

Ramon Bonet Vilà ha dedicat la seva vida a fer créixer la petita fleca que el seu pare va obrir, quan ell era només un nen, a la plaça de l'ajuntament de Viladecans: **"El meu pare i el seu consogre van ser els socis fundadors de la nostra empresa, que aleshores era només un forn de poble, on jo vaig començar a treballar quan tenia nou anys. Viladecans creixia cada vegada més amb l'arribada de nous immigrants que venien d'Andalusia i del nord d'Espanya, i a mi em tocava anar amb un tricicle amb un caixó davant i repartir el pa a domicili."** Com que les vendes augmentaven, Pere Bonet va decidir ampliar el negoci: **"Al cap de pocs anys d'haver començat ja érem més de dotze persones treballant, entre pastissers, forners i dependents, i, a més, vam ampliar el nombre de botigues, que van passar a ser cinc."**

Però va ser una mica més endavant que les coses van canviar de veritat per a l'empresa i per als Bonet: **"El meu pare es va jubilar i jo vaig agafar les regnes del negoci amb la idea de fer-lo créixer mantenint sempre el mateix esperit artesà que havia tingut des del començament. Vaig parlar-ne amb ell, i vam veure que aquell era un moment òptim per agrupar-nos amb altres forners de la població. Així, nosaltres i quatre professionals més vam fundar Vilapan amb la idea d'augmentar la producció i reduir els costos, perquè ens semblava que aquesta era l'única manera de sobreviure com a empresaris."** La fusió es va portar a terme i es va elegir com a administrador de la nova societat en Ramon: **"No podíem caure en l'error en què havien caigut altres panificadores, hi havia d'haver algú que estigués al capdavant del negoci per fer-lo rutllar, i els meus companys van dipositar en mi tota la seva confiança, em van permetre treballar sense posar-me pals a les rodes, vam unificar produccions i vam anar tots a la una."** D'aquesta manera naixia una indústria que amb els anys no ha fet més que créixer: **"De totes formes, hi ha hagut canvis, els socis fundadors es van anar venent les accions, i en aquests moments som el meu cunyat Esteban Sala i jo qui tenim la propietat de Vilapan."**

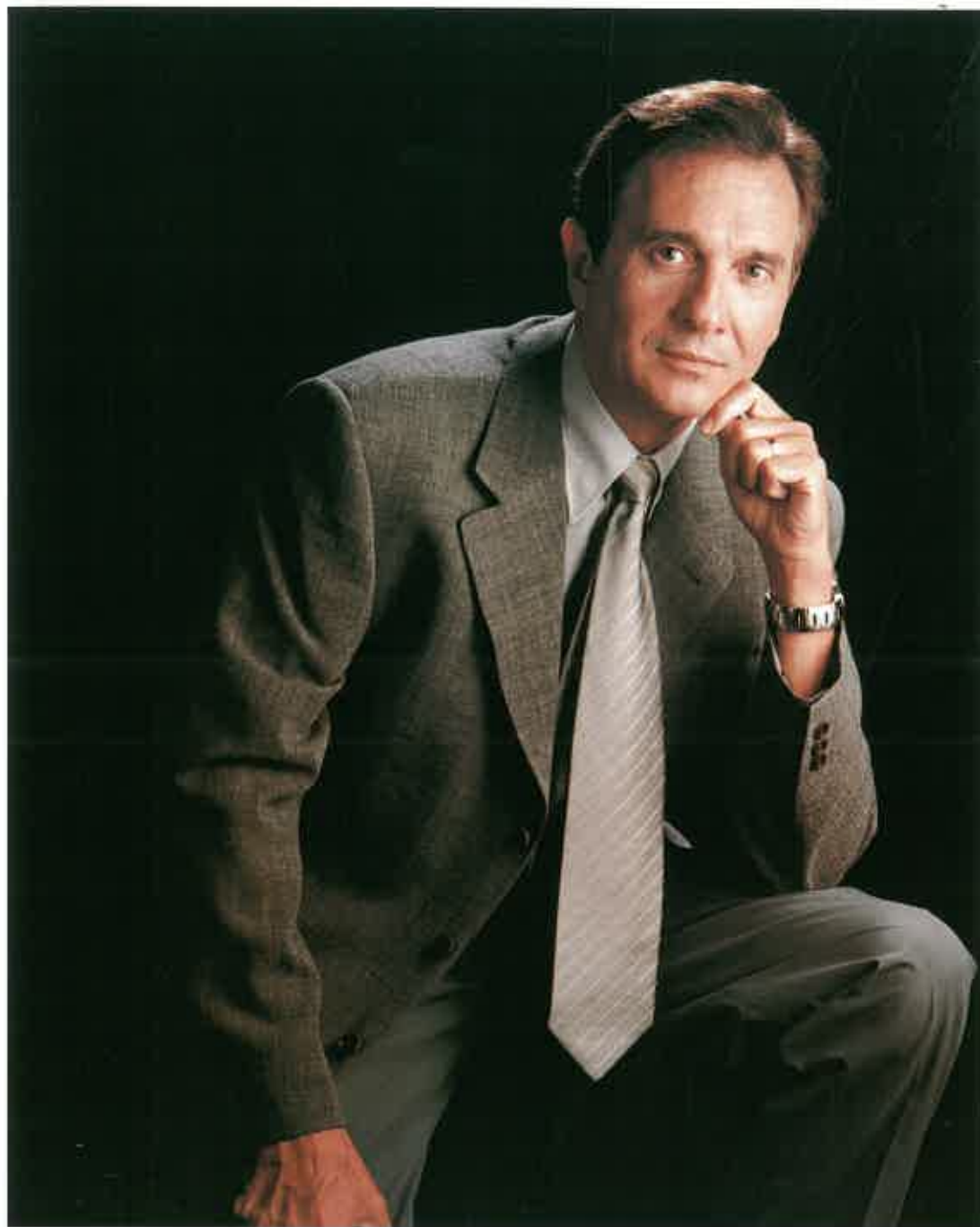
El pa és un d'aquells productes ancestrals i universals que des de temps immemorials reflecteixen la forma de ser de cada poble. En Ramon ho sap, i per això posa els cinc sentits en la seva elaboració: **"Crec que jo porto una empresa i sé ser empresari, però que per sobre de tot sóc forner. El pa és molt especial, perquè és un producte viu, que detecta el fred i la calor, i jo necessito cada dia baixar a l'obrador i tocar la pasta, olorar-lo i comprovar si ha sortit prou bo."** I aquest amor és el que des de sempre ha intentat inculcar als seus treballadors: **"Provo de transmetre'ls el que sento pel producte que fem, i els dic que el client es mereix que li donem el millor que sabem fer, i que en això no hi ha excuses, ells saben que no admeto que el pa no quedi bé, perquè tenim tots els mitjans perquè hi quedi."** I afegeix: **"El nostre personal assisteix regularment a cursos de formació, perquè es tracta que coneguin bé el seu ofici. Hàn d'entendre tot el que representa donar un servei als altres, que la gent no pot pagar més que el que nosaltres li donem, ha de pagar el que és just."** I no solament són els forners i pastissers els qui reben una formació continuada: **"Les dependents també fan cursos específics, perquè han d'aprendre per què un pa és integral, com es fa la massa: han de saber en tot moment què és el que tenen entre mans,**

