

Recuperando Oficios Antiguos

Presentación Plan de Empresa

Panadería artesana y ecológica Pan de mi
Pueblo

La Panadería



Panadería artesana
ecológica en Dílar

C/ Mario Benedetti, 1

958 59 52 35 - 617 55 07 88

panaderiapandemipueblo@gmail.com



Los orígenes



**II JORNADAS DE INGENIERÍA INFORMÁTICA,
EMPRESA Y SOCIEDAD
“*LAS SPIN-OFF COMO ALTERNATIVA DE
EMPRENDIMIENTO PARA LOS JÓVENES
TALENTOS*”**

Algunas ideas del proyecto original



¿comer pan engorda?

Depende



El famoso panadero francés Lionel Poilane, que hizo pan para Dalí, Miró....y otros grandes artistas, en su obra maestra “*El libro del amante del pan*”, pregunta a distintos profesores, nutricionistas y médicos especialistas sobre la cuestión.

La respuesta



- En principio, un pan bien hecho, con harina de buena calidad ofrece una ración diaria equilibrada con proteínas y glúcidos de absorción lenta, con una asimilación en varias horas que no provoca la sensación de hambre tan rápidamente como los de absorción rápida, sin salto insulínico perjudicial.
- Además aporta materias inertes (fibras) que regularizan la función intestinal.
- Los glúcidos de absorción lenta, como el almidón, presente en el pan en un 70% junto con un 10 o 12% de proteínas según la calidad del trigo y las fibras cerealeras, proporcionan la base de una buena digestión.

Los peligros



- Si se disminuye la calidad del pan, se usan harinas demasiado pobres en fibras alimenticias y blanqueadas y purificadas en exceso, conseguimos un pan sin sabor, sin olor, extremadamente perecedero y del que podemos prescindir.
- Si además nuestra ración diaria no se ajusta a nuestra actividad, edad, salud..., estaremos poniendo las bases del incremento de peso.

La solución

- Pero si se consume un buen pan, hecho con “madre de pan natural”, integral o incluso enriquecido con salvado, proporciona fibras y vitaminas del grupo B y constituye un alimento que absorbe el agua y permite luchar contra el estreñimiento.
- Un uso moderado de buen pan, tiene su lugar en un régimen de adelgazamiento.



Las razones de nuestro proyecto

- Por estas y otras muchas razones, nuestro objetivo es la puesta en marcha de una panadería artesana, con hornos de leña y complementada con eléctricos donde se elabore el pan a la vista de los clientes y donde las harinas sean de la mayor calidad y donde el proceso sea lento, dando tiempo, sin prisas, consiguiendo el auténtico pan antiguo.
- Es nuestra forma de reivindicar una forma de vida distinta.



Viabilidad financiera

- Para poner en marcha nuestro proyecto haremos una inversión inicial que amortizaremos en cinco años.
 - Esta inversión la financiaremos con un préstamo de Triodos Bank, al tratarse de un proyecto sostenible.
 - Si tenemos en cuenta esa inversión inicial en maquinaria, sueldo para dos personas, seguros, y **otros gastos fijos**.
- Y también los **gastos variables** en luz, agua, harina, levadura, sal...y demás ingredientes para hacer un buen pan, conforme a las proporciones anteriores, tendremos una estructura de costes como se explica a continuación.

Punto de equilibrio financiero



- El **coste fijo** anual que tendrá nuestro negocio (lo que nos cuesta abrir las puertas, aunque no vendiéramos ningún pan), sería de unos **77.744,00** euros.
- El **coste variable unitario medio** para producir un kilogramo de buen pan sería de unos 1 euros (podría variar según calidad y tipo de harina).
- El **precio de venta** razonable de un kilogramo de buen pan artesano y ecológico podría estar en torno a los 4/4,5 euros (esto no es tanto si pensamos que este tipo de panes duran una semana sin ponerse duros).
- El punto de equilibrio estaría entonces en unos **33.600** panes anuales.

