QUIEN SOY

Más de 50 cincuenta años, trabajando de forma permanente e intensa en el sector alimentario, tras cursar estudios en las facultades de Económicas y Derecho de la UB, y un postgrado en Cornell NY, están teniendo como colofón dejar sentadas las bases de cómo la memoria histórica del sector de la alimentación fuera del hogar, ha de impregnar la cotidiana labor de las empresas de hostelería.

Medio siglo que tiene en 1992 su punto de inflexión. Hasta esa fecha, estuvo cimentando nuevas estructuras en el *food retail* con el apoyo del IRESCO : desde implantar un lineal y practicar *merchandising*, en las bisoñas cadenas de supermercados, a posicionar ALIMENTARIA, entre las tres ferias más grandes del mundo; fomentando desde ella, las relaciones comerciales entre España, Latam y Oriente Medio, a través de proyectos de cooperación agroindustrial apoyados por el Gobierno de España (éste y el de Venezuela, le galardonarían por su trabajo), dirigiendo misiones comerciales de exportadores españoles o realizando estudios sobre *joint-ventures* para ONUDI o la FAO.

Labor que corrió pareja a iniciativas en el mercado español, como la creación de AECOC (fue su primer Secretario General), del primer despacho (JMT) de M&A, o aportando su conocimiento a la gestión de asociaciones de fabricantes marquistas (Grupo Bonmacor), en especial relacionadas con el sector que, actualmente ,se denomina bakery-café.

La ausencia de alianzas estratégicas entre los proveedores de alimentación y la neo-restauración, incipiente en aquellos momentos, con motivo de los cambios en los hábitos de consumo, del hogar a fuera del hogar y la respuesta a ofrecer a la celebración de eventos, como los JJOO de Barcelona y la Expo de Sevilla propició que, junto a otros reconocidos profesionales, creara la sociedad CATERDATA que, con sus publicaciones, estudios y eventos, le permitió conocer en profundidad las raíces del cambio de la hostelería tradicional hacia la restauración moderna.

Tarea que desarrolló contribuyendo a crear soportes de acciones colectivas, tales como ANTA para el fomento del uso de nuevas tecnologías de producción (*cook chill* y *sous vide*) o gamas de producto (*IV y V*) ; SANDWICHFORUM para la introducción del bocadillo como plato principal en los menús; el GRECO, para coordinar las estrategias de las divisiones de *food service* de fabricantes marquistas o la creación de la asociación de cadenas de restaurantes, la actual MARCAS DE RESTAURACION, siendo su primer gerente, sin menoscabo de colaborar estrechamente, en materia de alimentación colectiva, con FEADRS (FOODSERVICE ESPAÑA) y la propia patronal del sector, hoy, HOSTELERIA DE ESPAÑA.

Tal cúmulo de conocimientos y experiencias, las ha querido verter al sector, a través de sus servicios de consultoría y de escribir tres libros sobre *food service* y un *e-book* sobre sostenibilidad en restaurantes, dictar conferencias y charlas en escuelas de negocios como el INSTITUTO DE EMPRESA, el INSTITUTO SAN TELMO o ESADE, facultades gastronómicas como el BASQUE CULINARY CENTER o el CETT y ser editor y redactor de revistas profesionales españolas (en su primera etapa escribió, y mucho, en ARAL y DISTRIBUCION ACTUALIDAD) tales como CATERNEWS, RRR y RESTAURACION NEWS, la francesa NEORESTAURATION MAGAZINE, o la alemana FOOD SERVICE EUROPE, donde ha superado, en esta última, la publicación de un centenar de artículos, sobre la evolución de la restauración moderna en España.

En los últimos años, con el apoyo del Ajuntament de Barcelona, asumió, el reto de materializar su inacabado proyecto: instaurar la sostenibilidad en los restaurantes. Para ello, desarrolló un proyecto que constará de, desde reuniones internacionales a módulos formativos, pasando por estudios para su implantación y la creación de una red de asociaciones de restaurantes sostenibles, cuya actividad dará lugar a la creación de la FUNDACION RESTAURANTES SOSTENIBLES.

Entre 2021 y 2022 su labor profesional obtendrá el reconocimiento de entidades tales como MARCAS DE RESTAURACION, FUNDACION DIETA MEDITERRANEA, FOOD SERVICE INSTITUTE a través de premios y galardones.

En la actualidad promueve *FOOD for SENIOR*, iniciativa que pretende mejorar las relaciones profesionales entre los servicios de restauración de entidades y empresas del sector sociosanitario y sus proveedores de alimentación y bebidas, asi como de equipamiento y servicios hosteleros.