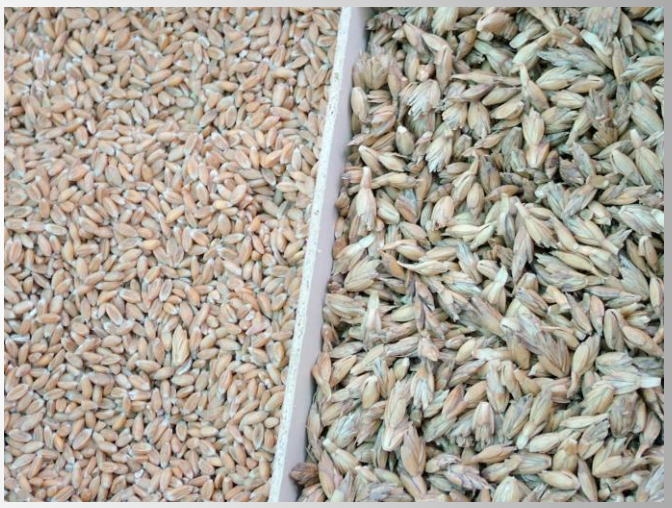
¿Qué necesita la industria agroalimentaria para salir reforzada de la crisis económica?





Jorge Pastor Moreno

Director Operaciones Panishop

Miembro Consejo Familia Grupo Rébola

PANISHOP®
RECIEN HECHO

FORMACIÓN = CUALIFICACIÓN = DIFERENCIACIÓN = ÉXITO ?

¿Sugerencia, Ley o Axioma?



PANISHOP®
RECIEN HECHO

Corolarios:

1. **El nivel de calidad de la formación se manifiesta en el nivel de la cualificación, en el nivel de la diferenciación y por ende en el nivel del éxito.**
2. **La importancia dada a la formación a nivel individual debe ser equiparable a su importancia a nivel empresarial, social, y política (autonómica o estatal).**

PANISHOP®
RECIEN HECHO

Los pilares de la Formación Profesional en Alemania:

1. Cooperación entre el Estado, la empresa privada y los actores sociales.
2. Aprendizaje en el proceso laboral y en el ámbito escolar.
3. Aceptación social de estándares
4. Investigación y asesoría institucionalizadas
5. Personal cualificado: profesional y pedagogo

PANISHOP®
RECIEN HECHO

La FP Dual en el sector agroalimentario en Alemania.

Fuente: BIBB, Bundesinstitut der Berufsbildung

Oficios reconocidos en la FP en D en 2011		348
Grupos formativos sector agroalimentario		2
Oficios ofertados en sector agrario, ganadero, forestal		10
Oficios ofertados en sector alimentario		14
Oferta para aprendices en sector agroalimentario en 2010		42.673
Porcentaje de alumnos que van a FP Dual en 2010		51%
Duración de la FP Dual por oficios (348)	40 oficios	18 – 24 meses
	255 oficios	30 – 36 meses
	53 oficios	42 meses
Población Alemania		81.471.834 (2010)
Población Aragón (Relación 1:60)		1.346.293 (2011)

PANISHOP®
RECIEN HECHO

La Formación en la Panadería y Pastelería en Alemania.

