

# Con las manos en la masa

## ECOOPAN

BOLETÍN DE NOTICIAS • ENERO 2010

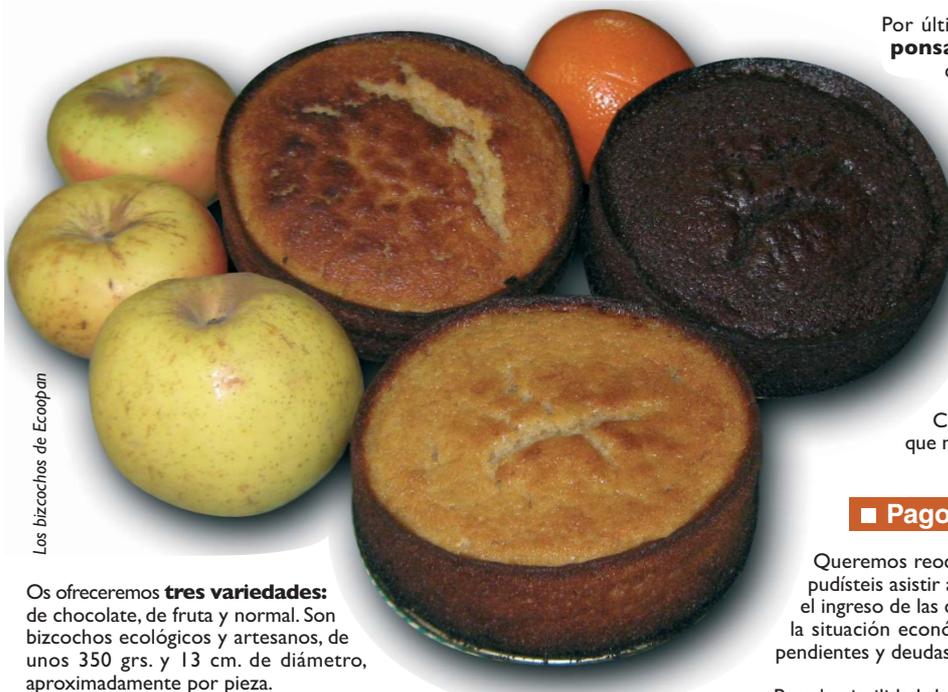


Querid@s consumidor@s:

Feliz año!! De nuevo con vostr@s para contaros como vamos por Ecoopan, nuestras novedades y noticias. Os pedimos que hagáis máxima difusión de estos boletines dentro de vuestros grupos para que la información llegue a todo el mundo. Es importante que esta información circule entre toda la gente de los grupos y la comentéis en vuestras asambleas para que todo el mundo quede enterado.

### ■ Ya están aquí los bizcochos!!

Después de algún tiempo de pruebas y preparativos, ya estamos dispuestas para empezar con la distribución de bizcochos.



Os ofreceremos **tres variedades**: de chocolate, de fruta y normal. Son bizcochos ecológicos y artesanos, de unos 350 grs. y 13 cm. de diámetro, aproximadamente por pieza.

**Los ingredientes** comunes a los tres bizcochos son: harina semiintegral de trigo, azúcar, aceite y huevos. Para el de chocolate utilizamos cacao, en el normal añadimos ralladura de naranja y manzanas (o la fruta que haya de temporada) para el de fruta. Todos los ingredientes son procedentes de agricultura ecológica.

En cuanto al **impulsor**, que es el ingrediente responsable de que el bizcocho suba y de su esponjosidad, os hacemos la siguiente propuesta: Barajamos dos tipos, uno sería levadura química de repostería y otra bicarbonato. Entre todas tenemos que decidir cual es el que queremos utilizar. Para poder decidir entre los dos, hemos resuelto hacerlo de la siguiente manera, en el primer reparto utilizaremos levadura química de repostería, en el segundo bicarbonato, y antes del tercero y habiéndolos probado ya los dos, junto con el pedido nos enviáis vuestras preferencias. Como logísticamente es muy complicado compaginar entre los dos, utilizaremos el que mayor número de gente elija. Sus diferencias no van a ser de sabor, sino que afectan sólo a lo que suba la masa y a su esponjosidad y a la menor o mayor composición química del bizcocho.

**Los objetivos** para Ecoopan a la hora de ofrecerlos la posibilidad de consumir bizcochos ecológicos y artesanos, son primero poder llegar a la asignación de 800 euros mensuales que tenemos fijada y poder recibir la asignación completa en las vacaciones de agosto, ya que sólo con el pan nos está resultando complicado, además de poder hacer frente al desajuste económico del año pasado y empezar a rellenar

los fondos de mínimos e imprevistos que se quedaron tiritando. Por lo tanto la motivación es económica, pero no de lucro.

