

BIO BIO

HOTELS I RESTAURANTS

GEMMA RIU

CEO de l'Univers Bomosa



Bio Bio tanca el 2018 amb la primera exportació de menjar preparat ecològic a l'hospital de la Vall d'Hebron de Barcelona

Com va sorgir el projecte d'exportar menjar preparat a un centre hospitalari?

Vam fer un pla estratègic i l'any 2015 vam crear la primera cuina ecològica del país, a Encamp. Vam aconseguir certificar-nos per Ecocert i aquesta va ser la primera gran fita. A més, vam obtenir la marca de producte agrícola i artesà d'Andorra, i això també ens va donar el segell de la recepta tradicional andorrana. Tot això atorgat pel departament d'agricultura del Govern d'Andorra. El que ens vam plantejar el 2016 és créixer en el nombre de referències i ens marcàvem el gran objectiu d'introduir menjar ecològic a l'hospital, perquè després de fer una recerca ens vam adonar que no n'hi havia cap al sud de França o la Catalunya Nord que estigui donant menjar ecològic als seus pacients. Llavors ens llancem a crear referències per veure si les podem introduir a l'Hospital Nostra Senyora de Meritxell i ho aconseguim, sent el primer d'aquest entorn dels Pirineus en oferir menjar ecològic als pacients. Un cop assolit, el 2017 vam plantejar-nos exportar a altres països de la Unió Europea i fer créixer la marca Andorra i els costums tradicionals andorrans més enllà de les nostres fronteres. Des de llavors ho hem estat preparant fent un pla estratègic i hem aconseguït tancar l'any exportant més de 3.500 quilos de plats ecològics fets a Encamp. Totes les referències són receptes tradicionals andorranes, la qual cosa ens fa sentir més orgullosos.

L'alimentació és un element bàsic de cara a la salut, i més quan parlem d'un hospital...

Estem convençuts que una alimentació saludable i equilibrada, i si a més a més és ecològica, ajuda a afavorir a desenvolupar uns hàbits de vida més beneficiosos. Sobretot el que fem és fomentar hàbits de vida saludables, sigui via l'alimentació o través de

la pràctica de l'exercici físic. Està clar que té un impacte directe amb la salut de les persones.

Després de les experiències als hospitals de Meritxell i Vall d'Hebron, en tindran una tercera?

Un altre repte seria seguir creixent. El 2019 volem incrementar el volum d'exportació al mercat espanyol i també augmentar la nostra gestió en centres hospitalaris. Estem gestionant la restauració de l'hospital Nostra Senyora de Meritxell des de l'any 2014 i en fem una valoració molt favorable i exitosa. També hem introduït l'alimentació ecològica i altres innovacions com pot ser el triplat. Aquest és un plat saludable desenvolupat a l'escola de salut pública de Harvard, que s'ha valorat com el més saludable.

En quines direccions seguiran centrats?

El que ens agrada molt és estar a l'avantguarda de tot el que són innovacions i noves tendències pel que fa als hàbits d'alimentació saludables, i el que intentem fer és introduir-la a l'hospital de Meritxell. Ara estem molt enfocats a poder donar servei i tot allò que té referència a les al·lèrgies i intoleràncies. Des de Bio Bio ens hem marcat un clar objectiu de poder donar solucions que puguin ajudar-los en l'alimentació del seu dia a dia.

Comptem amb altres projectes destacats, com el Centre d'Alt Rendiment Esportiu, al port d'Envalira. Quins elements diferenciadors té?

El desenvolupem en alçada, a 2.500 metres, serà el Centre d'Alt Rendiment Esportiu més alt d'Europa i tindrà també la piscina més elevada. Estarà obert a esportistes professionals i amateurs, la qual cosa creiem que serà un fet determinant perquè tingui un impacte molt fort a nivell de país per tota la resta

de negoci i empreses del sector esportiu i de la salut. Creiem que el centre pot ser un revulsiu.

Serà un pol d'atracció en l'àmbit de negoci i esportiu.

Molts esportistes, sobretot tots aquells que tenen a veure amb esports de resistència, tindran un centre d'aquestes característiques on l'altitud és el més important i això no només atraurà esportistes, sinó també a equips, empreses i marques. Ajudarà a desenvolupar un model de turisme més sostenible atenent que no va tant de volum, i tindrà molt impacte en èpoques desestacionalitzades, perquè la demanda principal que creiem que podríem tenir d'aquest centre és durant els mesos d'abril a octubre, que són les èpoques que al país tenim menys nombre de visitants i turistes.

Al port d'Envalira els esportistes es trobaran en una ubicació ideal per treballar...

És un entorn immillorable i a més a més ens permet posar en valor moltes de les coses que tenim a Andorra com la seguretat, la qualitat del medi ambient, les carreteres, les muntanyes i la tranquil·litat. Hi ha molts aspectes que fan del centre i del lloc que està ubicat que sigui realment un factor diferencial i un avantatge competitiu respecte els països propers, que no tenen cap instal·lació d'aquestes característiques oberta a esportistes professionals i amateurs a l'hora, i a més a més que no tenen l'alçada i l'entorn que tenim.

Els atletes andorrans el podran gaudir i aprofitar.

Hi haurà dos grans impactes molt forts. Primer a l'esport del país, al qual pot ajudar. Pot ser un revulsiu per a l'esport nacional igual que ho va ser quan es va fer el CAR de Sant Cugat per a l'espanyol. En aquella ocasió va ser molt fort. Si als Jocs Olímpics del 88 Espanya va treure molt poques medalles, al 92 va batre el rècord de metalls fins a la data. Realment l'esport d'un país quan té una infraestructura com aquesta gaudeix d'una millora molt important. L'altre punt que també és molt important és la transmissió que es pot donar a la societat de tot el que són hàbits de vida saludable i el foment de la medicina esportiva, que ens poden permetre també contagiar a la societat i el país en una millora en termes de salut.

En quins punts se centren per realitzar aquests tipus d'inversió?

Els criteris que decidim si invertim o no en una cosa en un projecte és que sigui una inversió d'impacte. És aquella que quan es realitza realment, té un impacte directe a nivell social i mediambiental, tenint un retorn econòmic. Si no es té no és sostenible a llarg termini. Busquem sempre la triple rendibilitat: l'econòmica, la social i la mediambiental. No invertim en algun projecte que, per exemple, només tingui rendibilitat econòmica. O té les tres o no és un projecte que es pugui desenvolupar des de l'àmbit de l'univers Bomosa. ✘