



Gracias al café,
convierte tu local en
el punto de encuentro
de tu comunidad.




MAQUIPAN®



¿SABÍAS QUÉ?

DATOS DE MERCADO



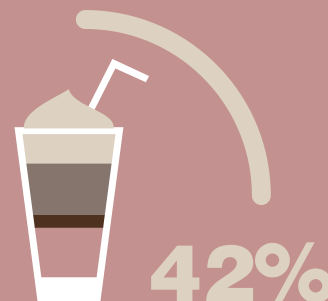
El 50% de los consumidores de café prefiere el café en grano,

mientras que sólo el 12% prefiere el café instantáneo.

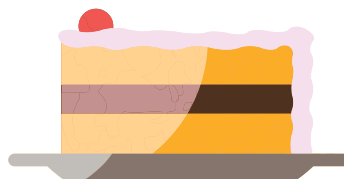


Nueve de cada diez chilenos indican que el mejor momento para tomar café es en la mañana

y el 42% tomaría café a cualquier hora del día.



6 de cada 10 consumidores de café prefieren acompañar su café con “algo dulce”.





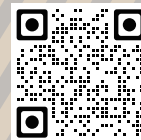
ALGUIEN COMO TÚ YA LO HIZO

Lagourmet

Al inicio del año 2020, mi pareja Valentina y yo comenzamos vendiendo tortas desde la casa a nuestros vecinos. Cuando uno de ellos mostró interés, nos animó a alquilar un local pequeño y probar suerte. Renuncié a mi trabajo para dedicarme al 100% a Lagourmet, que inauguramos en noviembre de 2020. Empezamos con un horno Uniqe de una cámara y una vitrina, ofreciendo exclusivamente productos de pastelería. Con el tiempo, las cosas fueron mejorando y pudimos adquirir un horno Unox Bakertop gracias al apoyo de nuestros clientes. En 2022, surgió la oportunidad de abrir una cafetería y heladería, lo que complementa perfectamente nuestro estilo de pasteles y ha sido un gran éxito. Ofrecer

#JUNTOS CRECEMOS

Ver video



café a nuestros clientes fué un verdadero acierto, ya que complementa muy bien con nuestro estilo de pastelería, se sirve a toda hora del día, las personas se toman más de uno por lo general y por ende, los márgenes son sumamente buenos. Es un excelente negocio. Recomendamos a quienes están empezando en el rubro que se atrevan, porque los sueños se pueden cumplir con mucho trabajo, esfuerzo, y la recompensa es muy positiva. Agradecemos a Maquipan por su apoyo en la compra de maquinaria, asesorándonos en la adquisición de batidoras, equipos de refrigeración, vitrinas

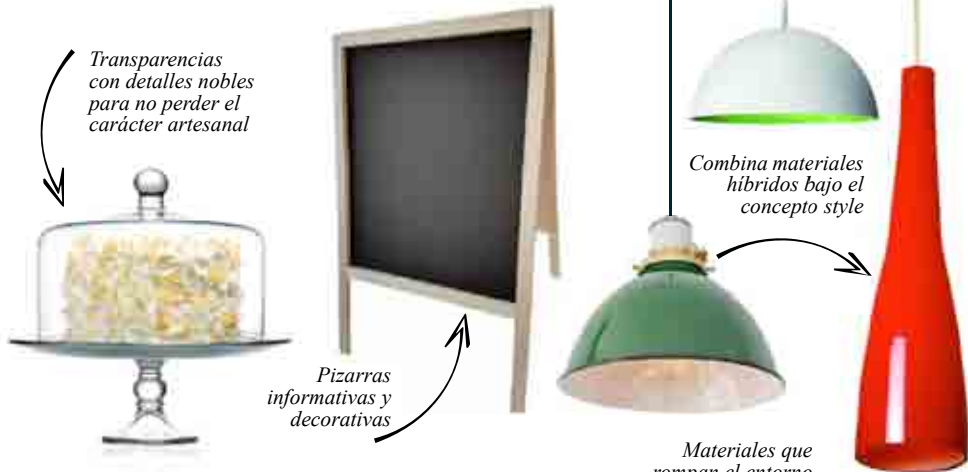
pasteleras, y por último, un horno Unox que ha transformado nuestra vida por completo, aumentando nuestra producción en un 300%. Gracias a esto, las ventas fueron excelentes y tuvimos una temporada muy exitosa.

“Queremos expresar nuestro agradecimiento a Maquipan por su ayuda, y estamos ansiosos por seguir creciendo de la mano de ellos.”

