



FRANCESC ALTARRIBA

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

LA UNIVERSIDAD APUESTA POR EL SECTOR

Las universidades al igual que hacemos en nuestro sector, el del pan, no cierran por vacaciones; muchas de ellas aprovechan el verano para abrir sus centros a otros colectivos y estudios complementarios, y en este caso la Universidad de Verano de Vic ha realizado un curso intensivo que ha servido para formar la segunda promoción de Panniers. Bajo el título de *El Pannier, un nuevo motor para la restauración*, éste ha servido para lanzar otra generación de nuevos especialistas en pan al mundo de la restauración. Detrás de esta realidad puramente docente, se encuentra otra variante igual de satisfactoria para las personas que hemos impartido el curso. Hemos recibido por esta iniciativa un gran número de felicitaciones y nos ha desbordado la demanda y curiosidad que ha ocasionado lo enseñado, por parte del alumnado. La suma de todo ello nos indica claramente que existe una necesidad latente que se contrapone a los desánimos y las rutinas instaladas en este campo, que nos impiden dibujar con claridad el futuro. Esa nueva situación debe ayudar a erradicar los mismos lamentos de siempre del sector, que en la actual coyuntura, si no actúa con la lucidez de la formación y la innovación, seguirá inmerso en el camino del fracaso. Nunca antes desde una Universidad se había hecho hincapié en la formación del especialista del pan como un eslabón de una cadena que debe dar recorrido a este alimento ancestral el cual, como complemento, también debe adaptarse a los nuevos tiempos e innovar saliendo de las cocinas y empezando a formar parte de las funciones del personal de la sala. Este curso se ha desarrollado en tres partes diferenciadas: en la primera, se han presentado las distintas tipologías de panes, definiendo qué es el genérico llamado Pan y como éste actúa en el canal

horeca. En una segunda parte se han trabajado los análisis sensoriales y los maridajes, cerrando el curso hablando de marketing aplicado al sector para realizar y dar a conocer dentro de nuestro entorno inmediato que somos distintos, que incluso en el pan perseguimos la excelencia... Y la logramos. Lo curioso y llamativo del curso de formación continuada en la Universidad de Vic es que la mayoría de alumnos no provenían del propio sector de la restauración. Es urgente que se haga una reflexión interna por parte de los responsables de todo el sector y abrir un debate, principalmente las direcciones de las escuelas de cocinas, las asociaciones de hostelería, los gremios, etcétera. Sabemos que todo aquello que significa esfuerzo a priori cuesta incorporarlo y que ante cualquier

nuevo concepto la primera reacción es negar la evidencia, pero justamente es la formación y el conocimiento la gran herramienta que nos puede abrir nuevas opciones de futuro para nuestros negocios, muchas veces excusados en la tradición para no dar paso al progre-

so. Llegamos a confundir tradición en involución, sin ser conscientes que lo que nos puede ayudar más ahora es la evolución.

Si los responsables de liderar estos avances siguen inmersos en las mismas rutinas y no toman la iniciativa llegarán profesionales provenientes de otros sectores, con savia nueva, que no tardarán en apoderarse del mercado de la hostelería, principalmente porque existe el capital y el conocimiento.

El mercado es cambiante y nosotros, que realmente conocemos producto y negocio, debemos adaptarnos para cubrir las necesidades del cliente. Algunas aún latentes y que se descubren en cursos tan interesantes como el citado, el primero que íntegramente se ha realizado en el seno de una Universidad. Creo que puedo afirmar que el Pannier se ha 'graduado'.

**“EN LA COYUNTURA ACTUAL SI
EL SECTOR NO ACTÚA CON LA
LUCIDEZ DE LA FORMACIÓN Y LA
INNOVACIÓN, SEGUIRÁ INMERSO EN
EL CAMINO DEL FRACASO”**