**El precio** será de 3,30 euros para los tres bizcochos. Este precio es el resultado de calcular los gastos de los ingredientes y compensar las horas de trabajo invertidas, así como otros gastos como son los del transporte, los del local, el gas, etc.

**La distribución** se hará el primer martes de cada mes. La haremos nosotras mismas en coordinación con Apisquillos y sus yogures, repartiéndonos las zonas para poder llegar a todas. El primer reparto os llegará la primera semana de febrero.

**Los pedidos**, hay que hacerlos a través del correo electrónico, como tarde el miércoles de la última semana del mes, para así tener nosotras margen para hacer la planificación y la preparación de ingredientes.

**El pago**, se hará en el momento de la recepción de los bizcochos, por lo que os pedimos que os organicéis dentro de vuestros grupos para tener el dinero preparado.

Por último, sería importante que cada grupo, designara a un **responsable de bizcochos**, con el que Ecoopan pueda tener una comunicación rápida y fluida para gestionar los pedidos, los cobros, las posibles incidencias, etc, lo que nos facilitará a todas mucho la gestión de los bizcochos.

### ■ Y el pan de Espelta también

Pués sí, también a partir de la primera semana de febrero podréis empezar a añadir en vuestros pedidos habituales de pan esta nueva variedad: La espelta, que como ya explicamos en un boletín anterior, es un cereal antíguisimo, abuelo del actual trigo y que tiene numerosas propiedades nutricionales, además de un sabor excelente y peculiar.

Como veis, poco a poco vamos materializando los objetivos que nos marcamos a primeros de curso, y esto nos pone contentas.

### ■ Pagos pendientes

Queremos re recordaros a los grupos que aún no lo habéis hecho, porque no pudisteis asistir a la asamblea del puchero o por despiste, que por favor hagáis el ingreso de las cuotas que tengáis pendientes. Como ya os venimos contando, la situación económica del proyecto no puede permitirse tener tantos pagos pendientes y deudas.

Para la viabilidad de Ecoopan esto es muy importante. Así que os hacemos un llamado a la responsabilidad para que reviséis vuestras cuentas en los grupos y liquidéis esos pagos cuanto antes. En cualquier caso como os tenemos a todas fichadas, nos pondremos en contacto directo con los grupos que tengáis estas deudas para informaros de la situación individual de cada grupo y volver a recordároslo.

### ■ La crítica constructiva

Desde primeros de curso, hemos recibido numerosas muestras de apoyo y cariño al proyecto, así como sugerencias, dudas, etc. Estamos muy contentos con esta respuesta, ya que vemos que avanzamos en el objetivo de potenciar la comunicación con los grupos que participáis de nuestra cooperativa.

También hemos recibido críticas, bienvenidas todas ellas, porque nos han hecho reflexionar y mejorar. La inmensa mayoría de ellas legítimas y con una intención constructiva, pero alguna de ellas, por el modo en el que ha sido formulada, no nos ha caído demasiado bien, las cosas como son. No desde luego a un nivel personal, obvio, sino por el peligro que hemos visto en ellas de destrucción o corrupción de lo colectivo, de lo común que venimos creando juntas, proyectos productores y consumidores desde hace años. Este tipo de crítica ha priorizado aspectos como la calidad o el precio, a lo cooperativo, intentando introducir conceptos y valores como la competitividad entre productores y un mercantilismo malamente camuflado.

Para nosotras la calidad del pan que hacemos es esencial, básica, importantísima, nos preocupa. Nuestro objetivo y propósito cuando comenzamos en la jornada a elaborar el pan para vosotras, es hacerlo bien, de calidad, que suba correctamente, que no se desmigüe, que esté rico, vamos. Intentamos hacer las cosas bien, con amor; de la manera más profesional que sabemos, eso para nosotras es un incentivo personal básico en nuestro trabajo. Y la gente que lo coméis además, no os mereceis menos.

Pero en alguna ocasión no ha sido así. Como ya conocéis, Juan Carlos entró a ser parte de Ecoopan en septiembre, comenzando ahí su período de formación. Hacer pan es un oficio y no se aprende en dos días, lleva su tiempo, el pan es un elemento vivo que hay que comprender y mimar; para que nos de lo mejor de sí. Y en ello estamos. Pediros de nuevo disculpas sinceras y comprensión por las ocasiones puntuales en las que hayáis podido notar una desmejora en la calidad del pan.

Pero no sólo estamos para consumir pan, estamos sobre todo construyendo algo colectivo, más grande e importante que el pan o las verduras, estamos construyendo una realidad nueva, y no queremos permitir que ese concepto se desvirtúe.

Somos conscientes de lo dificultoso de construir en este sentido, pero creemos que los caminos de la autogestión económica y política constituyen una forma de lucha palpable, cada día más urgente y necesaria, que surge desde lo pequeño, lo cotidiano y trasciende, poco a poco, hacia una visión más global.

