

## Biografía de Juan M. Cidre



Mateo (Como mejor lo conocen) es el presidente y fundador de Sobao by Los Cidrines, La Bodeguita y La Bodeguita Bar. Se especializa en la industria de la gastronomía, cubriendo las tres áreas más importantes de comida para el ser humano, desayuno, almuerzo y cena. El concepto de Sobao by Los Cidrines Bakery & Restaurant, sale de una mezcla de un concepto de restaurante llamado El Farol que fundaron sus abuelos en los años 70 combinado con un concepto de Panadería y Repostería que su padre fundó a finales de esa misma década. De ahí surge el Bakery y el Restaurante.

Llegó a la compañía de su padre en el año 2001 ante una situación delicada de la compañía. Su propósito era rescatar el concepto de las panaderías y evitar que se extinguieran. Se focalizó en darle un giro de 360 grados a la panadería, haciéndola más atractiva al cliente joven profesional, con un ambiente más europeo, detalles modernos y un toque más jovial. Esta inversión se hizo para el año 2004. Su norte era enfocarse en servicio cada vez que entrara un cliente por la puerta. Considerando, que al puertorriqueño le gusta visitar lo nuevo, Mateo se encargó personalmente de recibir a cada cliente que entrara por la puerta y simultáneamente, preparó a su equipo de trabajo, para continuar con la experiencia y que se encargaran de cerrar con broche de oro haciendo que el cliente se sintiera especial, que se sintiera como en su casa y con deseos de volver y decirle a otros su experiencia tan increíble.

No pasó mucho tiempo para que se corriera la voz y los clientes comenzaran a fluir. Tanto así, que se logró rescatar la panadería. En el 2007, hace una alianza con la prestigiosa compañía Boars Head (Compañía de Embutidos y Quesos). Esto ayudó a subir la barra en la calidad de los productos que se servían. Donde estaba Boars Head era porque ellos hacían un chequeo intenso del establecimiento y si estos cumplían con los parámetros de alta calidad que ellos establecían, pues te dejaban usar sus productos.

En el 2011, Mateo se da cuenta que tiene una gran oportunidad donde puede maximizar sus ofrecimientos en la panadería y se remonta en el restaurante de sus abuelos. Sabiendo que la panadería no tenía el ofrecimiento de restaurante, se da a la tarea de fundar lo que hoy conocemos como La Bodeguita de Manolo. La Bodeguita de Manolo porque se la dedica a su Papá. Un concepto enfocado en un servicio de primera, una calidad consistente y un ambiente que transporta a cada

cliente, de una panadería a una Bodega, tal como pudieras encontrar en Europa. La Bodeguita de Manolo es un restaurante que sirve tres tipos de comida, española, cubana y puertorriqueña. Las tres razas de su familia. Sus bisabuelos eran españoles, sus abuelos y padre son cubanos y Mateo es puertorriqueño. Para Los Cidrines, la apertura de La Bodeguita de Manolo, creó un nuevo concepto en el mundo de restaurantes en PR. Visitar La Bodeguita de Manolo, provoca en el cliente, la sensación del elemento sorpresa que se genera por el lugar donde se encuentra y cómo está diseñado. Esto dando un distintivo único en la industria, cosa que hoy emulan muchos restaurantes. La tarea ardua ha sido mantener los estándares de calidad y servicio superando el elemento sorpresa para que nuestros clientes mantengan la misma expectativa cada vez que visitan el concepto. Esto, de la mano de una transformación del concepto panaderías los convierte en líderes en Puerto Rico. No solamente porque se han logrado los objetivos anuales de ventas, sino que mejor aún, se han superado luego de 9 años de su apertura. Esto lo evidencian los premios obtenidos y que se mencionan más adelante. Se creó un concepto donde el restaurante se integra a la panadería, haciéndola un punto de visita importante, tanto para el profesional joven-adulto así como para los clientes del día a día.

En el 2013, Mateo le compra el negocio a su padre, convirtiéndose en el único propietario del mismo. Es aquí donde nace el concepto de Bakery & Restaurant. Después de varios años de éxito, identifica una oportunidad en el año 2017, de establecerse en el área de Condado, lugar altamente visitado por turistas y en donde se le podía enseñar a todos aquellos que nos visitan en la isla, que los puertorriqueños, si sabemos hacer las cosas bien. Un concepto que dejara solo memorias y experiencias inolvidables, que dieran de qué hablar en el exterior. Es aquí donde nace el concepto de Sobao by Los Cidrines Bakery & Restaurant, convirtiéndose en el primer establecimiento bajo ese nombre. No tardó mucho en que Sobao se hiciera notar, pues tanto el local como el turista comenzaron a hablar de su amena experiencia. Allí también se puede disfrutar de La Bodeguita dedicada a su abuela Doña Lydia, siendo esta, la responsable de que Mateo y toda su familia, tengan la pasión por la comida en las venas.

Con el paso del huracán María, el cual destruyó el letrero de la tienda original de Río Piedras, Mateo decide nombrar la misma, Sobao by Los Cidrines, convirtiéndola en la segunda tienda bajo este nombre.

En el 2018 nace la tercera tienda Sobao by Los Cidrines en Santurce. La misma se establece en el edificio Centro Europa, justo frente al Centro de Bellas Artes. Este concepto fue uno innovador, ya que tiene un elemento que las diferencia de las otras dos tiendas. Santurce se convierte en un híbrido entre la panadería y el restaurante, todo en un mismo salón. Esto con el objetivo de adaptar el concepto a áreas de tráfico peatonal. Manteniendo siempre el enfoque en servicio, calidad y ambiente..... Sobao Santurce se comienza a dejar sentir en el área. Así las cosas, Sobao se convierte en el lugar predilecto de muchos y muy frecuentado por todos los que trabajan en la zona y por todos aquellos que visitan el área para cualquier gestión.

En el 2019 se funda La Bodeguita Bar en el área de Condado. Un espacio muy acogedor, dedicado directamente al servicio de barra y Tapas. La Bodeguita Bar es un área para pasarla bien entre tragos confeccionados por bartenders de primera, comida confeccionada por un chef reconocido, música en vivo y un ambiente que te transporta a esos momentos de la era de la prohibición de los años 1940 en las áreas de Manhattan.

### **Planes futuros:**

En el 2020 estará endulzando y alimentando a los comenzales del área de San Patricio

En el 2021 estará abriendo en Isla Verde en un hotel Residence Inn by Marriot

### **Datos Personales:**

Fecha de Nacimiento: Marzo 11, 1977 en San Juan, PR

Esposa: Erica Reyes Ocasio

Hijos: Mateo Jose (19), Cristina Isabel (17), Omarf Alejandro (17)

### **Educacion Formal:**

Marianapolis Prep Schoo – Highschool Diploma 1995

Norwich University Vermont 2000

- B.B.A – International Business
- Concentración en Mercadeo

### **Organizaciones Profesionales y Sociales:**

- Junta de directores Cruz Roja America
- Junta de directores ASORE
- Socio activo Asociación de Panaderos
- Panelista de varias asociaciones sin fines de lucros
- Activo en Iniciativa Comunitaria
- Portavoz Huellas
- Juez en Programa Pastelería Creativa

### **Reconocimientos Recibidos:**

- Escogido en 40 under 40 de Caribbean Business
- Mejor Panadería del año Sal Awards 2013
- Mejor Producto (Quesito) Sal Awards 2014
- 5to Lugar entre los mejores 25 restuarantes de PR en Visa Dinning Program 2016
- Nominado como mejor restaurante para los años 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 (La Bodeguita de Manolo)