



**ASOCIACION DE INDUSTRIALES  
DEL PAN DE PUERTO RICO, INC.  
AVE. EDUARDO RUBERTÉ, SUITE 204  
PONCE, PUERTO RICO 00728-1712  
Tel: (787)843-5725  
[www.aippr.com](http://www.aippr.com) \* [aippr@prtc.net](mailto:aippr@prtc.net)**

---

## **Pan, Leche, Huevos; la otra cara**

Por: Antonio Melendez Vargas

Director Ejecutivo Asociación de Industriales del Pan de PR

**La pasada semana comenzó una promoción de por lo menos tres franquicias de comida rápida, ofreciendo entre otros estos productos, qué, aunque populares entre los consumidores, nunca han sido parte del ofrecimiento comercial de dicho tipo de negocio.**

**Y comenzaron los planteamientos. Algunos consumidores manifestando su respaldo, por la alegación de accesibilidad y los comerciantes manifestándose en contra.**

**Recrudece la discrepancia ya que el domingo, por Orden Ejecutiva, solamente las Panaderías que fabriquen y horneen el pan lo pueden vender, pero no así los otros dos artículos. Y las panaderías que están operando los domingos han cumplido. Estas franquicias hicieron lo que le dio la gana, violaron la ley y nadie le dijo nada.**

**Reaccionaron unidos todos los Industriales del Pan, y esto sorprendió, ¿por qué?**

**No fue para provocar discordia entre comerciantes,**

**No fue para amenazar a ese tipo de comercio,**

**No fue por qué no podían vender esos productos.**

**No es por no vender huevos que no de gran venta en los mismos.**

**No es por no vender leche, qué, aunque es un producto muy solicitado, no genera ganancias en su venta.**

**No es por vender menos pan, qué, aunque saben que su calidad, frescura y presentación es superior, ese cliente lo seguirá respaldando.**

**Es una reacción a todas las situaciones que los pequeños comerciantes han tenido que enfrentar y no tienen apoyo y colaboración.**

**Las Panaderías son un tipo de negocio complejo en su operación. Requiere de atención prácticamente 24 horas al día los 7 días de la semana.**

**Combina producción y elaboración de productos, ventas y una compleja administración.**

**Mas del 90% de las mismas son operadas por su dueño y familia, no todas son como las grandes que acudimos en las áreas metropolitanas.**

**En la emergencia de los huracanes, aún con los vientos finales, ya había panaderos preparando su producción para brindar servicio lo antes posible. No con el fin de lucro sino con el fin del servicio a la comunidad, a la misma que han servido durante toda su existencia.**

**Como todo negocio los gastos de utilidades se ha triplicado y los ingresos cada día son menores.**

**El panadero es un artesano, que se esmera que su producto final sea de excelencia y agradable al paladar de su cliente.**

**La lealtad de los clientes y el sobreponer la comodidad a la calidad ha surtido sus efectos en esta industria.**

**En los últimos años hemos visto como han aumentado los ofrecimientos de este producto en todos los lugares que podamos imaginar; supermercados, estaciones de gasolina, farmacias y hasta tiendas de accesorios.**

**Las ayudas o asesoramiento de gobierno no están accesibles a muchos de estos empresarios ya que apenas disponen de tiempo para salir de sus negocios.**

**Los permisos son cada día más complejos. Lo que antes era un solo permiso ahora es por renglón, con pagos e inspecciones adicionales de las agencias reglamentadoras.**

**Por esto es que la unión de la industria en este momento ha sido de esta forma.**

**No queremos quitar oportunidades a los consumidores, queremos resaltar que aquel industrial y artesano panadero que está en tu comunidad, que te ha brindado el servicio por muchos años, que al igual que muchos su negocio no está preparado o diseñado para atender por ventanilla por que su cualidad es llamarte por tu nombre y agradecerte tu visita, necesita también que en estos momentos tú lo respaldes.**

**UNIDOS...ASEGURANDO EL FUTURO DE NUESTRO PAN**

21 de abril de 2020