

A Cuba: "Les dones amb negocis trenquem esquemes"

Escrit per Helen Hernández Hormilla, Semlac / La Independent
dimarts, 14 de gener de 2014 23:11



L'aroma del pastís acabat de fer és per a Katia Bianchini un record d'infància. La seva mare solia preparar-lo, també el pa, seguint receptes transmeses per generacions entre les dones europees de la seva família, i a aquesta herència va recórrer quan es va animar a fundar un negoci propi, a la capital cubana.

Va arribar a Cuba amb els seus pares en 1969, sent només una nena, i encara que mai es va deslligar completament de la seva Suïssa natal, va ser a l'illa caribenya on va formar el seu caràcter, es va graduar de mestra, van néixer els seus fills i on va transcórrer gairebé tota la vida.

Part de l'aire cosmopolita provinent d'aquest origen suís-italià distingeix **Bianchini**, la cruasantería que va inaugurar fa poc més d'un any a l'Havana Vella. Hi va bolcar l'afició per la rebosteria i la capacitat organitzativa que va aprendre en dècades, com a administradora de projectes per a empreses i organismes internacionals.

"Per la meua feina viatjava constantment, però quan la meua mare va emmalaltir l'any passat

A Cuba: "Les dones amb negocis trenquem esquemes"

Escrit per Helen Hernández Hormilla, Semlac / La Independent
dimarts, 14 de gener de 2014 23:11

vaig haver de canviar de vida, vaig sol·licitar la meva residència permanent a Cuba i vaig buscar una nova ocupació", relata a SEMLac.

Allunyat dels salons renaixentistes de Bologna, Venezia, Padova i Treviso, on es reunien els nobles que van fundar la casta, el cognom italià Bianchini començà a ser conegut al Tròpic.

Amb menys d'un any, la pastisseria ha arribat al lloc 59 entre 300 restaurants de l'Havana registrats pel web Tripadvisor i aconseguix una clientela estable que li ha permès recuperar la primera inversió i pensar en expandir-se.

"La idea va néixer per un suggeriment d'uns amics -evoca **Katia**-, perquè abans havia realitzat brouches els diumenges per a la paladar

Doña Eutimia

, al costat d' un dels meus fills. Només va durar un mes, però aquesta experiència em va servir per convèncer-me que podia fer de la rebosteria una professió", indica.

En un local diminut del carrer Sol, molt a prop del port havaner, va dissenyar un ambient de bon gust i servei agradable on acompanyar el cafè, te o suc natural amb un pastís o dolços de variada procedència. Els estalvis propis i alguna ajuda familiar varen conformar el capital inicial que Katia va saber administrar, gràcies a les habilitats per a la planificació adquirides en anys dirigint projectes.

Persones amb experiència la van aconsellar, però la seva intuïció en va ser la guia. "A l'Havana sempre vaig buscar espais d'aquest tipus i no els trobava", explica.

Malgrat ser un concepte senzill, va trobar un nínxol comercial diferent al de la majoria de cafeteries i bars privats que han sorgit a la ciutat, després de l'ampliació de l'activitat econòmica per compte propi, propiciada pel govern del president **Raúl Castro** el 2008.

Créixer amb cautela

Si bé compta amb quatre persones que elaboren els productes, Katia supervisa el forn tot el

A Cuba: "Les dones amb negocis trenquem esquemes"

Escrit per Helen Hernández Hormilla, Semlac / La Independent
dimarts, 14 de gener de 2014 23:11

temps i participa en la realització de les postres. "Cuinem a casa meva que és a prop del local de venda. Cada nova recepta la vam provar entre poques persones i sempre la faig jo primer, fins que els veig destres amb la realització i la traiem a la venda", refereix.

Llegendes de clients parlen d'acords de confidencialitat entre els cuiners, però ella respon sorpresa: "La majoria de les nostres receptes són públiques, però tot bon cuiner es reserva algun truc".

La clau de la marca rau, segons la seva opinió, en haver aconseguit un lloc amb "àngel", on la qualitat és una consigna.

