

# UMAIR PANADERIA

## Àrea de Convivència i Participació

En las galerías comerciales Xavier Nogués, se encuentra el establecimiento de Soleman, panadero y pastelero de origen paquistaní y bien integrado en la vida del barrio. Paciente y amable responde a nuestras preguntas.

### Gent del barri

#### ¿Cuándo llegaste a Barcelona?

Llevo aquí desde el año 2002, procedente de la región del Punjab, del distrito de Gujrat. Vine en busca de trabajo y a ejercer mi oficio de pastelero. Pasé unos cuantos años trabajando en distintas empresas relacionadas con la panadería y bollería, donde pude perfeccionar mi oficio, hasta que decidí abrir mi propio negocio y ponerme por mi cuenta, y ya llevó así doce años.

#### ¿Y al barrio, cómo llegaste?

Primero estuve viviendo en la Rambla del Raval. En el año 2007 traje a mi familia y nos instalamos en este barrio porque vivían aquí mis primos y sobrinos, además es mucho más confortable y nos gustó mucho más. Mis hijos han estudiado en las escuelas de aquí y se han adaptado a las costumbres de este país sin olvidar las suyas propias.

#### ¿Cómo ves en la actualidad el barrio?

El barrio me gusta mucho pues tiene grandes avenidas y es confortable. Afortunadamente tengo muy buena relación con todo el vecindario, tanto el paquistaní como el propio de aquí. La prueba es la variedad de clientes que pasan por mi panadería, a los que procuro tratar con la amabilidad de un buen comerciante, tal y como me enseñaron. Pertenezco a la *Asssociació de Comerciants Xavier Nogués* y procuro participar en acontecimientos del barrio como un vecino más.

#### ¿Qué productos ofreces en tu establecimiento?

Principalmente productos del Pakistán como los dulces “Meetai” (*gulab, jamun, rus, gula, ladoo, patisa*) que son muy ricos y gustosos. La gente de Cataluña, una vez que los prueba, repiten la compra. Ofrezco ricas “samosas” rellenas de carne y otros condimentos muy variados, pero también productos de aquí ya que la gente me los pide y conozco perfectamente como se elaboran, como pan, “croissants”, galletas, etc. Intento ir ofreciendo todos aquellos productos que los clientes me solicitan y que tienen que ver con la pastelería y la panadería.



#### ¿Como ves el futuro del barrio?

Las perspectivas no son muy optimistas. Tengo la sensación de que las cosas no van bien. Cinco años atrás veía las cosas con más optimismo, pues funcionaba el negocio relativamente bien. Las cosas no son tan fáciles para un comerciante pequeño, hay una fuerte competencia de los grandes supermercados. La gente va allí y acaba comprando el pan y otros productos de panadería que además encuentran más baratos. Por otra parte, ahora mismo no podemos mantener los precios a nuestros clientes, ya que ha subido muchísimo la harina, el azúcar, el aceite, en fin, todas las materias primas que necesitamos para elaborar nuestros productos, y no digamos la electricidad sin la que no podemos prepararlos.

