



Notes biogràfiques

Joan Roca dirigeix el restaurant El Celler de Can Roca, millor restaurant del món per *The World's 50 Best Restaurants* i 3 estrelles Michelin, i ha sigut nomenat el millor cuiner del món per *The Best Chef Awards*.

Josep Roca és el sommelier del Celler i ha rebut el Premi de l'Acadèmia Internacional de Gastronomia al Millor Sommelier de l'Any i a la millor carta de vins.

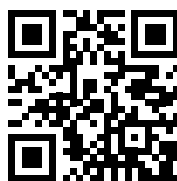
Jordi Roca és el xef de postres i pastisseria del Celler i ha estat nomenat millor pastisser del món, *World's Best Pastry Chef Award*, per *The World's 50 Best Awards*.

Els germans Roca, Joan, Josep i Jordi, destaquen en el seu lideratge en projectes sostenibles i el seu paper com a referents culturals. Són Ambaixadors de Bona Voluntat per al Programa de Desenvolupament Sostenible de les Nacions Unides, que integra accions clares alineades amb els ODS. Els germans Roca defensen els productors locals, usen pràctiques alimentàries que protegeixen el medi ambient i promouen una dieta saludable.

En paraules de Joan Roca: "Hem d'assegurar una cadena empresarial alimentària que sigui mediambientalment sostenible, socialment justa i econòmicament inclusiva, que assegurï l'accés al menjar per a tothom". Com diu Josep Roca: "El que mengem afecta la nostra salut, afecta la nostra economia i afecta el nostre planeta" i "Volem ser actius i promotors del canvi de rumb que necessita la nostra societat: la investigació culinària al servei de la pobresa".

També duen a terme accions educatives i de sensibilització. La generosa vocació formadora de Joan Roca l'ha portat a ensenyar cuina com a docent durant més de 20 anys, ser reconegut com a doctor honoris causa per la Universitat de Girona i a col·laborar en diferents programes universitaris com el curs *Science & Cooking* de Harvard. Josep Roca fa conferències internacionals, dirigeix a la Universitat de Girona un Curs d'Especialització per a sommeliers i imparteix algunes assignatures en el Grau de Turisme i Enologia de la mateixa universitat. I els tres germans van ser nomenats Acadèmics d'Honor de la Reial Acadèmia Europea de Doctors.

Accés als Premis Respon.cat, els premis de la Responsabilitat Social de Catalunya



✉ info@respon.cat
in /respon-cat

✂ @respon_cat
@respon.cat

f /Responcat

Amb el suport de:



Amb la col·laboració de:



Joan, Josep i Jordi Roca Fontané (Germans Roca)

Reconeixement **respon.cat** 2024
per la trajectòria en Responsabilitat Social a Catalunya





Tothom coneix El Celler de Can Roca des de fa molts anys. L'hem vist créixer, fins i tot néixer, i hem contribuït a fer-lo gran, fins al punt que ens hem arribat a sentir una mica nostres els seus èxits.

Hi ha un orgull d'equip. Molta gent ho sent perquè és de la mateixa ciutat. Una altra, perquè és de les mateixes comarques. I també hi ha un sentiment de país. Ens en el sentim nostre, tal com ens passa amb els èxits esportius: en som aficionats i uns fervents seguidors de totes les seves seccions. Els acompanyem en les alegries i podem quedar abatuts quan les coses no van com s'esperen.

Us podria parlar abastament del Celler de Can Roca i de tots els seus projectes com a gran aficionat a la gastronomia que soc, i potser per això m'han concedit l'honor de presentar aquest reconeixement, però avui no toca.

Toca parlar d'allò que han fet per ser una gran empresa, des de la configuració d'un equip sòlid fins al seu compromís amb el medi ambient i els valors socials de les persones.

El Reconeixement personal Respon.cat al Celler de Can Roca per la responsabilitat social empresarial reconeix el seu èxit empresarial modern, aconseguit no pas sense patiments ni pressions, que tots coneixem.

- *Han aplicat un tracte extraordinari als seus treballadors.*
- *Tenen un pla de formació contínua.*
- *Ofereixen suport psicològic i de coaching per millorar com a persones, a banda de com a treballadors d'un dels millors restaurants del món, és a dir, d'una de les millors empreses de la seva categoria.*
- *Tracten molt bé la gent. Atenen molt bé la gent. La seva gent i la clientela. La gent surt feliç del Celler perquè ha estat ben atesa de cos i d'ànima. Ha menjat bé, ha begut bé i ha estat molt ben tractada.*

La felicitat dels seus treballadors contribueix a la felicitat de la seva clientela.

Per un altre costat, hi ha tota la seva contribució a l'economia social i solidària, fent costat a gent i a comunitat desfavorides, del nostre tercer sector i del tercer món.

