

EL AROMA Y EL SABOR QUE ENVUELVE LA PLAZA MINORISTA DE MEDELLÍN

- **Con cuatro puntos de venta en Medellín, una planta de producción y más de 20 empleados, Pastelería y Café del Horno se consolida como una empresa familiar que hornea más de 600 unidades diarias de panadería artesanal.**
- **Gracias al acompañamiento de Interactuar, Del Horno accedió a programas como Alístate y el MBA empresarial, fortaleciendo sus procesos internos, costos, canales digitales y estructura organizacional.**

En 2009, Giovanni Palacio Cardona decidió cambiar de rumbo. Dejó atrás 24 años de labor como ingeniero informático para seguir el legado de su padre, panadero durante cinco décadas. Con un pequeño horno, mucha voluntad y las recetas familiares, nació **Pastelería y Café del Horno** en pleno corazón de la Plaza Minorista de Medellín.

"Iniciamos con un hornito y grandes ilusiones. Hoy somos cuatro puntos de venta, un centro de producción y 20 empleos generados", cuenta Giovanni. La empresa familiar ha evolucionado gracias a su compromiso con la calidad, lo artesanal y la frescura. Su lema lo dice todo: *"Calientes son más sabrosos"*. Esa diferenciación ha conquistado el paladar de clientes que buscan un oasis de sabor entre el ajetreo de la plaza.

El crecimiento de **Pastelería y Café del Horno** ha sido progresivo y firme, especialmente en los últimos seis años. Productos como la almojábana o el pandequeso pasaron de venderse en decenas a cientos diarios. Ese crecimiento trajo consigo la oportunidad de vincular a nuevos colaboradores, entre ellos familiares y vecinos, generando transformaciones positivas en sus vidas. "Lo más satisfactorio ha sido ver cómo esta empresa ha impactado a tres generaciones y les ha dado estabilidad a muchas familias".

El acompañamiento de **Interactuar** llegó en el momento justo. En un encuentro casual con un consultor de la Corporación, Giovanni conoció las oportunidades que ofrecía Interactuar. Ingresó al programa **Alístate** y luego al **MBA**, un proceso que "no solo trajo crecimiento en ventas, sino también orden, estructura, manejo de redes sociales, control de costos y apoyo emocional y empresarial".

Gracias a esta alianza, hoy **Pastelería y Café del Horno** proyecta una red de distribución que lleve su sabor a nuevos hogares sin perder la esencia artesanal. Porque, como lo demuestra su historia, cuando el crecimiento se cocina en colectivo, el resultado es mucho más que un buen pan: es un tejido social fortalecido por el trabajo digno.