En cifras claras



$$Q_o = 77.744 / (4-1) = 25.880,50 \text{ panes}$$

- Lo anterior supondría que tendríamos que producir y vender 2.156 panes de calidad media al mes, lo que significan unos 431 por semana , o de 71 diarios (seis días a la semana), para empezar a tener beneficios.

Nuestro producto final



La realidad actual



TRADICIÓN E INNOVACIÓN



El día de la apertura

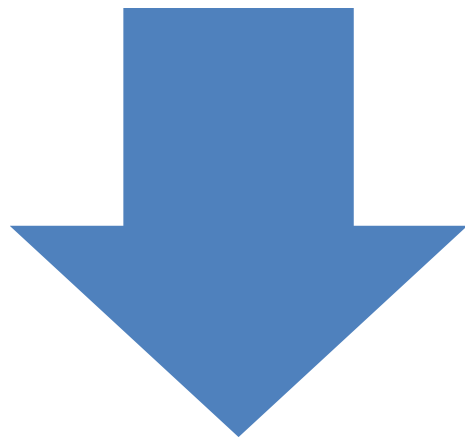




Panadería artesana ecológica en Dílar



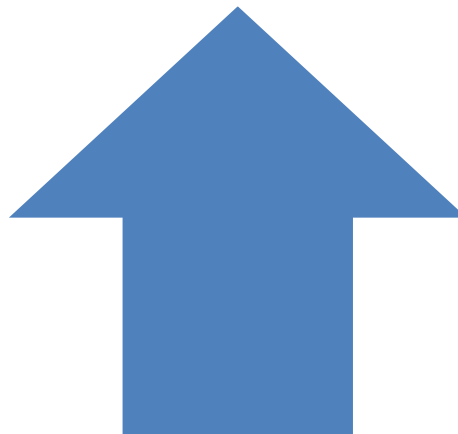
C/ Mario Benedetti, 1
617 550 788 - 958 596 178



Las bases de
nuestro
proyecto



El emprendimiento
responsable



¿Qué es un emprendedor?

- Aunque se denomina **emprendedor** o **emprendedora** a aquella **persona que identifica una oportunidad** determinada y organiza los recursos para ponerla en marcha.
- La palabra emprendedor está ligada a la de **empresario**.

El espíritu emprendedor

- En la actualidad se entiende por '*espíritu emprendedor*' todo lo relacionado con el **fenómeno de creación de empresas**, con el '*espíritu empresarial*', que a juicio de la Comisión Europea es un motor principal de la innovación, la competitividad y el crecimiento.
- Es más, se ha observado una **correlación positiva entre dicho espíritu y los resultados económicos**.

La crisis como oportunidad

- Es al científico ***Albert Einstein*** al que se le atribuye la frase:
- ***“En los momentos de crisis, sólo la imaginación es más importante que el conocimiento”.***

Lo que nos enseña la historia

- A lo largo de la historia **muchas civilizaciones** que se creyeron inexpugnables **colapsaron y desaparecieron**.
- Solo **sobrevivieron las villas rurales**, alrededor de las cuales se crearon pequeños núcleos urbanos, **dedicados a la agricultura y la ganadería**.
- Esto fue posible porque las gentes de aquellos tiempos, **contaban con un profundo conocimiento práctico artesanal en materias básicas** para la **supervivencia** como el *cultivo*, la *crianza de animales*, la *fabricación de útiles* o la *construcción de edificios*.

Los oficios artesanos

- Este conjunto de saberes fundamentales para la vida van a ser vitales en el mundo que se nos avecina.
- Muchas de las cosas a las que nos hemos acostumbrado que hagan otros en nuestro nombre vamos a tener que hacerlas con nuestras propias manos, aplicando métodos artesanos tradicionales de producción.

