

# M STAR BRAND

Storie di imprenditori, manager e marchi vincenti



Storia di Esmach, azienda al servizio dei panificatori. Solida, storica. Ma capace di rinnovarsi e innovare. E creare nuove opportunità con i Panettieri di Giorno

**L'**ultimo anno, in Italia si sono consumati circa 3,2 milioni di tonnellate di pane, per un valore di 8 miliardi di euro. Il 90% proviene da forni artigianali. Per molti italiani, la visitina al panificio sottocasa è un'abitudine quotidiana. Piacciono i negozi attraenti, dove spesso si risolvono pranzo e cena con un prodotto fragrante, dal pane alle focacce, alle torte salate. Ma chi c'è dietro? Artigiani con una notevole abnegazione per il lavoro, che comincia di notte. Per questo c'è il mercato del lavoro ha "fame" di migliaia di panificatori.

segue ►►

**E**smach, azienda italiana produttrice di attrezzature per la panificazione, ha trovato una soluzione: propone macchine che permettono di panificare in orari umani. E offre addirittura un format di laboratorio e bottega chiavi in mano, grazie al quale chiunque può aprire una panetteria. Ce lo spiega Luciano Delpozzi, amministratore delegato di Esmach, 47 anni, da cinque alla guida dell'azienda.



Luciano Delpozzi, amministratore delegato.

## Panettieri di giorno: come è nato il progetto?

«L'idea di EsmachLab è nata alla fine del 2010, analizzando il mercato da due prospettive, quella del panettiere e quella del consumatore. Il paradigma è che il pane si fa di notte e che quello del panettiere-pizzaiolo è un mestiere durissimo. Aggregando nuove tecnologie a macchinari esistenti e studiando flussi, processi e ricette, abbiamo dimostrato che il pane si può fare di giorno. Il mestiere è duro come qualsiasi altro lavoro ben fatto. La maggior parte dei panettieri e dei pizzaioli utilizza gli stessi ingredienti industriali della grande distribuzione e delle catene di food retail, con il risultato di un livellamento della qualità. Molti di questi "panettieri standard" stanno abbassando la serranda. Se si ritorna ai sapori e ai gusti antichi e si integra nell'offerta anche la pizza, i panini e la focaccia, allora il panettiere è premiato dal mercato. E guadagna. Molti casi in Italia e nel mondo provano questa tesi. EsmachLab è un nuovo concetto di panetteria, in cui si usano solo lievito madre e ingredienti di qualità, in meno di 30 mq, con un numero ridotto di addetti».

### A chi vi rivolgete?

«Ai panettieri che vogliono rinnovarsi e incentivare i figli a succedere ai padri. Agli startupper-maker (make per noi significa fare, non solo elettronica e stampanti 3D). A imprenditori del franchising, ristoratori e catene di food retailer».

## L'AZIENDA

» Esmach è nel mercato da 45 anni.

» Da proprietà padronale, passa a un gruppo industriale, prima estero e ora italiano. Azionista di maggioranza: ALI Group, food delivery equipment.

» Produzione: macchine per la preparazione del pane e della pizza.

» Personale: 70 persone nella sede di Vicenza, 30 persone nel service sul territorio.

» Cifra di affari stabile: 20 milioni di euro.



Bistrot Milano Centrale.



### EsmachLab è un franchising?

«No, è un'offerta chiavi in mano: progettazione del laboratorio, fornitura, installazione e manutenzione delle cinque macchine, formazione teorica e pratica in azienda, fornitura delle ricette, avviamento dell'attività e consulenza tecnica, economica (redazione del business plan) e di marketing. In aggiunta, a chi lo desiderasse offriamo supporto per l'arredo del negozio, attraverso una rete di partner».

### Avete già aperto dei punti pilota?

«Nel secondo anno dal lancio, ci sono diversi EsmachLab installati, che guadagnano bene. Da Cuneo a Udine, da Somma Vesuviana (Na) a Milano, dove c'è l'esempio più eclatante di cosa si possa fare partendo da zero in termini di conoscenza di pane e pizza. Si tratta di Bistrot Milano Centrale, in stazione. Nessuno di questi aveva mai fatto il panettiere-pizzaiolo prima».

