

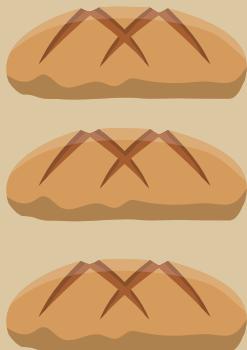


¿Sabías que el pan es altamente rentable, alcanzando márgenes de hasta 75% dependiendo del producto?



# ¿SABÍAS QUÉ?

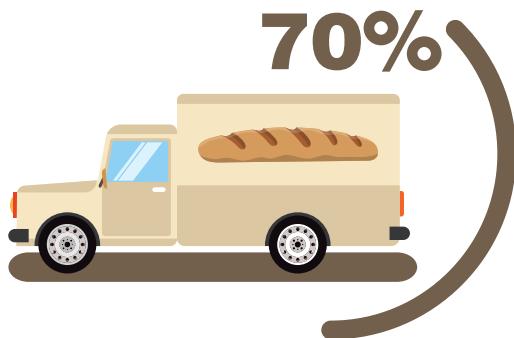
## DATOS DE MERCADO



**CHILE ES EL SEGUNDO MAYOR CONSUMIDOR DE PAN EN EL MUNDO, TRIPLICANDO EL CONSUMO PER CÁPITA DE PAÍSES COMO BRASIL, ARGENTINA O PERÚ.**

**LA MARRAQUETA\* ES EL PAN PREFERIDO DE LOS CHILENOS.**

\*también conocida como pan batido o pan francés.



**EL CANAL TRADICIONAL\* REPRESENTA MÁS DEL 70% DE LA VENTA DE PAN EN NUESTRO PAÍS.**

\*panaderías, amasanderías, almacenes.



## ALGUIEN COMO TÚ YA LO HIZO

### Panadería Donde la Yukita

En Marzo del año 2020 comenzamos con nuestro almacén con el objetivo de tener nuestro sustento propio y de no ser más empleados en una empresa. Comenzamos muy pequeños hasta que nos comenzó a ir tan bien que ya era hora de dar el paso para ser un Minimarket. En todo este proceso nosotros teníamos la idea de comenzar a realizar nuestro propio pan, realizamos pan amasado al principio para probar, pero queríamos llegar más lejos. En el intertanto, teníamos un proveedor de panadería que nos proveía todos los meses con hallullas y marraquetas. En todo este proceso todo no fue de maravillas, también hemos tenido que pasar por momentos bajos, problemas tras problemas, hasta que un

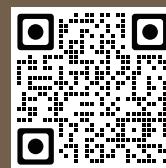


día nos apareció una invitación de las demos de Maquipan, y sin pensarlo fuimos sin tener idea de panadería, fuimos muy interesados en aprender. Fue una experiencia maravillosa: nos orientaron desde el comienzo, nos recibieron tan bien que seguimos participando en las demos, gracias a la receta de ellos nos lanzamos a crear nuestras primeras hallullas, compramos una sobadora, luego la batidora, ovilladora y ya contamos con nuestro horno Unique. Hemos aprendido durante todo el proceso y hoy día ya realizamos hallullas, marraquetas, bocado dama, dobladitas y pan de completos, además de vender en nuestro minimarket, también repartimos a distintos almacenes del sector, hoy estamos muy felices y motivados a seguir creciendo.

# #JUNTOS CRECEMOS



“Nunca se rindan, sigan siempre perseverantes e insistan en sus sueños. Pueden pasar muchas cosas pero siempre adelante. Sepan encontrar un aliado que les ayude, nosotros lo hicimos con Maquipan y fue la mejor decisión”.



**Sandra Céspedes y  
Cristian Morales**  
Dueños Panadería  
Donde la Yukita

Ver video

# LAYOUT Y REFERENCIAS DE LOOK AND FEEL

*Transparencias  
con detalles  
nobles para no  
perder el carácter  
artesanal*



Te ayudamos a distribuir de manera eficiente tu nueva área de negocios en el espacio de tu local, a fin de potenciar la venta y mejorar la experiencia de compra de tus clientes.

*Combina materiales  
híbridos bajo el  
concepto style*



*Materiales que  
rompan el entorno  
minimalista con  
nobleza*



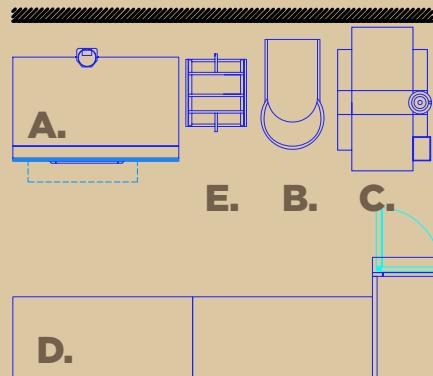
*Contenedores  
metálicos para  
exposición de  
productos*



Asesoramos layout y entregamos una guía básica de look and feel.



**HAZ TU  
PANADERÍA  
EN  
10.5 MT2**



- A. Horno de piso
- B. Amasadora
- C. Sobadora pedestal
- D. Mesón de trabajo
- E. Carro Bandejero

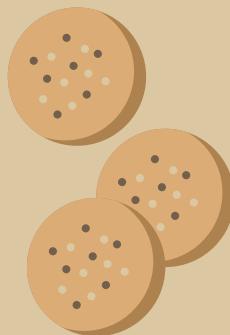
## PANADERÍA ARTESANAL



**INVERSIÓN INICIAL**  
**\$6.000.000**

**RETORNO INVERSIÓN**  
**5 MESES\***

**50**  
**KILOS DE HALLULLAS**  
**DIARIAS**



**VENTA**  
**\$2.200.000**

**COSTO**  
**\$1.000.000**

**GANANCIA**  
**\$1.200.000**

## PANADERÍA SEMI INDUSTRIAL



**INVERSIÓN INICIAL**  
**\$12.000.000**

**RETORNO INVERSIÓN**  
**3,9 MESES\***

**120**  
**KILOS MIX**  
**HALLULLAS Y**  
**MARRAQUETAS**



**VENTA**  
**\$5.500.000**

**COSTO**  
**\$2.400.000**

**GANANCIA**  
**\$3.100.000**

\*Valores netos con un supuesto de venta mínima de 50 kilos de hallullas diarias (modelo artesanal) y 120 kilos de hallullas y marraquetas (modelo semi industrial) en 26 días (mes). Estos costos son referenciales en función de valores promedio de los suministros que entregan los proveedores y las condiciones del mercado.

# #DEMO EXPERTO



te permite hacerlo de manera simple, controlada y rentable.

Aquí conocerás en profundidad el equipamiento necesario para tu panadería: Características, formas de uso y producción, rendimiento kg/uni; piezas/hr y mano de obra. Receta con sus costos, tips de producción y comercialización.

Armario  
Fermentación



Horno de piso

Carro bandejero



Sobadora



\*Valores de inversión en equipamiento son referenciales y pueden variar dependiendo de la configuración final, cantidad y condiciones del mercado.

Aprenderás todo lo necesario para poder emprender en el mundo de la Panadería, y luego todas las técnicas necesarias para poder hacer crecer tu negocio.



ESCUELA INTERNACIONAL

# ARTEBIANCA

PANADERÍA ■ PASTELERÍA ■ GASTRONOMÍA

- Conceptos básicos.
- Ingredientes indispensables.
- Masas de baja, mediana y alta hidratación.
- Técnicas y procesos: Elaboración, fermentación, horneado.
- Uso del equipamiento.
- Envasado, exhibición y conservación de productos.
- Costeo: ¿Cómo costear?, ¿Cuánto es lo mínimo que deberías marginar?.
- Estandarización de productos.



Conoce más:



# MODELO PARA EL ÉXITO MAQUIPAN 360°



## FORMACIÓN

Escuela Artebianca cuenta con programas educacionales y de capacitación para la industria alimentaria, abarcando contenidos de panadería, pastelería, pizzería, heladería y gastronomía, entre otros. En Maquipan sabemos la importancia de capacitarse para emprender y Escuela Artebianca es el mejor aliado de nuestros clientes para seguir creciendo.



## TECNOLOGÍA

Nuestras soluciones de equipamiento y servicio incorporan la mejor tecnología para simplificar la operación de tu negocio y ayudarte a producir más con mejor calidad. Queremos que nuestros clientes elaboren productos increíbles de manera simple, amigable, eficiente y replicable en el tiempo.



## FINANCIAMIENTO

Apoyamos tus sueños con el mejor financiamiento del mercado. Invertir en crecer es difícil, por lo que ponemos a tu disposición distintas herramientas de financiamiento de largo plazo para que te atrevas a dar el salto y transformar tu negocio.



## NETWORKING

Materias primas, insumos, energía, recursos humanos son también puntos críticos para el crecimiento de tu negocio. Desde Maquipan ponemos a tu servicio nuestra red de contactos en la industria para que encuentres los mejores proveedores.



## EQUIPAMIENTO

Desde la producción más pequeña a la más grande, en Maquipan contamos con el mayor mix de equipos para que tu negocio comience, crezca y se consolide con la mejor tecnología productiva del mercado.



## ASESORÍA

Un staff de profesionales a disposición de nuestros clientes para alcanzar el máximo rendimiento y productividad en cada uno de sus proyectos, recibéndolos en nuestro laboratorio o trasladándonos a sus locales en cualquier ciudad de Chile.



## SERVICIO

Queremos que tu única preocupación sea entregar a tus clientes los mejores productos, por lo que tenemos una amplia oferta de mantención, servicios correctivos y repuestos para asegurar la continuidad operacional de tu negocio.



MAQUIPAN®