

ALIMENTACIÓN

✉ NATÀLIA VILLA

🕒 02/25/2018

# Los carteros que reparten barras de pan caliente

Mundopán ha hecho grande a través de franquicias de panaderos que llevan el pan casa por casa y lo dejan muy temprano, recién hecho, en un buzón especial

"Cuando ya lo tienes todo hecho, de repente te das cuenta que te falta el pan, e ir a buscar es lo que da más pereza del mundo". Esto es exactamente lo que les pasó a **Roberto Pomed y Luis Miguel Amores**, dos amigos que un domingo estaban de barbacoa con su grupo, hace 13 años. Cuando ya lo tenían todo preparado se dieron cuenta que no querían renunciar al pan. "Comenzó aquella guerra entre amigos de ver quién iba a buscar, y finalmente nos tocó a nosotros", explica Pomed, que añade que mientras volvían en coche comenzaron a hablar de la posibilidad de que una empresa te llevara el pan a casa.

"« Qué bonito sería tener un buzón donde te pudieran dejar el pan calentito », decíamos - recuerda Pomed-; imaginábamos unos carteros pero del pan, y como siempre habíamos tenido la intención de montar algún negocio juntos nos empezamos a mover para desarrollar la idea ". **Ellos sólo diseñaron un buzón con condiciones térmicas especiales para proteger el pan del exterior y mantenerlo durante más tiempo como recién hecho.** Empezaron con capital propio, el aval de los familiares y un crédito bancario de 35.000 euros en total. Había nacido Mundopán .

"La idea era innovar en lo que ahora se conoce como la última milla en un negocio muy tradicional, que hasta entonces no había cambiado nada en muchos años", explica Pomed, que añade que "el objetivo es que los clientes tengan el pan al mismo precio, pero a domicilio y

resguardado de las inclemencias del tiempo, y que cuando lleguen a casa al mediodía sólo tengan que recoger del buzón".

El negocio **entró en números verdes en muy poco tiempo** y en 2010, "ya consolidados", se empezaron a expandir a través de franquicias. Actualmente tienen 40 delegaciones y llegan a más de 300 municipios de toda España. "Cataluña y Madrid son las dos comunidades donde tenemos más franquiciados, más zonas de reparto y, por tanto, más clientes", explica este fundador, "y además los franquiciados allí son muy activos, sobre todo en la zona de Martorell". Según la página web de la compañía, el Maresme, el Vallès Oriental y el Vallès Occidental son tres de las comarcas con más cobertura de Mundopán.

Trece años después, Pomed y Amores ya **no tienen ninguna deuda bancaria y dependen sólo de los recursos propios para sacar adelante la empresa**. Actualmente la facturación conjunta de todo el grupo Mundopán alcanza los cuatro millones. "Siempre intentamos reinvertir una parte de los beneficios para mejorar la web y los servicios, para que los franquiciados lo tengan más fácil y los clientes valoren positivamente la empresa", explica su fundador, que asegura que el boca a boca todavía funciona muy bien en un sector tan tradicional como el de Mundopán.

Las opciones empresariales para unirse a este colectivo de carteros del pan oscilan entre los 20.000 y los 40.000 euros, dependiendo de la franquicia: "La más completa es para hornos a quien damos toda nuestra tecnología para cubrir zonas de hasta 10.000 viviendas, es decir, la plataforma y la inversión para un coche y los buzones, pero también hay franquicias para autónomos, para cubrir zonas más pequeñas por la mitad", explica Pomed.

Ahora, además, la compañía ha puesto en marcha un **nuevo modelo para adaptar los hornos ya existentes a su negocio** y que puedan repartir a domicilio con una inversión mínima. "No queremos que los panaderos nos vean como la competencia que les roba los clientes, porque en realidad podemos trabajar y crecer conjuntamente", reflexiona este directivo.

Pomed admite que aunque ellos "llegaron antes", los grandes gigantes del *e-commerce*, con Amazon a la cabeza, les han ayudado a crecer. "Ahora el consumidor está mucho más acostumbrado a hacer el pedido por internet y recibir el producto en casa en un tiempo muy breve", explica Pomed, que añade que esto también ha animado "los panaderos de toda la vida, que ahora también se han decidido modernizarse".