han de poder explicar que el pa xapata, a més de ser italià, necessita més repòs que els altres i que porta farina de sègol, etc."

La competència dels pans congelats és cada vegada més ferotge i els flequers artesans han d'anar buscant noves formes per mantenir el seu lloc en el mercat: **"El nostre gran repte de futur és fer entendre a la gent que nosaltres fem el pa cada dia, i que per tant no tenim cap necessitat de posar-hi additiu, el nostre és un producte natural al cent per cent i molt bo per a la salut. Hem d'aconseguir que el consumidor comprengui per què ha de pagar una mica més car el nostre pa, ha d'entendre la gran diferència que hi ha amb el que pot comprar a les grans superfícies."** Tanmateix, no sembla que les autoritats posin gaire fre a l'augment de l'oferta que està patint el sector: **"El que em costa més d'entendre és per què ens exigeixen unes mesures sanitàries tan estrictes i per què no podem obrir una botiga, per exemple, de menys de trenta metres, quan les gasolineres venen pa en un racó del seu establiment."** I encara continua: **"Penso que som els mateixos forners els qui ens hem d'espavilar per saber explicar a la gent què és el que nosaltres els oferim i com n'és de bo per a la seva salut."**

En l'actualitat Vilapan disposa de 25 botigues repartides per la comarca del Baix Llobregat i 75 persones que treballen perquè tot rutlli sense problemes. I perquè les coses vagin així de bé ha estat necessari entrar en el món de les noves tecnologies, tal com explica en Ramon: **"Em vaig adonar que l'empresa havia anat creixent i que jo no podia estar a la nit al forn i durant el dia portar la indústria. Va ser aleshores quan ens vam informatitzar."** I ara és a través de l'ordinador que pot controlar les incidències de l'obrador: **"Cada matí engego l'ordinador i comprovo com ha anat a la nit. Tenim un robot que ens diu la temperatura de l'aigua, de la farina, de les cambres de repòs on entra el pa abans d'anar al forn, m'asseguro que la fermentació hagi estat l'adequada, etc."** Però després també fa una comprovació directa de l'estat del producte: **"Miro com ha quedat el pa i parlo amb el personal que hi ha treballat, tinc una persona que m'informa de les incidències de cada nit i de si el repartiment ha començat a l'hora prevista."** Com es desprèn de cada una de les seves paraules, en Ramon és un home que manté el control sobre l'empresa, que procura que no se li escapi de les mans, i per això no solament parla amb els forners, sinó també amb les dependents que són les qui tenen un tracte directe amb el consumidor: **"Em reuneixo amb elles regularment i em comenten com van les coses, els parlo dels objectius de venda, però elles també m'informen de quins són els productes que agraden més i per què. Intentem amb això continuar mantenint el millor servei possible."**

En Ramon assegura que el seu mestre va ser el seu pare: **"Tenia una capacitat de feina i una alegria increïbles. A més, sempre posava l'honestat en primer terme i li agraeixo molt que em transmetés aquesta manera de fer."** Però tampoc pot oblidar la seva esposa, sempre al seu costat: **"Quan es va casar amb mi, va deixar la seva feina per venir a la botiga i ara m'ajuda en les tasques d'administració."** Del futur, Ramon Bonet encara n'espera moltes coses: **"Crec que ha tornat a arribar el moment de fusionar-se, tal com vam fer quan vam fundar Vilapan. Penso que seria bo ajuntar de nou produccions i així reduir costos."**



**“Porto una empresa
i sé ser empresari, però
que per sobre de tot sóc
forner”**

Ramon Bonet - Viladecans (Baix Llobregat)