



Programa de Apoyo Nutricional basado en soya

Informe Anual 2013





Carta de la Dirección Ejecutiva

En su tercer año, PAN-SOY entrega el presente Informe de resultados puesto en la voz de quienes son sus beneficiarios: Gestores de microempresas gastronómicas que comparten utilidades logrando mejorar la nutrición de su comunidad... y mucho más.

En el 2013, iniciamos la intervención en la tercera región, Piura, y desde Chapairá Modesta Valdez nos dice “PAN-SOY ha cambiado el estilo de vida del caserío”. Desde Palpa en Ica, nuestra segunda región intervenida en el 2012, Alida Moquillaza advierte: “para trabajar en esto hace falta tener un corazón muy grande, todo se trata de compartir”. Mientras en Lima, donde iniciamos actividades en el 2011, Cipriana Alfaro nos comenta desde Huaycán “somos nuestras propias jefas y generamos empleo”... sus palabras encarnan el mejor sabor de la impronta PAN-SOY a lo largo de tres años.

En este año, nacen 33 nuevas microempresas PAN-SOY: 15 en Piura, 5 en Ica y 13 en Lima, conformando 6 Promociones capacitadas en los Cursos Gastronómico – Empresariales impartidos a un total de 197 Gestores. Durante el 2013, el conjunto de microempresas PAN-SOY ha invertido S/. 208,520 nuevos soles para entregar gratuitamente, un total de 751,200 raciones de apoyo nutricional a 8,500 beneficiados diariamente... niños y niñas, adolescentes y adultos mayores, reciben un complemento nutricional gratuito que abriga corazones e irradia protección, acuñando el sello solidario PAN-SOY.

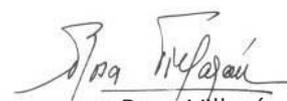
66 microempresas PAN-SOY participan de 22 ferias en las tres regiones, buscando nuevos mercados y oportunidades de escalar su negocio gastronómico, destacando la participación de Ica y Lima en Cocinas Regionales – Mistura 2013. A la par, damos inicio a los Concursos internos premiando a los emprendimientos que registran un mayor incremento en las ventas e ingresos por Gestor; así como la entrega de más y mejores raciones alimenticias gratuitas a los más vulnerables. El equipo crece y se profesionaliza integrando a responsables de nuevas áreas como Desarrollo Territorial, Planificación, Capacitación, Desarrollo Comercial y Alimentario.

En el 2013 cristalizamos la articulación a la cadena productiva de soya natural peruana en Linderos de Maray, Piura, beneficiando a pequeños y medianos agricultores de la tierra del tondero. Mientras en Nazca y Lima Este, Gestores PAN-SOY reciben reconocimientos por sus innovaciones culinarias en el Festival del Mango y en la Feria por el Día Mundial de la Alimentación.

El 2013 fue también el año de la poda para el florecimiento. 21 Plantas fueron recogidas al no alcanzar los compromisos asumidos. En los entornos vulnerables en los que trabajamos, no siempre habitan las condiciones materiales y el perfil solidario emprendedor requerido para hacer negocio, compartir utilidades y entregar raciones al mismo tiempo. El modelo PAN-SOY reafirma su convicción de llevar oportunidad allí donde no la hubo, y evoluciona invitando a partir del 2013, a presentar un plan de negocio y de entrega de raciones como parte de un conjunto de requisitos que integran el proceso de postulación, atestiguando condiciones para su propio éxito.

Este año de crecimiento plagado de aprendizajes, culmina con el fortalecimiento de la red de Aliados estratégicos PAN-SOY con quienes compartimos logros y nuevos desafíos. A las regiones de San Martín y Junín nos preparamos para intervenir en el 2014... ¡sigamos sumando!

Lima, abril del 2014



Rosa Villarán

Directora Ejecutiva

Quiénes somos y qué hacemos

Desde el 2010, nos constituimos como iniciativa privada sin fines de lucro para trabajar con poblaciones vulnerables y combatir la malnutrición en el Perú, capacitando y promoviendo la creación de micro-empresas socialmente responsables y comercialmente exitosas.

