

# Nace la primera consultoría especializada que ahonda en las oportunidades de negocio del pan

En una sociedad faltada de cultura del pan, ese alimento ancestral que siempre ha existido aunque sea uno de los más olvidados en mesa, unido a una coyuntura económica que obliga a reorientar y a efectuar cambios inmediatos en hostelería y gastronomía trabajando productos de poco coste pero con mucho valor añadido, en ese contexto se gesta la primera consultoría especializada en pan y derivados. La novedad es que esta empresa no basa su actuación sólo en una labor técnica y de formulación sino en difundir un conocimiento transversal que abarca todas las vertientes del pan, incluidas las oportunidades de negocio. Se trata de *Francesc Altarriba Consulting* y, como su nombre apunta, nace liderada por el asesor experto y gastroempresario catalán, Francesc Altarriba.

Desarrollar procesos de producción y primeras materias; tratar el pan desde el punto de vista de la hostelería; crear métodos de trabajo efectivos; erradicar las carencias y la falta de calidad del pan destinado a colectividades; presencia y cotización del pan en grandes superficies comerciales; formación de panniers y presentaciones atractivas del pan en mesa; equipamiento y equipos de trabajo; explorar nuevas oportunidades de negocio; charlas, ponencias, docencia, catas, demostraciones y un largo etcétera de prestaciones son las que, desde la empatía y la realidad del mercado, ofrece *Francesc Altarriba Consulting*, un nuevo concepto de empresa de servicios que ahonda en el efecto sensorial pero también en la rentabilidad que se le puede sacar a uno de los alimentos más básicos del mundo.

*“El pan necesita un impulso y éste puede jugar un gran papel en la reconversión gastronómica”,* afirma Francesc Altarriba, que asegura que sólo innovando se le puede dar al producto su valor inmanente, potenciado. *“En el mercado hay una necesidad latente de sacarle rendimiento al pan en todas sus facetas. Hasta la fecha, hay expertos que pueden dar consejos sobre formulación y técnicas para elaborarlo, pero nuestra empresa va mucho más allá, basándose en un principio: Transferir conocimiento para reinventar y trabajar bien el producto”.*

Explica el asesor que uno de los handicap que existen en el mercado es que el fabricante ya oferta consejos pero, movido por razones de venta, muchas veces son tendenciosos o responden a realidades sesgadas, alimentando una dinámica complicada de romper y que no incide en el conocimiento vasto del sector, aspecto prioritario dado que es el único que puede permitir al profesional decidir o actuar con ecuanimidad.

*“El pan es un elemento potente de futuro”,* sentencia. *“Si alguien piensa que es importante buscar y ofrecer lo mejor en su modelo de negocio, nosotros podemos ayudarle con asesoramiento. Si el pan no tiene un peso específico en su establecimiento no hace falta hacer nada nuevo. Pensamos que no hay que escatimar recursos e ideas para uno de los productos que más rentabilidad pueda aportar a un negocio y que está en mesa cada día y en casi todas las comidas... A no ser que dejemos que sea mediocre con el fin de eliminarlo”.*

Operando en toda España, la nueva consultoría especializada en el mundo del pan tiene sede en Manlleu (Barcelona), al igual que el resto del grupo de empresas que dirige Francesc Altarriba.