

COMPANY PROFILE



**CHI SIAMO**



**IL TEAM**



**I VALORI**



**LA NOSTRA  
EVOLUZIONE**



**SOSTENIBILITÀ E  
CERTIFICAZIONI**



**DIGITALIZZAZIONE**



**I NOSTRI NUMERI**



**PROCESSO  
PRODUTTIVO**



**PRODUZIONE  
INDUSTRIALE,  
SAPORE  
ARTIGIANALE**



**LINEE PRODOTTI**



Essere artisti del sapore significa saper utilizzare **materie prime di alta qualità** e trasformarle in qualcosa di prezioso, gustoso e fragrante.

Uniamo **farine selezionate da filiere tracciate** a ingredienti di qualità per dar vita a un **pane buono e genuino**.

Il nostro pane ha le caratteristiche tipiche di un **prodotto artigianale**, il quale passa per un **accurato controllo**, grazie al supporto di tecnologie avanzate e del team ricerca e sviluppo.

Per i nostri clienti, siamo dei **partner**. Insieme, studiamo soluzioni e ricette innovative per offrire al cliente finale uno straordinario pane appena sfornato... direttamente in punto vendita.



## IL TEAM



Siamo una squadra di appassionati con un **sogno comune**: crescere e fare sempre meglio del giorno precedente.



## Ricerca e sviluppo

Crediamo nella crescita e nell'apprendimento. Solo attraverso la **formazione** riusciamo a compiere quei passi in avanti necessari per offrire sempre il miglior pane possibile.

Trascuriamo ore in laboratorio per testare la qualità delle materie prime. La costante spinta verso la ricerca rappresenta la base della crescita della nostra azienda.



## Formazione

Prevediamo un percorso di **formazione** per i nostri clienti, declinato anche verso chi si occupa della cottura e del trattamento del pane direttamente in punto vendita. L'obiettivo è quello di mantenere intatte le qualità organolettiche del prodotto in modo da avere fragranza, consistenza e aroma completamente intatti. L'**ascolto delle esigenze** e l'**attenzione alle persone** sono per noi valori imprescindibili.



## Territorio

Le scelte che operiamo sono sempre rispettose del **territorio**, della crescita locale e sono caratterizzate da un attento controllo.

Siamo un'azienda fortemente radicata nel territorio, collaboriamo con **realità locali** e ci impegniamo a valorizzare le eccellenze italiane.

## 2005

Panificio San Francesco inizia la sua attività come **importatore di pane parzialmente cotto e surgelato**. Un prodotto, questo, totalmente nuovo per il mercato italiano. Il primo prodotto commercializzato è la **baguette**.

## 2018

Viene installata e avviata **una nuova linea produttiva più versatile, destinata alla produzione di ciabatte e pani rustici, in vari formati e con diverse tipologie di farina**.



## 2008

Nasce a Codevilla, in provincia di Pavia, un **nuovo stabilimento produttivo all'avanguardia** dove è presente la più **performante linea di produzione italiana** di pane parzialmente cotto e surgelato.

## 2021

Panificio San Francesco è **leader nel proprio settore** e ha l'obiettivo di crescere ancora di più grazie a una **rinnovata organizzazione commerciale** e a un forte potenziamento della propria struttura tecnica e del reparto **ricerca e sviluppo**.

“

*Il mondo è  
un bel posto e  
**per esso vale  
la pena lottare***

Hernest Hemingway



## SOSTENIBILITÀ

Ci impegniamo quotidianamente per **ridurre l'impatto** sul pianeta e contribuire, individualmente e come azienda, al benessere ecologico, sociale ed economico.

Effettuiamo un **controllo accurato sugli scarti**.

Privilegiamo **colture locali** e l'utilizzo di **farine di provenienza italiana**. La **filiera corta** evita di avvalersi di sistemi di trasporto aggiuntivi e superflui.

Usiamo **imballaggi riciclabili**.

Siamo fautori di un approccio che vuole accogliere e soddisfare i **bisogni** della nostra generazione e, al tempo stesso, preservare e garantire quelli delle **generazioni future**.

**Sicurezza e qualità** sono da sempre aspetti per noi essenziali, ai quali prestiamo massima attenzione.

I nostri prodotti vengono **monitorati** lungo tutto il processo produttivo, dai controlli di tipo microbiologico sulle materie prime e sul prodotto finito, alla verifica degli standard dimensionali, fino al costante monitoraggio delle temperature.

Abbiamo ottenuto la certificazione di prodotto di filiera (UNI EN ISO 22005:2008).

