

Francesc Altarriba, de Manlleu, obre amb dos socis més un negoci de pa a Barcelona

L'empresari serà ponent, com a assessor del món del pa, al Saló Hostelco durant dos dies

Manlleu

EL 9 NOU

L'empresari del pa Francesc Altarriba, de Manlleu, ha ampliat mercat obrint un establiment de venda de pa i cafeteria amb dos socis més a Barcelona. La botiga, que es diu Hänsel, es va obrir a finals d'agost i l'aportació d'Altarriba té a veure amb els diferents tipus de pa que fabrica. En aquest establiment hi treballa un *pannier*

i el pa es cou davant del client, en el que vol ser un nou concepte del pa que associa "qualitat, disseny i tret diferencial". Altarriba explica que en els dos mesos que fa que funciona el resultat és bo, ja que també està molt ben situada, "al carrer Provença, al centre". El forner ja té sota la marca Forn de Pa Altarriba, SL sis establiments propis a Osona.

D'altra banda i a través de la seva divisió de gestor

d'una consultoria especialitzada en la creació de pans i tot el que comporta, Altarriba serà divendres i dissabte al Saló Hostelco, que es fa del 5 al 9 de novembre a la Fira de Barcelona. Hi farà quatre sessions sota el títol "Rendibilitzem el negoci: creem cultura del pa", dirigides a professionals del sector, i hi explicarà la formació d'un *pannier* –una persona que cuida la qualitat del pa–, el nou mètode de treball que

aposta per treure el pa de la cuina i passar-lo a l'*office* del servei per ser tractat pel personal de la sala, i com es pot presentar el pa a taula. També donarà les claus per donar més valor al producte sense augmentar despeses.

El certamen Hostelco, que arriba a la 15a edició, es fa cada dos anys, i a més de ponències sobre el pa se'n faran també sobre el cafè, les tapes o altres fòrums dedicats al món de l'hoteleria.