

“Nuestra pasión por el pan aporta valor al cliente de restauración”

Fundada en 1922 por el abuelo de su actual propietario, Forn Rius es un horno de larga tradición y reconocido prestigio en la provincia de Barcelona. Su pan está avalado por el saber hacer de tres generaciones de maestros panaderos y una clara apuesta por la calidad y la innovación. Por todo ello, desde hace casi un siglo, Forn Rius es sinónimo de pan sublime que se comercializa en los mejores restaurantes de Barcelona y a clientes particulares.

¿Desde qué frentes se trabaja la calidad en Forn Rius?

Existen tres ejes fundamentales: materias primas, método e innovación. Parte de nuestro éxito se basa en la utilización de materias primas de primera calidad que son las harinas de gama alta y nuestras masas madre naturales (sin levaduras artificiales). En cuanto al método, el secreto radica en la combinación adecuada de tecnología de última generación con el método tradicional (largas fermentaciones y personal altamente cualificado). Finalmente todo ello se alía con el constante barniz de la innovación, presente en Forn Rius desde sus inicios cuando mi bisabuelo ya viajaba a Francia para descubrir las últimas tendencias. Desde los años setenta estoy en contacto con colegas alemanes y franceses que me iluminan sobre los últimos descubrimientos y de donde me inspiro para conseguir la extensa variedad de panes que ofrecemos en Forn Rius y perfeccionar el método de producción. Todo ello nos ayuda a conseguir pa-

nes de miga ligeramente húmeda, corteza crujiente, con sabor y aroma de pan tradicional, lo que en general todos asociamos al “pan de antes” y desarrollar múltiples variedades de pan. Son, en definitiva, panes que duran tiernos más tiempo y que tienen el sabor y la textura inconfundible del pan tradicional bien hecho y que consiguen sorprender al cliente que los come!

Es importante porque el pan es un alimento fundamental, tanto para el cliente de restauración como en casa...

Efectivamente. En el ámbito de la restauración, el pan es relevante porque normalmente es lo primero que prueban los comensales en un restaurante y su sabor puede determinar la primera impresión que obtienen. Suele pasar que te acuerdas siempre del pan que te han servido y del café. Por eso, desde Forn Rius aportamos valor al cliente de restauración, porque nuestros panes dejan “buen sabor de boca a los comensales”. El binomio valor-coste en el menú de un restaurante es altí-

simo comparado con los otros alimentos que se sirven, el pan es el alimento que requiere menos horas de trabajo por parte del restaurador y que si es bueno genera alta satisfacción al cliente. Asimismo el pan ayuda a añadir un punto de diferenciación al restaurante que el cliente recuerda.

En casa también juega un papel destacado porque hoy la sociedad demanda consumir alimentos sanos que mejoren nuestro bienestar y nos aporten placer en el momento de la ingesta, un ejemplo es el pan de espelta o kamut que se ha introducido recientemente en muchas dietas y que nosotros producimos desde hace 15 años. Mi obsesión es que nuestros clientes estén sanos y se diviertan comiendo pan.

¿Se orientan mucho al cliente de restauración?

Desde el año 90 nuestra apuesta firme es el sector de la restauración porque en aquel entonces estábamos convencidos de lo que hoy es tendencia: los restaurantes



ofrecen distintas variedades de panes. Gracias a nuestra experiencia acumulada ofrecemos dos valores: buen producto y excelente servicio. El restaurador desea asegurarse que servirá pan de lujo y que su panadero le apoyará en sus necesidades que son principalmente aprendizaje en la cocción, reparto puntual, servicio de urgencias e innovación constante. Nuestros clientes saben que nunca fallamos y que siempre encontrarán un partner para innovar y sorprender a sus comensales. Si nos llama un cliente un sábado a las 3 de la mañana estamos disponibles y preparados para servirle pan en dos horas, ofrecemos servicio 24horas los 365 días del año. Nuestra apuesta por este segmento nos ha llevado a estar presentes en los mejores restaurantes de Barcelona y a comercializar además nuestros panes a restauradores del resto de Catalunya, Madrid, Sevilla, Huesca.

¿Qué tipo de pan ofrecen al restaurador?

Al cliente de restauración le ofrecemos pan a su medida, a la carta, asesorándole

de manera personalizada. Hoy coexisten dos tendencias. Los restaurantes que regresan al pan de siempre, para ellos el producto es el Barrot 24horas, que se presenta en rebanadas anchas y grandes de pan donde se aprecia la corteza crujiente y la miga esponjosa; y los restaurantes a los que les gusta diferenciarse y ofrecer panes muy originales. En este sentido, destacar que comercializamos pan de chocolate, naranja, beicon, orejones, olivas, nueces, e incluso...algas! y lo que el cliente solicite las posibilidades son infinitas... Cada cliente es único y cada pan distinto. Por eso atendemos cada preferencia.

Gracias a nuestra pasión por el pan, la constante innovación y nuestra experiencia acumulada, nuestros clientes obtienen servicio Premium, ofrecen pan de lujo a sus clientes y venden salud.