La esencia de la artesanía

- En la obligada evolución hacia el mundo más próspero y saludable para todos sus habitantes, la **recuperación y vitalización del “saber hacer”** representa una considerable **fuentes de empleo** y, sobre todo, de trabajo por cuenta propia.
- Esta **promoción de la industria artesanal** hay que enmarcarla en un proceso general de **transformación de la sociedad y del propio ser humano.**

La razón de ser de nuestro proyecto (MISIÓN)

- Nuestro objetivo es la puesta en marcha de una **panadería artesana**, donde:
 - Se elabore el pan a la **vista de los clientes**.
 - Las **harinas** sean **ecológicas** y de **calidad**.
 - La **fabricación** sea **lenta**, **sin prisas**, consiguiendo el auténtico **pan antiguo**.



Lo que se hacía en los primeros años de la industrialización

- Siegfried Gideon, en su libro “La Mecanización toma el mando”, explica que a partir del siglo XVIII, en la fabricación de pan se recurrió a productos químicos, con el fin de lograr mayor peso, o dar un aspecto más blanco.
- Se usó yeso, alumbre, sulfato de cobre, o sustitutivos como harina de patata o de alubias.
- En 1850, además de los intentos mecánicos para aumentar la producción, también se recurrió a las ciencias naturales. Así John Dalton investigó acerca de la “absorción de gases por el agua”. Y John Dauglish, físico británico, llegó a obtener una patente de agua y harina sometida a elevada presión. Consiguió que la masa fermentara casi instantáneamente.

El pan bajo la mecanización

- La harina que se utiliza hoy tiene una blancura superior a la de 1850, a consecuencia del proceso de molienda.
- Las piedras antiguas se sustituyen por cilindros, que estrujan el grano de un modo mucho más gradual. El proceso se repite varias veces.
- Pero antes de esto, se idearon procesos “purificadores”, que obtenía harina cada vez más fina y blanca, que se sometía a procesos artificiales de blanqueo, para evitar los meses de envejecimiento que se requerían para que la misma adquiriera el color blanco. Esto se hacía infiltrando gases de cloro.
- A partir de ahí, el proceso de la molienda aportó una fachada brillante y un producto más o menos artificial. Las consideraciones humanas tenían poco peso en la cuestión.

La uniformidad artificial del pan industrial

- A partir de 1900 las grandes panificadoras eliminaron a los modestos panaderos, ofreciendo pan uniforme.
- Se cuidaba el color de la corteza mediante ingredientes. Se enriquecía el pan con grasas, leche y azúcar, para estimular su atractivo visual y conseguir corteza extremadamente delgada.
- Con ello se devaluó el pan, que según Graham, en 1837, *“...debería conservar algo de sabor delicioso de la delicada dulzura que los órganos puros perciben en la ingestión del buen trigo nuevo recién desprendido de la mies”*.

Nuestro proceso de elaboración

- El maestro panadero ***Poilane*** nos recomienda para la elaboración de pan, **hacerlo con una cantidad considerable de masa**, pues el volumen es un factor **importante en el desarrollo de los fermentos** y para el manejo de la masa en general.
- Para la elaboración de nuestros productos **se utilizará materia prima lo más natural y saludable posible**, eligiendo harinas seleccionadas personalmente, que cumplan una serie de requisitos de cultivo y extracción natural y artesana.

