



**FEA Food Equipment Agency è una società che si occupa di sviluppo progetti produttivi e commerciali nel settore della panificazione e pasticceria**







Supportiamo le aziende con servizi completi di progettazione, organizzazione degli spazi produttivi e fornitura completa di tutti i macchinari e attrezzature necessarie per la produzione nel settore Ho.Re.Ca.

Per i gestori di punti vendita, il team di nostri esperti panificatori e pasticceri fornisce consulenza su materie prime, ricette e ottimizzazione della gestione dell'attività produttiva.

Per i distributori di macchinari per panificazione e pasticceria che vogliono ampliare o modificare l'assortimento del loro catalogo, siamo in contatto con numerosi produttori italiani per dare supporto nello sviluppo di nuove collaborazioni.

# Consulenza per ristoranti e mense

La consulenza di FEA per ristoranti e mense si concentra sull'ottimizzazione delle operazioni e sull'implementazione di strategie personalizzate per migliorare l'efficienza e la qualità del servizio. Grazie a un team di esperti con esperienza nel settore della ristorazione, FEA offre un supporto completo che va dall'analisi delle procedure operative alla gestione degli approvvigionamenti, garantendo soluzioni su misura che rispondono alle esigenze specifiche di ogni cliente.





### **Progettazione di spazi e flussi di lavoro**

Con il nostro supporto, la tua cucina diventa un ambiente ottimizzato ed efficiente, grazie a una progettazione pensata per migliorare la disposizione degli spazi e ottimizzare i flussi di lavoro. Studiamo soluzioni su misura per le esigenze specifiche di ristoranti e mense, garantendo una disposizione funzionale delle attrezzature.

### **Sviluppo menu e ricette personalizzate**

Collaboriamo con te per creare menu che esprimono l'identità del tuo locale e rispondono alle preferenze della tua clientela. Lavoriamo insieme su bilanciamento delle ricette, scelta di ingredienti e sviluppo di piatti innovativi e creativi che catturano l'attenzione e soddisfano i gusti di ogni ospite.

### **Analisi costi e massimizzazione dei profitti**

Offriamo un'analisi dettagliata dei costi per ogni piatto, ottimizzando le risorse e migliorando la redditività. Ti supportiamo nel definire il prezzo ideale di ogni proposta, aiutandoti a bilanciare qualità e sostenibilità economica, aumentando il valore percepito di ogni portata.

### **Formazione e workshop**

Siamo a disposizione per organizzare workshop e corsi di cucina, offrendo un'occasione unica per condividere conoscenze e migliorare le competenze del tuo team. Questa opportunità formativa aggiunge valore alla tua attività, rafforza il legame con la clientela e promuove un approccio innovativo alla ristorazione.

# Consulenza per laboratori di pasticceria e panificazione

FEA supporta i laboratori di pasticceria e panificazione nell'innovazione e nel miglioramento dei processi produttivi, con l'obiettivo di massimizzare la qualità e l'efficienza. Le nostre consulenze includono lo sviluppo di nuovi prodotti, l'introduzione di tecnologie avanzate e l'ottimizzazione della gestione produttiva. Con un approccio orientato al risultato e un'attenzione particolare alle esigenze artigianali, FEA aiuta i laboratori a distinguersi sul mercato e a valorizzare il proprio potenziale creativo.





### **Progettazione personalizzata del laboratorio**

Con FEA, la progettazione del tuo laboratorio di pasticceria o panificazione viene studiata su misura, in base allo spazio disponibile (30, 50, 80 o 100 mq) e alle tue esigenze produttive. Creiamo un layout funzionale che ottimizza ogni metro quadrato, migliorando l'efficienza e la produttività delle operazioni.

### **Scelta di attrezzature e ottimizzazione**

Ti aiutiamo a selezionare le attrezzature più adatte e a definire cicli produttivi ottimali che riducono i costi e massimizzano il rendimento. Grazie al nostro approccio, ogni aspetto della tua attività – dalle materie prime all'attrezzatura – viene scelto per supportare la tua crescita, rispettando il tuo budget e le specifiche esigenze del laboratorio.

### **Sviluppo e bilanciamento ricette**

FEA supporta il tuo laboratorio nello sviluppo di prodotti "secchi" unici, come panificati e dolci da forno, offrendo ricette innovative e bilanciate. Diamo vita a prodotti che raccontano la tua passione e soddisfano le esigenze del mercato, permettendoti di distinguerti con un'offerta artigianale e su misura.

### **Packaging e accesso ai mercati**

Non ci fermiamo alla produzione: forniamo assistenza per individuare il packaging ideale che valorizzi e protegga i tuoi prodotti, oltre a offrire supporto per l'espansione nei mercati internazionali. Grazie ai nostri Temporary Export Manager, potrai scoprire nuove opportunità di business e ampliare la tua clientela.

**FEA Srls**

[www.0039fea.it](http://www.0039fea.it) - [info@0039fea.it](mailto:info@0039fea.it)  
+39 0445 1631519 - P.IVA IT04284630243

