



Servicios

Hostelería ~ Servicio en eventos

- Maridajes
- Catas de panes
- Presencia en actos sociales y/o eventos gastronómicos y caterings
 - ~ Incluye la selección del producto, el diseño de la presentación y la cocción
 - ~ Existen 3 servicios distintos según evento
- Muestras gastronómicas
 - ~ Presencia del Pannier tratando producto propio o aportado por el establecimiento
 - ~ Coste en función del porcentaje consumido
- La semana del Pannier en hoteles y restaurantes
 - ~ Servicio desayuno
 - ~ Servicio comidas o cenas

Hostelería ~ Formación

- Formación Pannier teórica y práctica en el local de restauración con sistema Spaipa
- Formación Pannier cafeterías y/o restaurantes
 - ~ Servicio externo de supervisión periódica
- Formación Pannier hoteles: Optimizar el buffet de desayuno mediante la profesionalización del personal

Todos los cursos son bonificables como formación Seguridad Social



Contacto

Pere Fabregà
Official Coach

600 43 85 85
93 850 63 42

Spaipa SL
© El Pannier

93 850 69 70
info@spaipa.es

www.spaipa.es
www.elpannier.com

SPAIPA
QUALITY SYSTEM ©



PANNIER

Servicio y distinción
en hostelería

El Pannier es el experto en pan. Es el profesional que expone sus conocimientos sobre este alimento en todas sus vertientes de utilidad, presentación y nutricionales en función del entorno en el cual el comensal lo consume.

El Pannier prestigia un servicio y sitúa el pan y los complementos al máximo nivel, con la mínima inversión.

La distinción

El Sommelier, un experto detrás de un buen vino

El Barista, un genio detrás de un buen café

El Pannier, un maestro detrás de un buen pan



“El Pannier ayuda a potenciar el equipo de sala”

Francesc Altarriba

El Pannier es el profesional que sabe qué hacer con el pan, que conoce el tipo óptimo que hay que consumir según el momento y el lugar. Es el que transmite al comensal las virtudes del producto que come, que le hace disfrutar y que encuentra el equilibrio. El que aplica el diseño de la presentación en la mesa y coordina los tiempos de cocción y servicio asegurando el placer en el momento de su degustación. Y es también quien le da el valor añadido que el cliente busca cuando va a un establecimiento gastronómico, un plus que el propietario puede cobrar porqué es reconocido y valorado.

El Pannier, en resumen, tiene un rol muy importante en la restauración, ayudando a potenciar el equipo de sala.

Con un Pannier, un local gastronómico puede ver como incrementa sus ventas y fideliza al cliente, ofreciendo el pan como un producto de muy valor añadido, con el mínimo coste. Con el Pannier el pan pasa a ser, en el establecimiento, un artículo de máxima calidad. No hay ningún otro producto con el que se puede conseguir tanto, con tan poco... Y esta rentabilización depende únicamente del Pannier.

Más servicios Pannier

- **En panaderías**
 - ~ Formación del equipo de ventas
 - ~ Hacer catas con sus productos para clientes
- **En escuelas de cocina**
 - ~ Charlas
 - ~ Curso en pequeño formato (12/16 horas)
 - ~ Seminarios para antiguos alumnos

Con la colaboración de Torre Simon de Tona

