calsa

Compartimos el secreto

/calsaescueladepanaderia
www.calsaprofesionales.com.ar





SUMÁ BIENESTAR AL SABOR ARTESANAL

INNOVACIÓN Y TENDENCIAS SALUDABLES

BUDINES Y PANES INTEGRALES

POR QUÉ INNOVAR EN LA PANADERÍA ARTESANAL

Cada día, cientos de personas se detienen frente al mostrador de tu panadería: miran, comparan productos y deciden.

En ese instante **se define mucho más que una venta.** Si el consumidor no encuentra lo que busca, lo compra en otro lado y tu panadería pierde un lugar en su rutina.

Por eso **innovar es la clave**: te permite **seguir siendo la primera opción**, sumar variedad y sostener tu posicionamiento sin perder el valor artesanal.



Con una propuesta innovadora podés:

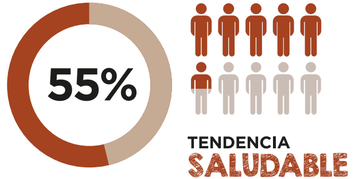
Atraer nuevos clientes, ofreciendo un producto que hoy muchos buscan en la competencia (supermercados y dietéticas).

Aumentar el ticket promedio, mediante compras por impulso.

Responder a las tendencias de consumo actuales.

NUEVAS TENDENCIAS DE CONSUMO

Una tendencia no es una moda pasajera: **es un cambio sostenido en lo que las personas valoran y eligen en su compra. En panadería, la tendencia saludable ya llegó al mostrador artesanal:**



TENDENCIA SALUDABLE

Más de la mitad **(55%)** de quienes buscan opciones más saludables **eligen productos de panadería, como panes y budines integrales.**

La oferta saludable alcanza el **50%** en el mostrador industrial, **pero apenas el 8% en panadería.**

8% OFERTA SALUDABLE PANADERÍA

Hoy la compra es más intencional:

Se buscan opciones integrales y especiales y hay disposición a pagar más cuando el producto se percibe superior, con ingredientes reales y naturales.

95% CONSUMO ARTESANAL

En Argentina, si bien el **95% del consumo sigue siendo artesanal**, ese porcentaje empieza a ponerse en juego:

Cuando el consumidor busca un beneficio nutricional, lo encuentra en industriales, dietéticas o supermercados, que ya adoptan señales de “artesanalidad”.

Innovar es clave para defender tu lugar y capturar esa demanda antes que la competencia.

Fuente: Innova Market Insights, 2024 y 2025.







BUDINES INTEGRALES



CON GRANOLA

Premezcla con el 100% de los ingredientes secos incluidos, permite elaborar de manera sencilla budines de distintos tamaños, distintos formatos como cookies y muchas opciones más para el desayuno o merienda.
Contiene harina integral, avena arrollada, salvado de trigo y granola de almendras, semillas de lino y de girasol.



CON AVENA Y FRUTAS

Premezcla con el 100% de los ingredientes secos incluidos, permite elaborar de manera sencilla budines de distintos tamaños, distintos formatos como cookies y muchas opciones más para el desayuno o merienda.
Contiene harina integral, avena arrollada, salvado de trigo y frutas como manzana, arándanos y pasas de uva.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- **Presentación:** Bolsa de 3 kg. / Caja 18 kg.
- **Rendimiento:** 14 budines por bolsa de 3 kg. / Peso de corte en crudo 375 g. / 15 budines con peso de corte 350 g.
- **Reducidos en azúcares y grasas totales.** No poseen conservantes, aromatizantes ni colorantes artificiales.

PANES INTEGRALES



CON SEMILLAS

Premezcla con el 100% de los ingredientes secos incluidos, que permite elaborar panes con corteza y panes blandos en distintos formatos: pan de campo, zeppelin, o panes blandos como bollitos.
Contiene harina integral, salvado de trigo, semillas de lino, sésamo y girasol.



CON CEREALES

Premezcla con el 100% de los ingredientes secos incluidos, que permite elaborar panes con corteza y panes blandos en distintos formatos: pan de campo, zeppelin, o panes blandos como bollitos.
Contiene harina integral, salvado de trigo y harina de cebada, centeno y malta.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- **Presentación:** Bolsa de 5 kg. / Caja 20 kg.
- **Rendimiento por bolsa de 5 kg:** 17 zeppelin de 400 g., 14 panes de molde de 500 g. o 139 bollitos de 50 g.
- **Reducidos en sodio.** No poseen conservantes ni colorantes artificiales.

QUÉ ES UNA BUENA EXHIBICIÓN Y POR QUÉ POTENCIA LAS VENTAS

En una panadería, la exhibición no es solo “acomodar productos”: es la forma en la que le mostrás al cliente tu **calidad, variedad y oficio** en pocos segundos.

Una buena exhibición presenta el pan, la pastelería y las especialidades de manera **prolija, atractiva y fácil de elegir,** para que el cliente se tiente, compre más y vuelva.

¿QUÉ LOGRA UNA EXHIBICIÓN BIEN HECHA?

Da **mayor visibilidad** a la propuesta y refuerza la **percepción de calidad** (orden, frescura y confianza).

Invita a la compra por impulso: lo que se ve bien, se vende mejor.

Mejora el margen al destacar productos de mayor aporte al negocio.

Facilita el **cross-selling** (por ejemplo: budín + cookies).

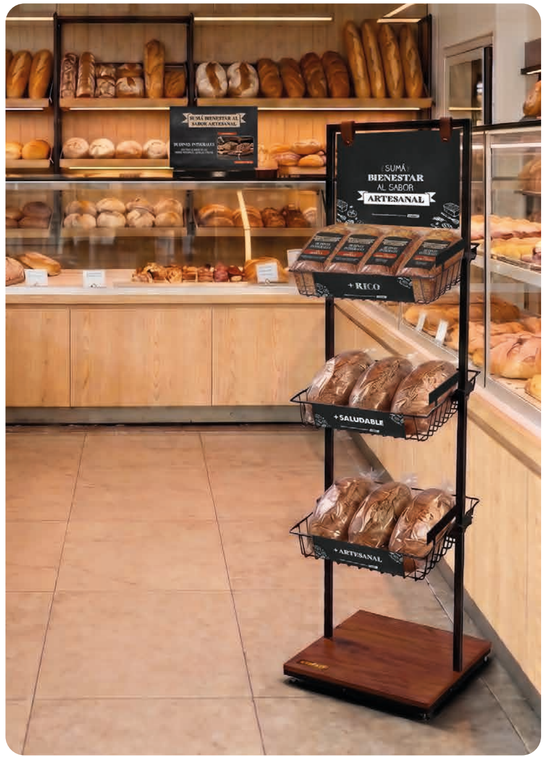
Te **posiciona como experto** y refuerza la **identidad de marca**.

Ayuda a mantener un **estándar homogéneo** entre sucursales y agiliza la atención.



En resumen: **una buena exhibición hace que tu trabajo se luzca, mejora la experiencia del cliente y convierte más visitas en ventas.**





KIT DE MATERIAL LIVIANO (COD: 9124557)

ETIQUETAS GENÉRICAS

Tamaño: 7 x 8 cm

Material: Papel autoadhesivo ilustración.



TABLE TENT A4 HORIZONTAL

Tamaño: 16 x 21 cm

Material: Foamboard y base madera laqueada negra.



PLOTTER GENÉRICO

Tamaño: 30 x 40 cm

Material: Vinilo cristal.



RECOMENDAMOS MANTENER EL **POP + PRODUCTO POR 90 DÍAS** PARA GENERAR UN IMPACTO EN EL CONSUMIDOR.

MATERIAL PARA LA CUADRA (Recibís 10 unidades por Horno Central)

COD: 9104072

ESPÁTULA CORNET

Tamaño: 12,3 x 9 cm

Material: Plástico.





x10

COD: 9109295

CUCHILLITO PARA PAN

Tamaño: 2 x 13 cm

Material: Plástico con cuchilla de acero inoxidable.





x10

EXHIBIDORES Elegí una de las cinco opciones para tus sucursales.

1

COD: 9124638

EXHIBIDOR PIE DE MADERA

Tamaño: 49 x 176 x 50 cm

Material: Madera de Pino.



2

COD: 9124639

EXHIBIDOR DE MADERA CON CANASTOS DE HIERRO

Tamaño: 49 x 176 x 50 cm

Material: Madera con canastos de hierro.



3

COD: 9124640

EXHIBIDOR DE HIERRO CON CANASTOS

Tamaño: 47 x 176 x 50 cm

Material: Hierro en base de madera de pino.



*Los exhibidores se entregarán mediante un contrato de comodato.

> PROPUESTA DE VALOR / MATERIAL PERSONALIZABLE CON EL LOGO DE TU CADENA.

EXHIBIDORES Elegí una de las cinco opciones para tus sucursales.

4

COD: 9124584

EXHIBIDOR CANASTO CON BASE DE MADERA

Tamaño: 40 x 22 x 35 cm

Material: Madera de pino con laqueado color roble oscuro y canasto de alambre.



5

COD: 9124691

EXHIBIDOR CANASTO

Tamaño: 37,5 x 10,7 x 27,6 cm

Material: Hierro con Cenefa en PAI.



REMERAS Y DELANTALES

Elegí un diseño de remera y otro de delantal para tu horno central.

REMERAS PERSONALIZADAS

Disponibles en Talles M a XXXL

4 unidades por Punto de Venta.



COD: 9124655



COD: 9124700



COD: 9124701

DELANTALES PERSONALIZADOS

4 unidades por Punto de Venta.



COD: 9124656



COD: 9124702

GLORIFICADOR Y PLOTEO DE VIDRIERA

COD: 9124643

GLORIFICADOR PARA MOSTRADOR

Tamaño plegado: 40 cm x 22 cm x 22 cm

Tamaño desplegado: 40 cm x 22 cm x 70 cm

Material: Tablero de pino con terminación de laqueado roble oscuro y bases de hierro.



PLOTEOS DE VIDRIERA PERSONALIZADOS

Tamaño: Personalizados por Punto de Venta.

Material: Vinilo de corte.

COD: 9124642





COD: 9124703



COD: 9124763

NUESTRA LÍNEA INNOVA 360° BIENESTAR

SUMÁ BIENESTAR AL SABOR ARTESANAL



En **Innova 360°** creemos que el crecimiento de la panadería está en **revalorizar la artesanalidad**, impulsando productos con alto potencial de desarrollo tanto a nivel local como global.

Por eso, desarrollamos una línea de **premezclas y tecnologías** pensadas para **expandir la propuesta del mostrador**, alineadas con las principales tendencias mundiales en alimentación.

Esta línea te permitirá incorporar nuevas opciones, diferenciar tu oferta e impulsar el consumo a través de propuestas innovadoras.

En **Calsa Innova 360°**, entendemos que el futuro de la panadería artesanal se construye integrando **artesanalidad, saludabilidad e indulgencia**.

Por eso, **desarrollamos la línea de Premezclas Innova 360° Bienestar, una propuesta de premezclas al 100% diseñada para acompañar las nuevas tendencias de consumo, manteniendo intactas las credenciales y la esencia de la panadería artesanal.**

La línea Innova 360° Bienestar representa nuestra respuesta a la creciente demanda de opciones más saludables, sin resignar sabor, calidad ni experiencia.