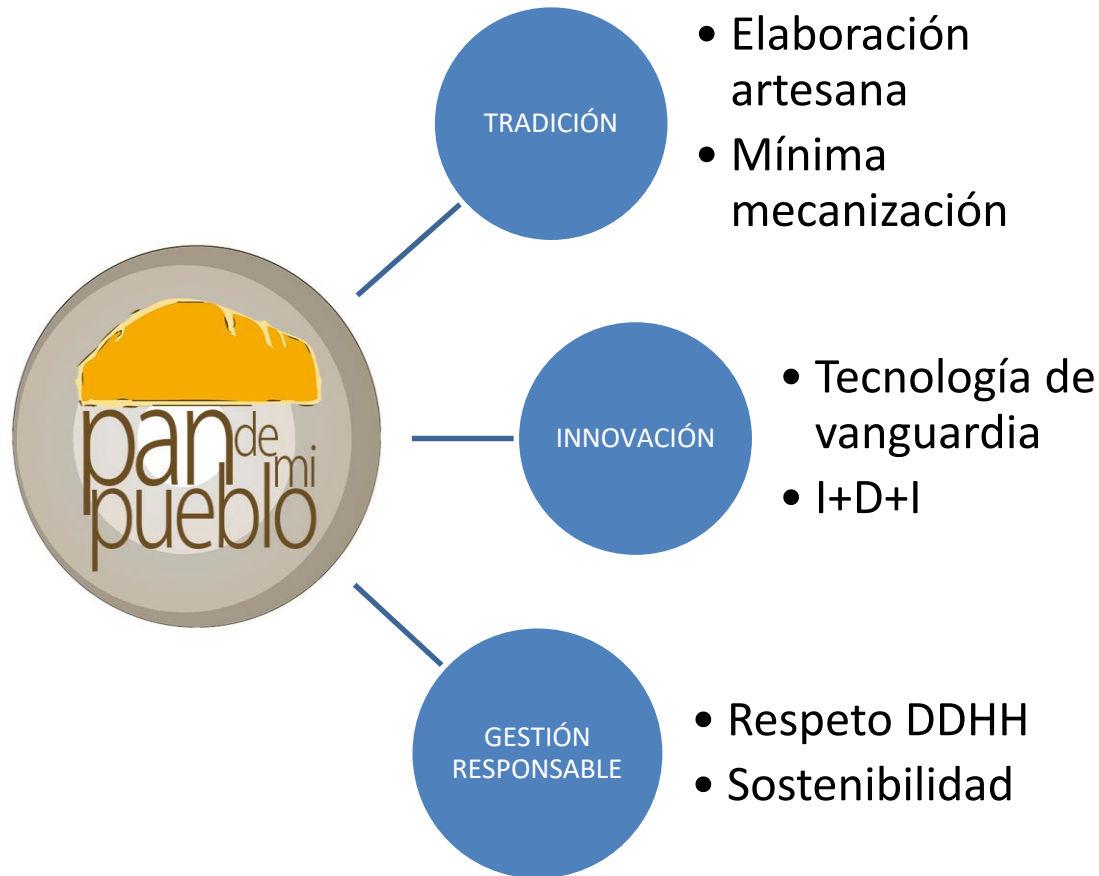
Los componentes

- Se aconseja una cantidad de **7 Kgr. de harina no muy blanca**, recomendando harina de **trigo cernida tipo 70**. Utilizada **sola o mezclada con harina blanca**.
- Además **5 litros de agua** que puede ser del grifo, si es de buena calidad o mineral. Aunque mucho mejor si es de manantial.
- En cuanto a la sal, **150 gramos de sal fina** y marina son suficientes. La cantidad de **levadura fresca** de panadero debe ser de aproximadamente de 15 gramos, **o masa madre en una proporción del 20%**.
- Con estas cantidades, y teniendo en cuenta que el pan ya cocido pierde entre un 5- 10% de peso con respecto a la masa inicial, el resultado sería de **10 panes de 1kg**, más o menos.

