

## Mercato del Pane: collettività e trasparenza per il raggiungimento di nuovi obiettivi

12 Agosto 2023



PESCARA - Il concetto di collettività al centro di un'impresa, che punta allo scambio di esperienze tra lavoratori, per il raggiungimento di determinati obiettivi, in linea con una filiera trasparente. È la visione del Mercato del Pane, azienda di produzione e distribuzione di pani agricoli e pasticceria da forno, con punti vendita a Pescara, Montesilvano e a San Silvestro e con il forno a Turrivalignani (Pescara).

“Formare dei team in ogni reparto per decidere insieme”, spiegano dal Mercato del Pane.

Fondamentale la formazione per gli oltre 40 ragazzi di un'azienda, che si distingue sul territorio per la continua ricerca di qualità, grazie a un pane di filiera di cui è possibile ripercorrere la provenienza, la coltivazione e la fasi di lavorazione del grano. Alla base di tutto i fornai esploratori, che alimentano i vari progetti per il raggiungimento degli obiettivi.

Nei mesi scorsi è stato avviato un progetto, in linea con la nuova visione dell'impresa in cui un Team di Fornai Esploratori ha creato l'attuale menu estate 2023 dalla ideazione di nuovi articoli fino alla costificazione e fattibilità degli stessi.

Nel Menu estivo sono stati distinti tre momenti della giornata: risveglio, break e l'ora felice.

Per il primo, tra le proposte emergono il coldbrew, caffè estratto a freddo, lo smoothies, bevanda rinfrescante a base di frutta, la mono estate, crostatina di stagione con frolla di grano filiera e frutta di stagione, e poi ancora un muffin vegano al cioccolato e marmellata di frutti di bosco.

Per il break tra le novità proposte vi sono gli Intrepidi in vasocottura con panzanella, ciabotto abruzzese, parmigiana di melanzane, couscous di farro e altri piatti della tradizione preparati all'interno del vaso.

All'ora felice è possibile scegliere tra l'aperitivo agricolo o il tagliere del mercato, da accompagnare con smoothies, bevanda rinfrescante a base di frutta, kombucha artigianale, ossia tè freddo fermentato con infusi di erbe ed estratti naturali, oppure con del vino della cantina del mercato o della birra, oltre ai cocktail, preparati con prodotti del territorio.

Nell'ottica della sinergia e di una visione di impresa, incentrata sugli effetti positivi del lavoro di squadra, si inserisce anche la cosiddetta *Job rotation*, la possibilità di cambiare ruolo all'interno dell'azienda, su base volontaria, per un breve periodo di tempo.

“Un arricchimento per l'azienda e per i lavoratori, uno scambio di esperienze che consente di confrontarsi e di esplorare altri campi, oltre che di mettersi nei panni dell'altro”, precisano dal Mercato del Pane.

La collaborazione, inoltre, avviene anche con altri forni della Breaders srl, come quella relativa al progetto, già partito, di una linea di prodotti comuni, come le confetture, realizzate attraverso la raccolta della frutta. Altre importanti novità arriveranno dall'Azienda Agricola Fornai Esploratori del Mercato del Pane, che si trova ad Abbateggio (Pescara), dove oltre al grano, si coltivano segale, patate e ceci.

**pubbliredazionale**