



*KickStart - Asesoría
auténtico Pan natural
europeo al Horno de
Lena*

*3000 años de cultura
en un negocio
www.hackl.com.mx*



Creo que fue una gran suerte de que me hice chef & panadero.

Mi oficio me ofrece constantemente gratificación, y eso no siempre en el sentido financiero. Es una satisfacción de un crecimiento como Persona, en el ver evolucionar la Empresa que comenzamos hace 5 años en algo espiritual & comunitario. Tener el gusto de dar la bienvenida clientes que nos visitan desde el principio - Tener la suerte de trabajar con nuestros colaboradores fieles desde muchos años.

Hoy en día, que el buen pan se pone de moda de nuevo, muchas veces se aplica bastante romanticismo al trabajo del panadero artesanal. Pero realmente no hay que subestimar el trabajo y el esfuerzo requerido para ofrecer un producto de esta Calidad fresco cada día. Largas horas de trabajo toda la noche, estrés & esfuerzo físico, volver a empezar cada día sin tener el resultado asegurado - años y años de trabajo enfocado que es necesario para obtener un grado de maestría y perfección.

El sueño de Hackl panaderos artesanos comenzó al sentirme atraído por la naturaleza manual & tradicional del trabajo de un panadero de verdad. Saborear con modestia la satisfacción del trabajo bien hecho, creado de ingredientes naturales con una gran porción de conocimiento & pasión acerca del amasado, las temperaturas & levaduras naturales. Calentar diario el horno de leña para crear un alimento casi místico & siempre memorable. Y esta sigue siendo nuestra meta & filosofía cotidiana.

Que precioso es volver la mirada a todos estos cientos de generaciones de Panaderos - un gran acumulación de experiencias que hoy en día somos Herederos & Guardianes. Nos deja saber que tenemos una gran responsabilidad de cuidar estos tesoros de Conocimiento & una Obligación a proteger las técnicas, la honestidad & el sabor del auténtico

Pan natural artesanal europeo.

Gracias por estar con nosotros

Saludos culinarios

Christian Hackl & Panaderos artesanos



Bienvenido a Hackl panaderos artesanos

El proyecto de Hackl pa tiene como punto partida el deseo de cultivar, conservar y honrar la tradición de hacer el mejor autentico pan artesanal europeo e introducirlo al gusto mexicano.

Aplicar las técnicas antiguas de la fermentación lenta con el uso de levadura salvaje natural, ingredientes de alta calidad y el trabajo a mano para crear un pan excepcional, delicioso y sano. Un producto que debe actuar contra las tendencias mundiales de industrializar, estandarizar y destruir los ingredientes & alimentos naturales y sanos – solo por la búsqueda de ganancias egoístas y sin ética.

Ofrecemos un producto digno de su tradición de más de 3000 años para la creciente comunidad de “Gourmets” y personas que buscan productos naturales, saludables y extraordinariamente ricos para toda su familia. Igual importancia tiene en Hackl pa el deseo de ser una institución para la educación profesional con el fin de dar oportunidades a los jóvenes de aprender un oficio.

El proyecto de Hackl pa fue pensado para funcionar en pequeñas comunidades, como una empresa familiar. Un concepto que involucra al patrón en el trabajo cotidiano, comunicando directamente la pasión por el buen pan hacia el cliente. Un concepto que quiere incorporar ideas “gandianas” de un trabajo honesto que crea ingresos justos y que proporciona una educación y un crecimiento personal para los dueños igual como para los trabajadores y colaboradores de la Manufactura.

La meta final es ayudar a crecer una red de pequeños panaderos artesanales cuales están fuertemente integrados en sus comunidades, que sientan una amplia responsabilidad por la calidad del pan, de la materia prima y los temas sociales. Para cultivar y conservar los métodos tradicionales de producir autentico pan europeo natural nos unimos en normas de calidad y abajo de una imagen general, sin embargo queremos cultivar la creatividad individual, el “sabor local” y el espíritu renovador de cada uno de los miembros de la creciente familia Hackl panaderos artesanos.

1

Datos básicos Hackl panaderos artesanos



KickStart – el método de prender una maquina de combustión interna con solo empujar fuertemente con ayuda de un palanca.

Con el programa KickStart queremos ayudar a crecer una Red de panaderías que se comprometen a una Visión de

Una visión para el mejor Pan europeo de México

El Corazón del Sistema de KickStart de Hackl panaderos artesanos es el entrenamiento del personal de producción de Panadería europea – específicamente para el Menú de panes diseñado en conjunto con usted para su localidad.

El atractivo mas grande de nuestro Sistema es nuestra larga experiencia en el recetario de la autentica panadería europeo & la flexibilidad de aplicación individual a su Plan de negocio & ubicación junto con su muy bajo costo.

No es necesario tener experiencia previa en panadería, sin embargo se recomienda para personas con historias exitosas en negocios del ramo de Panaderías y Alimentos.

