

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