

Te encuentras en Inicio / A fondo / Otras noticias del sector /



Los representantes de una quincena de empresas del Clúster Alimentario, fotografiados en las instalaciones de F. Roca. ©Rest\_colectiva.

## Clúster Alimentario de Mercabarna visita la firma F. Roca de restauración escolar

01-04-2015

**Quince firmas proveedoras pertenecientes al Clúster Alimentario de Mercabarna visitaron las instalaciones de F. Roca, una empresa de colectividades dedicada principalmente a la restauración escolar y radicada en Sant Cugat. La firma gestiona, con cocinas *in situ*, doce colegios en los que se elaboran casi 7.000 menús diarios; y sirve desde su propia cocina unos 400 más (transportados en caliente) para pequeñas colectividades como guarderías, residencias de ancianos y órdenes religiosas.**

El pasado miércoles, 18 de marzo, la división Food Service de Clúster Alimentario de Mercabarna organizó una visita a las instalaciones que la empresa F. Roca tiene en Sant Cugat del Vallès (Barcelona). La visita se enmarca dentro del calendario de actividades programadas por el clúster y que incluyen además, jornadas técnicas, cursos y otras acciones como la promoción de estudios y planes de dinamización, con el objetivo de dotar a las empresas de herramientas que les permitan mejorar su competitividad. Tal como comenta **Toni Nieto**, coordinador de las actividades del clúster *“organizamos una visita a las instalaciones centrales de alguna empresa operadora cada tres meses aproximadamente para que nuestras firmas asociadas (proveedores de alimentación) puedan ver y conocer de primera mano, las diferentes maneras de trabajar en colectividades”*.

**Ramón Luque**, director de Calidad y Compras de F. Roca fue la persona encargada de recibir al grupo y de explicar cuáles son las líneas de trabajo por las que se rige la firma, su filosofía y su manera de operar.

F. Roca tiene una historia tras de sí de casi 50 años y hace 25 que tienen sus oficinas centrales en en Centre Borja de Sant Cugat, un edificio histórico, perteneciente a la orden de los jesuitas y donde se ofrecen numerosas actividades y servicios.

Como explica Luque, *“en este enclave tenemos las oficinas centrales y una cocina desde la que salen todos los servicios de catering que son, en cualquier caso, una actividad residual de la firma”*. F. Roca sirve unos 7.000 menús diarios, de los cuales sólo 400 salen de la cocina de Sant Cugat, y el resto se elaboran *in situ* en las doce cocinas que se gestionan en otros tantos centros escolares (6

en Barcelona ciudad y el resto en la provincia). Los 400 menús que se transportan a diario en caliente, ofrecen servicio a pequeñas colectividades, entre ellas, alguna guardería, residencias de la tercera edad y órdenes religiosas.

### **Calidad y proximidad en menús y servicio**

Según comentó Luque, en F. Roca la calidad alimentaria es tan importante como el respeto, la calidez humana o el proyecto educativo en las escuelas (la firma ofrece también el servicio de monitoraje); los valores de calidad y proximidad van ligados a la filosofía general por la que se rige la empresa.

En cuanto a la operativa, como afirma su director de Calidad, *“en F. Roca trabajamos con trece responsables de cocina que son los que gestionan íntegramente cada uno de sus centros, eso sí, con el apoyo del equipo de dirección”*. Se trabaja con menús rotativos de seis semanas y se cambian tres veces al año. Antes de dar el visto bueno definitivo a los menús diseñados en la central, se trasladan las propuestas a los trece responsables de cocina y, combinando las diferentes sugerencias o correcciones, se establecen los menús definitivos. *“A este menú base—comenta Luque—, se incorporan posteriormente las especificidades/necesidades de cada centro en particular, que también las hay”*.

Por último, cabe destacar la fuerte apuesta que hace F. Roca por los alimentos de proximidad y ecológicos como parte de su compromiso con la calidad alimentaria. La firma trabaja con un 80% de producto de proximidad y toda la pasta, arroces, legumbres, hamburguesas de ternera y parte del pan son de producción ecológica. *“Para nosotros la calidad es lo primero—asegura Ramón Luque— Nuestro proveedores tienen claro que tenemos unos estándares elevados y que por debajo de esa línea no hay negociación posible. De la misma manera somos rigurosos en el control del producto y si tenemos tres incidencias con algún alimento dejamos de trabajar con él”*.