Siamo **certificati con i due principali standard** in materia di sicurezza alimentare riconosciuti a livello internazionale:





## DIGITALIZZAZIONE

Siamo specializzati in prodotti qualitativi da volume.  
Cosa significa?  
Significa che siamo in grado di “sfornare” **elevate quantità di diverse tipologie di pane.**

**9.000**  
BAGUETTE ALL'ORA

**6.500**  
CIABATTE ALL'ORA

Abbiamo **2 linee di produzione robotizzate** che ci consentono di controllare facilmente tutto il ciclo produttivo.

La gestione risulta essere efficiente e controllata grazie anche alla recente **installazione di un sistema ERP e MES.**

Tutta l'azienda è, in realtà, **digitalizzata**: uffici, produzione, manutenzione e controllo qualità. Abbiamo installato **SAP** e un programma che gestisce gli impianti in ottica Industry 4.0.

Siamo digitalizzati anche in termini di **sicurezza alimentare** con l'utilizzo di sistemi di identificazione specifici per il rilevamento di contaminanti sul prodotto sfuso e confezionato, quali **metal detector** e **raggi X.**



In Panificio  
San Francesco i  
numeri prendono vita  
e si trasformano in  
gustoso piacere.



TONNELLATE DI CAPACITÀ PRODUTTIVA ANNUA

**16.000**

PRODUZIONE LINEA 1

**10.000**

PRODUZIONE LINEA 2

BAGUETTE PRODOTTE  
IN UN ANNO

**60 milioni**

CIABATTE PRODOTTE  
IN UN ANNO

**30 milioni**

NUMERO  
DIPENDENTI

**80**

## PROCESSO PRODUTTIVO

I profumi, i sapori e i colori dei nostri prodotti sono quelli che ritrovi nelle panetterie.

Produciamo pane parzialmente cotto e surgelato attraverso un **processo produttivo** che preserva le qualità delle materie prime utilizzate.

Ogni **fase di produzione è digitalizzata e ottimizzata** per assicurare un prodotto di qualità e pienamente in linea con le aspettative dei nostri clienti.



IMPASTO



FORMATURA



LIEVITAZIONE



COTTURA



CONFEZIONAMENTO



CONSEGNA

## I NOSTRI PUNTI DI FORZA

## PROCESSO PRODUTTIVO

**2 linee di produzione automatizzate e robotizzate**

**2 diverse tipologie di impasto**

**Diretto:** realizzato utilizzando tutti gli ingredienti in un sola fase e destinato alla sola produzione di baguette;

**Indiretto:** metodo produttivo strutturato su due fasi che permette di realizzare differenti impasti utilizzando farine di diverse tipologie. Il risultato finale è un pane dal profumo intenso e invitante.

Rigorosi **controlli di sicurezza alimentare** grazie al supporto di **metal detector** e **tecnologia a raggi X**.

Collaboriamo con partner logistici in grado di **consegnare** i nostri prodotti in tutta Italia **entro 72 ore**. Questo ci consente di portare al punto vendita un pane che **conserva tutte le speciali qualità organolettiche** che possiede al momento in cui esce dal forno cottura.

Studiamo il mercato e le richieste del consumatore finale per realizzare, a 4 mani con i nostri clienti, **ricette sempre nuove e innovative** per soddisfare il gusto di tutti.





Un buon pane  
lo si riconosce  
assaggiandolo

## PRODUZIONE INDUSTRIALE, SAPORE ARTIGIANALE

Forma, dimensione, colore, profumo, consistenza, gusto...le **proprietà organolettiche** sono l'insieme delle caratteristiche chimico-fisiche del pane, percepite dagli organi di senso.

Pochi ingredienti, ma ricchi di **proprietà nutritive**, in grado di realizzare un'assoluta opera d'arte. Il nostro pane è capace di suscitare intense reazioni emotive, riportarci indietro nel tempo e ricordarci momenti felici.