El zel amb la comptabilitat diària li corregeix el rumb, sobretot quan un dolç no es ven. "Vam començar amb una carta de més de 40 productes i ens vam adonar que no tots es comercialitzaven o no aconseguíem tenir les matèries primeres", apunta.

A pocs mesos d'obrir la pastisseria, va rebre l'oferta de gestionar-ne una altra a la Plaça de la Catedral, un dels llocs més transitats pel turisme internacional a Cuba. La nova "Bianchini", ja oberta al públic manté el mateix concepte i imatge, però s'orienta més al públic estranger, en poder variar preus i ofertes.

Diverses persones l'animen a seguir expandint-se, però prefereix anar amb calma. "Només farem el que puguem cuinar nosaltres mateixos. No vull estirar més el braç que la màniga, que el creixement sigui natural", defensa.

La seva aspiració: que el negoci garanteixi el sou de les persones que hi treballen i que vagin avançant sense comprometre els resultats. " El tronc va agafant un amplada que el fa fort, i només així podrà anar guanyant alçada", afirma.

A Cuba: "Les dones amb negocis trenquem esquemes"

Escrit per Helen Hernández Hormilla, Semlac / La Independent
dimarts, 14 de gener de 2014 23:11

El repte de la qualitat

Civada, gingebre, fruita seca, te, xocolata, greixos pastisseres... La varietat de productes que demana un local d'aquest tipus és difícil d'adquirir a Cuba.

"Mantenir la qualitat és complicat perquè els productes són inestables i no sempre del mateix tipus. Certs materials ens arriben gràcies a amics que viatgen i ens proveeixen, però això no és ideal ni sostenible", raona.

En el seu criteri, és urgent regularitzar els subministraments en un mercat majorista per als que treballen per compte propi a Cuba i així no alimentar " el càncer del mercat negre".

"També cal una regulació aduanal acord amb aquest tipus de negocis. Per exemple, si comprés un equip per al treball, he d'entrar-lo al país a títol personal i no com a material empresarial, que és el seu veritable destí", argumenta.

Lluny de les " dones objecte"

Quan valora els nous projectes comercials que apareixen a Cuba, sobretot en l'àrea dels serveis, Katia troba mètodes errats per la seva essència classista.

"Em crida l'atenció que s'imitin fórmules negatives, sobretot amb les dones a l'estil Barbie darrere el taulell. Això m'ofèn i m'oposo a la idea de ser objectes. La qualitat humana és el més important en qualsevulla empresa i això ens fa ser forts a Bianchini.

"Les dones amb negocis estem trencant l'esquema que som objectes i per això ens irrita aquest tipus de patró. Som una generació d'emprenedores naixent en un país amb una història diferent al més cruentament comercial", sosté.

A Cuba: "Les dones amb negocis trenquem esquemes"

Escrit per Helen Hernández Hormilla, Semlac / La Independent
dimarts, 14 de gener de 2014 23:11

Pel que va a la vida familiar i personal, el treball a la pastisseria li resta gairebé tot el temps, de manera que ha hagut de recórrer a l'ajuda externa per cuidar la seva mare i realitzar les tasques domèstiques. "En la mesura que es consolidi el projecte, trobaré un límit per delimitar dos moments i dedicar més temps a compartir amb la meva família", aspira.

De l'experiència com a dona també n'aprofita. "A nosaltres la vida ens ha fet conrear la intel·ligència afectiva i aquest és un recurs útil en una empresa, el mateix que la confiança interna", exhorta.

A Cuba, aquesta "casa" a la qual s'hi va arrelar entre molts llocs del món on va poder assentar-se, hi ha volgut fer aportacions també des de la seva emprenedoria.

"La ciutat pot créixer amb espais d'aquest tipus: senzills, sense grans inversions, però acollidors. A vegades ens imaginem opcions irrealistes i no tenim en compte que podem desenvolupar-nos amb el que hi ha al nostre abast. Tot es basa en posar-li una mica d'imaginació i creativitat", afirma.