

Recursos clave

1. Recursos físicos

Los principales recursos físicos de los que disponemos son el obrador y el despacho de pan. A continuación se desglosa el equipamiento incluido dentro del obrador y el despacho de pan.

Maquinaria para la preparación de la masa

Esta maquinaria estará compuesta por los siguientes elementos:

- Amasadora.
- Batidora/mezcladora.
- Cuenta litros/dosificador de agua.

Equipo de frío

El equipo de frío está compuesto por:

- Cámara de conservación o frío positivo (de +2 a +5°): de aproximadamente 130x60cm con doble puerta.
- Cámara de congelación o frío negativo (de 20° a -25°): de aproximadamente 90x90 cm.
- Cámara de fermentación controlada.

Horno

El horno puede ser rotativo o de carros. Es recomendable adquirir un horno de carros con capacidad mínima de 30 bandejas y con una capacidad de producción variable (35 kilogramos en adelante).

Equipamiento del obrador

Es necesario adquirir determinados elementos para la elaboración de los productos así como una mesa de trabajo de acero inoxidable. Estos elementos serán:

- Carro bandejero y bandejas de aluminio.
- 2 pesos/balanzas para medir la materia prima.
- Contenedores/cajones de plástico para poner los productos.

Equipamiento de la zona de venta al público

El equipamiento de la zona de venta al público estará compuesto por:

- Vitrinas y mostrador o mueble frontal: Se deberá disponer de dos tipos de vitrinas en función de las categorías de productos.
 - Para los productos de panadería se necesitará un mural de panadería o vitrina neutra sin refrigeración.
 - Para los productos de pastelería se necesitan vitrinas refrigeradas, ya que este tipo de género necesita conservarse a una temperatura entre 2 y 4 grados centígrados y con una humedad relativa de 75% a 80%.
- Peso electrónico para realizar los pesajes a la vista de los clientes.
- Estanterías y muebles traseros. En la zona trasera del establecimiento lo más frecuente es instalar murales de panadería y estantes en la parte superior para exponer diferentes tipos de productos (como cajas de bombones, caramelos, pastas...) y destinar la parte inferior a muebles bajos, neutros y refrigerados, que sirven de reserva para reposición de productos.

Es necesario que todos los materiales que integren el establecimiento y que estén en contacto directo con el producto sean hidrófugos y no-tóxicos.

Utensilios y Otros Materiales

Para poder realizar la actividad, es necesario contar con una serie de utensilios de trabajo. Incluye la compra de utensilios como:

- Pala de madera para horno, espátulas (de acero inoxidable, teflón y madera); rodillos diversos (de madera, croissant, cortador, etc...); cuchillos y tijeras.
- Termómetros de ambiente, digital y de masa.
- Medidas metálicas (de 1l, 1/2 l. y 1/4l) y moldes.
- Mangas de pastelería y juego de boquillas metálicas.
- Equipos de seguridad (mascarillas, guantes, etc...) y vestuario.

Equipamiento informático

El equipamiento informático estará compuesto por un PC, pantalla, impresora y un rúter.

2. Recursos intelectuales

Conocimientos sobre elaboración de pan.

Forma jurídica Sociedad Cooperativa Pequeña.

3. Recursos humanos

En la apertura del negocio los integrantes de la cooperativa (Sonia Fernández y Ane Miren Orbe) serán las trabajadoras.

Disponemos de conocimientos en elaboración de pan y experiencia en el trato con el cliente.

4. Recursos financieros

Como recurso financiero básicamente dispondríamos de una **línea crédito** que habríamos solicitado a una entidad bancaria para ir haciendo frente a las diferentes inversiones o gastos que vayan surgiendo a lo largo del desarrollo de nuestro proyecto.

Aplicación de recursos clave

Aplicando los recursos clave a nuestro modelo de negocio nosotros tendremos en cuenta:

- **La reducción de costes:** En el momento de apertura del negocio se habrá tenido en cuenta la estimación de cuanto nos costará elaborar nuestros productos, pero tras un periodo de tiempo funcionando se volverán a revisar estos costes para ajustarlos a nuestra situación y posibilidades reales intentando minimizarlos si esto es posible. Así por ejemplo ajustando la compra de materia prima empleada en función de la cantidad de producto vendido, ajustando el consumo de electricidad y agua según las horas efectivas de trabajo.
- **Posibilidad de mejora:** Intentando mejorar la calidad de nuestros productos, ya sea conociendo y probando con otros proveedores de materias primas, siempre asegurando su calidad y seguridad, o probando nuevas recetas para la elaboración de los productos.