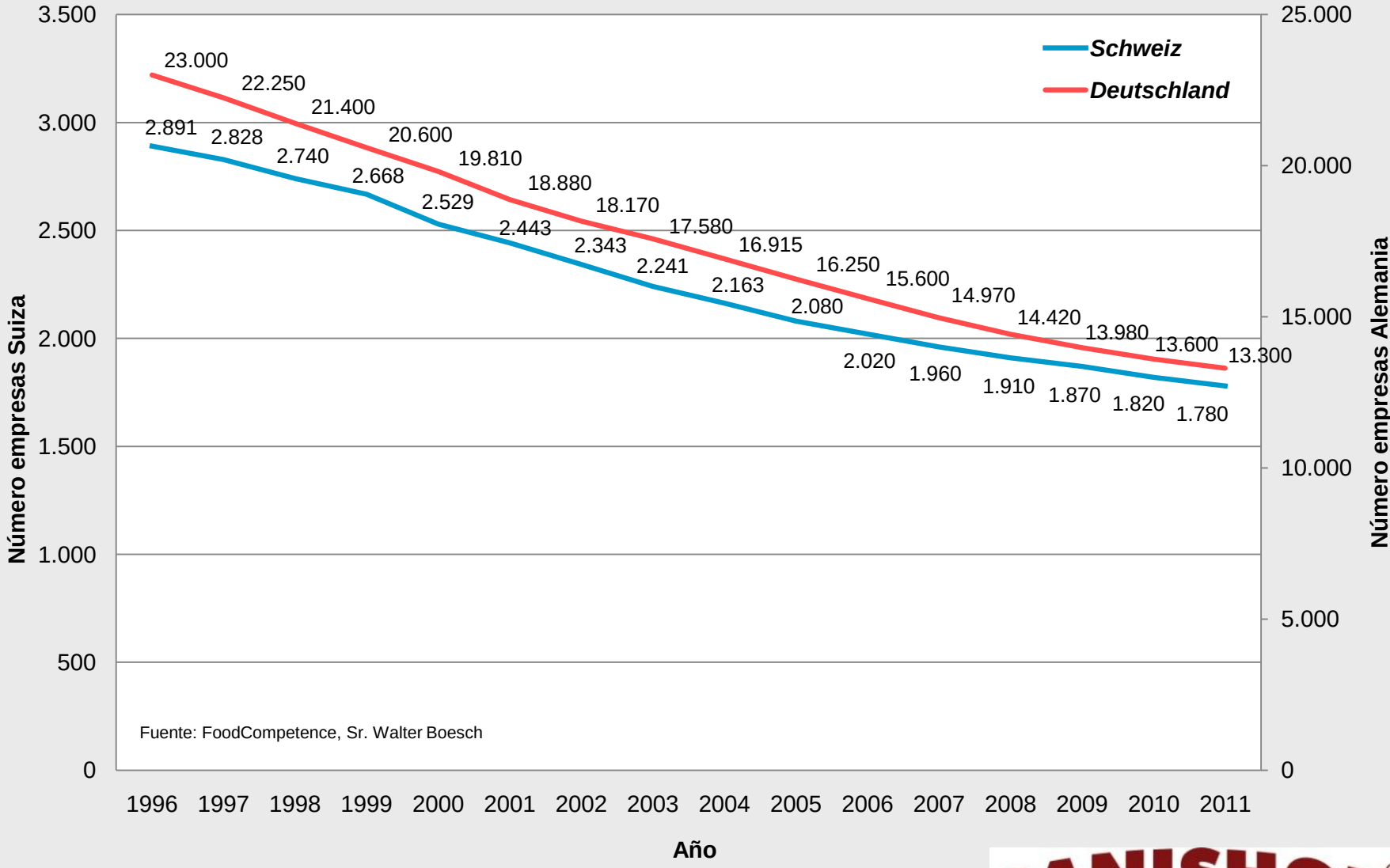
Fuente: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.v. Berlin 2011

BIBB, Bundesinstitut der Berufsbildung

	2005	2010
Panaderos - Pasteleros	16.108	12.052
Vendedoras tiendas o filiales	18.443	20.691
Otros	202	185
Total aprendices en formación profesional	34.753	32.928
Total alumnos en FP en Alemania	1.553.436	1.508.328
% Panadería-Pastelería sobre total FP	2,24%	2,18%