Recordaros que perseguimos un compromiso mutuo, apostando por mantener compromisos de consumo y producción fijos y periódicos, de modo que su consumo estable garantice la fuerza y la continuidad de este proyecto en el tiempo. Si no fuera así, sería imposible que una iniciativa a tan pequeña escala se mantuviera. Otra parte del compromiso ha consistido siempre en priorizar por un único productor de pan, con el objetivo de no crear competencias malsanas que conducirían a que, finalmente, ninguno de estos pequeños proyectos pudieran salir adelante.

Por supuesto estos compromisos son voluntarios en base a como querramos hacer las cosas. Y ahí cada quién debe decidir dónde quiere estar y qué construir.

No queremos despedirnos, sin invitarnos de nuevo a que nos hagáis llegar todas las sugerencias, comentarios, dudas, ... y críticas, que sin ser complacientes, sirvan para que entre todas podamos ir construyendo una realidad nueva y mejor.

## ■ Recordatorios varios

Recopilamos en este punto, informaciones varias que os hemos ido comunicando en anteriores boletines, y que por varias razones, entre otras por la diversidad de relación y acuerdos concretos que Ecoopan mantiene con cada uno de los grupos de consumo con los que trabajamos, parece que siguen generando algunas dudas y confusiones.

### • Correo electrónico

Los grupos que realizabais los pedidos a través del contestador de la casa de Enkarni, podéis dejar de hacerlo y empezar a enviarlos a través de e-mail ([ecoopan@gmail.com](mailto:ecoopan@gmail.com)). Os rogamos uséis exclusivamente la vía del e-mail, por que así, teniendo un sólo canal de recepción de pedidos, la comunicación será más efectiva.

La fecha tope para la recepción de pedidos es el jueves a la tarde. Esto es importante para nosotr@s, porque el viernes es el día que tenemos para hacer la planificación de las masas para la semana siguiente y no podemos hacerla hasta que no están todos los grupos, lo que a veces nos retrasa mucho el trabajo.

Normalmente, cuando un grupo no ha hecho su pedido el jueves a la tarde, se le repite el pedido de la semana anterior. A veces hemos esperado un poco y hemos avisado al grupo al que se le ha podido pasar para que nos lo mande urgentemente, pero esto es solo a veces y hacerlo nos supone estar pendientes de esta tarea y alargarla.

Os agradecemos pues, que respetéis esta fecha tope ya que nos facilita mucho el trabajo.



### • Número de cuenta

Esta información sólo es válida para los grupos que hacéis los pagos habitualmente a través del banco, los que pagáis en las reuniones del puchero o por cualquier otra modalidad de efectivo, por favor no la toméis en cuenta.

Nuestro número del banco: **2038 - 1126 - 45 - 3002440766**

No olvidéis incluir los siguientes datos, que son básicos para nuestra contabilidad:

- Nombre del grupo que realiza el ingreso.
- Concepto (fecha o período al que corresponde el ingreso).

### • Acuerdo sobre los repartos del Puchero

En la penúltima reunión del Puchero se llegó al siguiente acuerdo respecto a los repartos del pan cuando no hubiera reparto de verdura:

Cuando se trate de un parón de reparto por cuestiones festivas, vacaciones y demás (por ejemplo navidad, semana santa...) y además los grupos también se tomasen las consiguientes vacaciones, nosotr@s también tendríamos vacaciones y el pan no se devuelve.

Cuando se trate de un parón de repartos por dificultades o cuestiones críticas (falta de verdura, avería de la furgoneta, etc) nosotr@s haríamos el pan, pero los grupos se tendrán que poner en contacto con nosotros para informarnos de la situación y organizarnos para la entrega del pan.

### • Subida de precios

A partir de diciembre del 2009, la cuota se fijó en 10 euros mensuales. Para los grupos que pertenecen al puchero la subida fué efectiva a partir de este mes incluido,

Para las personas o grupos que funcionan con cuotas pero no participan en el Puchero la subida se realizó ya desde el mes de octubre.

Pues esto es todo querid@s, en cualquier caso si algún grupo o persona necesita más información o aclarar alguna duda, por favor, no dudéis en poneros en contacto con nosotras, estaremos encantadas de charlar con vosotras para resolverlas.

**Un fuerte y cálido abrazo de vuestras panaderas.**



## Contacto

[ecoopan@gmail.com](mailto:ecoopan@gmail.com) • Enkarni: 665136301 • Juan Carlos: 651501137

**Asociación Cultural Revuelta: C/ Puerto de Viñamala, 11. Local 3. 28018 - Vallekas - Madrid**

Por si os apetece o necesitáis venir a visitarnos, estaremos trabajando en el local los lunes, martes y miércoles. Llamar antes para concretar horarios.