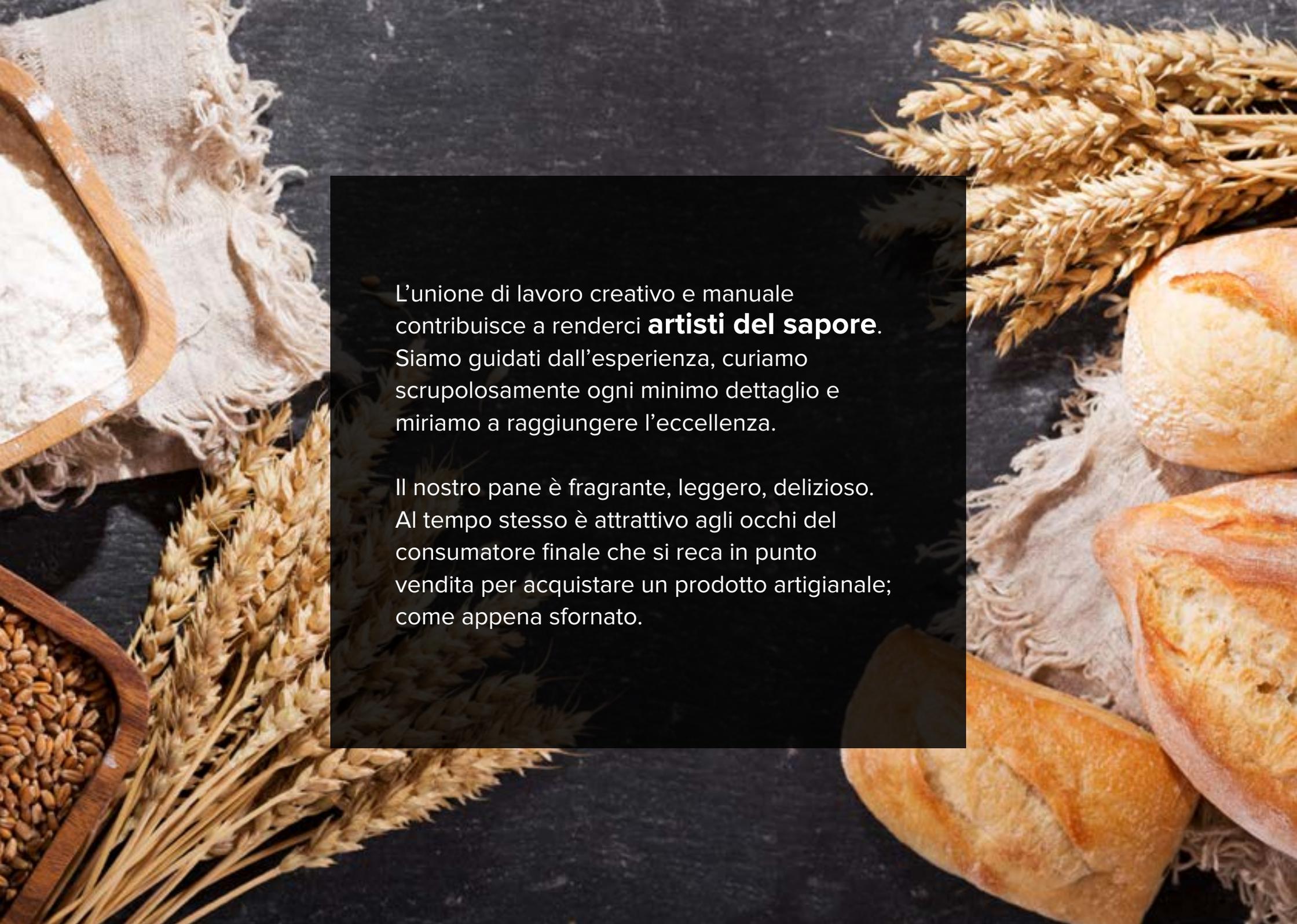
Tutte le nostre ricette sono sviluppate con materie prime di qualità per offrire **aroma e carattere nel gusto**, come da tradizione.

**Farine tipo 0 e tipo 1, semola di grano duro e integrale**

**Farine di filiera con grani italiani certificati**

**Miscele multicereali**

Dipingiamo una gamma di **sapori e forme** unica nel suo genere, per garantire al consumatore finale una fantastica fragranza, anche diverse ore dopo la doratura.



L'unione di lavoro creativo e manuale  
contribuisce a renderci **artisti del sapore**.  
Siamo guidati dall'esperienza, curiamo  
scrupolosamente ogni minimo dettaglio e  
miriamo a raggiungere l'eccellenza.

Il nostro pane è fragrante, leggero, delizioso.  
Al tempo stesso è attrattivo agli occhi del  
consumatore finale che si reca in punto  
vendita per acquistare un prodotto artigianale;  
come appena sfornato.



**PANIFICIO SAN FRANCESCO spa**

Tel. +39 0383 77166 - Fax +39 0383 398035 - [commerciale@panificiosanfrancesco.eu](mailto:commerciale@panificiosanfrancesco.eu)

[www.panificiosanfrancesco.eu](http://www.panificiosanfrancesco.eu)

Sede amministrativa: Strada Provinciale - Voghera/Genestrello 8b - 27050 Codevilla (PAVIA)

Sede legale: Via Cadorna 15 - 20090 Opera (MI)