

NOTA DE PRENSA

Josep Roca, cofundador y camarero de vinos de El Celler de Can Roca

“Me gusta pensar que caminamos hacia un mundo donde se valoren los intangibles de las empresas”

- **El Celler de Can Roca ha explicado su revolución humanista a unos sesenta líderes empresariales en el acontecimiento anual de la Fundació Factor Humà al cual asisten representantes de la alta dirección y de la Gestión de Personas de sus organizaciones asociadas.**
- **El reconocido economista y periodista Jordi Goula ha conducido un debate donde se ha hablado de asuntos como la presión que supone ser uno de los mejores restaurantes del mundo, el papel de las mujeres o cuáles son los objetivos de futuro del Celler.**

Barcelona, 23 de enero de 2019. La Fundació Factor Humà ha celebrado la octava edición de su Encuentro Anual de Máximos Representantes en el vestíbulo del Teatre Nacional de Catalunya (Barcelona) ante unos sesenta directivos y directivas. Se trata de un espacio anual de conversación al cual acuden representantes de las 67 organizaciones que forman parte de la Fundació, como por ejemplo el Ayuntamiento de Hospitalet, Cellnex, Fundació DKV Integràlia, everis, FGC, Fundació Bancaria “la Caixa”, Generalitat de Catalunya, Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona, MC Mutual, Moventia, Savia, Sudara Cooperativa, Universitat Oberta de Catalunya y Universitat Pompeu Fabra, entre otras. Una de las novedades de esta edición ha sido que han asistido no solo los directores generales de las empresas asociadas sino también sus responsables de Recursos Humanos. El objetivo del cambio es crear un espacio de conversación transversal para aumentar la capacidad de influencia de la función de Personas y, a la vez, promover organizaciones con un liderazgo más humano y ético.

Cada año asiste a la velada el máximo responsable de la empresa galardonada con el Premio Factor Humà Mercè Sala. **Josep Roca, camarero de vinos y empresario de El Celler de Can Roca**, considerado en dos ocasiones el mejor restaurante del mundo y reconocido con tres estrellas Michelin, ha sido el *protagonista del 8º Encuentro Anual de Máximos Representantes, puesto que fue la entidad galardonada el pasado mes de mayo.*

Al inicio de la velada, **Juliana Vilert, presidenta de la Fundació Factor Humà, y Mònica Campos, directora ejecutiva del TNC**, han sido las encargadas de dar la bienvenida a las personas asistentes. Acto seguido, **Toni Espinal, miembro del jurado del Premio Factor Humà Mercè Sala y ganador de la anterior edición**, ha desglosado los motivos por los cuales El Celler de Can Roca fue premiado. Ha señalado que *“en el Celler todo tiene un sentido, nada es superfluo. Apuestan por hacer una revolución humanista desde la humildad. En un sector donde todo es muy competitivo, no le falta el trato humano”*. Espinal también ha destacado que *“el proyecto tiene magia, la magia del placer culinario y la de comunicar los valores”*.

“La revolución humanista” ha sido el título de la conferencia de **Josep Roca**, en la cual ha explicado que **aquello que piden a su equipo “es actitud, no aptitud. La vida va mucho más allá de los títulos y de los diplomas, por eso, cuando hacemos la selección de personal nos interesamos por parámetros poco convencionales: si tienes hermanos mayores o pequeños, si tienes mascotas, cuál ha sido tu día más feliz trabajando en un restaurante o, por el contrario, el peor momento que has vivido en una empresa, etc. En una sociedad que va hiperacelerada, queremos tener la oportunidad de ofrecer una mirada diferente”.**

El cofundador de **El Celler de Can Roca** ha añadido que *“estamos dentro de la revolución humana: preguntar lo que sientes, más que lo que crees. Hemos tenido la suerte de ser dos veces el número 1, y con estos rankings te das cuenta de la banalidad del éxito. El éxito ‘embauca’ y crea inmovilismo creativo”*.

El sector de la hostelería es conocido porque requiere de muchas horas de trabajo. Pero en El Celler de Can Roca **apuestan porque sus trabajadores y trabajadoras compaginen la vida laboral y la personal**. Por eso, a diferencia otros, han ampliado la plantilla y ofrecen dos turnos diarios de trabajo. Además, cierran expresamente los martes al mediodía para escuchar a las personas colaboradoras y para formarlas. *“A veces, facturar menos te puede hacer sentir mejor. Me gusta pensar que andamos hacia un mundo donde se valoren los intangibles de las empresas”*, ha reconocido Roca.

