

ACTIVIDADES CLAVE

En Birrintxu, nos enfocamos en reducir el desperdicio alimentario y dar una nueva vida al pan sobrante, promoviendo la sostenibilidad en la Escuela de Hostelería de Gamarra y más allá. Nuestras principales actividades incluyen:

- **Recogida y logística del pan sobrante.**

Recolectamos el pan no consumido durante los servicios diarios de la escuela.

Organizamos rutas y almacenamiento seguro para asegurar que el pan llegue en buen estado al área de procesamiento.

- **Procesamiento del pan.**

Clasificamos el pan según su calidad y tipo.

Secamos, molimos y transformamos el pan en pan rallado de alta calidad.

Envasamos el producto final para su distribución y venta.

- **Control de calidad y sanitario.**

Garantizamos que todos los productos cumplan con las normas de higiene y seguridad alimentaria.

Verificamos que el pan rallado tenga la textura, sabor y propiedades de conservación adecuadas.

- **Innovación y desarrollo de productos.**

Investigamos nuevas formas de utilizar el pan sobrante, ampliando nuestra gama de productos.

Buscamos constantemente mejorar nuestros procesos y ofrecer productos sostenibles.

- **Marketing y relaciones institucionales.**

Promocionamos nuestros productos entre colegios, restaurantes y otros sectores de hostelería.

Concienciamos sobre el desperdicio de alimentos y la importancia de la sostenibilidad.