

Actividades Clave



1. Elaboración de Productos de Panadería

- **Selección y Preparación de Ingredientes**

Inspección diaria de la calidad de las materias primas.

Pesaje preciso de ingredientes según las recetas.

Preparación de pre-fermentos y masas madre.

- **Proceso de Amasado**

Amasado manual para panes especiales y de alta gama.

Uso de amasadoras para producciones más grandes, controlando tiempos y velocidades.

Incorporación cuidadosa de ingredientes adicionales (semillas, frutas, etc.).

- **Fermentación**

Control de temperatura y humedad en la cámara de fermentación.

Monitoreo de los tiempos de fermentación para cada tipo de pan.

Realización de fermentaciones largas (12-24 horas) para desarrollar sabores complejos.

- **Formado y Decoración**

Técnicas manuales de formado para cada tipo de pan.

Creación de patrones y decoraciones distintivas.

Uso de bannetons y moldes especiales para formas únicas.

- **Horneado**

Precalentamiento adecuado de los hornos.

Control preciso de temperaturas y tiempos de cocción.

Uso de vapor para lograr cortezas crujientes.

Rotación de bandejas para una cocción uniforme.

- **Post-Horneado**

Enfriamiento adecuado de los productos.

Evaluación de calidad post-horneado (aspecto, textura, sabor).

Empaquetado y etiquetado de productos.

2. Desarrollo de Recetas y Productos Innovadores

- **Investigación y Desarrollo**

Análisis de tendencias gastronómicas y de consumo.

Experimentación con ingredientes locales y de temporada.

Pruebas de nuevas técnicas de panadería y pastelería.

- **Creación de Productos Estacionales**

Diseño de líneas de productos para festividades y temporadas especiales.

Desarrollo de ediciones limitadas para generar interés y exclusividad.

- **Colaboraciones Culinarias**

Asociaciones con chefs Riojanos para crear productos únicos.

Participación en eventos gastronómicos para inspirar nuevas creaciones.

3. Control de Calidad

- **Estándares de Producción**

Establecimiento y documentación de procesos estandarizados.

Implementación de sistemas de trazabilidad para cada lote de producción.

- **Evaluación Sensorial**

Realización de catas diarias de productos.

Formación del personal en evaluación sensorial de panes y pasteles.

- **Gestión de Feedback**

Recopilación y análisis de comentarios de clientes.

Implementación de mejoras basadas en el feedback recibido.

4. Gestión del Punto de Venta

- **Merchandising y Presentación**

Diseño atractivo de vitrinas y expositores.

Rotación estratégica de productos para maximizar ventas.

- **Atención al Cliente**

Capacitación del personal en conocimiento de productos y técnicas de venta.

Implementación de un sistema de gestión de colas eficiente.

- **Gestión de Pedidos Especiales**

Coordinación de pedidos personalizados para eventos y celebraciones

Desarrollo de un sistema de reservas para productos de alta demanda.

5. Formación Continua del Personal

- **Programas de Capacitación Interna**

Talleres regulares sobre técnicas artesanales de panadería y pastelería.

Sesiones de formación sobre atención al cliente y ventas.

- **Participación en Eventos del Sector**

Asistencia a ferias y congresos de panadería.

Organización de visitas a otras panaderías artesanales de referencia.

- **Certificaciones y Cursos Especializados**

Apoyo para la obtención de certificaciones profesionales.

Cursos de especialización en áreas como panadería sin gluten o pastelería vegana.

6. Marketing y Promoción

- **Estrategia de Contenidos Digitales**

Creación y publicación regular de contenido en redes sociales.

Desarrollo de un blog con recetas, consejos y noticias del sector.

- **Campañas de Fidelización**

Implementación de un programa de puntos o tarjeta de fidelidad.

Organización de eventos exclusivos para clientes frecuentes.

- **Relaciones Públicas y Colaboraciones**

Participación en eventos comunitarios y mercados locales.

Colaboraciones con influencers y medios de comunicación locales.

7. Gestión de Inventario y Proveedores

- **Optimización de Stock**

Implementación de un sistema de inventario digital.

Análisis de patrones de venta para ajustar la producción y reducir desperdicios.

- **Relaciones con Proveedores**

Negociación de contratos a largo plazo con proveedores clave.

Evaluación regular de la calidad de los suministros.

- **Sostenibilidad en la Cadena de Suministro**

Priorización de proveedores locales y ecológicos.

Implementación de prácticas de reducción de residuos.

8. Mantenimiento de Equipos

- **Programa de Mantenimiento Preventivo**

Elaboración de un calendario de revisiones y limpiezas profundas.

Formación del personal en mantenimiento básico de equipos.

- **Gestión de Reparaciones**

Establecimiento de relaciones con técnicos especializados.

Mantenimiento de un stock de piezas de repuesto comunes.

- **Actualización Tecnológica**

Evaluación periódica de nuevas tecnologías en panadería.

Planificación de inversiones para mejora de equipos.