Durante su discurso, Roca también ha querido **reivindicar la figura del camarero**. *“Los camareros somos vendedores de felicidad. Es fantástico porque puedes conseguir que una persona, solo con un café, salga peor o mejor de lo que ha entrado”*. Además, ha apuntado que **“hemos tenido la suerte de hacer de nuestra pasión nuestra profesión”**.

Jordi Goula profundiza en una historia de éxito

En el transcurso del encuentro, y a partir de las reflexiones del discurso de Josep Roca, **se ha abierto un debate entre las personas presentes que ha sido conducido por el periodista y economista Jordi Goula**. En su intervención, Goula ha recordado la primera vez que fue al Celler: *“eran los años ochenta y dos personas importantes de Girona me dijeron que me llevarían a un lugar donde me chuparía los dedos. Estábamos en una mesita pequeña, y lo que comimos fue espectacular. Entonces, tuvimos claro que llegarían muy alto”*. Para él, el éxito del negocio recae en cuatro pilares fundamentales: *“la humildad, la responsabilidad, la ética y la autenticidad”*.

Entre los temas abordados en el debate han destacado **el papel de las mujeres en El Cellar de Can Roca, la presión que supone ser uno de los mejores restaurantes del mundo o cuáles son los objetivos que tienen de cara a un futuro próximo**. El reconocido camarero de vinos ha revelado que *“en Can Roca, las mujeres son imprescindibles. Hay un gran esfuerzo de comprensión, acompañamiento y sacrificio. Parte del mérito es de ellas, que trabajan y no siempre salen en las fotos. Pero las sentimos importantes en el éxito de hoy”*.

Respondiendo a la pregunta de Goula sobre qué supone ser uno de los mejores restaurantes del mundo, Roca ha hecho un paralelismo con el fútbol. **“Nosotros cada día jugamos la final de la Champions. ¿Agotados? Es intenso, pero lo vivimos, solo sabemos hacer esto, hemos puesto la vida en ello y sabemos que un contacto con la otra persona es una oportunidad para darle felicidad”**, ha respondido.

En el turno de preguntas también se han abordado los próximos retos del Celler. **“Somos una familia que tiene una empresa y nuestro planteamiento de futuro es incierto. De momento tenemos cinco heladerías y la idea es abrir una o dos al año. Queremos poner los postres en la calle. Además, ahora inauguraremos un hotel pequeño en el centro de Girona”**, ha añadido Josep Roca.

La encargada de cerrar el acontecimiento ha sido **Anna Fornés, directora de la Fundació Factor Humà**, quien ha agradecido la presencia de todas las personas

asistentes. Haciendo referencia al hecho de que por primera vez al acto han asistido no solo directores generales sino también directores de Recursos Humanos de las empresas asociadas a la Fundació, Fornés ha destacado que ***“estamos muy contentos de esta suma tan necesaria y nos gustaría repetirlo. Para la Fundació es un sueño cenar con todos vosotros en el vestíbulo del TNC”***.

La Fundació Factor Humà (www.factorhuma.org)

Creada y promovida por Mercè Sala en 1997, la Fundació es una entidad con más de veinte años de trayectoria que tiene como objetivo mejorar la gestión de las personas en las organizaciones. Considerada el espacio de referencia en Cataluña en aportación de valor en el ámbito de los Recursos Humanos, tiene como misión fomentar el desarrollo de organizaciones que adopten una mirada más humana a través del impulso de una comunidad de innovación, reflexión e intercambio.

Actualmente esta comunidad de conocimiento cuenta con 67 empresas y organizaciones asociadas. Esto se traduce en una comunidad de 2.000 personas que reciben innovadores servicios que les permiten hacer prospectiva, conocer mejores prácticas y promover herramientas, así como técnicas útiles en materia de Recursos Humanos. Su innovador portal web www.factorhuma.org es otra de las herramientas de conocimiento de la Fundació, un portal de referencia para más de 8.000 profesionales

Contacto para prensa: BEMYPARTNER.

Sandra Camprubí | sandra.camprubi@bemypartner.es | 722 709 904

Laura Bertran | laura.bertran@bemypartner.es | 93 631 84 50