- Ofrecer el mejor autentico pan europeo en México.
Buscamos los mejores ingredientes y técnicas tradicionales artesanales para hornear diario fresco al horno de leña el mejor pan europeo de México
- Crear un lugar emocionante donde comprar.
Ofrecer una experiencia extraordinaria desde el momento de entrar a la Panadería. El servicio personalizado de una panadería familiar es nuestra llave para emocionar a nuestros visitantes del pan europeo con respeto y corazón. El servicio personalizado de una panadería familiar es nuestra llave para emocionar a nuestros visitantes del pan europeo con respeto y corazón.
- Tener un lugar maravilloso de trabajo.
Sabemos que nuestro trabajo diario hace la diferencia, queremos crear un gran ambiente de trabajo para todos los colaboradores de Hackl panaderos artesanos.
- Promover un lugar de aprendizaje constante.
Nos sentimos comprometidos con defender el honorable Oficio del panadero y la enseñanza para los jóvenes.
- Ganancias sólidas.
Ganancias son la sangre de la empresa, necesario para el bienestar de todos
- Ser una parte activa de la comunidad.
Creemos que nuestra empresa tiene la obligación de trabajar y regresar valores a la comunidad de cual es parte. Fortalecer relaciones pacíficas y humanas con todos.



Levadura salvaje & Horno de Leña

El arte de levantar pan solamente por la activación natural de la fermentación del propio grano fue practicado por miles de años. Nuestros Ancestros hace 3000 años obtuvieron el Conocimiento de la fermentación natural de una simple mezcla de Granos y Agua. Con el descubrimiento de la levadura de Cerveza comercial esta técnica cayo en el olvido. Redescubrimos esta Receta antigua de una siembra natural muy frágil donde el resultado y su fermentación es difícilmente controlable. Pero la Levadura salvaje natural proporciona al pan un Gusto y un Aroma incomparables, de una gran finura, con una corteza y una miga absolutamente deliciosas, sin olvidar su conservación excepcional.

Los primeros Panaderos de Oficio fueron los Griegos 200 AD De Grecia el Conocimiento llega al Imperio romano donde se desarrollaron los primeros Panaderías comerciales. Ya había clasificaciones de Calidades de Panes - el Pan plebeyo y el Pan palacio - los panes del pueblo y los panes de harina blanca para los aristócratas. Una separación de los clases sociales reflejado en el Pan que seguirá hasta la Revolución francesa - que fue una Revolución de pan.

De estos tiempos remotos de los Romanos también nos quedo el Horno romano de Leña. El mismo Horno que hoy en día calentamos diario para hacer su auténtico Pan europeo en la Manufactura.





Tradición & Innovación

Aunque el Recetario tradicional es punto partida para los deliciosos panes de nuestro Catalogo, y nuestra promesa a conservar las Técnicas & Tradición de nuestro oficio - seguimos siendo Jóvenes de nuestros tiempos. Constaténteme creamos nuevos sabores & combinaciones creativas. Hacemos buen uso de las delicias que ofrece el Mercado de México. Frutas, Verduras, Nueces & Condimentos. Panes que no aparecen en el Recetario clásico - delicias sorprendentes para probar & experimentar. Usted también agrega variedad a su Vida & Dieta.

Visítenos en nuestras tiendas donde le esperan docenas de sabores fresco diario al Horno de leña.



2

KickStart de Hackl panaderos artesanos



Un concepto de asesoría fundamental para que usted comience, amplíe o mejore su negocio con autentico Pan natural europeo

Estructura y Costos

- Cuota de Asesoría KickStart: \$54 600 pesos (mas IVA, mas Viáticos)

<u>INCLUYE</u>	<u>DETALLES</u>
Diseño de Catalogo	Diseñamos su catalogo de productos a base de sus requerimientos. Se crean las recetas especificas.
Capacitación	Capacitamos hasta 2 personas durante max. 3 semanas en las instalación en Puebla. Entrenamiento profesional con el equipo original en la producción cotidiana, sobre su catalogo de productos y panes.
Horno de Leña	Incluimos los planos para un Horno de leña, damos asesoría en material, construcción y manejo.
Diseño de Papelería básica	Incluimos un Set de diseños básicos para comenzar su negocio Hoja carta, tarjetas de presentación, anuncio, folder tríptico.
Asesoría técnica	Asesoría completa para la elección del sitio, maquinaria, proveedores, ingredientes, mercadotecnia, etc para el funcionamiento de su panadería natural europea.
<u>OPCIONAL</u>	
Certificación	Ofrecemos una opción de certificarse de Hackl panaderos artesanos de cumplir con la normas de calidad de la autentica panadería natural europea (costo adicional)
Página de internet	Diseño y almacenamiento de una pagina de internet de su negocio adentro de la pagina Web de hackl panaderos artesanos o bien con dirección propia dirección costo adicional)

- estamos a sus ordenes : artesanos@hackl.com.mx | (222) 231 6034 | www.hackl.com.mx
5b Sur 4306b | Col. Huexotitla | C.P. 72424 | Puebla, Pue

para la gente que puede saborear la diferencia