

PAN

Cuarenta expendedores montan su propia fábrica

—Algo más de cuarenta expendedores de pan hemos creado nuestra propia fábrica. Queremos depender exclusivamente de nosotros mismos. Aportamos una cantidad de dinero directamente proporcional a la venta de pan de cada despacho y tenemos obreros propios, flota de camiones de reparto y los puntos de venta distribuidos por Madrid. Así el producto va de la fábrica al consumidor y eliminamos un intermediario", nos dice don Modesto Cerezo, expendedor y uno de los pioneros de la creación de Bancopán, nombre de la nueva fábrica.

—Entonces, ¿es de suponer que lo venderán más barato?

—No, no. El pan es barato. El artículo de la cesta de la compra con precios más económicos. Prueba de ello es que en los desperdicios de basura de Madrid se encuentra un tres por ciento de pan. Cuanto más bajo es el nivel de vida, más pan se tira. Esto está comprobado. Sinceramente, no hemos pensado en el consumidor a la hora de formar Bancopán. Este paga lo que el Gobierno dictamina, pero no queremos darle ninguna peseta a ganar al fabricante, que ya ha conseguido bastantes. También aconsejaría a las amas de casa que se preocupasen de otras cosas que no fuese el pan, y a los partidos políticos que se mantengan alejados.

—¿Podrían agruparse a Bancopán otros expendedores que lo deseen?

—No podrán porque no hay capacidad de producción. Nosotros compramos una fábrica que estaba en una situación caótica. La hemos modernizado y reformado. Puede hacer doce mil kilos de una calidad insuperable y preparado para competir con el mejor pan de Madrid. El primer paso está dado. Los demás expendedores, si lo desean, pueden reunirse y plantearse la posibilidad de montar su propia fábrica. No hay nadie en contra y es una compe-

tencia legal. Ningún fabricante ha protestado ante nuestra iniciativa y tampoco protestaríamos nosotros si los demás nos imitasen.

"ESTAMOS MARGINADOS"

—¿Qué problemas tienen los expendedores?

—Hasta ahora las tres o cuatro mil familias que vivimos del pan hemos estado totalmente marginadas por parte de la Administración, de la Agrupación Nacional de Panadería, del Ayuntamiento y del Ministerio de Trabajo, este último por lo que respecta al horario, que es demencial y arcaico. Es intolerable trabajar setenta y siete horas semanales, y ahora que está de moda exigir reivindicaciones sociales pediría a los estamentos competentes que examinen nuestra situación. No tenemos ningún día de descanso y nuestro trabajo empieza de siete de la mañana a dos treinta, y de cinco a ocho treinta. Creo que tenemos derecho al descanso tanto como el que más. Nuestro malestar es grande y si no se arreglan las cosas podríamos llegar incluso a la huelga. Por eso, antes de llegar ahí, pedimos a las autoridades que lo estudien a fondo.

—¿Por qué no ha llegado a triunfar el cierre organizado de los establecimientos?

—El sector está muy desunido y por eso sería necesaria una orden rigurosa que prohibiese su venta. El consumidor no se vería afectado. El pan se puede liofilizar a una temperatura de veinte grados bajo cero. Se compraría los sábados y el domingo, sacándolo de la nevera dos horas antes de la comida, estaría en las mismas condiciones que el día anterior. La solución es fácil, pero tropezamos con el problema de los fabricantes. El pan está en sus manos y el inconveniente sería que sus obreros tendrían que trabajar cuatro o cinco horas más. Sin embargo, estaríamos dispuestos a la creación de despachos de pan que funcionasen en servicio de guardia.