

Gonzalo Rodés lanza una cadena de comida saludable para llevar

AUGE DE LOS 'POKE BOWLS' / El abogado y su mujer, Irene Vidal, propietaria de La Camarga, han abierto un nuevo negocio especializado en bols pensados para seguir una dieta sana y para comer en la oficina.

Marisa Anglés. Barcelona

El abogado Gonzalo Rodés entra en el mundo de la restauración. En paralelo a su inversión en el grupo Tragaluz, donde ha comprado un 5%, Rodés ha lanzado junto a su mujer, Irene Vidal, propietaria del restaurante La Camarga, una nueva cadena de comida saludable.

La nueva marca se llama Breathegreen y sigue a rajatabla las nuevas tendencias de consumo, que buscan comer sano y equilibrado, al menos entre semana, con una mayor ingesta de verduras y vegetales, un consumo moderado de carbohidratos y proteínas animales y el mínimo de grasas posible. Para ello, Breathegreen basa su oferta en los ya mundialmente conocidos *poke bowls* y ofrece la posibilidad de consumirlos en el mismo local, aunque el verdadero objetivo es abastecer a trabajadores a la hora del mediodía para que los consuman en sus oficinas.

El precio medio de Breathegreen es de 11 euros. La intención es que los clientes puedan realizar su pedido a través de la web y recogerlo en el local, encargarlo y recogerlo directamente en el establecimiento, o pedirlo a través de la web y que se entregue en sus oficinas o domicilios.



Irene Vidal y Gonzalo Rodés, fundadores de la cadena de comida saludable Breathegreen.

Irene Vidal fundó La Camarga hace veinte años junto a su madre, Gloria Blanco, que su vez había abierto el restaurante La Dama, hace treinta años. Actualmente, Irene Vidal es copropietaria del restaurante –que alcanzó una gran notoriedad por las escuchas de Alicia Sánchez-Camacho–, junto a su hermano, David Vidal.

Por su parte, Gonzalo Rodés sigue vinculado como

Breathegreen tiene un tiquet medio de once euros y solo prevé crecer con locales propios

El objetivo es captar trabajadores de oficinas cercanas que compren online o recojan el pedido

asesor a GBS, donde trabajó como abogado. Además, también gestiona parte de los negocios publicitarios de la familia Rodés, como Rebold, y también está emprendiendo otros negocios por su cuenta. Entre ellos destaca la sociedad de inversión Tackle, que fundó junto al socio de Miura Private Equity Luis Seguí, a través de la que ya han invertido en 18 *start up*. “Ahora estamos analizando cuál será el

En septiembre abrirán dos locales más y los fundadores ya apuntan a Madrid

siguiente paso –indica Rodés–; Barcelona ya atraído mucho talento pero poco capital, lo que supone una oportunidad”.

Tanto Vidal como Rodés se han volcado en el lanzamiento de la nueva cadena. El primer local fue inaugurado el año pasado en la calle Roselló, junto a la Sagrada Familia y el segundo se abrió este año en la Diagonal, junto a Tuset. El próximo septiembre será el turno para los dos próximos establecimientos.

“Me gustaría seguir el eje de la Diagonal, cerca de las áreas de oficinas”, indica Vidal, que remarca que es “un modelo pensado para ser escalable”, pero que, para garantizar la calidad, no quieren crecer con franquicias, sino solo con locales propios.

Cuando sus primeros establecimientos alcancen la rentabilidad, se buscarán socios inversores para que entren en la empresa e impulsen el crecimiento, afirma Rodés, que apunta, como próximo paso a la llegada a Madrid.

Siroco crea una sociedad para proyectos de eficiencia energética

J.O. Barcelona

De la energía eólica a la eficiencia energética. La sociedad de capital riesgo Siroco, que toma participaciones en parques eólicos en España, ha constituido recientemente la compañía Siroco Eficiencia Energética para abrir una nueva línea de negocio.

El fondo, que está gestionado por la firma barcelonesa de servicios financieros Talenta, ha optado por crear una sociedad específica para eficiencia energética porque se trata de una actividad sensiblemente diferente a la eólica.

