

Proveedores locales



El pan nuestro de cada día

El emprendimiento panadero de la familia Reales se suma a ejemplos de conductas con espíritu de iniciativa propia que promueve Minera Alumbraera, los cuales generan desarrollo y crecimiento local.

Las crisis suelen ser grandes oportunidades, que algunos saben aprovechar, aunque más no sea desde la intuición. La falta de trabajo y las necesidades de los cuatro hijos de Elsa Reales, oriunda de Belén, la prepararon como una mujer de buen olfato para el negocio, el mismo que utiliza para saber cuándo la masa levada emana en su punto justo para producir un pan crujiente en su horno de barro. También su deseo de progreso y la construcción de un proyecto que pudiera legarle a sus hijos en el futuro, la animaron a poner en marcha la panadería "Virgen de Luján".

El negocio comenzó a tomar forma en 2002, un año bisagra para los argentinos, en el que se desencadenó una dura crisis económica y social. El oficio siempre le había gustado; su vocación autodidacta y la ayuda de Omar, su marido, completaron las herramientas necesarias para poner el pan caliente en manos de los clientes que fueran llegando.

Los primeros dividendos permitieron alquilar la maquinaria necesaria para hacer crecer el negocio, con el mismo ritmo paciente que requiere la masa para levar. Al tiempo llegó la posibilidad de comprar una amasadora de 15 kilos, varias bandejas y un horno pizzero, herramientas que alcanzaban para proveer pan a una escuela y un puñado de comercios de la ciudad de Hualfín.

Pero los anhelos de Elsa seguían creciendo. En mayo de 2007 se acercó al municipio de Hualfín y preguntó qué debía hacer para conseguir apoyo económico para desarrollar su panadería. Así conoció el Programa de Microemprendedores que Minera Alumbraera lleva adelante en las localidades que comprende el área de influencia del proyecto minero, en muchos casos aliada con los municipios, que también aportan su conocimiento y su esfuerzo. Envió su proyecto, en el que detalló cómo trabajaban, cuáles eran sus expectativas, el modo en que pensaba llevarlas a cabo y cómo iban a sostenerlas en el tiempo.

Luego de evaluar el trabajo de Elsa y Omar, su competencia en la materia y el genuino interés por desarrollar un emprendimiento basado en el esfuerzo, con metas claras y sorteando las dificultades que aparecen, Minera Alumbraera decidió apoyar el proyecto y les hizo entrega de un horno rotativo con diez bandejas.

A los tres meses, les entregó también una amasadora de 40 kilos. El municipio aportó la mano de obra para contribuir en la refacción del local.

"Esto significó un cambio importante para nosotros -rememora Elsa. Primero porque aumentamos las ventas, comercializando el pan con más escuelas, más locales, no sólo de Hualfín, sino también de Iglesias y San Fernando. Pero también mejoró la calidad de nuestro trabajo, que se hacía muy difícil con la maquinaria anterior, más chica y precaria". Mientras que con el horno anterior hacían 15 kilos de pan cada tres horas, actualmente llega a 25 Kg. cada media hora.

También recibió la capacitación de otro microemprendedor andalgalense, Jesús Cardozo, quien junto con su equipo le enseñó todo lo que ahora sabe Elsa en materia de administración y contaduría. El proyecto para planificar el negocio, analizar su crecimiento, mantener los números en orden y pagar impuestos la llevaron a entender la importancia del concepto de sustentabilidad de su emprendimiento en el largo plazo.

"Minera Alumbraera me ayudó a comprender la dimensión del desafío. Hoy tengo una hermosa panadería, que tengo que cuidar, y siento que cada día crezco un poquito más", se enorgullece Elsa. Además del trabajo que les encargan las escuelas y los comercios de lunes a jueves, los viernes también trabajan para preparar comida para los empleados de Finning, una de las principales empresas contratistas de Minera Alumbraera. Para



El apoyo de Minera Alumbraera a la familia Reales consistió en un horno rotativo y una amasadora de 40 kilos.

ellos cocinan empanadas y pollos al horno que se llevan a la mina todos los fines de semana.

Con miras al mediano plazo, Elsa sabe cuáles son los pasos a seguir. En principio, mantiene el nivel de inversión y aspira a adquirir una camioneta para dejar atrás los repartos en motos. Otro objetivo próximo sería emplear a un maestro panadero, en un claro ejemplo de la multiplicación de oportunidades locales que implica la puesta en marcha de un emprendimiento. "Nada es imposible cuando sobra la fuerza y la contención de la familia. Alumbraera abre los espacios cuando una vence el miedo y se anima, y trabaja para conseguir lo que quiere. No es tan difícil como muchos creen. Las puertas están abiertas, y nosotros tenemos que empujarlas y ser persistentes", se entusiasma Elsa con la lección aprendida. Mientras tanto, sueña en voz alta: "Me gustaría tener una panadería bien grande, que en el futuro la manejen mis hijos y digan: Esto lo hizo mi mamá con el fruto de su esfuerzo".