

RECURSOS CLAVES

Para que Birrintxu funcione de manera efectiva y logre reutilizar el pan sobrante en la producción de pan rallado sostenible, es esencial contar con recursos clave.

- Recursos físicos: disponemos de un local adecuado para transformar el pan duro y de maquinaria específica. También contamos con infraestructura para garantizar la higiene y seguridad alimentaria en todo el proceso.
- Recursos intelectuales: la marca Birrintxu refleja nuestros valores de sostenibilidad y compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Nuestro equipo tiene formación técnica en panadería y pastelería, lo que asegura un proceso profesional y un producto final de alta calidad.
- Recursos financieros: Birrintxu requiere inversiones modestas para adquirir y mantener maquinaria, materiales de envasado y herramientas de comunicación. Podemos recibir apoyo económico de la Escuela de Hostelería y de programas de emprendimiento como Urrats bat.
- Recursos relacionales: hemos establecido una red de colegios y proveedores de pan duro, especialmente en la Escuela de Hostelería de Gamarra, lo que asegura un suministro constante de materia prima. También estamos creando relaciones con posibles clientes interesados en productos sostenibles, lo que favorece el crecimiento del proyecto.