

*Cuina mediterrània i productes de la terra...*

## Naturalment.e, UN CONCEPTE DE RESTAURACIÓ DIFERENT

Des de fa més d'un any, CETTConsultors treballa perquè el bar restaurant de BCN Activa sigui tota una realitat. Finalment, el passat 8 de setembre el projecte pel qual portaven tant de temps lluitant es va fer realitat. Naturalment.e, situat al carrer Llacuna -molt a prop del Centre Comercial Glòries- obria les seves portes amb un concepte de restauració diferent.

Administracions públiques, centres universitaris, museus, centres culturals... representen fins al moment indrets orientats a l'activitat que es desenvolupa en el seu interior i per a la qual varen ser concebuts, oblidant en molts casos la humanització de l'edifici. La restauració, en totes aquestes edificacions, apareix com un servei necessari però no integrat a la vida dels que treballen, relegant l'acte de menjar a una simple acció per resoldre les necessitats nutricionals dels treballadors.

Aquest projecte neix d'una orientació total al client. Ens hem preocupat per saber quins són els requeriments de les persones que es troben a l'àrea d'influència del restaurant, amb l'objectiu de desenvolupar uns serveis ajustats a les seves necessitats i a la seva forma d'entendre la restauració, a través d'un tracte agradable, lliure de formalismes però

cortès, pròxim, càlid i humà. I tot contribuint a la sostenibilitat ambiental, per les quals apliquem unes polítiques d'actuació respectuoses envers el medi ambient.

Naturalment.e vol ser punt de reunió per a les persones que que treballen a prop, que volen estudiar o simplement gaudir d'una bona estona en companyia. L'alimentació és cultura i assegurar a taula t'ensenya a descobrir un món de sensacions, de tradicions, d'històries d'un poble o d'una civilització.

### Cuina sana i saludable

El Mediterrani i els seus pobles ens han transmès unes tradicions gastronòmiques que s'han acabat convertint en un tipus de cuina mundialment reconeguda. La cuina catalana és el resultat d'aquests intercanvis entre generacions i destaca per realitzar un ús senzill de productes excepcionalment bàsics: olis, sardines, cigrons, fruites, pastes, arrossos i altres productes que ens fan gaudir de les més desiguals sensacions i experimentar amb els nostres sentits.

Les estacions ens ofereixen productes savis que componen la nostra dieta, la mediterrània, aportant-nos en cada moment el que el nostre cos necessita. La forma de sentir-nos, el benestar, la salut, és conseqüència de com ens alimentem, entre altres coses som el que mengem i, això és, especialment gratificant per als que vivim a la vora de la ribera



mediterrània. A Naturalment.e ens preocupem de l'equilibri alimentari i de fer gaudir al client d'una alimentació sana plena de productes senzills i ben combinats.

Tots aquests productes es poden degustar al restaurant, però Naturalment.e també ofereix el servei de càtering, que permet contractar des d'un servei d'aigües per una reunió comercial, passant per un *coffee break* d'un curs, un cocktail o un dinar sencer a l'oficina o en la sala que desitgeu.

## Qui som?

L'equip de Naturalment.e el composem persones, professionals del sector de la restauració, amb un alt nivell de formació. Els directius i comandaments intermitjos som titulats universitaris amb un mínim de tres anys de treball en el sector, amb àmplia experiència en tot tipus de negocis de restauració.

L'equip es caracteritza per la seva joventut, ímpetu, maduresa professional, interès pel coneixement, innovació, identificació amb el negoci i la seva filosofia.

La formació contínua, el reciclatge i l'intercanvi d'experiències forma part del nostre dia a dia contribuint a la nostra millora com a professionals i a la recerca de l'excel·lència en el negoci.

La nostra filosofia és senzilla. Sense pretensions, volem servir i satisfer al client. És una forma de fer bàsica, però que té cura del detall. La professionalitat és una peça clau en la nostra forma d'actuar, ens esforcem en formar-nos i millorar, per donar als nostres clients el millor del nostre ofici. ■

**David Peguero**  
Director de CettConsultors

**Jordi Vilaseca**  
Coordinador de CETT Restauració

## ON ENS TROBES



Físicament, Naturalment.e se situa al carrer Llacuna 162-164, però si vols fer un viatge virtual ho pots fer a través de la nostra web: [www.naturalment.es](http://www.naturalment.es). Aquí, trobaràs una eina dinàmica i participativa, en la qual et podràs informar de coses tan elementals per a un restaurant com són la seva carta o menú del dia, novetats relacionades amb la gastronomia, nutrició o salut o enllaços de pàgines web d'interès. Així mateix, us oferim la possibilitat de formar part del Club Naturalment.e. Aquesta opció us permetrà estar informats constantment de les novetats que anem incorporant. I com a gran novetat tindreu l'oportunitat de fer reserves del restaurant per Internet o enviar una invitació a qualsevol membre del club.