### Costi? Requisiti?

«Si va da 100mila a 150mila euro. Per

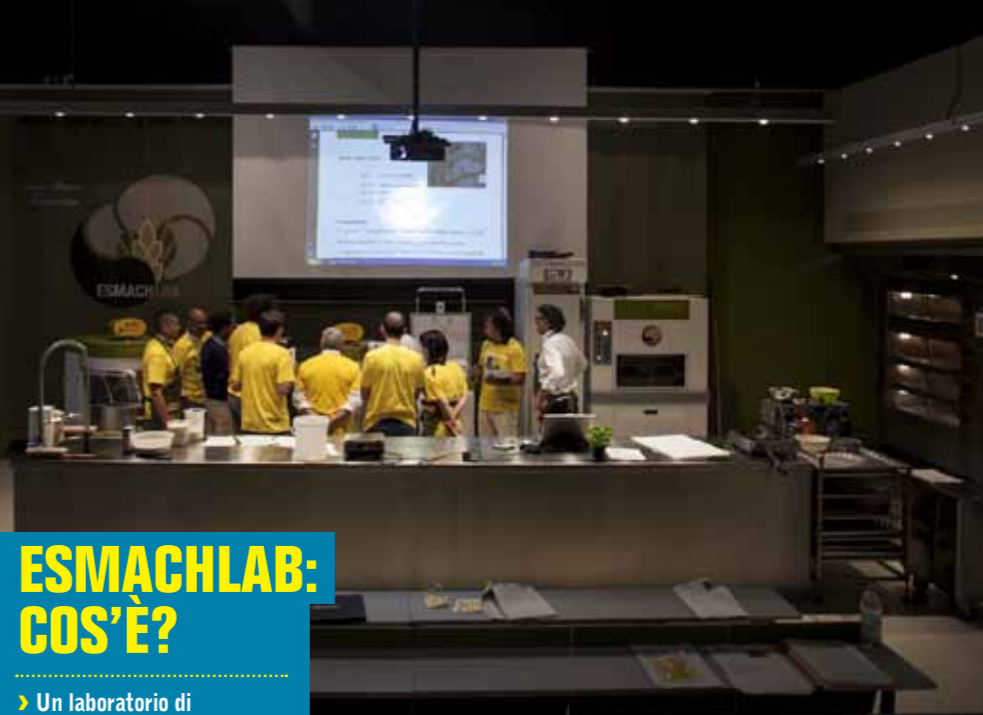
diventare un "panettiere di giorno" sono necessarie doti organizzative, autocontrollo, volontà e capacità di apprendere. È per gente che ama trasformare il lavoro in passione, stare a contatto con la clientela, usando i social per comunicare ed evolvere».

### Il format è uguale per tutti?

«Il modello deve adattarsi alla realtà locale. La matrice italiana deve rimanere: pomodoro, olio e basilico. Poi ciascun panettiere di giorno può liberare la propria creatività!»

### Formazione: come avviene?

«Abbiamo creato EsmachAcademy, una scuola per imparare a fare prodotti buoni e sani. Divulghiamo i valori della qualità, della materia prima selezionata e passione per il buon cibo. Ai nostri corsi ci sono non solo



## ESMACHLAB: COS'È?

» Un laboratorio di panificazione e prodotti da forno innovativo. Produce solo con lievito naturale e senza coadiuvanti additivi, non congelato, sano e digeribile.

» Comprende cinque apparecchiature. Bastano 32 mq. Preparazione e cottura in 30 minuti.

» Può essere gestito anche da chi non ha mai fatto il panettiere. L'attività si fa di giorno.

### Come promuoversi?

«Qualità, risposta concreta ai cinque sensi del consumatore, prodotti sempre freschi, sani, fragranti, gustosi, digeribili. Tutto ciò non basta. Farinetti (fondatore di Eataly) insegna che marketing e comunicazione li ha inventati la gallina, che fa coccodè quando depone l'uovo. Bisogna saper raccontare la propria storia, i propri prodotti in maniera chiara e pulita».

### Come si fa un pane buono e naturale senza lavorare di notte?

«Il panettiere di giorno fa pane, panini, pizza, focaccia e brioche con il lievito madre, gestito da una macchina: così abbiamo reso la sua gestione semplice e ripetibile. Poi abbiamo aggiunto una formatrice automatica con cui si realizzano molti formati di pane, per la produzione standard. Senza alcun additivo o lievito chimico»

### Come attrarre più clienti?

«Insegniamo a fare produzione fresca, con rifornimento continuo della vendita in base ai momenti della giornata. Produzione continua. E di giorno. Si può integrare con birre e vini naturali. I ricavi variano da 300mila fino a 800mila euro l'anno per i laboratori più grandi in aree molto frequentate. E la redditività è tra 20 e 40%».

INFO: [www.esmach.com](http://www.esmach.com), [www.passionepane.it](http://www.passionepane.it) info@esmach.com