



Panettiere di giorno



La nostra
passione,
il tuo futuro.

ESMACH 

È meglio crearsi un lavoro che cercarsi un lavoro

Grazie ad Esmach le tue idee diventano impresa

Diventare panettiere di giorno non è solo un'opportunità reale e tangibile. È anche una grande scelta che cambierà il tuo futuro. Bastano 35 mq per realizzare il tuo sogno, e un investimento di base per avviare un'azienda.

Prodotti di qualità come focacce e pane, ma anche pizza a lievitazione naturale. Con EsmachLab entri a far parte di un network di professionisti dell'alimentazione, artigiani esperti ma anche veri e propri manager di punto vendita, formati ed accompagnati dalla nostra azienda alla massimizzazione delle performance. Dimentica lievitantii chimici e prodotti precongelati ed accogli tra le tue mura farine di qualità e lievito madre, garantendo tracciabilità e certezza alla tua clientela.

Le aziende di successo di domani si nutriranno di innovazione e passione, ma non dovranno dimenticare i profumi, i sapori e la qualità dei prodotti di una volta, che noi conosciamo bene. Investi in un'azienda di tua proprietà, affidandoti però ad un gruppo internazionale solido e importante, capace di operare in un contesto globale supportando mercati locali. Una grande sfida, da vivere insieme.

01.

BUONGIORNO!

Ore 6.00

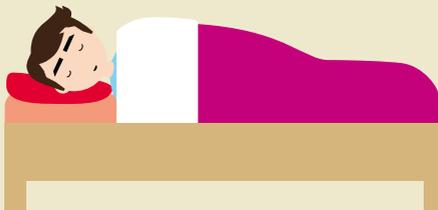
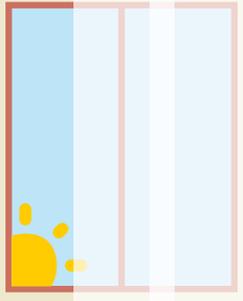
Inizia la giornata:
chi ha detto che
i panettieri devono
lavorare di notte?
Svegliati con il sole!



What is the
night made for?



d-r-i-i-i-n



02.

E ORA SI VA AL LAVORO

25 m²

35 m²



Area per la vendita

Dedica spazio ed attenzioni al cliente, alla tua vetrina

Laboratorio

Bastano 35 m², per permetterti di sfornare anche 400 kg al giorno

Ore 7.00

Arrivo in laboratorio: solo pochi minuti per preparare i tuoi prodotti a lievitazione naturale.

03.

PRODOTTO FRESCO, IN POCHI MINUTI!

1



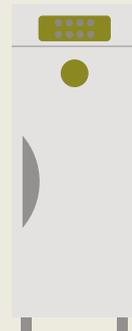
**Generatore
di lievito Madre**

2



**Impastatrice automatica
a spirale**

3

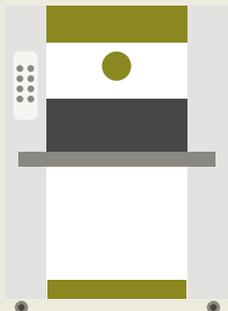


**Cella di lievitazione
e conservazione**

Ogni supereroe ha i suoi aiutanti!

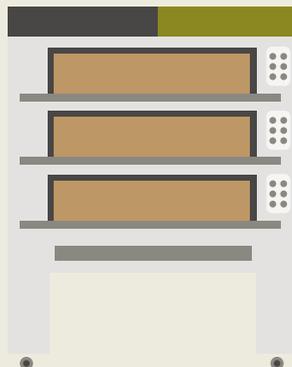


4



**Panetrotad per taglio
e modellamento**

5



**Forno elettrico
per cottura**

04.



Mattino

Stupisci i tuoi clienti: qualità della lievitazione naturale e stuzzicanti idee



**IL PANIFICIO
APRE AL PUBBLICO**

05.

È ORA DI PRANZO



È buono perché
ha un aroma
unico e fragrante

È buono perché
non è frozen e non
contiene lieviti
chimici

È buono perché
è sano, digeribile
e prodotto
naturalmente

È buono perché
è fatto con
lievito madre



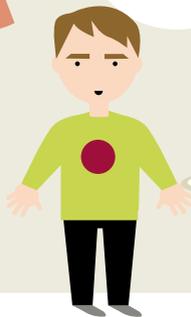
È buono perché
è fresco ad ogni
ora del giorno



È buono perché
si conosce la
provenienza delle
materie prime

Pranzo

Varietà e quantità
in base alla domanda



06.

**POMERIGGIO,
MERENDA,
APERITIVO
E CENA!**

Pomeriggio

Prepara i tuoi prodotti a qualsiasi ora del giorno: bastano pochi minuti!



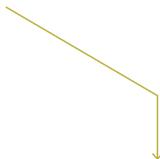
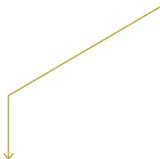
07.

BUONANOTTE!



Ore 20.00

Goditi il tuo tempo libero,
uscita galante o relax
in famiglia?



e di notte...

*quello
che vuoi tu!*



ESMACH 

Esmach S.p.A.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

Tel. +39 0444 419777
Fax +39 0444 419708
www.esmach.com