

La Panadería – die Bäckerei

Jahresbericht 2023

In diesem Jahr 2023 haben wir im Bereich der Bäckerei, der Konditorei und der Workshops für die Heimkinder sehr wichtige Wachstums- und Neuorientierungsfortschritte gemacht. Die Selbstfinanzierung ist der grundlegende Faktor und die Basis, die wir in naher Zukunft erreichen wollen. Um dieses Projekt zu verwirklichen, haben wir begonnen, verschiedene Arten von Desserts und Broten herzustellen, außerdem führten wir Workshops durch, an denen die Kinder und Jugendlichen des Heims teilnehmen.



Einen Qualitätsservice bei der Herstellung und dem Verkauf unserer Produkte zu bieten, ist eines unserer Hauptziele!!! Die Workshops, die sich an unsere Kinder und Jugendlichen richten, entwickeln sich dynamisch in der Herstellung von Kuchen und Broten.



Unser Bäckerladen



Außerdem haben wir vor kurzem einen kleinen Laden wieder eröffnet, der lange Zeit geschlossen war - den Bäckereiladen für den Verkauf unserer Produkte an die Nachbarn unserer Gemeinde.

Außenansicht unseres Bäckerladens

Unsere Produkte



Verkauf unserer Produkte



Nach dem Gottesdienst in der deutschen Gemeinde in Miraflores



Beim Tag der Offenen Tür im Hogar präsentierten wir eine Auswahl unserer Produktion

Die Voluntaria Greta – wertvolle Unterstützung (auch) in der Bäckerei



Greta und unser neuer Bäcker Fernando

Dieses Jahr haben wir das große Glück, Greta bei uns zu haben. Sie leistet ihren Freiwilligendienst im Hogar und ist für ein Jahr bei uns. Sie hat uns ihr Wissen in der Zubereitung von deutschen Broten, Kuchen und Torten, wie Käsekuchen angeboten. Wir sind sehr dankbar für ihre Unterstützung in der Bäckerei!!!



Greta's Käsekuchen

Vielen Dank für deine Hilfe Greta, mit dir in der Bäckerei werden wir weiterhin viel lernen!!!!

Ziele für die Bäckerei

Einen Qualitätsservice bei der Herstellung und dem Verkauf unserer Produkte zu bieten, ist eines unserer Hauptziele!!!

Die Workshops, die sich an unsere Kinder und Jugendlichen richten, entwickeln sich dynamisch in der Herstellung von Desserts und Broten und werden wieder wichtiger Bestandteil unserer Arbeit. Mit dem Verkauf unserer Produkte wollen wir unser Geschäft und unsere Fähigkeiten als Bäckerei und Konditorei bekannt machen und unsere Ziele in naher Zukunft erreichen.

Schwierigkeiten

Die Lage des Heims erschwert den Kundenstrom, da der Verkehr minimal ist. Wir arbeiten an der Verbreitung unserer Verkaufsstellen. Es stimmt, dass wir den Laden noch mit einigen Werkzeugen für die Konservierung und Ausstellung unserer Produkte ausstatten müssen, da dies ein sehr wichtiger Faktor für die Steigerung unserer Verkäufe ist.

Eine eigene Mobilität für die Zukunft wäre ideal, wenn wir an Veranstaltungen und Messen für den Transfer unserer Produkte teilnehmen wollen.

Magno Clemente

Angestellter im Bäckereibereich und Mitglied des Vorstands des Hogars