



# Da oggi fare il panettiere è più facile

**Un innovativo format che rivoluziona la professione del panettiere e riscopre la genuina bontà della tradizione, adatto anche a chi non ha esperienza.**



**N**asce da un'idea semplice e innovativa **EsmachLab**, il laboratorio di panificazione-pizzeria e pasticceria sviluppato da Esmach per ridurre i tempi di preparazione, sfornare pane fresco, brioches, pizze, focacce in poco tempo e stupire i clienti con la qualità della lievitazione naturale e stuzzicanti idee. I panettieri non dovranno più lavorare di notte e potranno godersi il tempo libero. Sono sufficienti anche meno di 35 mq e un investimento di base per avviare un'azienda. Prodotti freschi di qualità, senza conservanti o componenti artificiali, come focacce, pane e pizza a lievitazione naturale saranno realtà.

## **Così si diventa fornai**

Con EsmachLab si entra a far parte di un network di professionisti dell'alimentazione, artigiani esperti ma anche veri e propri manager di punto vendita, formati e accompagnati da Esmach alla massimizzazione della performance. È un progetto che parte dalla formazione poiché, oltre alle apparecchiature, Esmach mette a disposizione uno showroom dove è possibile provare i prodotti e approfondire la cultura del pane e di un'alimentazione sana e di qualità. Gli aspiranti panettieri possono contare sui corsi in EsmachAcademy per avviare l'attività. Qui possono sperimentare le diverse fasi della produzione, acquisire le competenze tecniche ed economiche per creare e gestire un business di successo. Il format studiato da Esmach offre i vantaggi dell'affiliazione, senza però obblighi come utilizzo del marchio, fee d'ingresso, royalty e quant'altro. La proposta è chiavi in mano: progettazione del laboratorio, fornitura, installazione e manutenzione delle 5 macchine previste. Inoltre, formazione teorica e pratica e consulenza tecnica, economica (redazione del business plan) e di marketing.