

ESMACHLAB

SETTORE

Laboratori-negozi di panetteria

INVESTIMENTO

Da 70mila euro

STRUTTURE OPERATIVE

13

PANE PER I TUOI DENTI

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

Il format EsmachLab nasce da un'idea semplice e innovativa. Si tratta di un laboratorio di panificazione-pizzeria e pasticceria sviluppato da Esmach per sfornare pane fresco, brioche, pizze e 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.

Tutti panettieri. 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. Sul fronte della formazione, 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 prevede la progettazione del laboratorio, fornitura, installazione e manutenzione delle cinque macchine. Inoltre, formazione teorica e pratica e consulenza tecnica, economica (redazione del business plan) e di marketing.

INFO: Esmach Spa, www.esmach.com, info@esmach.com

plus

Un mercato sempre di attualità, in cui inserirsi anche senza esperienza, con un supporto completo e un metodo innovativo per la realizzazione di prodotti da forno in tempi rapidi.