Brindamos capital de trabajo y capacitamos a Comunidades que deseen hacer empresa en gastronomía con Responsabilidad Social bajo el compromiso de entregar diaria y gratuitamente al menos 100 raciones de aporte nutricional basado en soya a los más vulnerables de su comunidad, especialmente niños.



PAN-SOY HA CAMBIADO EL ESTILO DE VIDA DEL CASERÍO

Modesta desde niña ayudaba a su madre a vender tamales para así sacar adelante a su familia. “Yo oraba para que mi esposo Harmitaño tuviera un trabajo que le permita ganar y también dedicar tiempo a la Iglesia”.

Por ello, Modesta postuló e ingresó a PAN-SOY y fundó Negocios Garval para empezar a trabajar con su familia. “Trabajamos juntos y nos ayuda también mi hija Nadia, somos la Planta PAN-SOY 103. Aquí en Chapairá, Piura, ha cambiado el estilo de vida –inclusive- del caserío- porque las mamás se encargan de comprar la soya para sus hijos y dejan la chicha de lado”.

La costumbre en el Caserío de Chapairá es de dar chicha a los niños, especialmente por las mañanas, para que así no lloren y dejen trabajar tranquilos a sus padres.

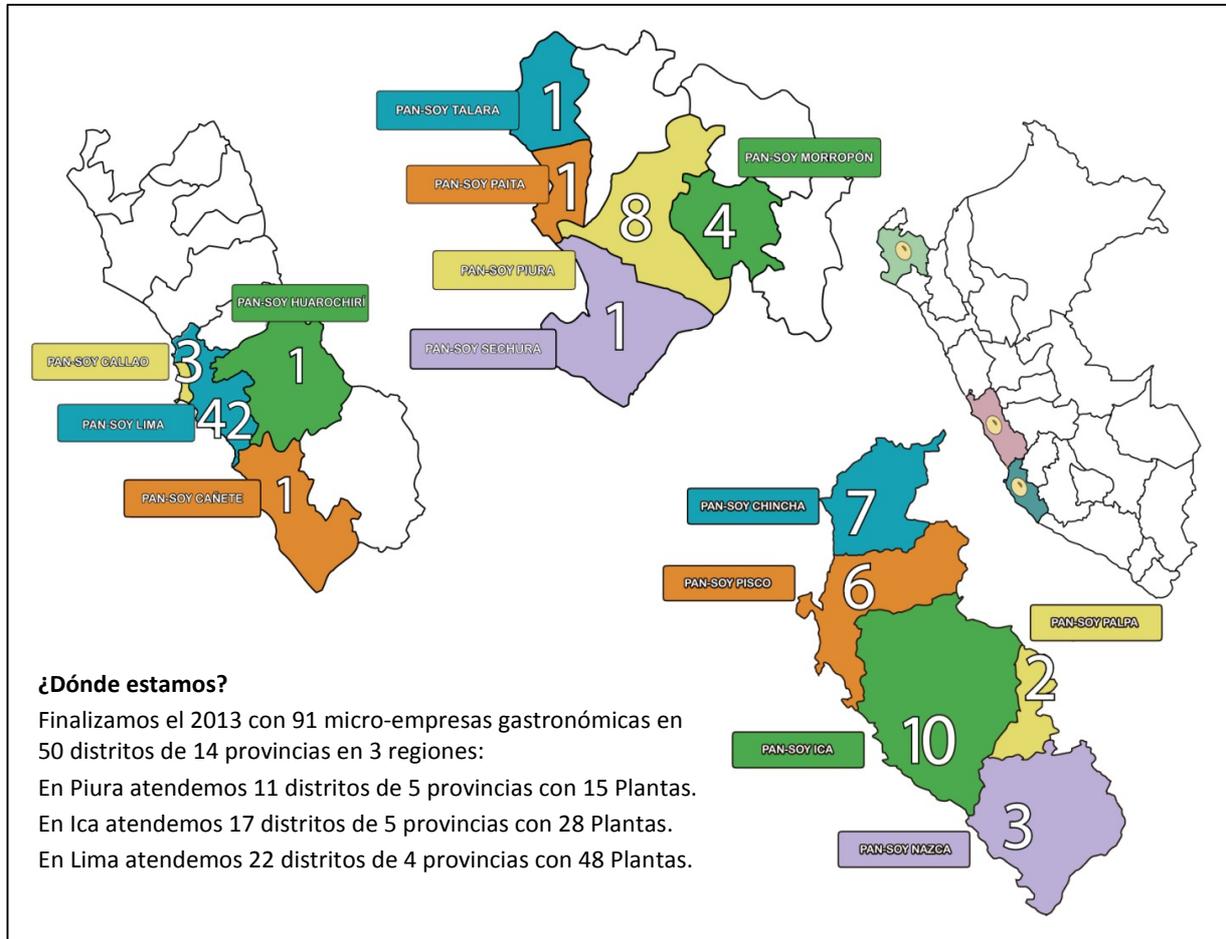
“Nosotros hemos aprendido que eso no es bueno, y nuestros vecinos ya lo saben y nos compran el extracto de soya. Cada día vendemos 40 litros, y junto con la venta de nuestros tamales, alfajores, y hamburguesas tenemos un ingreso familiar que nos permite comer mejor... ¡Hasta comemos pescado! Y en el colegio los niños ya no toman limonadita o comida chatarra... ahora esperan sus raciones”

