

# De forn de pa a empresa en 60 anys

El Forn de Pa Altarriba de Manlleu va néixer l'any 1958. Ara té 60 treballadors i tres naus industrials

## Manlleu

### Dolors Altarriba

La inauguració d'una terrassa d'estiu annexa a una de les botigues del Forn de Pa Altarriba de Manlleu és l'acte de celebració dels 60 anys d'una activitat que ha passat de forn a empresa en dues generacions. El Forn de Pa Altarriba va néixer l'any 1958 de la mà de Jacint Altarriba i Conxita Terrabras, que es van aposentar fent de forners i amb una botiga de queviures. El seu fill, Francesc Altarriba, va assumir les regnes del negoci mentre estudiava Econòmiques i davant els problemes de salut del seu pare.

Ara té cinc botigues (quatre i un *outlet*) a Manlleu i una a Torelló. Però el que va fer Altarriba va ser passar del forn a la indústria en adquirir ja una nau al polígon Verdguer cap a l'any 1995 per tirar endavant el seu projecte de masses congelades per al sector de l'alta gastronomia. "Vam veure que hi havia un segment de client que buscava un producte diferenciat i ens vam especialitzar en això. Els nostres clients són restaurants d'alta gamma", explica Altarriba, que afegeix que "l'empresa té un departament tècnic i d'atenció al client però no un departament comercial com es coneixen", perquè els clients "son fidels i en fer productes exclusius



Francesc Altarriba a la botiga de Vic de 0% Gluten, la primera que va obrir d'una sèrie de franquícies

ja no s'ofereixen a la seva competència". Aquesta feina es va fer visible l'any 2004 quan va ser l'encarregat de fer el pa de l'àpat del casament del rei Felip VI i Letizia Ortiz. Però ja portava anys d'experiència.

D'una nau va passar a dues, que sumaven uns 3.000 metres quadrats. En aquests moments s'hi ha afegit una altra nau d'uns 900 metres quadrats que estarà remodelada a finals d'aquest any. De moment, diu Altarriba, és suficient perquè el nostre creixement no serà tant en espai físic com "en el sis-

tema de franquícies de les botigues 0% Gluten" (vegeu requadre).

Amb una facturació al voltant de 4 milions d'euros

**Amb l'ampliació actual, disposarà de 3.900m<sup>2</sup> en naus**

i uns 60 treballadors, distribueix amb una desena de vehicles propis a Catalunya i té un distribuïdor a Madrid,

"que només treballa per a nosaltres". L'empresa participa també amb dos socis més de dues cafeteries a Barcelona, "que tenen els nostres productes de forn de pa", diu Altarriba, tot i que afegeix que no és la línia principal del negoci.

Per celebrar aquest 60è aniversari l'empresa té previst una activitat a la tardor destinada a clients i proveïdors. De moment, però, a la inauguració de la terrassa que es farà aquest divendres a les 8 del vespre hi serà l'alcalde de Manlleu, Àlex Garrido.

## 0% Gluten és l'aposta de creixement de l'empresa

### Manlleu

#### D.A.

Treballar per a l'alta gastronomia va portar Altarriba a adonar-se que hi havia demanda, per qüestions de salut, de productes sense gluten. L'empresari va adaptar part de les naus per fabricar-los, "ja que tenen controls i certificacions diferents". A Manlleu s'hi fa la farina, però el model de negoci que ha establert són botigues-obradoros que fan els productes de forma constant cada dia "i en funció de les necessitats".

Altarriba té la botiga de Vic, però n'hi ha tres més, a Granollers, Olesa i Sant Cugat, en format de franquícia. "Estem buscant locals a diferents llocs", diu Altarriba. Madrid és un punt que obriria ell directament, mentre que a la resta de llocs "ho farem quan estiguem segurs del local, que considero molt important". Per a la carta d'entrepans que també ofereixen les botigues compta amb l'assessorament del cuiner Pep Nogué. Altarriba diu que les franquícies (per on preveu créixer) estan pensades "per a tota mena de públic i també per a persones celíaques".