

EL SECRETO DE  
NUESTRO PAN  
ES NUESTRA  
MASA....**MADRE**

(Una de las mejores del mundo)



**PANISHOP**  
"UNA DE LAS  
MEJORES  
MASAS MADRE  
DEL MUNDO"  
Primera Masa Madre de Cultivo española depositada  
en la Biblioteca Mundial de Masas Madre:  
The Center for Bread Flavour (Saint Vith - Bélgica)



*Tradición panad*

**Y EL SECRETO DE  
NUESTRA FRANQUICIA ES  
LA ADAPTACIÓN**

**PANISHOP**  
*desde 1902*

**Cuando el pan era primera necesidad y base de la alimentación, la familia Rébola ya amasaba cada noche para alimentar cada día**



Después las cosas mejoraron y la gente quería más variedad de panes. Podías darte el “pequeño lujo cotidiano” de un pan especial cada día **(ESPECIALIDADES DE SABOR)**



La revolución del mercado laboral hizo que se valorase más el tiempo y la comodidad, por eso nació nuestro concepto de cercanía y de amplitud de horarios  
(pan recién hecho en todo momento)



# Y después la SALUD

Los consumidores empezaron a preocuparse de lo que comían y el pan debía quitarse “etiquetas” que no hacían honor a su categoría de alimento imprescindible  
**(PAN SANO - I+D+I)**



# Hoy en día

el cuidado hace incluso que los consumidores y consumidoras vean en la panadería un lugar para comprar un producto de cuidado, darse algún capricho dulce y entender la bakery como un lugar de encuentro sano y sabroso.

(DEGUSTACIÓN)



**¿Sabéis cuál es la clave para que  
un negocio sobreviva durante más  
de 100 años?**

**Saber observar,  
saber entender,  
saber adaptarse  
y saber **evolucionar****

**PANISHOP**

*desde 1902*