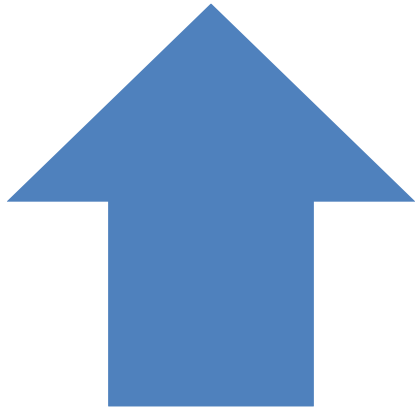
Algunos trabajos de investigación actuales de relevancia

- [Gonzalez Anton et al GI GL HR Spanish Breads Nutrients-07-04033.pdf](#)
- [Gonzalez-Anton et al Enriched bread satiety JNutr 2015.pdf](#)

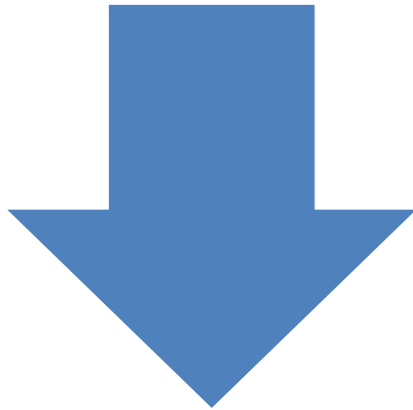
NUESTRA VISIÓN ESTRATÉGICA



LO QUE ALGUNOS PERSIGUEN

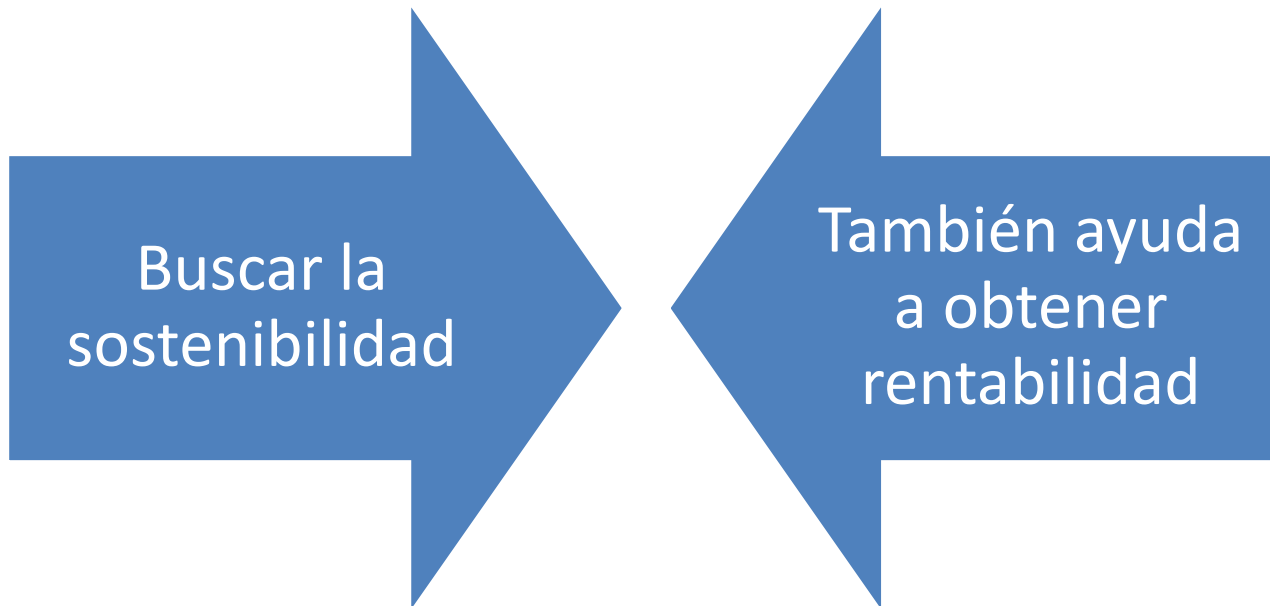


Buscar sólo el
beneficio
económico



Contradice la
idea de
sostenibilidad

NUESTROS VALORES



Y ahora.....

¡¡a hacer pan!!

¡¡Gracias por su atención!!

TRADICIÓN E INNOVACIÓN

