

El Sol de Morelia



Panaderías de Morelia buscan vencer la pandemia

A pesar de estar en el índice de productos de primera necesidad, muchas panificadoras morelianas cerraron sus puertas durante el confinamiento



Foto: Mariana Luna | El Sol de Morelia

Josafat Pérez | El Sol de Morelia

#JuntosCrece

Morelia, Michoacán (OEM-Infomex).- Negocios familiares que con los años y la constancia se han convertido en pequeñas empresas que dan empleo a decenas de morelianos, las panaderías se desmarcan de la competencia por apostar a recetas innovadoras, bien sea de pan tradicional, con

levaduras integrales o hecho a pensando en paladares que saben valorar el trabajo y el tiempo invertido en el pan artesanal.

¿De qué manera les afectó la crisis derivada del Covid-19? y ¿qué tipo de transformaciones y estrategias han implementado en el trabajo cotidiano para que remar contracorriente tenga un sentido positivo? fueron las preguntas ejes que hicieron germinar la conversación con las y los panaderos entrevistados por El Sol de Morelia **Melón o Sandía, Alborada y Horno Los Ortiz.**

Panaderías de Morelia, buscan vencer a la pandemia sin dejar de producir



Melón o Sandía: la pandemia como parteaguas

A pesar de estar en el índice de productos de primera necesidad, no fueron pocas las panaderías morelianas que cerraron sus puertas durante el confinamiento. Es el caso de "Melón o Sandía", que después de no trabajar 15 días y reabrir en plena pandemia, vio cómo sus ventas se desplomaron "al 20 por ciento de lo que normalmente estábamos manejando", dijo **Thalía García Castillo** co-fundadora de esta panadería y repostería artesanal.

"La pandemia ha sido como un antes y un después, durante el cuál hemos sufrido muchos cambios y comprendido la necesidad de adaptarnos a nuevas estrategias, a otros formatos que antes no hubiéramos imaginado", dijo al subrayar que la única manera de enfrentar "esta crisis en la que estamos situados" es actualizarse, apostar por nuevos proyectos y seguir buscando alianzas con otros negocios.



Foto: Mariana Luna | El Sol de Morelia

Algunas de las estrategias puestas en marcha por este "taller de delicias" son las entregas a domicilio coordinadas con aplicaciones digitales –destacó que prefieren a la empresa moreliana Devy, sobre las demás–, la elaboración de una receta con "Rompope Carmelita" para promover ambas marcas y el reinventarse constantemente a partir de nuevas variedades de pan: "esta temporada de pan de muerto tenemos el relleno de nata, de Nutella, de cajeta, de Filadelfia con zarzamora o con guayaba y acabamos de introducir uno nuevo que es de camote y otro de calabaza", comentó.

- **Te recomendamos: Dulceros michoacanos apuestan por la renovación**

"Afortunadamente sí tuvimos la oportunidad y la fortaleza para poder impulsar el negocio, pero al principio fue difícil subsistir porque no había cómo cubrir los gastos", dijo al explicar que ha sido difícil ver el cierre definitivo de negocios que no contaban con un "salvavidas para sobrellevar una crisis de este tamaño".



Foto: Mariana Luna | El Sol de Morelia

Proyecto iniciado en 2013 como un "hobby por la repostería" entre Thalía y su hermana, "Melón o Sandía" abrió sus puertas en una casa de la colonia Vasco de Quiroga durante 2014.

Desde entonces, ha crecido, cambiado de dirección actualmente tienen la matriz en bulevar García de León junto a Telmex y un local en avenida Madero casi esquina con Cuautla, y llegado al gusto de las y los consumidores morelianos.

"Nuestros planes a corto plazo son estabilizarnos respecto a esta crisis y después lograr más solidez en el mercado para poder distribuir algún producto en varias tiendas o cadenas comerciales, pero con una plataforma más afianzada", advirtió.



Foto: Mariana Luna | El Sol de Morelia

Alborada, alternativa con 34 años de tradición

Abierta desde diciembre de 1986 en la calle Juan José de Lejarza, a media cuadra de avenida Madero, "**Alborada panadería**" resintió los efectos de la crisis sanitaria al punto de tener que cerrar por dos semanas y verse obligada a prescindir de una parte de su personal.

"Estábamos trabajando al 100 desde enero y febrero... todo ese tiempo que fue abril, mayo y junio, se tuvo que capotear con ahorros para poder seguir trabajando porque no había gente... había miedo y una situación de mantenerse en casa", explicó **Carlos Medina**, propietario del negocio, luego de reconocer que actualmente "hay un 30 por ciento menos de ventas".

Además del pan integral, "**Alborada**" es un restaurante con opciones vegetarianas y comida tradicional que se ha ganado su lugar entre los comensales asiduos al Centro histórico, pese a que en últimas fechas compite con otras panaderías y cocinas rápidas en la zona oriente del corazón de Morelia.