Modesta García, Gestora de la Planta PAN-SOY 103, Negocios GARVAL.
Caserío Chapairá, Castilla, Piura.

Integrando nuevas Comunidades

En su tercer año PAN-SOY incluye a Piura como tercera región de intervención. Asimismo, reafirma el compromiso de llegar a más comunidades en Ica y Lima.

Número de micro-empresas PAN-SOY según región y provincia



Para encontrar emprendedores con espíritu y compromiso social, que garanticen la sostenibilidad de las micro-empresas PAN-SOY, en el 2013 hemos mejorado el proceso de Convocatoria y postulación para las asociaciones interesadas en integrarse al Programa.

A partir del 2013, cada comunidad postulante debe reunir la documentación necesaria para sustentar su plan de negocio y entrega de raciones en una Carpeta de Postulación. Luego, PAN-SOY verifica las condiciones del local donde se instalará la Planta e indica si hace falta realizar cambios para conseguir las condiciones necesarias para procesar alimentos; luego, la comunidad postulante en compañía de un representante de su aliado estratégico proceden a la sustentación del plan de negocio y entrega de raciones ante un jurado compuesto por PAN-SOY.

En el 2013 se realizaron 15 Sesiones Demostrativas en Piura, Ica y Lima a las que asistieron un total de 1,193 personas y 409 organizaciones.

Brindando capacidades para hacer empresa con responsabilidad social

SOMOS NUESTRAS PROPIAS JEFAS Y GENERAMOS EMPLEO

Cipriana Alfaro y su equipo de trabajo utilizó los beneficios de la maquinaria PAN SOY para poner un negocio de panadería tradicional y pastelería, usando ingredientes naturales. Esto se logró gracias al apoyo de la Hermana Goreta de la Casa Anna Margottini.

“Aquí hemos encontrado la manera de tener un trabajo para nosotras mismas, siendo nuestras propias jefas, y también generar empleo para personas que fácilmente no lo encontrarían porque tienen habilidades especiales y no pueden desplazarse largas distancias”.

“También hemos recibido las capacitaciones del Curso Gastronómico Empresarial. Panchita y Martina, y yo, que somos el grupo de trabajo, cuidamos la limpieza del local, las máquinas y los servicios porque sabemos manipular bien los alimentos. Aquí hacemos pan, y al día siguiente los queques. El olor atrae a los vecinos que nos vienen a comprar... y a todos en el barrio. Eso sí, las moscas no entran! Aquí lo protegemos todo para que nuestro producto sea de calidad”.

Cipriana Alfaro, Gestora de la Planta PAN-SOY 40.
Huaycán, Ate, Lima Este.

