

Opinió

ROSA MARIA ESTEVA

Directora

i copropietària

del Grup Tragaluz,

amb el seu fill Tomás Tarruella



- El Grup Tragaluz és una empresa familiar que compta amb establiments dedicats a la restauració (14 restaurants i un hotel) diferents entre si, però alhora caracteritzats per un clar segell personal, el tracte personalitzat i molt cuidat amb els clients, una decoració i un disseny impecables i càlids. Quines són, segons vostè, les claus i els valors més importants que cal cuidar per consolidar-se en aquest sector?

Entre els segells distintius que ens han consolidat amb un resultat més que exitós hi ha la qualitat en el servei i intentar mantenir sempre la curiositat dels clients amb propostes actualitzades.

- Vostè és una emprenedora (recentment ha estat guardonada amb el Premi IWEC 2009, que atorguen conjuntament les cambres de comerç de Barcelona, Nova York i l'Índia, en reconeixement a la seva tasca al capdavant del Grup). Què recomanaria als nous emprenedors que volen iniciar la seva trajectòria al capdavant d'un negoci de res-

tauració o d'hoteleria?

A tots ells, als nous emprenedors, els diria que cerquin noves idees, que creguin en el que fan i que mai no copiïn, sinó que siguin creatius.

- Quin creu que serà el futur de la restauració a Barcelona? I a Catalunya?

De fet, relacionat amb la creativitat i el futur del sector a Catalunya, si tenim en compte que, al segle XI, el primer receptari escrit que es coneix és català (*LLibre de Sent Soví*) i que al segle XXI tenim una de les millors gastronomies del món, el futur serà molt bo si seguim sorprenent amb la nostra creativitat i professionalitat.

- Com valora la tasca formativa que es realitza al CETT? Quina creu que és la seva aportació al sector?

A Barcelona, ciutat amb una oferta tan important i variada en el sector de l'hostaleria, és imprescindible una escola com ara el CETT, que formi bons professionals. ■