

“Apostem pel talent jove, la creació, la innovació”

Nascut al Marroc, va créixer a Vilamacolum i s'ha convertit en un ferm defensor de la col·laboració entre l'empresa i la docència per millorar un sector que afronta reptes estructurals

Vostè va néixer al Marroc? L'any 1987, el meu pare, que era de Taourirt, un poble a prop de la frontera amb Algèria, va venir a treballar a Catalunya i un cop es va consolidar va anar a buscar la meua mare. Vaig arribar que tenia dos anys. La família es va instal·lar a Vilamacolum, un poble tranquil on la infància va ser molt dolça. No es va sentir discriminat? Podria dir que el tema de la integració de la immigració és sempre complex, però en el meu cas i el dels meus germans –som cinc, quatre nois i una noia– puc dir que no hi va haver complicacions. L'escola va anar bé, la relació amb els veïns va ser bona, fins que, per raons de feina, la família es va traslladar a l'Escala. Allà se li va despertar la vocació? No cregui, jo volia ser astrònom, però al final la realitat es va acabar imposant. El pare es va posar malalt i jo, que sempre he sigut una persona molt exigent amb mi mateix, vaig entendre que una carrera de nou anys, quatre per fer la llicenciatura a Barcelona i cinc més per doctorar-me, no era sortida més adient per aquell context, amb la qual cosa vaig decidir buscar una alternativa, que va ser el turisme. En tres anys podia treure'm una diplomatura, tenir capacitat de col·locar-me en el mercat professional, tenir la independència necessària i poder contribuir amb els meus. No era la meua primera tria, però ha acabat essent la meua vocació. Què es va trobar quan va entrar a la facultat? A Turisme hi havia molts alumnes d'origen estranger, gent arribada d'Europa, del Magreb, i també molts espanyols provinents d'altres punts de l'Estat. És una facultat on convergeix tothom, en què els idiomes tenen un pes molt rellevant. És una carrera que em va agradar molt perquè barrejava la part econòmica i cultural amb l'essència de viatjar, que és el que ens fascina a tots. La va acabar i...? En aquell temps l'accés a les beques era molt més fàcil que actualment. Em vaig treure la carrera i després vaig continuar fent un màster en Economia d'Empresa i Integració Econòmica Europea. Les primeres feines van ser en diferents càmpings i establiments hotelers, fins que en el moment que estava fent el màster, em van oferir l'oportunitat de fer algunes classes a la Universitat de Girona –de gestió hotelera, de gestió econòmica i gestió financera– com a professor associat. Un pas endavant? Sempre he cregut que la meua proposta havia de pivotar sobre dos mons, la docència i l'empresa. Considero que l'oportunitat que em va proporcionar la UdG amb la docència s'havia de complementar amb el treball en el món privat i jo podia ajudar a ser un element de transferència entre les dues realitats. Es tractava de promoure la docència des de l'àmbit privat i va ser per això que quan vaig començar a fer classes tenia present que el fet que jo fos professor podia facilitar als estudiants l'accés al món privat. Crec en les pràctiques i en la formació, i també que és molt important que hi hagi elements de formació dual –docent, empresarial– que assoleixin la pròpia dinàmica. Potser per això va reflotar el complex Torremirona Relais de Navata convertint-lo en centre de formació. Torremirona és un complex que els propietaris van proposar a la universitat elaborar un estudi sobre les oportunitats de negoci i nosaltres el vam reconvertir en un centre on el talent pogués aprendre i col·laborar en la construcció d'un projecte a llarg termini. Apostem pel talent jove, la creació, la innovació de valors, per la batalla contra la temporalitat que afecta el mercat laboral, el rendiment dels hotels. Es per això, que vam fer una aposta i per combinar professionals amb estudiants que permetés el creixement individual i col·lectiu. Tot i que alguns dels col·laboradors han crescut i buscat noves propostes laborals, els ha permès visualitzar les diferents àrees de l'establiment i adquirir coneixement transversal del sector. Es tractava de millorar la instal·lació, fer-la créixer, guanyar prestigi i obrir noves oportunitats de futur. Una hipòtesi que potser no es planteja el sector? En els darrers anys el sector del turisme ha viscut una època dolça. Ha crescut el nombre de clients, però els problemes endèmics no s'han resolt, i en un moment que pugen noves destinacions, no s'ha afrontat la

reconversió que ha de permetre la construcció d'una estructura que consolidi una demanda molt més estable. Com? Hem de prestigiar els llocs de treball operatius –les kellys, els cambrers, els cuiners–, que han de tenir una formació; hem d'apostar per la inversió, que hi hagi una taxa de reinversió que millori els productes, i hem de regular els agents que, sigui de preus, sigui de qualitat, provoquen irregularitats al mercat.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 19-03-2019, Pàgina 56

-El Punt Avui. Nacional 19-03-2019, Pàgina 44

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1572653-apostem-pel-talent-jove-la-creacio-la-innovacio.html>