PANISHOP®
RECIEN HECHO

Evolución de las empresas de panadería – pastelería en Suiza y Alemania



PANISHOP®
RECIEN HECHO

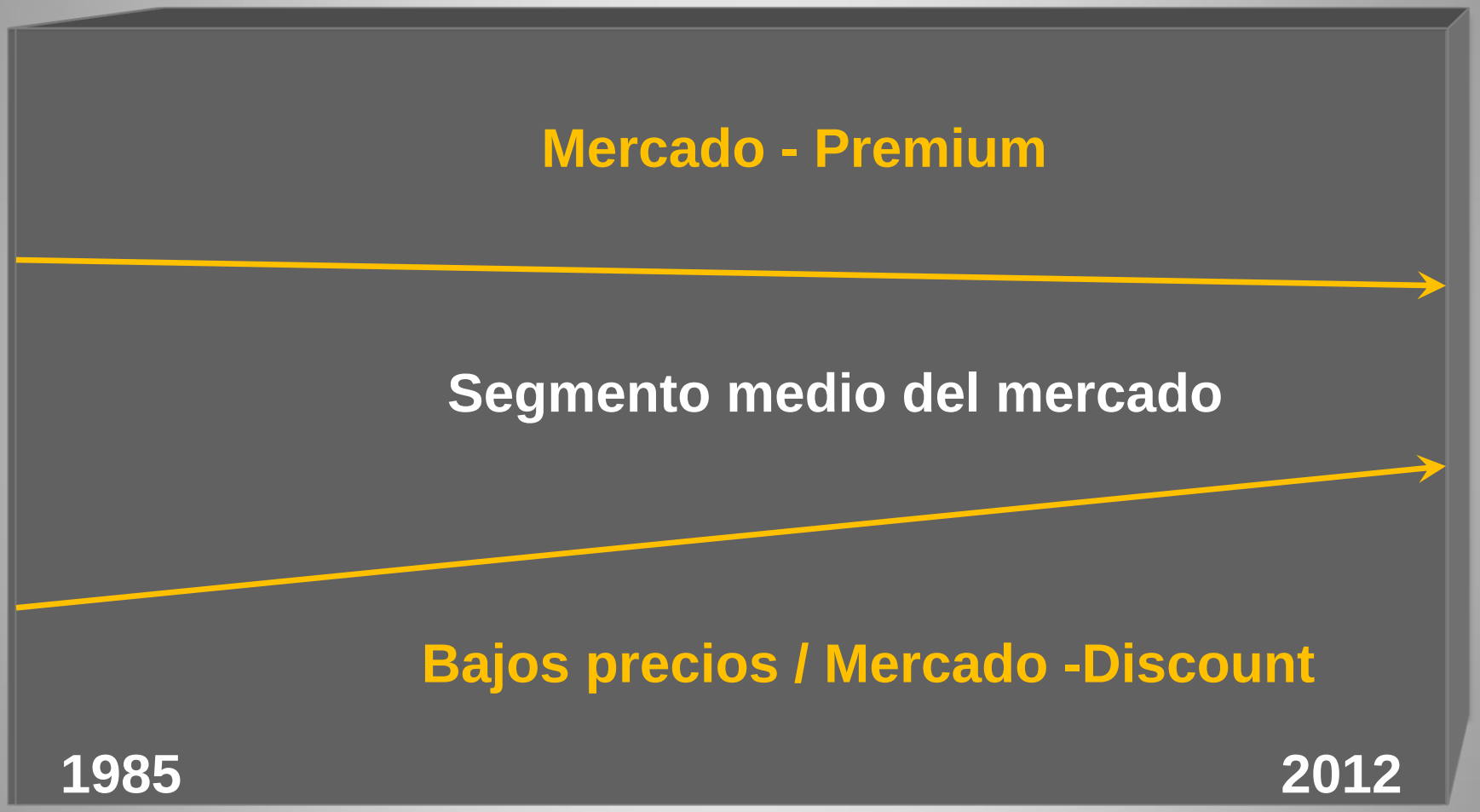
El Mercado de la Panadería y Pastelería artesanal en Alemania.

Fuente: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.v. Berlin 2011

	2005	2010
Empresas	16.741	14.594
Empleados	274.000	293.300
En formación	34.753	32.928
Facturación del sector, millardos €	11,89	12,93
Promedio empleados por empresa	16,4	20,1
Promedio facturación por empresa €	710.000	886.000€
Población Alemania	82.470.000 (2005)	81.471.834 (2010)
Población España	44.708.964 (2006)	47.021.031 (2010)

Richemont Club
España

Evolución del mercado de la panadería – pastelería en Suiza y Alemania



Fuente: FoodCompetence, Sr. Walter Boesch

PANISHOP® RECIEN HECHO

¿Cómo entendemos en Panishop la diferenciación?

El cliente, la persona más importante

Formación:	Tiendas. Cursos a medida (diseñados por FoodCompetence o Richemont). Producción. Formación interna y externa (Centro de Competencias Richemont de Lucerna).
Especialización:	Panadería, pastelería, confitería, snacks, gastro.
Productos y procesos:	Focalización en aspectos sensoriales, nutricionales y etiquetado.
El punto de venta:	Producto recién hecho.



PANISHOP®
RECIEN HECHO

El cliente, la persona más importante

Investigación y Desarrollo:	El futuro de la empresa. Hay que investigar lo que va a demandar el cliente y la sociedad.
Alianzas en IDI:	Universidad de Zaragoza, Fundación Aula Dei, CNTA, Centro de Competencias Richemont.
La Marca:	El sumatorio de las excelencias de la empresa.



PANISHOP®
RECIEN HECHO

¿FORMACIÓN = CUALIFICACIÓN = DIFERENCIACIÓN = ÉXITO?

¿CUÁL ES SU OPINIÓN?



PANISHOP®
RECIEN HECHO

PANISHOP®
RECIEN HECHO

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN

jorge-pastor@novapan.rebola.es



