soterias, l’avi, va arribar a Barcelona procedent de la colònia Sedó d’Esparreguera i va començar a guanyar-se la vida servint a tavernes de la ciutat. **“Després, va marxar un temps a fer el menjar per als treballadors que construïen carreteres. Anava amb un carro i avançava al mateix temps que la construcció. Això li va servir per tenir prou diners estalviats com per comprar el primer establiment, el que ara anomenem Diagonal Can Soterias, en 1917.”** Restaurant que va créixer a mans del pare del nostre personatge fins a esdevenir el que és ara: **“Ell hi va començar a treballar de petit i encara avui s’encarrega de portar-lo. En el moment en què l’avi li’n va cedir la gestió, l’empresa va iniciar la seva expansió. Va aconseguir concessions d’establiments com La Font del Gat, el Cercle del Liceu o el Casino del Parc de la Ciutadella, i altres que encara conserva el Grup Soterias com el servei de restauració de Fira de Barcelona, la Pèrgola, el Rancho Park Hotel o l’hotel Playafels.”** A 26 anys, en Santiago va veure com el seu pare posava a les seves mans un negoci ja consolidat, però encara amb moltes possibilitats de creixement: **“La diferència d’edat que em separa del meu pare va fer que ell prengués la decisió d’encarregar-se solament del restaurant mare i que jo gestionés la resta d’establiments. Penso que he aconseguit el que em proposava i que tant el meu pare, que sempre ha estat al meu costat, com jo podem estar molt contents.”** 18 establiments i més de 500 treballadors avalen la bona gestió d’aquest jove empresari català, una de les claus de l’èxit del qual és la il·lusió i l’impetuositat que posa a l’hora de tirar endavant el negoci: **“I no són solament les meves ganes les que fan que el Grup tingui un camí ascendent, sinó també les de tot l’equip que tinc al darrere, la mitjana d’edat del qual no arriba als trenta anys.”** El personal és un tema molt important en el món de l’empresa i d’això els Soterias en són molt conscients: **“Tenim la sort de mantenir una plantilla fixa important que, a més, no deixem mai de formar.”** Per aquesta i altres raons es va crear la Fundació Santa Marta: **“És la nostra escola de personal. S’hi imparteixen tots els cursos destinats al reciclatge dels treballadors de l’empresa. Una bona formació constant és imprescindible per donar als nostres clients un servei i un tracte excel·lents.”** Li preguntem també per la incorporació de mà d’obra estrangera en el sector: **“L’evolució fa que mirem al futur i que aquest ens digui com hem d’adaptar-nos als nous temps. És cert que hi ha una manca de població del país i que necessitem contractar treballadors estrangers. Com que els horaris del sector serveis són els més sacrificats, aquest és un dels camps en què la mà d’obra estrangera s’incorpora abans. No crec, però, que això comporti cap mena de problema, sobretot si hi ha una adaptació a la nostra cultura per part de tota aquesta gent.”** Preocupats per millorar i innovar constantment, als establiments del Grup Soterias es té una gran cura en tot el tema de la restauració: **“Tenim diverses línies que van des de la restauració tradicional fins a la més creativa, passant per la cuina de mercat.”** En tots els casos, tanmateix, es pot

parlar de cuina portada a terme per uns grans professionals: **“Els nostres divuit caps de cuina treballen en equip. D’aquesta manera cada un pot aportar idees als altres. Això crea un dinamisme que permet anar endavant sempre.”** La imaginació és una de les claus de la gastronomia i als cuiners que treballen per a en Santiago no els en manca gens: **“Amb el tema de col·lectivitats, per exemple, estem parlant de menús a preus taxats, i això vol dir que hi ha una planificació dels costos que hem d’assolir. Per tant, és necessari que estiguem sempre a l’aguait de quin és el producte de temporada que ha arribat en excés als mercats i que, per tant, es ven a bon preu. D’aquesta forma, podem servir productes frescos i molt ben cuinats amb la imaginació necessària per ser sempre del gust dels nostres clients.”**

Quan l’avi del nostre jove empresari va marxar a fer de cuiner per a un grup de treballadors, no sabia que anys més tard es parlaria d’un concepte que arrencava d’aquella mateixa idea, el càtering: **“És una paraula que defineix una cuina itinerant, una cuina que es desplaça fora de l’establiment. No obstant això, hi ha diversos tipus de càterings i el que fem nosaltres és el de banquets i còctels que portem al lloc escollit pel client.”** Des de la preparació de grans àpats per a 3000 i 4000 persones fins a arribar als 25.000 serveis al Palau de Congressos oferts en motiu d’un congrés de cardiologia, en Santiago i el seu equip treballen de valent per fer possible que no manqui ni un sol detall: **“Organitzar un esdeveniment d’aquest tipus és molt complicat perquè es tracta d’un tema logístic important. Per a cada comensal movem més de 24 quilos, i si parlem de cent persones la xifra augmenta a les dues tones i mitja de material que traslladem per poder-los servir, i això sense comptar les taules i les cadires.”** De totes maneres, aquesta no és la base principal del Grup en qüestió: **“La base del nostre negoci és l’hostaleria, que comporta un 65% de la nostra producció, un 30% és el de col·lectivitats i la resta són el càtering i les cafeteries.”** Ser empresari significa per a en Santiago creure per sobre de tot en el negoci, i rodejar-se d’un equip que també hi cregui i que, a més, confii en tu: **“Formar un grup compacte és molt important i també ho és el fet que tu siguis capaç de fer d’aglutinador i de ser una mica el líder en moments determinats en què la teva empresa necessita que ho siguis, que tinguis la decisió suficient i el coratge per fer-ho.”** Nomenat empresari jove de l’any a Catalunya en 1998, el nostre protagonista ha tingut sempre en el seu pare un gran mestre en qui emmirallar-se: **“He après molt de la seva manera de treballar. Encara avui i amb més de vuitanta anys està al capdavant d’un centenar de persones.”** I afegeix: **“Recordo que quan es va jubilar Josep Canals, que és el primer maître que hi va haver a casa i que hi va treballar durant cinquanta anys, el primer diumenge que va tenir lliure va anar al restaurant, de tant acostumat com hi estava. És representatiu d’un grup de gent que ha treballat sempre al costat del pare.”**

La cuina serveix a en Santiago per relaxar-se i és que, per a ell, és un art: **“Pots arribar a plantejar sobre un plat una cosa que és més fina que un quadre; és una visió plàstica, però també hi juguen un paper importantíssim l’olfacte i el gust. És un plaer que abraça sensacions molt diverses.”** Santiago Soterias espera que algun dels seus tres fills hereti el gaudi de tirar endavant l’empresa que el seu besavi va engegar.



**“Una bona formació
constant és
imprescindible per
donar als nostres clients
un servei i un tracte
excel·lents”**

Santiago Soteras - Castelldefels (Baix Llobregat)