

# m

# 5

**Tutti i format hanno a supporto delle attività di gestione un software che, informatizzando alcune di esse, le rende più precise ed efficienti. Pertanto ricordatevi che la stesura corretta del Manuale operativo non potrà mai prescindere da una coerente rilevazioni tra fase operativa e fase digitale.**

# 6

ALLEGARE  
IL BRAND  
MANUAL

Se siete un franchisor e vi state chiedendo cosa sia, beh se fossi in voi chiamerei subito un esperto per realizzarlo. Ogni marchio in franchising debitamente registrato non può essere sprovvisto di un *brand manual*, ossia ciò che definisce le regole di come il marchio deve essere utilizzato e replicato, garantendo con precise istruzioni la sua riproduzione autentica e quella della relativa immagine coordinata.

# 7

AGGIORNAMENTO  
CONTINUO

Così come il sapere si aggiorna, si evolve, muta e si trasforma nel tempo, anche il Manuale è oggetto di attività di aggiornamento e modifica nel corso della vita di un franchising. Per garantire che quel know how nasca e viva con la rete in modo dinamico e assicuri un pieno e costante allineamento degli attori che compongono la rete.

L'affiliato del mese



**MARIO ZENONI**

**ESMACHLAB a PEDRENGO (BG)**

## IL PANE COME UNA VOLTA

Un locale a Pedrengo (Bg) dove trovano posto una caffetteria, un bistro, una bottega alimentare, un banco vendita panetteria e un laboratorio/forno a vista per la produzione di pane fresco firmato EsmachLab. Ne è titolare, insieme alla moglie Sara, al fratello Francesco e alla cognata Valentina Cuminetti, Mario Zenoni.

«È un progetto ambizioso avviato dal novembre 2015 di locale multifunzione, dove abbiamo voluto inserire il forno per il pane, che è un po' il mio regno e la mia passione, in omaggio alla nostra tradizione familiare di fornai». Quali vantaggi avete visto in EsmachLab? «Il prodotto, vero pane di una volta fatto con ingredienti semplici ma eccellenti e che la clientela sta apprezzando molto. Poi gli spazi (occupano solo 20 mq), la lavorazione effettuata di giorno e non di notte grazie al sistema Esmach e la gestione ottimale degli scarti a fine giornata». **INFO: Esmach Spa, [www.esmach.com](http://www.esmach.com), [info@esmach.com](mailto:info@esmach.com)**



**1-2.** Mario Zenoni al lavoro e sotto l'insegna del suo locale, Mario's Bakery, situato a Pedrengo (Bg) in via Giovanna d'Arco 6. **3-4.** Tra gli elementi più apprezzati dalla clientela, oltre all'alta qualità dei prodotti, la lavorazione completamente a vista. **5.** Oltre al pane, le apparecchiature EsmachLab consentono la produzione di ottime pizze, focacce e altri prodotti da forno in tempi rapidi.

