

Pastisart prevé sofisticar la calidad de los croissants

Después del relevo en la dirección, la empresa inicia una nueva etapa ampliando la línea de productos. La gama de variedades ya supera las 300 referencias

Núria Riu Roda de Barà

Manuel Arnau tomó las riendas como director general de Pastisart en mayo del año pasado. Un cargo que ocupó después de pasar por la dirección financiera y que a nivel personal se ha tomado como «un reto». Arnau llegó con la voluntad de «relanzar la actividad de la empresa y conseguir nuevos clientes nacionales e internacionales». Y los primeros cambios ya han llegado. Pastisart ha lanzado una nueva gamma de productos que deben significar la apertura de nuevas líneas de negocio.

Entre estos destaca el Rapid Up, un croissant de mantequilla «pensado para el placer» y que «es de alta calidad». La pieza ya está pintada, de forma que sólo tiene que hornearse, sin necesidad de descongelación previa.

Una de las principales ventajas del croissant, que sólo pesa 60 gramos, es que una vez congelado se presenta aplastado. Esto hace que, cuando se calienta en el horno, no se mueva. Y, por otro lado, se ha tenido en cuenta que en las cajas quepan más unidades, ahorrando espacio para su almacenamiento y su transporte.

También el pan de molde

El Rapid Up es la 'estrella' de una nueva línea de bollería que también incluye el pan de molde italiano con cuatro sabores: blanco, integral, de espinacas y con tomate. Un producto especialmente pensado para el sector de la hostelería y que, junto con el croissant de mantequilla, fue presentado durante



El director general de Pastisart, Manuel Arnau, en la cadena de producción de croissants. FOTO: PERE FERRÉ



Las trabajadoras de la cadena de producción. FOTO: PERE FERRÉ

la pasada edición del salón Alimentaria. «Aún estamos en fase de lanzamiento», explica el director general de Pastisart.

Con todo, esta empresa que tiene 22 años de experiencia en la elaboración de bollería congelada amplía una gama

de productos que ya alcanza las 300 referencias, entre las que comercializa bajo el nombre de Pastisart y las de Brunoni.

Abrir nuevos mercados

Con una facturación de 30,5 millones durante el ejercicio anterior, Pastisart comercializó entre 14 y 15 millones de kilos de producto en 2011. Una cantidad que se prevé superar en el presente año, dado que las previsiones de la empresa pasan por alcanzar unas ventas de más de 34 millones de euros.

El mercado exterior representa el 10% del total, siendo Francia, Portugal, Alemania e Italia los principales países de exportación. En menor propor-

El sector de los congelados está en crecimiento

El sector de las masas congeladas ha experimentado un importante crecimiento en los últimos años. Siendo el pan uno de los productos más consumidos. De acuerdo con la tendencia que ya se inició en 2009, y que se ha acentuado en los últimos años, se prevé que en el periodo hasta 2014 aumente en un 87% el consumo de pan congelado. Un porcentaje inferior en el caso de la bollería, aunque la demanda también aumentará en un 8%.

Los panaderos artesanales representan el canal más prometedor, aseguran los expertos. Por ello, Pastisart tiene dos divisiones de distribución. La primera de éstas dedicada al consumo al detalle, abasteciendo los pedidos de tiendas, hornos, restaurantes y cafeterías. La otra, con una gamma de productos más reducida, da respuesta a las necesidades de las grandes superficies comerciales.

ción, la empresa también exporta a Estados Unidos, México, Cuba y Dubai y uno de los mercados en los que quiere abrirse un hueco es el de la República Dominicana.

El inicio de esta nueva etapa se produce después de que la compañía ha realizado en los últimos años un importante esfuerzo inversor. Así, en el periodo de 2009 a 2011, Pastisart ha destinado seis millones de euros de su presupuesto a incrementar la eficiencia de sus líneas de producto fermentado.

- **Trabajadores:** 225
- **Clientes:** 3.000
- **Previsión de ventas para 2012:** 34,6 millones

Empresas y estudiantes tienen una nueva cita en la segunda jornada del Fòrum d'Ocupació

La segunda jornada del Fòrum d'Ocupació de la URV se celebrará este miércoles en el Campus Sescelades. Un punto de encuentro entre los estudiantes y las empresas, que en esta ocasión tendrán un perfil más próximo a los estudios de química, ingeniería e informática.

La jornada empezará a partir de las 10.00 de la mañana y durante todo el día está programado un ciclo de conferencias en el que las empresas darán a conocer su proyecto. Tam-

bién habrá la tradicional zona con los stands.

El foro, que este año llega a la octava edición, representa un punto de encuentro entre el tejido productivo, que busca profesionales calificados para ocupar las posibles vacantes, y los estudiantes, que en muchas ocasiones encuentran respuestas para orientar sus estudios.

El técnico de inserción laboral del Centre d'Atenció als Estudiants de la URV, Miquel

Àngel Garcia, destaca que el Fòrum d'Ocupació es «una oportunidad inmejorable para conocer qué buscan las empresas, hablando cara a cara sin la frialdad de enviar un currículum».

El responsable de organización de este evento también explica que la muestra es de gran utilidad para los alumnos que tienen que hacer las prácticas, así como para los graduados que acceden al mercado de trabajo.

Entre el programa de conferencias destaca la que protagonizará la asesora de Eures en Tarragona, Marta Garriga, sobre «Cómo encontrar oportunidades profesionales en el extranjero». Una ponencia que también pudo escucharse en la jornada del foro que se celebró esta semana en Reus. Garriga presentará a los estudiantes las

opciones de trabajo que ofrecen otros países.

Precisamente sobre movilidad también va la otra gran conferencia que está prevista. Ésta irá a cargo del director de la división Erasmus en España, José Manuel González. Un programa que este año cumple 25 años.

Finalmente, destacar que a partir de las 16.30 de la tarde, el técnico de la Factoría del CRAI, Àlvar Fortuny, ofrecerá una sesión formativa sobre el video currículum. En ésta se darán a conocer las claves para preparar esta carta de presentación y los consejos a seguir para hacer una propuesta atractiva en el momento de buscar trabajo.

Ésta es la octava edición de un encuentro que se centrará en la internacionalización