Lesaffre: parte il roadshow dedicato all'ottimizzazione della produzione nella panificazione

20240326113648lesaffre-sigep-2023-6aede253

Saranno **quattro le tappe**, dislocate tra nord, centro e sud Italia, **del roadshow organizzato da Lesaffre** per affrontare la tematica dell'**ottimizzazione della produzione** nel mondo della **panificazione.**

L'iniziativa dell'azienda darà l'opportunità ai partecipanti di scoprire come **ridurre il lavoro notturno**, migrando a quello diurno, **migliorare la programmazione settimanale, minimizzare gli sprechi di prodotto** e offrire pane sempre fresco e appena sfornato.

Durante l'evento Lesaffre presenterà anche le ultime novità e i prodotti per **ampliare l'offerta di pani speciali**, consentendo ai panificatori di semplificare i processi, soddisfare le esigenze dei consumatori più esigenti e differenziarsi sul mercato.

Proprio nel contesto dell'ottimizzazione della produzione in panificio, Lesaffre ha recentemente introdotto **Ibis Minute Bread Fresh**, il coadiuvante clean label che offre massima flessibilità nei processi di panificazione. Questo prodotto brevettato permette una **programmazione del lavoro più flessibile**, garantendo pane fresco disponibile in ogni momento della giornata, in base alle richieste della clientela, e la conseguente riduzione di sprechi di prodotto. Il prodotto riduce infatti i tempi di lavorazione, consentendo una **cottura più rapida del pane** (25% in meno del normale) e un'ottima **conservazione del prodotto finito** (fino a 7 giorni).

Il roadshow **"Soluzioni per ottimizzare la produzione"** avrà inizio il **3 aprile presso CAST Alimenti**, la scuola di cucina e dei mestieri del gusto di Brescia, con la quale Lesaffre collabora già da diversi anni.

Le successive tappe saranno il **16 aprile** alla scuola Food Bunker **a Settevene** (VT), il **9 maggio a In Cibum a Pontecagnano** (SA), e il **14 maggio** presso il distributore **Pasquale Capursi a Molfetta (BA).**