

Jordi Margall i Sònia Faixó EMPRENEDORS

«Oferim un producte de qualitat que el restaurador només ha de personalitzar»

Aquests dos joves empresaris han estat els guanyadors del Premi Emprenedors 2010 de l'Alt Empordà que enguany ha reunit més de 25 candidats si es tenen en compte totes les categories. Amb Gastrònoms SCP, Margall i Faixó estan a punt d'impulsar una empresa que elaborarà plats semiacabats que els professionals del sector només hauran d'acabar de preparar i emplatjar.

ENTREVISTA

Dídac Moreno
FIGUERES



■ **Quan fa que us dediqueu al món de la gastronomia?**

■ **Jordi Margall:** En el meu cas he de dir que em ve de família perquè, des de sempre, havíem tingut una botiga de plats preparats. Vaig estudiar a l'Escola d'Hostaleria de l'Alt Empordà i, posteriorment, vaig fer diverses estades a restaurants. Va ser aquest pas que em va despertar la curiositat i les ganes de donar un pas més i, a partir d'aleshores, vam començar a fer càterings per a esdeveniments. Vaig conèixer la Sònia en aquell moment, ara fa ja 10 anys, i vam posar en marxa un equip que considero ideal perquè em permet estar la cuina mentre ella s'encarrega de la sala i de tot el vessant comercial del negoci.

■ **Com sorgeix el projecte que us ha permès guanyar el Premi Emprenedors 2010 de l'Alt Empordà?**

■ **Sònia Faixó:** Cal deixar clar que l'ideòleg és en Jordi. En aquest sentit, estic en un segon pla donant suport a les seves idees i executant el pla.

■ **J. M.:** Ens vam adonar que hi ha restaurants que ens demanaven productes. Es tracta d'elaboracions de plats que no són per consumir en el mateix moment. Es porten a un restaurant o a un càtering i és en aquell punt que s'acaben de preparar i emplatjar. Vam arribar a la reflexió de per què no elaboràvem aquests productes per poder vendre a restaurants o hotels. A les grans ciutats, els locals cada vegada tenen cuines més petites i, en canvi, sales més grans. En una cuina molt petita l'espai està limitat i per això



Jordi Margall i Sònia Faixó són dos emprenedors que fa anys que treballen aquest projecte. ROGER LLEIXÀ

«A les grans ciutats, els locals cada vegada tenen cuines més petites i, en canvi, sales més grans»

«En una cuina petita l'espai està limitat i per això són molt útils els productes que elaborem»

els professionals es poden recolzar amb aquests productes que ara els oferim. El cuiner del futur farà cuina d'*ensamblatge*. Amb productes que li vénen de fora i els que té ell farà l'*ensamblatge* i el servirà. La nostra proposta es defineix com fer un pro-

ducte d'elevada qualitat que el restaurador només hagi de personalitzar.

■ **S. F.:** Tampoc no ens podem oblidar que cada vegada hi ha menys gent que es vulgui dedicar a l'hosteleria. Nosaltres volem facilitar la feina als propietaris i professionals de la gastronomia fent una part bona part de la elaboració dels plats que serveixen als seus locals

■ **Quina és la seva fórmula per competir en un mercat tan emergent com el gastronòmic?**

■ **S. F.:** Tenim molt clar que nosaltres no podem competir amb el preu. És per això que la cuina que estem construint al polígon industrial de Castelló d'Empúries i que serà la seu central de l'empresa té unes dimensions importants que ens ha de permetre

treure productes al mercat amb una qualitat molt important. Tot plegat té un format que, tot i que sigui més industrial, passa per una aposta cega per la feina artesanal.

■ **Quines dimensions té la nau?**

■ **S. F.:** Només la cuina ja suma 550 m². La resta, més de 100 metres, seran per a oficines. També hem deixat una parcel·la de 250 metres per poder créixer més. A l'hora de vendre el nostre producte som una mica inexperts, però som ambiciosos i volem abarcar mercat nacional internacional. Estem entrant en una altra dimensió i, si les previsions es compleixen, esperem posar en marxa tot plegat abans de Nadal.

■ **J. M.:** La cuina de Castelló serà la central i la de la botiga Montserrat i la del restaurant que ges-

«Tenim clar que no podem competir amb el preu i per això hem apostat per una qualitat elevada»

«És molt trist, però abans d'executar un projecte et pots desgastar tant que ho deixis estar. Ens ha passat»

tionem a Torremirons seran els satèl·lits. Posarem en marxa un sistema de treball molt diferent que ens permetrà professionalitzar encara molt més.

■ **És fàcil avui en dia ser un emprenedor a Figueres?**

■ **S. F.:** Sincerament, no crec que hi hagi gent que ens posi pals a les rodes, però també tinc clar que en aquest país qui no dona facilitats és l'administració. Sembla que quan et posicionen per fer quelcom ràpidament se'n volen aprofitar. Qui no fa res, doncs no fa res. En canvi, qui fa molt, sembla que es creï una burocràcia perquè a cada pas que es vulgui fer s'hagi de pagar.

■ **J. M.:** És molt trist, però abans de posar en pràctica el projecte que tens al cap et poden desgastar tant que ho deixis estar. A nosaltres ens ha passat en una altra ocasió. I això només succeeix a Espanya. Quan viatges t'adones com, per exemple, als Estats Units qui té una idea l'endemà ja la pot aplicar.

■ **S. F.:** En lloc d'incentivar les iniciatives és tot el contrari. Estàs sol i l'únic suport que et trobes és molt més a nivell local. Tot i això a nosaltres ens motiva el nostre projecte i els nostres futurs clients i estem molt il·lusionats de poder-lo tirar endavant.

Busques un **pis** a punt per entrar-hi a viure?



- ✓ cuina totalment equipada
- ✓ plaça de pàrquing
- ✓ calefacció
- ✓ aire condicionat
- ✓ mobiliari opcional
- ✓ wifi

Pisos d'1 a 3 habitacions i dúplex, ideals tant per estades curtes com per estades llargues

La millor opció de lloguer al centre de Figueres

FIGUERES
Apartaments

Carrer Concòrdia, 8 · 17600 Figueres
Tel i fax 972 15 20 02
Info@figueresapartaments.com
www.figueresapartaments.com