També aquí i arreu del món, fan aquesta aposta potent per la preservació ambiental, per la biodiversitat, pel paisatge i pels preus justos.

Jordi Teixidor

Gerent de Nissan Olot Motor i Toyota Aura Motor

Sandra Masoliver

Presidenta de Fòrum Carlemany i CEO de Masoliver Brands

“ Ser pioners en la creació d'un impacte positiu al món, mentre es manté un profund arrelament i compromís amb el territori, no és una tasca senzilla. En Joan, en Josep i en Jordi, en són l'exemple perfecte d'aquesta dualitat. Amb la seva accessibilitat, humilitat i amabilitat, aquests xefs excepcionals ens han demostrat com la passió per la cuina i el territori pot fusionar-se amb un autèntic compromís cap al desenvolupament sostenible. El seu pas en el Fòrum Carlemany no ens va deixar indiferents, ens va encoratjar a seguir cercant noves fórmules col·laboratives i d'economia circular que ens han inspirat a veure el món des d'una nova perspectiva. La seva autenticitat ens va copsar, convertint-los en referents indiscutibles. Clars mentors dels nous talents, ens han ensenyat que es pot crear un sistema alimentari més just i sostenible sense defallir. La família i els valors, donar i rebre, preservant el que estimem, és sens dubte el seu llegat al territori. ”



Josep Santacreu

President de la Cambra de Comerç de Barcelona i president d'honor de Respon.cat

“ Els germans Roca han estat i són una part fonamental de l'èxit mundial de la gastronomia catalana. Reconeguts arreu, han sabut combinar l'alta gastronomia amb la creació d'una empresa de restauració profundament compromesa amb la seva societat, essent un exemple d'arrelament, responsabilitat social i cura del medi ambient. És una sort comptar amb aquest gran exemple d'excel·lència i de coherència entre el que s'idea, es diu i es fa. ”



Rafel Oncins

President de Respon.cat i director d'RSC de PlusFresc

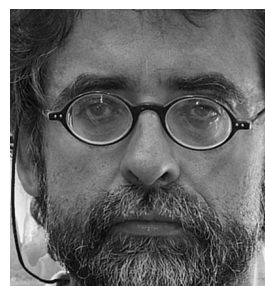
“ Els germans Roca són un exemple de com es pot assolir l'excel·lència empresarial amb valors. Han convertit El Celler de Can Roca en un referent mundial, no només per la seva creativitat gastronòmica, sinó també per la seva responsabilitat social. Han fet de la sostenibilitat, la formació i el compromís amb el territori els pilars del seu model. Acompanyen i cuiden les persones, des dels equips fins als productors, i sempre amb una mirada humana i generosa. A Respon.cat creiem que són l'exemple d'un lideratge amb propòsit, capaç de transformar el món a través de la passió i el talent. ”



Jaume Fàbrega

President de la Cambra de Comerç de Girona

“ Els germans Roca lideren la restauració mundial amb creativitat i modèstia des dels seus inicis humils en un barri treballador de Girona, tocant sempre de peus a una terra d'on han sabut extreure i revalorar productes d'altíssima qualitat per a la seva cuina creativa. Han demostrat una extraordinària generositat que ha afavorit el sorgiment d'un model gastronòmic convertit en un referent arreu del món. ”



Joan Crous

President d'Eta Beta Cooperativa Social

“ Estimats germans, amics del territori, companys de passions, guardians de les bones maneres i de l'estar a la línia de l'actualitat. Hem parlat plegats de la família, els amics comuns, la nostra passió per l'art, per Canet d'Adri i per Itàlia. Sempre ens han apassionat els temes socials. I ens doneu suport en els nostres projectes de valors humans, de solidaritat per als més vulnerables. És la professió que hem escollit la meua parella Giovanna i jo. Amb la idea que només amb creativitat i compromís podem fer una aportació a la societat. La nostra Cooperativa Social Eta Beta celebra 33 anys de feina meravellosa: cuina social, agricultura biològica, artesanía del vidre i la ceràmica, la vida en comunitat... I El Celler ha estat present cada any en el seu dia a dia. ”



Esther Vera

Directora del Diari Ara

“ Els reconeixements professionals als germans Roca es poden fer per moltes raons: per l'excel·lència, per crear ocupació de qualitat, pel mestratge a centenars de joves, per portar Girona i Catalunya pel món, per la capacitat innovadora i per la seva consistència empresarial. Però als valors dels germans Roca s'hi poden afegir també la solidaritat i, tan important com tot això, l'alegria. La que comparteixen en cada gest quan ens fan la vida millor amb plats, vins i postres. Excel·lents, solidaris i repartint alegria. Què més els podem demanar? ”