



SCHEDA PROFESSIONALE MAESTRO ARTIGIANO PANIFICATORE
DONINI SIMONE
NUMERO ISCRIZIONE ALL'ELENCO: 209
ANNO CONFERIMENTO TITOLO: 2014

DATI AZIENDALI IDENTIFICATIVI E RECAPITI

Donini Simone Doper srl

Via Nazionale, 35 38018 Molveno

CF DNNSMN72D27F187I

Doper srl produzione di pane, di pasticceria e vendita al minuto
sede legale Via Bortolon, 12/A 38018 Andalo (TN)

Numero di iscrizione al Registro imprese e Codice Fiscale 00358030229, n. REA TN - 92139

Email info@pandoper.com Pec pandoper@mailboxpec.it

PRESENTAZIONE (PERCORSO PROFESSIONALE)

Anno 2003: corso di 44 ore “Qualità per il settore della panificazione”

Anno 2006: corso di 152 ore “L’arte bianca fra tradizione e innovazione”

Anno 2008: corso di 262 ore “Aggiornamento tecnico e sviluppo manageriale per prof. dell’arte bianca”

Anno 2014: conferimento del titolo di “Maestro Artigiano Panificatore”

PRODOTTI E/O SERVIZI

ESPERIENZA TECNICO PROFESSIONALE

I prodotti proposti sono: pane biologico, pane speciale, pane surgelato, biscotti, ma non si dimentica la tradizione più antica e ripropongono il pane genuino e soffice di un tempo, senza conservanti e con l'aggiunta di sale iodato. **Il pane PANDOP non contiene conservanti** e la maggior parte dei nostri prodotti è priva di additivi emulsionanti, sostanze che sono consentite dalla legge, ma che sicuramente non sono naturali e gradite all’organismo. Il risultato finale è un pane più digeribile che, oltre a garantire un miglior assorbimento di sostanze nutritive, **mantiene al massimo livello fragranza, sapore e profumo.**

In particolare i prodotti precotti sono totalmente privi di emulsionanti, mentre vengono limitate le quantità per i prodotti surgelati.

Il sale iodato è un tipo di sale a cui è stata aggiunta una quantità sensibile di ioduro di potassio, prezioso per la nostra salute: l’azienda Doper ha deciso di utilizzarlo al posto del sale comune.



LAVORI FATTI E/O REFERENZE

- **raccolta ordini giornaliera** via telefono, fax, segreteria e direttamente on-line sul nostro NUOVO SITO www.pandoper.com;
- **Consegna quotidiana a domicilio** nei Comuni di Andalo, Molveno, Fai della Paganella, Cavedago, Spormaggiore;
- Possibilità di **reintegro prodotti** per più volte al giorno;
- Ampia gamma di prodotti: oltre 30 tipi di PANE TRADIZIONALE, SPECIALE E CONFEZIONATO, oltre a PIZZE e FOCACCE, DOLCI PER LE COLAZIONI E PASTICCERIA;
- Possibilità di **personalizzazione dell'offerta** con creazione di prodotti particolari, anche da regalo;
- Consegniamo pane surgelato in tutto il Nord Italia.

SPECIALIZZAZIONI E/O TECNOLOGIE PARTICOLARI UTILIZZATE

Il Panificio per il raggiungimento di una sempre maggiore qualità della produzione e dei servizi offerti è **impegnato** da diversi anni nell'applicazione di **un sistema di qualità aziendale** ed ha ottenuto nel maggio 2002 la **certificazione ISO 9001**.

L'azienda guarda all'**ambiente come risorsa indispensabile e da tutelare**. Per testimoniare questa volontà, è stato adottato nell'anno 2005 il **marchio 100% energia pulita** che certifica l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili. Obiettivo primario, al fine di mantenere intatto il paesaggio, è prevenire l'inquinamento e attenuare continuamente gli impatti ambientali nel contesto territoriale in cui operiamo.