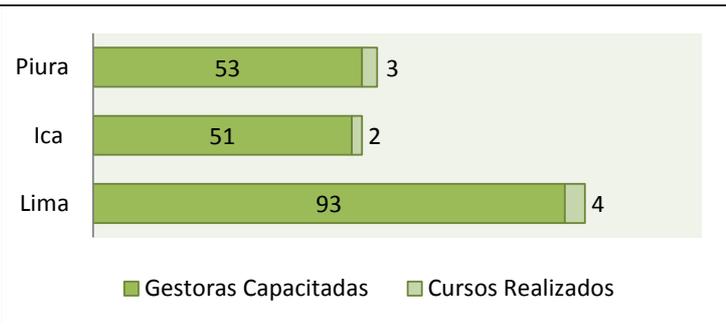


Para optimizar el uso de la Planta PAN-SOY y desarrollar habilidades empresariales, cada emprendedor del Programa participa del Curso Gastronómico-Empresarial (CGE) PAN-SOY formándose en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM), Técnicas de Marketing y Ventas, Nutrición, Pastelería comercial a base de soya, y Monitoreo PAN-SOY. Además, el CGE incluye sesiones prácticas en Planta y visitas a instalaciones de grandes industrias de alimentos y ejercicios para evaluar los resultados.

Ya encaminados, las micro-empresas participan de cursos de marketing, computación, charlas de nutrición, desarrollo empresarial, vocería, entre otros.

En el 2013:

- 153 personas de Piura, Ica y Lima conforman las 6 promociones del CGE PAN-SOY.
- 44 personas de Ica y Lima participan de los cursos de Técnicas de Marketing y Ventas.



**33 nuevas micro-empresas se integraron a PAN-SOY en el 2013:
15 en Piura, 5 en Ica y 13 en Lima.**

EL PAN FRESCO DE CADA DÍA

Elba y Juvenal apenas pasan los 20 años. Gracias a estos jóvenes en el poblado de Chavín, a más de tres mil metros de altura en la sierra de Chincha, la frase ‘el pan nuestro de cada día’ ha cobrado sentido con el apoyo del Colectivo Integral de Desarrollo (CID) y las autoridades municipales. Esta micro-empresa inició sus labores en marzo del 2013 con el reto de vender pan y productos de pastelería a una población que nunca había comido pan fresco, pues cuando el pan llegaba no estaba fresco, se traía desde Chincha a más de 3 horas de camino.

Elba y Juvenal también se desplazaron desde temprano para capacitarse durante 6 sábados como parte de la XI Promoción del Curso Gastronómico Empresarial (CGE). Hoy ellos abastecen a los comedores, a las fuentes de soda y a los trabajadores que llegan a trabajar en las empresas privadas del lugar. El sentimiento de felicidad que tienen al producir se resume en la frase que Juvenal repite “Es chévere ver cómo mi trabajo luego sale del horno”.

Juvenal Barillas y Elba Peve, Gestores de la Planta PAN-SOY 74, Comunidad Campesina Chavín, Chincha, Ica



Crecimiento Empresarial en beneficio de la Comunidad

Conscientes de que los problemas de malnutrición tienen consecuencias negativas para un adecuado desarrollo humano, encontrando una oportunidad de mejora de su propia calidad de vida y motivados a promover una buena nutrición, las micro-empresas PAN-SOY crecen continuamente.

Luego de tres años los resultados se reflejan en números, y en la cantidad destinada como inversión en las raciones entregadas a cada uno de los beneficiarios del Programa. En promedio, cada micro-empresa PAN-SOY ha asignado S/. 2,040 de sus utilidades para solventar la entrega diaria y gratuita de las mínimas 100 raciones durante el 2013.

En el 2013, las micro-empresas PAN-SOY han invertido S/. 208,520 para entregar un total de 751,200 raciones de apoyo nutricional basadas en soya.



PURO CORAZÓN

“Para trabajar en esto hace falta tener un corazón muy grande... Todo se trata de compartir”.

Alida Moquillaza, Gestora de la Planta PAN-SOY 55, Comedor San Francisco.
Santa Cruz, Palpa, Ica.



En conjunto, las micro-empresas PAN-SOY han beneficiado a 8,500 personas con una ración diaria y gratuita para fortalecer su nutrición.



MI COCINA ESTÁ AL SERVICIO DE LA NUTRICIÓN

“Postulé a PAN-SOY y monté mi propia empresa. Vendo comida y queques con ingredientes naturales, y me va muy bien. Beneficio con mis raciones a los niños del PRONEI y a los ancianitos de Ciudad de Gocen. El año pasado se incendió el PRONOEI y eso me dio una gran cólera porque los niñitos no merecían perder su escuela. Nos juntamos todos en el barrio para limpiar las paredes y lo poco que había quedado en pie. Luego buscamos apoyo para equiparlo con mesitas y sillas. Ahora cuando llego allí a dejar las loncheritas me dicen felices: ¡Buenos días, vecina Honorata, llegó la lonchera! y eso me pone contenta”.

“Siempre busco hacer cosas naturales con verduras frescas de nuestro biohuerto: hago causa, torreja de soya con verduras, mazamorra de calabaza, papita rellena, arroz con leche y soya... trato de que sean ricas para que mis niños sean felices”.

Honorata Huamán, Gestora de la Planta PAN-SOY 55
Ciudad de Gocen, Villa María del Triunfo, Lima Sur

Sumando esfuerzos para celebrar logros

Participación en Ferias

En búsqueda de nuevos mercados y oportunidades, un total de 66 micro-empresas PAN-SOY participaron de 22 ferias en Piura, Ica y Lima, con una participación destacada en Mistura -la mayor feria gastronómica de Latinoamérica- e Invita Perú. Martha Anchante y Haydée Alarcón, Gestoras de PAN-SOY representaron a Ica y Lima en el espacio Cocinas Regionales de Mistura, oportunidad donde conocieron e intercambiaron conocimientos con cocineros de reconocimiento internacional. Así también, Hermila García, Elva Leyva y María Ballona participaron como expositoras de una charla magistral en la Feria Invita Perú.

Concursos

“Afianza tu Empresa PAN-SOY” ha sido el primer Concurso interno PAN-SOY para dar reconocimiento a las Plantas que registren un mayor incremento en las ventas e ingreso por mano de obra; así como a la Planta que entregó más y mejores raciones tanto en la región Ica como en Lima durante los últimos meses del año.

Reconocimientos

El Mejor Plato del Festival del Mango en Palpa, Ica; la Mejor Receta de la Feria por el Día Mundial de la Alimentación en Santa Anita, Lima; y la invitación a participar del Diplomado en Gestión Empresarial en la Universidad del Pacífico por el Programa 10,000 Mujeres han sido los reconocimientos destacados de los recibidos por una Gestora PAN-SOY en el 2013.



Nuestros logros son resultado de la suma de muchos esfuerzos. Nos vincula una colaboración recíproca con más de 60 instituciones aliadas para el logro de objetivos comunes a partir de visiones compartidas.

VOLVER A COCINAR

“La antropología me ayudó a nutrir la cocina de símbolos y significados y entendí que siguiendo el rastro de la cocina podemos dibujar la trama social de un territorio. Y desde este tejido social hacer que los procesos de la cocina no solo sirvan para producir ricos platos, sino además, mejores seres humanos y sociedades más generosas”.

Andrés Ugaz
Cocinero, docente e investigador en cocina peruana, y Aliado de PAN-SOY

FOTOGRAFÍAS: Vanessa Cardozo, Claudia Hernández, María Pía Medicina,
Luna Sibadón, Andrea Vargas, Roberto Zamalloa, Archivo PAN-SOY.

Alimentos nutritivos, saludables y solidarios.





*Promovemos micro-empresas gastronómicas
al servicio de la nutrición*

Dirección:

Calle General Recavarren 111, Of. 805
Miraflores, Lima 18 - Perú

Teléfono:

(01) 60 40 100

E-mail:

contacto@pan-soy.com

www.pan-soy.com

Acompáñanos en:

