

PROJECTE DE RECUPERACIÓ DEL PA ALS POBLES



PASSAT

Forner de sempre vs mètode actual





FER
MEN
TUM



El resultat és
tenir el millor
pa del poble!
Pa d'abans
amb la manera
de fer d'avui.

PRESENT

••Forner tradicional VS Mètode recuperació forner

Treballar de nit.....		Treballar de dia
Jornada sencera i el què convingui.....		Màxim mitja jornada
Rutina de treball.....		Protocols de treball
Dependència del saber fer del forner		...No dependència de cap professional
'Cada maestrillo tiene su librillo'...		..Formació a mida i amb transparència
Peces irregulars, treball manual....	Regularitat en el producte
Massa mare incontrolada.....	Massa mare controlada sempre
Poca renovació d'utensilis.....	Pocs utensilis i sempre a punt
Neteja a vegades oblidada.....	Autocontrols i adequació per Sanitat
No hi ha relleu en l'ofici.....	No cal relleu per avançar sempre
Ofici desprestigiats.....	Recuperar el prestigi d'un ofici artesà
Fer pa per viure.....	Viure de fer pa
La tradició no es valora.....		 L'essència de la tradició, suma

PROJECTE DE RECUPERACIÓ DEL PA ALS POBLES



••Altres aspectes que facilita el nou mètode

- Catàleg de pa personalitzat segons les necessitats de cada zona
- Revitalitzar i sumar en els atractius gastronòmics d'un poble
- Abastir el propi poble i els nuclis propers que no tenen Forner
- Creació de llocs de treball
- Ser punt de mira ja que els mitjans de comunicació es recreen amb inputs comunicatius com aquests

••Inversió

A partir de 40.000 euros. La resta finançable.

IMPORTANT!

Amb 5 anys la inversió s'ha pagat sola.

••Cost del pa

(Orientatiu)

0,39 € / kg. de massa

1 pa de kg. cost 0,39€

1 pa de ½ kg. cost 0,195€

1 barra 250 g. cost 0,0098€

*Sempre en funció del preu final de la farina.
Són preus estimatius.

PROJECTE DE RECUPERACIÓ DEL PA ALS POBLES

Catàleg personalitzat segons tipologia de poble

FER
MEN
TUM



www.padepoble.com
938828080 | hola@fermentum.cat