Foto: Mariana Luna | El Sol de Morelia

Las alternativas que han echado mano para remontar las ventas y continuar en el gusto del público es la difusión de sus productos mediante redes sociales y el reparto a domicilio en la zona centro.

"Hay que subirse a ese tren de nuevas líneas de venta... Nos hemos anunciado en Facebook e Instagram, pero no hemos tenido la respuesta que quisiéramos", dijo al señalar que no confía en aplicaciones de reparto como "Uber eats", quienes "por 5 mil pesos te venden una tableta para enlazar los pedidos que tú vendes y te cobran el 30 por ciento del margen de tu producto, lo cual es pérdida para uno y negocio para ellos".

- **Puede interesarte: En Michoacán, productores de mezcal no se achican ante pandemia**



Foto: Mariana Luna | El Sol de Morelia

Con 34 años de tradición, "Alborada panadería" busca "seguir en la jugada" y sobreponerse de la crisis económica implementando un sistema de reparto a domicilio en bicicleta y con nuevos menús de comida vegetariana y tradicional, así como con su oferta de pan integral de elote, zanahoria y nuez, entre otras variedades.

"Hay que competir y buscar algunas modalidades en el mercado para que los clientes nos visiten, es la manera de sortear estas dificultades y seguir trabajando", advirtió.



Foto: Mariana Luna | El Sol de Morelia

"Horno Los Ortiz", apuestan por la slow food

Al margen del aprovechamiento de las nuevas plataformas de reparto y más allá de la lógica capitalista del rendimiento, la eficiencia y la velocidad, "Horno Los Ortiz" busca agasajar a su clientela con una propuesta distinta de pan artesanal, arte pictórico y un clima de camaradería que sólo es posible en el trato directo.

El negocio fue fundado a finales de la década de los 80's en la colonia Ventura Puente y 20 años después se ampliaron y establecieron la sucursal de calzada Madero, a una cuadra de Las Tarascas, inspirado en las panaderías antiguas y buscando rescatar recetas de distintas regiones.

Más que una serie de estrategias para hacer frente a la crisis derivada de la pandemia, "Horno Los Ortiz" apostó por la continuidad de su empresa familiar y por sostenerse sin ceder ante las demandas de un mercado que se rige bajo las condiciones impuestas por la vida contemporánea: acceso, instantaneidad y disponibilidad permanente.



Foto: Mariana Luna | El Sol de Morelia

"Las panaderías artesanales vivimos en crisis desde hace tiempo y por esa razón yo te podría decir que nosotros no sentimos tanto la pandemia", comentó en entrevista la propietaria de la sucursal de avenida Madero, Judith Martínez, quien aseguró que la calidad de sus panes y el hecho de que puedan ser consumidos varios días después de su hechura es su mejor carta de presentación.

Entre las adecuaciones que hicieron a su negocio, obviando la aplicación de disposiciones sanitarias, es el haber mandado hacer vitrinas de acrílico para exhibir el pan y que éste no quede expuesto al ambiente. Además, sin ser ésta una novedad en la panadería, esta temporada de Noche de ánimas ofrecen pan de muertos y distintas variedades con recetas propias, enmarcadas con una decoración alusiva a la fecha y entre propuestas pictóricas que se han convertido en parte icónica del lugar.

- **Sigue leyendo: Brotes Verdes: un proyecto sustentable con nopal michoacano**

"Hasta el momento nosotros no hemos llevado ese asunto de las plataformas y los repartos a domicilio, pues preferimos recibir aquí a los clientes y que ellos mismos escojan su pan", dijo al destacar que su trabajo se distingue de otras panaderías por conjugar "experiencia, con lecturas y arte, además de hacer un pan distinto".



Foto: Mariana Luna | El Sol de Morelia

Por su parte, el fundador y propietario, Hugo Ortiz Marín, explicó que la dinámica del reparto a domicilio no funcionaría con el consumidor al cual está direccionado su trabajo. "Pedir un pan desde casa es algo no muy común, sobretodo cuando los clientes vienen no sólo a comprar el pan sino a ver el espacio, platicar con nosotros y disfrutar la experiencia. Esa manera de enviar el producto pues como que corta todo el espíritu que conlleva el trabajar de esta manera", advirtió.

Y es que de la misma manera a la cocina que busca desmarcarse de la estandarización y la premura (slow food), para "Horno Los Ortiz" es importante respetar los tiempos de elaboración que incluyen la preparación de la masa, la elaboración del pan y su horneado.

"Incluso las panaderías chiquitas tienen muchos entregas, pero nosotros no apostamos por la velocidad", aseguró.

MORELIA

PANADERIA

MICHOACÁN

FIN D

0 comentarios

Ordenar por **Más antiguos**

Agregar un comentario...

[Plugin de comentarios de Facebook](#)

MÁS NOTICIAS



LOCAL

Michoacán, con déficit de 4 mil empleos por Covid-19

Cañafest descarta dos sedes alternas que ofreció Gobierno del Estado

Preocupa a ONU aumento de muertes por Covid-19 en México