A través de la nueva filial, Siroco planea desarrollar, principalmente, instalaciones solares fotovoltaicas en tejados de plantas industriales o centros comerciales orientadas al autoconsumo, según explicaron fuentes de la firma inversora dirigida por Ignacio Moreno.

Siroco Eficiencia Energética ha nacido como sociedad limitada; su capital inicial es de 3.000 euros y el propio Moreno es su administrador único.

La compañía de capital riesgo tiene actualmente participaciones en siete complejos eólicos que suman una potencia total instalada de 166,2 megavatios (MW) –sólo uno de ellos se encuentra en Catalunya– y ha empezado a estudiar posibles inversiones en parques fotovoltaicos.

Fundada en 2015, Siroco cerró en septiembre del pasado año una ampliación de capital de 12 millones de euros con la que duplicó su capacidad inversora. Entre los socios del fondo están la familia Elías, una de las exdueñas de la cadena de supermercados Caprabo, y la familia Simón, propietaria del grupo de material eléctrico del mismo nombre.

El asiático Boa-Bao abre en la antigua galería Joan Gaspar

Expansión. Barcelona

El mismo espacio que utilizó la galería Joan Gaspar, en la plaza Letamendi de Barcelona, o donde Picasso tuvo su primera exposición individual en España en 1957, es ocupado ahora por Boa-Bao, un restaurante panasiático, que propone un viaje por Tailandia, Vietnam, Laos, Camboya, Malasia o Indonesia.

Sus propietarios, la pareja formada por el norteamericano Gregg Hupert y su mujer, la holandesa Nathalie, dos apasionados de la gastronomía asiática, han trasladado a Barcelona la misma iniciativa que impulsaron con éxito en Lisboa y Oporto (Portugal).

Las recetas, explicó el chef, “no intentan reinventar, fusionar ni reinterpretar” platos asiáticos, sino que el restaurante se mantiene fiel a las recetas tradicionales, elaboradas con materia prima seleccionada.

En su carta figuran 64 platos y para mantener un nivel de exigencia elevado invitan regularmente a cocineros para mejorar la técnica de elaboración de las recetas de cada

La pareja Gregg y Nathalie Hupert llevan a Barcelona una iniciativa que tuvo éxito en Portugal

zona. En julio, aterriza en el restaurante Nyoman Wijana, de Indonesia, maestro en la técnica culinaria de su país que el equipo conoció en una de sus visitas al continente asiático, informa *Efe*.

Carta

En los entrantes destacan unas samosas vegetarianas con *chutney* de cilantro y menta y unas tiras fritas de ternera deshidratada con sésamo al estilo Isaan. Entre los panecillos figuran uno de pato pekín con *hoisin*, pepino y cebollino y otro de lubina con rábano y mayonesa.

Signos distintivo son sus sopas grandes: sopa malasia



Este tipo de restaurante fue probado antes en Portugal.

de marisco al curry con *noodles* de huevo o sopa cantonesa de wontons con *noodles* de huevo y cerdo. Los *woks* cierran una carta en la que se encuentran el clásico *pad thai* con verduras, *noodles* de arroz y tofu; versiones más elaboradas como la de panceta de cerdo frita, brócoli chino

y pimienta Sichuán, y los filetes de lubina al vapor.

En la parte final de la comida los postres muestran mayores reminiscencias europeas con platos como la *crème brûlée* de coco con albahaca y citronela y los *dumplings* de sésamo negro con té de lichi, *jackfruit* y jengibre.

FINCO, S.A.

A los efectos de lo dispuesto en el artículo 14.1 de la Ley 3/2009, de 3 de abril, de modificaciones estructurales de las sociedades mercantiles, se anuncia que en fecha 1 de julio de 2019, la Junta General Extraordinaria y Universal de Accionistas de la sociedad “Finco, S.A.” acordó la transformación de la sociedad en sociedad de responsabilidad limitada, girando en lo sucesivo bajo la denominación de “Finco, S.L.”.

Barcelona, 1 de julio de 2019

Los Administradores Mancomunados,
D. Francisco Javier Gaya Ribadulla y
D.ª María José Gaya Ribadulla