

**“En 1979 vaig descobrir el càtering. Abans no sabia que aquest món existia i un cop dintre em vaig adonar de les moltes particularitats que té. Al principi vaig treballar per a una companyia americana que feia menjars per a passatgers d'avions i vaig fer-me càrrec d'una de les divisions de la companyia, que era la que es quedava a terra. Així va començar la restauració per a mi i aquesta situació va continuar fins al 1988, quan vaig crear la meua empresa.”**

Guillem Gea Diago, però, no va endinsar-se tot sol en aquesta aventura ja que RC&Servicios Catering té un altre soci, Sebastià Castellon. Ambdós han aportat els fills a l'empresa: Enric Castellon, Eva Gea i Guillem Gea, que acompanya el seu pare en aquesta xerrada. **“Som dues famílies que treballem molt dur per tirar endavant aquesta tasca.”**

Davant els recels que de vegades aixeca la paraula càtering en Guillem fill es defensa: **“L'hostaleria és un camp molt ampli i abraça des de l'anomenat menjar ràpid fins als restaurants de més prestigi. A nosaltres ens interessa un espai molt gran, que va del menjar de centres escolars i sanitaris fins a l'alta restauració de banquets, perquè menjar és un plaer però també una necessitat del dia a dia. No oferim sempre grans delícies gastronòmiques, perquè la gent no les acceptaria per als dies de cada dia, però sí un menjar sa i correcte.”** Per demostrar les quotes d'interès que desperta aquest servei en Guillem pare comenta el volum de feina de la seva empresa: **“Diàriament elaborem entre 8000 i 9000 menjars. Una de les tasques que fem és gestionar cuines d'escoles o hospitals amb personal nostre que hi enviem. Aquest sistema va iniciar-se cap al 1977 i des de llavors s'ha estès ràpidament, fins al punt que ara mateix a Catalunya les cuines de casernes militars, geriàtriques, indústries, etc. gestionades per personal extern preparen més de 300.000 àpats diaris.”**

A RC&Servicios Catering saben de primera mà les diferències entre elaborar menjars de luxe i menjars senzills: **“Fer un bon menjar a partir d'una matèria primera no limitada pel seu cost té el seu art però és més fàcil; preparar un àpat amb un pressupost baix requereix uns coneixements i habilitats.”** Especialment en el segon cas **“s'ha de tenir molta cura en la presentació i l'aroma del menjar així com de no caure en la monotonia i de fer-te teu el destinatari final del producte. Cal no oblidar que no és el client d'un restaurant i que no pot triar.”** En Guillem fill és conscient de la importància de disposar de treballadors preparats per assolir aquests objectius: **“En el nostre àmbit la mà d'obra és molt important i una de les nostres prioritats és tenir un bon cap de cuina i un bon equip humà. Per ser un xef complet cal molt més que saber cuinar; comporta saber dur un equip de gent, motivar-lo i formar-lo. Com en molts altres sectors, costa trobar bons professionals. El que notem, però, és que fins ara fer de cuiner no era vocacional ni estava socialment reconegut. S'ha produït un canvi important i ara un cuiner qualificat és una persona buscada, hi ha escoles d'hostaleria, el nivell cultural del cuiner ha pujat... Tot plegat fa que la societat el valori més.”**

I en aquest punt el nostre protagonista introdueix la qüestió dels avenços tècnics: **“Les tecnologies de l'alimentació també estan millorant. Ara treballem amb autoclaus, o sigui que la cocció tradicional amb foc ha donat pas a una càmera tancada a la qual indiquem els punts de cocció de cada element mitjançant un ordinador, i un cop cuinat l'aliment el pots pasteuritzar i conservar en fred durant 90 dies. Fa poc això era impensable.”** **“Quan la gent sent a parlar de tecnologia lligada a l'alimentació s'espanta i no hauria de ser així”,** ha constatat el fill.

Canvia la manera de treballar i augmenten les mesures d'higiene i de salubritat: **“La qualitat de la neteja de les nostres instal·lacions és molt alta, el nivell sanitari dels treballadors està molt controlat, l'ús de guants i mascareta és obligat, etc. En general, ofereixen tantes o més garanties de sanitat els nostres productes que els restaurants.”** A l'altre plat de la balança trobem que **“a pesar que cada vegada la gent és més responsable i en general els càterings controlen molt les mesures d'higiene i sanitat, desgraciadament també hi ha excepcions i gent sense escrúpols.”**

En Guillem Gea Diago fa 20 anys que es dedica al càtering però en porta 30 com a empresari. **“És complicat i has de lluitar contra moltes coses. Un neix empresari o no, perquè ser empresari implica arriscar-se i moltes persones prefereixen la tranquil·litat del sou fix. Evidentment ser empresari té moments bons i dolents, és bo- nic veure que moltes famílies tiren endavant gràcies a tu i és trist notar que et posen molts pals a les rodes.”**

En els 12 anys de trajectòria de RC&Servicios Catering un dels moments més transcendent es va produir el 1997 **“quan vam fer un pas important: marxar de l'àmbit de Barcelona i construir una nau de 2000 metres quadrats dedicats a cuina a la zona industrial de Sant Boi de Llobregat. En aquests moments estem en vies de creixement.”** A diferència d'altres sectors la crisi postolímpica no els va tocar de ple: **“El nostre servei de càtering no es va veure tan afectat com altres sectors precisament pel tipus de destinatari que té -alumnes, treballadors, personal sanitari... Els restaurants van notar-la molt més i nosaltres ens vam veure afectats en la davallada de banquets i àpats de cert cost.”**

Pare i fill treballen junts des del naixement de l'empresa. El segon té estudis de cuina i de màrqueting **“perquè el qui pretengui dirigir una empresa de restauració ha de conèixer les bases de la cuina. La formació és important, cada cop més, però també compten molt l'empenta i les idees de la persona.”** I un element imprescindible és el diàleg i l'entesa. **“Treballar amb el meu pare m'ha unit molt a ell i això no sempre passa així perquè en alguns casos el pare no es refia gaire del fill, el veu com el nen petit o li costa delegar poder.”** **“La bona entesa”,** afegeix en Guillem pare, **“ha estat mèrit dels dos. He procurat no imposar mai sinó donar directrius i ell ha acceptat molt bé les meves orientacions. Ens hem complementat perfectament.”** Nosaltres donem fe que és així i desitgem que els 12 anys de vida de RC&Servicios Catering s'allarguin durant generacions.



**“Quan la gent sent a parlar de tecnologia lligada a l’alimentació s’espanta i no hauria de ser així”**

**Guillem Gea** - Sant Boi de Llobregat (Baix Llobregat)