



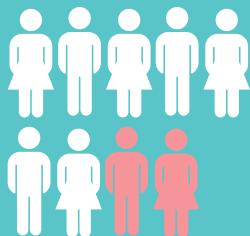
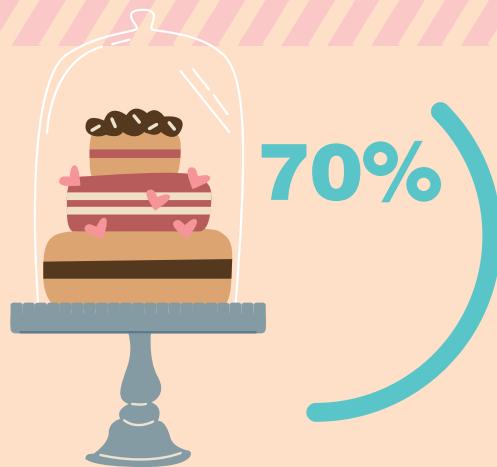
Si tienes productos irresistibles, siempre tendrás clientes en tu local. Atrévete con la pastelería.



# ¿SABÍAS QUÉ?

## DATOS DE MERCADO

Más del **70%** de la venta de pastelería se realiza directamente en el local, cuando el cliente mira el producto en la vitrina.



**7 de cada 10** consumidores de pastelería en sudamérica prefieren opciones más saludables al momento de comprar aunque tengan un costo mayor.

“**Frescura**” y “**artesanalidad**” son los atributos más valorados por el cliente.





## ALGUIEN COMO TÚ YA LO HIZO

**Pastelería Cake Klau.** En el año 2015 tras salir de mi postnatal enfrenté numerosos gastos, mi hijo nació prematuro y en su condición debimos enfrentar una realidad que nos sobrepasó junto a mi marido. El punto de inflexión para nosotros vino con su primer cumpleaños ya que queríamos celebrar pero no teníamos los medios para hacerlo. Es por eso que decidimos hacer todo por nuestra cuenta, comenzando por la torta. Para eso vi diversos tutoriales e investigué sobre ingredientes y procesos y logré un resultado que llamó la atención de todos los invitados y mi familia. Fueron ellos quienes me motivaron a partir con un emprendimiento de tortas a pedido, con la gran satisfacción de hacer lo que me gusta y contribuir al ingreso familiar a través de mi trabajo. Al poco andar pudimos armar un pequeño local en nuestra propia casa y nos dimos cuenta de que las personas



llegaban solas a comprarnos. Empezamos a crecer a través de la venta de pan y buscamos la manera de aumentar nuestra producción diaria. Es así como conocimos a Maquipan y gracias a su asesoría, incorporamos en nuestros procesos la tecnología que nos permitió estandarizar y agilizar todas nuestras elaboraciones. Hoy, después de casi 10 años estoy super contenta con lo logrado, estamos por abrir una segunda sucursal, todo el trabajo realizado da frutos y hoy por hoy es nuestro sustento y el de toda mi familia. Sin duda, la venta de pan es el gancho que hace que todos los días los vecinos vengan, a veces, más de una vez al día, pero es en los pasteles y tortas donde está el negocio. En las tortas yo cobro lo que considero y es en estas recetas donde puedo probar y atreverme con nuevas cosas. Todos quieren disfrutar algo dulce en sus comidas y eso nos motiva a seguir creciendo.

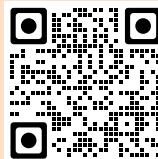
# #JUNTOS CRECEMOS



“Todos quieren disfrutar algo dulce en sus comidas y eso nos motiva a seguir creciendo, con Maquipan que estuvo desde el inicio, sabemos que tenemos el socio ideal”.

**Claudia Espinoza**  
Dueña y socia de Cakes Klau

Ver video



# LAYOUT Y REFERENCIAS DE LOOK AND FEEL

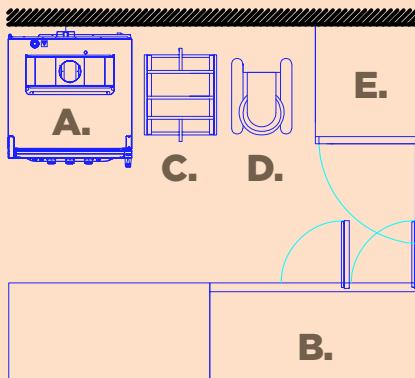
Te ayudamos a distribuir de manera eficiente tu nueva área de negocios en el espacio de tu local, a fin de potenciar la venta y mejorar la experiencia de compra de tus clientes.



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



**HAZ TU  
PASTELERIA  
EN  
8 MT<sup>2</sup>**



- A. Horno convector.
- B. Mesón refrigerado.
- C. Carro bandejero.
- D. Batidora planetaria.
- E. Armario congelador.

**PASTELERÍA  
ARTESANAL**



**INVERSIÓN INICIAL  
\$5.000.000**

**RETORNO INVERSIÓN  
2,2 MESES\***

**100  
UNIDADES VENTA  
DIARIA**



**VENTA  
\$3.300.000**

**COSTO  
\$1.000.000**

**GANANCIA  
\$2.300.000**

**PASTELERÍA  
SEMI INDUSTRIAL**



**INVERSIÓN INICIAL  
\$14.000.000**

**RETORNO INVERSIÓN  
3,1 MESES\***

**200  
UNIDADES VENTA  
DIARIA**



**VENTA  
\$6.500.000**

**COSTO  
\$2.000.000**

**GANANCIA  
\$4.500.000**

\*Valores netos con un supuesto de venta mínima de 100 unidades (pastelería artesanal) y 200 unidades diarias (pastelería 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



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

Te mostramos cómo elaborar productos de pastelería, sus claves y la tecnología que te permite hacerlo de manera simple, controlada y rentable.



Mesón refrigerado



Horno convector



Armario congelado



Batidora planetaria

*\*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 pastelería, y luego todas las técnicas necesarias para poder hacer crecer tu negocio.



ESCUELA INTERNACIONAL

# ARTEBIANCA

PANADERÍA ■ PASTELERÍA ■ GASTRONOMÍA

Conoce más:



- Conceptos básicos.
- Materias primas.
- Horneado de productos.
- Relleno y decoración.
- Técnicas de elaboración:
- Batidos, masas y cremas.
- Cremado, laminado.
- Envasado, exhibición y conservación de productos elaborados.
- Costeo de productos: ¿Cómo costear? ¿Cuánto es lo mínimo que deberías marginar?.
- Estandarización de productos.



# 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®