
Pan Technology

Spendi un giorno del tuo tempo per provare con mano il nostro metodo, il primo e terzo lunedì di ogni mese, Vi aspettiamo.

Cosa facciamo

dimostriamo

dopo due anni di sviluppo vogliamo farvi toccare con mano il nostro metodo e quindi vi invitiamo a vederlo personalmente

miglioriamo

dopo aver provato il nostro metodo potrete valutare se seguirci e migliorare la vostra vita e la vostra attività

accompagniamo

vi accompagneremo durante tutto il percorso fino a che sarete in grado di produrre le Vostre ricette con il nostro metodo

sicurezza

ci conoscete e sapete quanto la famiglia di panificatori Favaron ci mette in passione e lavoro per rendere il nostro lavoro sempre più gratificante

Tecnologie

usiamo nuove tecnologie salvaguardando la tradizione .

Chi siamo

Stefano Favaron

Maestro Panificatore, consulente e formatore.

Diego Favaron

Maestro Panificatore, ricercatore e consulente

Mauro Favaron

Amministrazione, ricercatore e consulente

Vi invitiamo

Nella nostra sede per toccare con mano il nostro metodo ogni quarto lunedì del mese



Lo Staff

i nostri punti fermi

Pantecology lavora da sempre per migliorare la qualità del prodotto e della vita dei panificatori

>Riteniamo che il lavoro del panificatore sia sempre migliorabile mantenendo però inalterata la qualità del prodotto.

>Riteniamo che solo attraverso metodi naturali e l'utilizzo della moderna tecnologia si possa realizzare un prodotto ottimo.

>Riteniamo che le abitudini e l'organizzazione di un panificio debba essere rispettate per salvaguardare la tradizione del nostro lavoro

>Riteniamo che la qualità della vita di un panificatore va migliorata e con il nostro metodo possiamo limitare il lavoro notturno.

>Riteniamo che solo un prodotto naturale al 100% può competere con la concorrenza .

>>Riteniamo infine di condividere, come è nostra tradizione il nostro metodo di lavoro con i panificatori legati alla tradizione dell'arte bianca.

metteteci alla prova

Durante tutto il nostro lavoro saremo al Vostro fianco guidandovi in questa nuova metodologia di lavoro, sicuri della nostra esperienza come consulenti e dei risultati che abbiamo fino ad oggi ottenuto.

Siamo certi che riusciremo ad applicare la nostra nuova tecnica di lavoro a tutte le Vostre ricette, gestendo e limitando al minimo le criticità che si potranno presentare, condividendo assieme a voi le soluzioni possibili, accompagnandovi fintanto che queste siano raggiunte.

Impegno, esperienza, ascolto, studio e soprattutto lavoro sono i punti che ci hanno permesso di essere considerati i migliori consulenti nel campo della panificazione.

Affermiamo che grazie a questa nuova tecnologia di produzione da noi messa a punto Vi faremo terminare il lavoro notturno. E lo faremo!

Metteteci alla prova contattaci allo **045/8511360**
