



JAVIER RODRÍGUEZ,
presidente de ANTA

«La inversión en nuevas tecnologías es fundamental en nuestro sector»

LA ASOCIACIÓN DE PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS PARA EL FOMENTO DEL USO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA ALIMENTACIÓN FUERA DEL HOGAR (ANTA), CUMPLE 15 AÑOS. COINCIDIENDO CON HOSTELCO, HA CELEBRADO SUS VII JORNADAS, CENTRADAS EN LA PROMOCIÓN DEL DESARROLLO SOSTENIBLE EN RESTAURACIÓN. ADEMÁS, APROVECHÓ PARA ENTREGAR SUS PREMIOS «INNOVANTA».

Texto: Juan Daniel Núñez. Fotografía: ANTA.

—ANTA CUMPLE QUINCE AÑOS DE HISTORIA. ¿CÓMO VALORA SU CRECIMIENTO DESDE SUS INICIOS Y SU IMPORTANCIA EN LA PROMOCIÓN DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS EN EL SECTOR DURANTE ESTE TIEMPO?

—Fuimos pioneros en crear un puente entre las nuevas tecnologías y la restauración moderna. Primero con los protocolos sanitarios basados en el APPCC, después con las nuevas gamas de producto, la cocina al vacío y en los últimos tiempos con la línea fría. Ahora nos batimos con el desarrollo sostenible, que va a causar un nuevo cambio en el sector.

—¿QUÉ VENTAJAS REPRESENTA PARA SUS ASOCIADOS LA PERTENENCIA A ANTA?

—La posibilidad de disponer de una fuente de conocimiento que no siempre está al alcance de las pymes de restauración moderna. Actuamos como departamento de I+D+i para aque-

llas unidades productivas cuya dimensión no les permite desviar su atención hacia esta actividad –hoy política de empresa– pero que, sin embargo, creen en ella.

—¿QUÉ TIPO DE CURSOS Y SEMINARIOS ORGANIZA ANTA? ¿A QUIÉN VAN DIRIGIDOS?

—Comenzamos a organizar los cursos porque existía una laguna en este sentido que, con el tiempo, han cubierto empresas especializadas. Actualmente, celebramos un encuentro anual y nos comunicamos con socios e interesados a través de nuestra dinámica página web.

—¿CÓMO SE GESTIONA DESDE ANTA LA OBTENCIÓN DE SUBVENCIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS? ¿CUENTAN CON EL APOYO NECESARIO POR PARTE DE LAS ADMINISTRACIONES EN ESTE SENTIDO?

PREMIOS INNOVANTA 2010, ENTREGADOS EN HOSTELCO

- Catering Arcasa ha sido elegido por el jurado de ANTA por su labor en cooperación en materia de restauración colectiva con el Hospital de Sant Pau de Barcelona, para la creación de una moderna cocina central de línea fría.

- El Restaurante Mas Corts, situado en Sant Fost de Campcentelles, es una masía catalana del siglo XIX, restaurada y convertida en restaurante para banquetes y comidas de empresa, cuya cocina se basa en el desarrollo de producto.

- Marpo, ubicada en Azuqueca de Henares (Guadalajara), es una transformada e innovadora compañía dedicada al sector de platos preparados y catering, que ha apostado por modernas tecnologías para la elaboración de sus servicios y ofertas.

- Gustauria es una entidad de economía social sin ánimo de lucro de Igualada (Barcelona), que integra a personas con discapacidad en el sector de la restauración para colectividades y la entrega a domicilio.

- Brassica es un grupo empresarial español de restauración colectiva con 40 años de trayectoria profesional. Con sede en Cádiz, Brassica combina los servicios de alimentación colectiva con otros más propios de la restauración comercial. Ha incorporado a sus menús alimentos ecológicos, en una apuesta por el desarrollo sostenible.

—No creemos en las subvenciones como dinamizadoras del cambio. Provocan una pantalla artificial para quien las usa. Cuando no las recibe, sufre un shock financiero de consecuencias importantes, es como si a un trapezista le quitaran la red.

—¿EN QUÉ CONSISTE EL «CLUB 20»?

—Se compone de una serie de directivos y profesionales del sector que prefieren actuar en el anonimato en pos de reforzar la imagen de marca de ANTA, de modo que la utilidad de la asociación sea determinada por sus objetivos y actuaciones, más que por la composición de su consejo asesor.

—DADA LA COMPLICADA COYUNTURA ECONÓMICA QUE VIVE EL SECTOR EN LA ACTUALIDAD, ¿QUÉ IMPORTANCIA TIENE LA INVERSIÓN EN NUEVAS TECNOLOGÍAS?

—Fundamental. Ha llegado el momento de refundar las empresas, pero no partiendo de los viejos vicios de la improvisación y del «ya veremos», sino planificando el futuro a partir de las accesibles herramientas tecnológicas que están al alcance de las pymes en la actualidad.

—HAN PARTICIPADO ACTIVAMENTE EN HOSTELCO, ¿QUÉ PAPEL CREE QUE JUEGA ESTA FERIA, ESPECIALMENTE EN EL CONTEXTO ACTUAL?

—Indispensable e incuestionable. Además, hay que destacar que en tiempos de crisis de identidad de las ferias, Hostelco ha sabido flexibilizar sus actuaciones de modo que progresivamente se está orientando al cliente más que al expositor, que



es la tendencia actual para todos los eventos que quieren seguir siendo útiles a su sector.

—EN HOSTELCO, ANTA HA CELEBRADO SUS VII JORNADAS, QUE ESTUVIERON DEDICADAS AL DESARROLLO SOSTENIBLE EN RESTAURACIÓN. ¿QUÉ MEDIDAS CREE QUE DEBEN TOMAR LOS EMPRESARIOS EN ESTA DIRECCIÓN?

—Esta corriente procede de macroplanteamientos económicos y apenas llega su eco al sector, pero cuando las autoridades económicas sepan que la hostelería es un importante contribuyente a la huella de carbono, empezarán a tener prisa en legislar sobre cómo frenar esa tendencia y querrán cambios en tiempos y modos para los que, como es habitual, el sector no estará preparado. Con nuestra iniciativa, que culmina con la creación de un servicio llamado «DSE2», informaremos a quien, con tiempo, quiera prepararse para aplicar técnicas de desarrollo sostenible. Queremos contribuir a evitar la habitual fractura que se suele producir entre el problema, las soluciones y los sujetos que las han de llevar a cabo.

—ASIMISMO, SE PROCEDERÁ A LA ENTREGA DE LOS PREMIOS INNOVANTA. ¿CON QUÉ ESPÍRITU NACIÓ ESTE GALARDÓN? ¿QUÉ DESTACARÍA DE LAS CINCO EMPRESAS GANADORAS EN ESTA EDICIÓN?

—Cada dos años y, coincidiendo con Hostelco, destacamos la labor de una serie de empresas que han aplicado modernas tecnologías para reforzar su posición en el mercado y obtener mayor nivel competitivo a través de la innovación y el desarrollo tecnológico tanto en temas de tecnologías de proceso como de producto.

—¿HACIA DÓNDE CREE QUE APUNTAN, EN GENERAL, LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS?

—Lo resumiría brevemente como una tendencia que trata de crear valor cada vez más próximo al origen de las materias primas sin pérdida alguna de la funcionalidad que en el mercado, con las características actuales que posee, deben reunir los productos elaborados. ■