



▶ 22 Marzo, 2015

S NOMBRES
 LAS COSAS



JUAN PEDRO CONDE, FUNDADOR DE GRANIER

La ambición del pan

MAR GALTÉS

Barcelona

Yo soy panadero”, dice Juan Pedro Conde, al frente de la cadena de panaderías Granier que fundó en el 2009 y que ya cuenta con 260 establecimientos, entre propios y franquiciados, y que abarcan toda la geografía española y también ha llegado a Miami, Lisboa, Roma y Londres. Conde empezó a los catorce años de aprendizaje en la panadería de su barrio de Cornellà, donde nació en 1944, y fue acumulando panaderías en diferentes etapas, hasta Granier. Ahora que nunca antes había pensado en hacerlo pública su historia. Ha construido un imperio particular, con el empeño de quien empezó desde cero. Una ambición comercial que otros han tenido antes, pero con pocas suertes dispares, como es la pujante expansión del “rey del jamón” Enrique Tomé, o como fue en los noventa la malograda aventura cárnica de Antonio González.

Su familia, originaria de Granada, se asentó en Cornellà, donde su madre abrió un negocio de repostería, y su padre fue pintor industrial. Juan Pedro empezó en el obrador de pan de su familia, “y trabajar una noche seis días a la semana es difícil que guste a alguien. Se convirtió en mi pasión, y pensé que después de la mili, al salir de casa y tener hijos, yo quería tener mi propia panadería. Y así fue”. En 1988 se hizo con el horno La Estrella, en Esplugues, en cuyo obrador empezó a fabricar pan que también vendía a otras tiendas, catering... Pero “el espíritu comercial acompaña mi profesión de panadero. Visitaba todas las ferias de pan que podía”, dice para explicar que, ante la moda de las masas precocidas, en 1993 creó con un socio una empresa para fabricar pan en Esparguera, Mundipán, que llegó a emplear a 120 personas. E iban abriendo panaderías por las poblaciones del Baix Llobregat, “llegamos a tener 60”. Pasaron diez años y Conde decidió desvincularse del proyecto, “yo quería centrarme en el cliente final. Hi-



GUSI BÉJER

Empezó de aprendiz en Cornellà y ahora controla 260 panaderías, también en Londres y Miami

ce un curso de franquicias y me gustó”. Se quedó con La Estrella “y empecé de nuevo a abrir tiendas: ocho en año y medio, se llamaban Panísimo”.

...e a raíz de una visita de unos clientes ceses que aprendió la técnica de las masas congeladas. “No está bien visto en el mercado, pero nuestro pan se congela antes de fermentar, y el proceso se reactiva en las tiendas, con hornos especiales. Tiene características iguales al pan fresco: una masa capaz de distinguirlo”, asegura para justificarse del pan congelado precocido, el mayoritario en la distribución.

En 2003 Conde recibió una buena oferta por Panísimo y decidió vender. Decidió en esa etapa que “cambié de vida (personal)”. Se dedicó un tiempo a visitar panaderías por todas partes, y con el honor obtenido, volvió a empezar. Y abrió dos panaderías, en Vilanova i la Geltrú y Cubelles. Hacia el 2010 montó un obrador en Vilanova (ya tiene otro en Madrid), y empezó a franquiciar.

La gente no come más pan que antes, pero el panorama comercial ha cambiado: “hay que evolucionar, y muchos no sabían adaptarse. Otros han llegado porque es un sector refugio, que permite tener una caja cada día. Hay que ver lo que se quiere, requiere mucho sacrificio”. Granier fabrica el 100% de su pan, y Europas es su proveedor de bollería.

Este proyecto va solo, sin socios”; no lo ve como empresa familiar, pero en la gestión le acompañan sus tres hermanos, y algunos profesionales que empezaron de clientes. Sus dos hijos mayores, de 27 y 25 años, han trabajado con él y “espero que vuelvan, dependerá de su capacidad de sacrificio”; tiene otro hijo de 6, y un nieto de año y medio. Dice que “este proyecto no tiene techo: hasta donde nos lleve, tenemos muchísimo trabajo, y mucha gente interesada”. Lo de Miami fue un sueño personal.

El “corazón” del negocio es la panadería, pero en la facturación de cada local, el 30% es la cafetería. Dicen en el sector que Granier hace agresivas ofertas. “Abrimos una tienda y se llena el primer día. No sé por qué pasa. Pero sigue pasando”.



LOS PERSONAJES DE
 LOS NOMBRES Y LAS COSAS, EN
www.lavanguardia.com



LOS SEMÁFOROS

Juan Carlos Izpisúa

EXPERTO EN MED. REGENERATIVA

● Responsable del laboratorio de células madre del Instituto Salk de La Jolla (California), Izpisúa investiga sobre la posibilidad de que células humanas pluripotenciales inyectadas en un cerdo puedan desarrollar un órgano humano. **PÁG. 48**



Jessica Chastain

ACTRIZ ESTADOUNIDENSE

● Tras el éxito de *La noche más oscura*, con la que ganó un Globo de Oro, Jessica Chastain presenta *El año más violento*, de J.C. Chandor, un filme en el que la actriz estadounidense demuestra que su versatilidad no tiene límites. **PÁGINA 64**



Lucas Eguibar

RIDER

● El donostiarra Lucas Eguibar (21) se convirtió ayer en La Molina en el primer rider español que conquista una Copa del Mundo de snowboard. Lo hizo en la modalidad de cross, explotando la renta con la que llegaba a la final. **PÁGINA 86**



Juan Pedro Conde

FUNDADOR DE GRANIER

● Empeñado en evolucionar y adaptarse permanentemente, Juan Pedro Conde ha conseguido que su proyecto familiar, Granier, especializado en el negocio del pan, funcione solo, sin la necesidad de contar con otros socios. **PÁGINA 95**



Stéphan Ravier

SENADOR DEL FRENTE NACIONAL

● Ravier (46), ultraderechista y alcalde del mayor distrito de Marsella, sostiene que el problema de Francia es la inmigración –“causa del paro y de la inseguridad”, dice– y cuestiona la nacionalidad de los nuevos franceses. **PÁGINA 9**

