



FRANCESC ALTARRIBA

Empresario y Consultor del mundo del pan
(www.francescaltarriba.com)

CUANDO INNOVAR NOS PERMITE SEGUIR EN LA CORRIENTE

A lo largo de mi vida profesional he tenido la oportunidad de analizar el mundo con una visión distinta de lo habitual y hay un hecho reciente que para mí es importante comentar por lo significativo que es en la innovación o evolución en la que todos estamos obligados hoy a introducirnos.

Hace muy poco, un periódico de gran tirada realizó un reportaje de página entera sobre panes; para elaborarlo, la periodista se puso en contacto conmigo y desde nuestro Taller Gastronómico del Pan le facilitamos imágenes de distintos panes; el requisito era que transpiraran cierta creatividad y diseño.

El resultado final del reportaje una vez publicado me llamó la atención especialmente por su modernidad, por ser un reportaje sobre panes que bien podría estar hablando de moda, de vinos o de cualquier otro tema actual. Destacaba por su elevado nivel estético y de diseño en contraposición a cualquier otro reportaje hasta el momento publicado sobre el pan en cualquier medio a nivel nacional que siempre había recurrido a los tópicos conocidos y no por ello reales de que el pan tiene que ser artesano, de gran formato en ho gaza, rodeado de obradores antiguos, etc. Pasado el primer momento y una vez me di cuenta del significado de este inicio de una nueva forma de tratar el pan como un producto actual por parte de los medios de comunicación felicité a la periodista por este hecho, y su respuesta fue que gracias al material recibido, de forma innata les salió el montaje y diseño de la página.

Este hecho a mi entender es un punto de inflexión que me lleva a una reflexión muy interesante y que es la siguiente: con los mismos panes y con el mismo discurso todo el entorno actúa de la misma forma, pero cuando rompemos esto y un sector innova haciendo las cosas diferentes vemos que los demás actores también realizan su trabajo de forma diferente consiguiendo con ello avanzar y ser los

mejores día a día. Identificar el inicio de los cambios es tarea interesante de estudio.

Elo mismo es el reto que tenemos en nuestros locales de hostelería. Hoy es importante para seguir creciendo y ganar la batalla en nuestro entorno, hacer las cosas de forma distinta ya de base, tarea nada fácil para la cual debemos estar formados y empezar a poner sobre la mesa dudas razonables de si quienes lideran nuestra formación son realmente innovadores y nos aportan nuevos horizontes o siguen anclados en el pasado.

Nuestro espíritu crítico de planteamos cambios estratégicos de base, preguntamos si seguimos el camino del consumidor del futuro, requiere un cierto grado de valor y en cambio seguir en los mismos parámetros de siempre con las misma excusas de siempre no s valen únicamente para continuar cayendo en el pozo. Como en el ejemplo que he expuesto el consumidor, al igual que el periodismo si que avanza, es cuestión de evolucionar nosotros al mismo nivel que ellos nos están demostrando.

**“HOY ES IMPORTANTE HACER LAS
COSAS DE FORMA DISTINTA YA DE
BASE, TAREA NADA FÁCIL PARA LA
CUAL DEBEMOS ESTAR FORMADOS Y
EMPEZAR A PONER SOBRE LA MESA....”**

**“... DUDAS RAZONABLES DE SI
QUIENES LIDERAN NUESTRA
FORMACIÓN SON REALMENTE
INNOVADORES Y NOS APORTAN
NUEVOS HORIZONTES”**