Matías Soto y Valentina Moreno
Dueños y socios de Lagourmet

LAYOUT Y REFERENCIAS DE LOOK AND FEEL

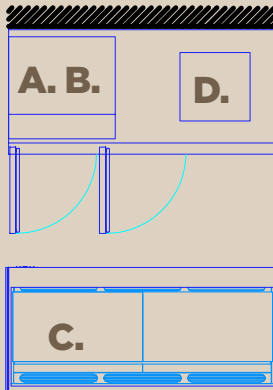
Te ayudamos a distribuir de manera eficiente tu nueva área de negocios en el espacio de tu local, a fin de potenciar la venta y mejorar la experiencia de compra de tus clientes.



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

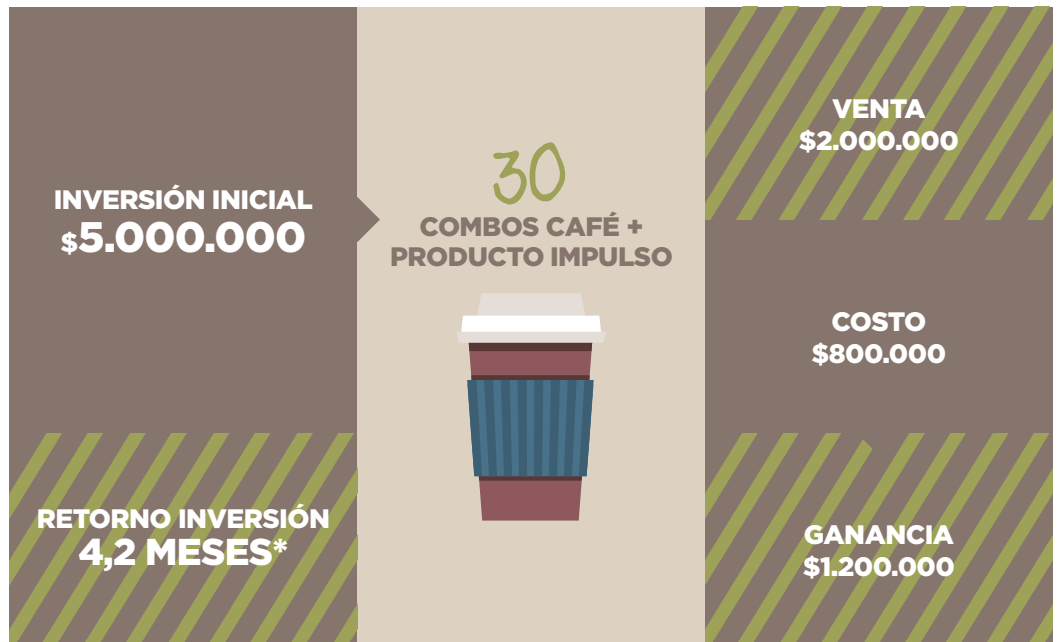


**HAZ TU
CAFETERIA
EN
7,5 MT2**



- A. Horno convector
- B. Microondas
- C. Vitrina refrigerada
- D. Máquina café

CAFETERÍA INICIAL



CAFETERÍA AVANZADA



*Valores netos con un supuesto de venta mínima de 30 Combos café + producto de impulso al día (Cafetería inicial) y 80 Combos café + producto de impulso al día (Cafetería avanzada) 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

Aquí conocerás en profundidad el equipamiento necesario para armar tu cafetería. También los complementos para disponer de una oferta variada de productos para aumentar tu ticket. Características, funcionalidades, mantenimiento, recetas y costeo. Nuestro expertise es tu mejor aliado.



Vitrina refrigerada



Máquina café



*Microondas
Unique de alta
carga de trabajo*



Horno convector

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

En Artebianca nos apasiona el aroma y sabor de un rico café. La condición de acompañante perfecto para disfrutar un rico pastel, abre las puertas para aprender más sobre sus formas de preparación y comercialización. Acá te mostramos cómo integrarlo a tu negocio.



ESCUELA INTERNACIONAL

ARTEBIANCA

PANADERÍA ■ PASTELERÍA ■ GASTRONOMÍA

Conoce más:



- Introducción al café.
- Cafetera: Uso, variedades, tendencias.
- Técnicas y procesos: Horno de piso y convector. Vitrina refrigerada.
- Beneficios: Ofrecer una experiencia única y de calidad para atraer y retener clientes.
- Estandarización y costeo.



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, recibiendo 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®