



La vendita on demand di prodotti
da forno nel panificio di oggi

I relatori

Stefano Bongiovanni

Consulente Bakery
Consulente Esmach



Stefano Tonini

Socio fondatore Consorzio
Assogi, consigliere Assogi

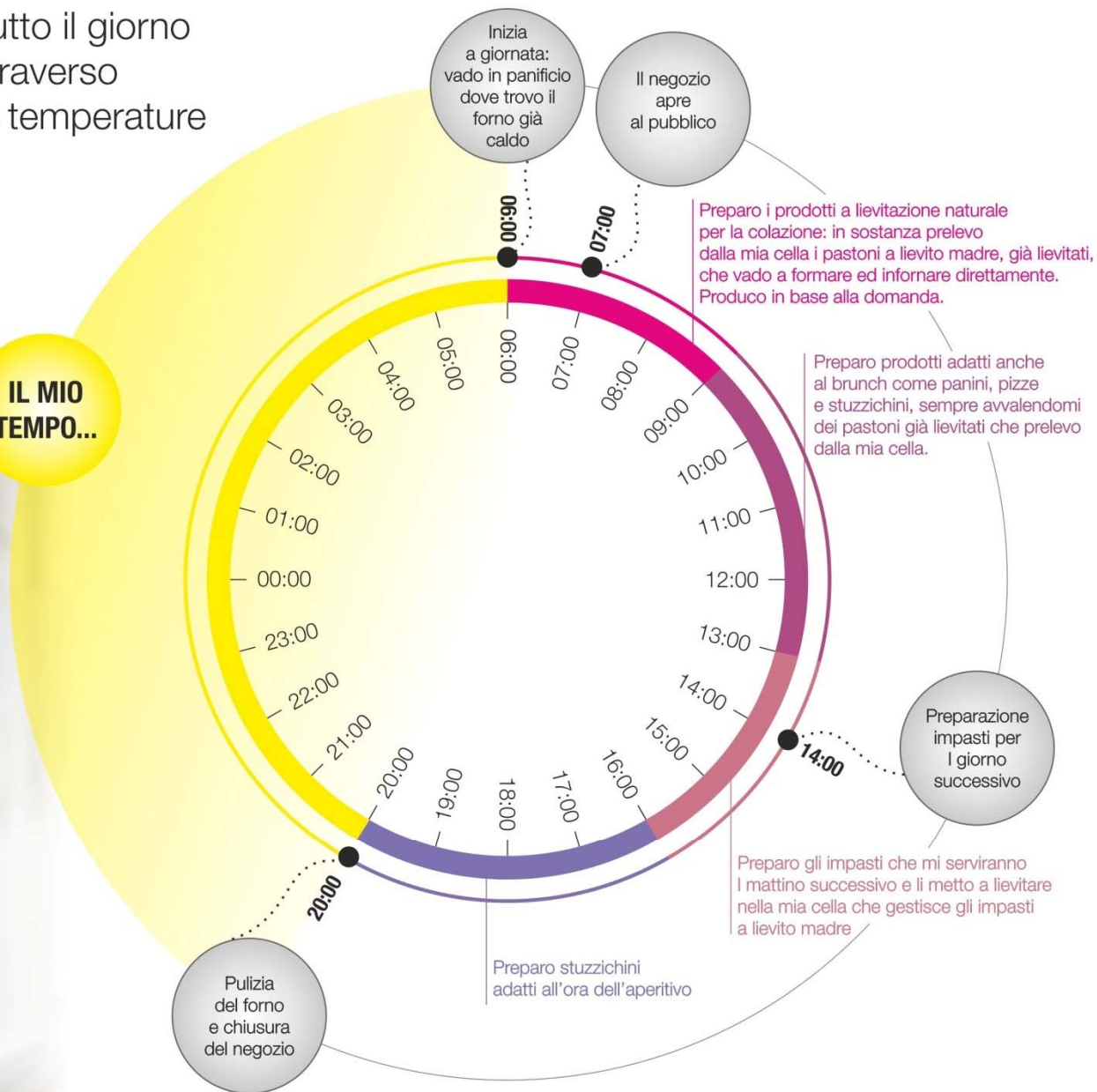


Prodotti on demand sfornati tutto il giorno con le nuove metodologie. Attraverso processi naturali, controllando temperature ed umidità si può!

La giornata di Stefano Bongiovanni



IL MIO TEMPO...



Forni trivalenti convezione vapore



Abbattitore



Confezionatrice sottovuoto



Mantenitore – rigeneratore



Forni Trivalenti – caratteristiche:

- Programmi automatici a varie fasi di cottura
- Adattamento automatico alla quantità di prodotto
- Controllo costante di temperatura, tempi di cottura, velocità di rotazione della ventola, umidità in camera
- Cottura e riscaldamento in contemporanea di vari tipi di prodotti
- Dotazione di sistemi di autolavaggio della camera di cottura a fine ciclo
- Dotazione di teglie speciali in materiali diversi per ottimizzare le diverse tipologie di cottura.

Vantaggi della tecnica on demand:

- Migliore utilizzo del tempo, con lavorazioni nei tempi morti e durante il giorno
- Possibilità di ottimizzare gli acquisti, grazie alla disponibilità sul mercato di prezzi speciali di ingredienti base
- Ottimizzazione delle risorse energetiche
- Sprechi minimi grazie alla conservazione dei semilavorati
- Standard qualitativi costanti
- Possibilità di rivendita a terzi, grazie a una produzione organizzata in maggiore quantità
- Possibilità di far fronte a richieste last minute grazie alle scorte.



Grazie per la vostra attenzione!
Stefano Bongiovanni e Stefano Tonini

ESMACH 

ASSOGI
CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI