



L'experiència: Dolors Navarro ens explica com ha endegat el seu negoci després de fer el curs de cuina de formació professional ocupacional a La Fassina

“Tenir un negoci implica molt sacrifici, mai estàs tranquil·la, sempre estàs pensant que fer perquè vingui gent, per donar-nos a conèixer, perquè el menjar agradi. Jo sóc optimista, mai m'ha agradat el victimisme, no ens hem de quedar pensant que no es pot fer res, sempre es poden buscar sortides... Diu la dita: més fa el que vol que el que pot”.

Tinc 48 anys, he treballat d'administrativa, teleoperadora, dependenta... De jove vaig estudiar FP II Llar d'infants perquè sempre m'han agradat molt els nens i les nenes, tinc una filla de 22 anys i també perquè un familiar va obrir una guarderia. Tot el que aprens a la vida tard o d'hora el fas servir, mai se sap!. Vaig començar a treballar com a administrativa a una empresa amb seu a El Prat més de deu anys, al final estava d'encarregada de reclamacions, m'agrada l'atenció al client, resoldre les incidències, investigar que ha passat... A Vilafranca vaig venir a viure fa 13 anys perquè el meu marit és de la comarca i té aquí la família. Els primers anys van ser molt sacrificats perquè encara treballava a El Prat i tenia dues hores per anar en tren i dues per tornar, la meua filla encara feia primària i havia de matinar amb mi perquè la portava a escola a Barcelona fins que va tenir plaça a Vilafranca. Però ho vam fer, penso que davant de les dificultats sempre es poden trobar solucions, s'ha de tirar endavant, si no busques solucions et quedas a l'atur.

Després vaig treballar com a ajudant de cuina en una botiga del barri de La Girada que coneixia com a client, vaig treballar quatre mesos i ja em van dir que servia per cuinar. La veritat és que m'agrada molt cuinar. Però vaig veure un anunci a La Fura i em van seleccionar per treballar al departament d'atenció al client de Spicers, vaig treballar sis anys fins que l'empresa va ser absorbida per Unipapel. Després vaig treballar com a dependenta en una botiga de roba uns mesos fins que va tancar. De manera, que em vaig quedar a l'atur al 2013.

Als 46 anys penses que ets molt gran per posar-te a estudiar però tothom em va animar perquè estudiés i vaig pensar en la cuina perquè realment m'agrada molt cuinar, així que vaig veure que era el moment. Com que diferents persones m'havien parlat molt bé dels cursos que es fan a La Fassina, vaig anar a l'Oficina Municipal de Treball a preguntar, anava cada setmana per a preguntar si havia sortit el curs de cuina i paral·lelament buscava feina com a ajudant de cuina.

El curs de cuina va anar molt bé, em van faltar hores de tant a gust que estava. Volia fer i aprendre moltes coses i se'n va fer curt. El Josep, el mestre cuiner, era molt bona persona i en sabia molt. Ensenyaven coses que són senzilles però una mateixa no cau que es poden

fer i que donen un bon resultat. Després de la teoria vaig fer pràctiques a Cal Soler i em va anar bé perquè jo ja tenia en ment obrir una botiga de menjars preparats.

Una amiga de Vilanova em va proposar muntar una botiga pròpia, ella tenia experiència venent i les dues vam capitalitzar l'atur. La veritat és que a més de no haver ajuts, tampoc hi ha agilitat per a tramitar permisos, etc... Jo sempre havia estat més conservadora, en principi no m'atrevia però un dia vaig dir: s'ha acabat, he de buscar una sortida, no puc quedar-me sense fer res.

Finalment, vam obrir la botiga el 21 d'octubre de l'any passat. Es diu *Cuinem com a casa* i obrim de dimecres a diumenge. Fem menú diari de dimecres a divendres i el cap de setmana fem cuina més variada. També tenim pollastre a l'ast de dijous a diumenge.

Tenir un negoci implica molt sacrifici, mai estàs tranquil·la, sempre estàs pensant que fer perquè vingui gent, per donar-nos a conèixer, perquè el menjar agradi. Jo sóc optimista, mai m'ha agradat el victimisme, no ens hem de quedar pensant que no es pot fer res, sempre es poden buscar sortides... Diu la dita "*mes fa el que vol que el que pot*".

Vilafranca del Penedès, gener de 2015

ⁱ *Cuinem com a casa*, Plaça de l'Era, 2 bx. 05. Vilanova. Obert de dimecres a diumenge fins les 15:30 hores