

#trentacinqueannidinoi



PROFILO AZIENDALE

Danziforni

35
YEARS
ANNIVERSARY
1989 - 2024

Un anniversario, come pure un compleanno, sono sempre occasioni per fare un bilancio della propria vita, per guardarsi indietro e vedere quanta strada è stata percorsa, ma anche per guardare avanti e fare nuovi progetti.

35 anni di attività sono un bel traguardo e ne siamo profondamente orgogliosi.

Lo stiamo vivendo come una grande opportunità per darci obiettivi nuovi. Il cambiamento è un ingrediente fondamentale nella ricetta della realizzazione personale e della felicità; è come un elisir miracoloso, che consente al nostro entusiasmo e alla nostra curiosità di riprendere a scorrere più intensamente nella vita di tutti i giorni, e quello che abbiamo costruito con impegno e fatica, si trasforma in un trampolino di lancio che ci lancia in nuove sfide.

CHI SIAMO

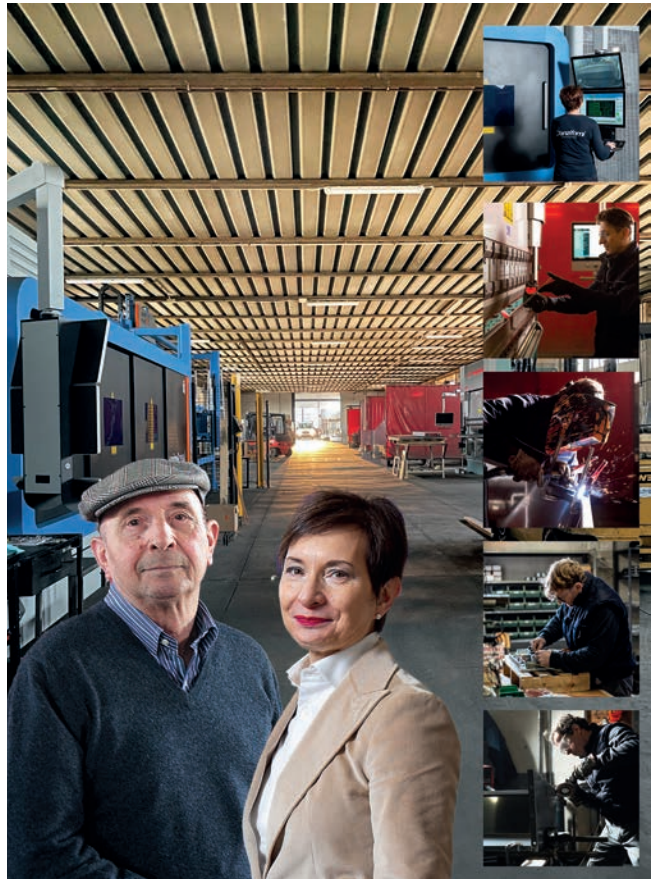
La DANZI FORNI SRL è un'azienda familiare alla seconda generazione che si è sempre dedicata alla progettazione ed alla costruzione dei propri forni per la panificazione e la pasticceria, con l'unico obiettivo di vendere qualità.

La DANZI FORNI è un'azienda di produzione, la cui attività principale è la vendita dei forni da essa stessa prodotti.

Tutto il ciclo di produzione dei nostri forni è effettuato completamente all'interno del nostro stabilimento di Oppeano in provincia di Verona, in Italia e comprende le operazioni di taglio, di piegatura, assemblaggio, compreso il cablaggio dell'impianto elettrico. Il nostro ufficio tecnico fa fronte in proprio e senza consulenza esterna alla progettazione dei nostri forni ed alla loro innovazione.

L'essere azienda di produzione e non di assemblaggio ci consente di poter garantire il controllo e la qualità dell'intero processo produttivo dei forni. Nello stesso tempo, potendo gestire in proprio i tempi di produzione, assicuriamo tempi di consegna che non potremmo garantire se dipendessimo da aziende terze.

Ecco perché consideriamo di estrema importanza l'investimento continuo in nuovi macchinari: ci rendono autonomi nella gestione della nostra produzione, ci consentono il controllo dei costi e dei tempi di produzione nonché l'ottenimento di una perfetta esecuzione del prodotto in ogni suo dettaglio.



I PRODOTTI

La nostra gamma di produzione comprende forni rotativi e forni a camere sovrapposte, dedicati prevalentemente alla cottura del pane e della pasticceria.

I forni rotativi sono forni con un'unica camera di cottura nella quale viene inserito un carrello a più piani sui quali vengono posizionate le teglie di cottura. L'alimentazione può essere elettrica o a mezzo di bruciatore a gas, gasolio, kerosene, etc. Il pannello di controllo può essere di tipo meccanico o computerizzato.

I modelli di forni rotativi sono:

ROTOR ELLADE 10T lavora con carrello a 10 teglie 40x60 o 50x70.
Il forno è posizionato su cella di lievitazione o su supporto

ROTOR ELLADE 15T lavora con carrello a 15 teglie 40x60 o 50x70
ROTOR PRISMA S1 lavora con carrello a 18 teglie 40x60, 50x70, 60x80, 80x80, 80x100, 80x120

ROTOR PRISMA C1 lavora con carrello a 18 teglie 60x80, 80x80, 80x100, 80x120

ROTOR PRISMA C1 PLUS lavora con 1 carrello 100x130 o con 2 carrelli 92x66

I forni a camere sono forni statici, con 3 o 4 camere sovrapposte, disponibili nei modelli:

FORNO A TUBI ANULARI MOD. VERONA

alimentato con bruciatore a gas o gasolio o con combustibili solidi

FORNO ELETTRICO A CAMERE MOD. JOLLY

alimentato elettricamente

FORNO ELETTRICO MODULARE MOD. UP

alimentato elettricamente



GLI IMPIANTI COMPLETI

Con il marchio **DANZI ENGINEERING**, offriamo lo studio e la fornitura di impianti completi, chiavi in mano, dalla progettazione all'avviamento, che realizziamo con nostri tecnici specializzati. Tutto ciò che non è prodotto all'interno della nostra azienda viene acquistato presso costruttori italiani e rivenduto con il nostro marchio. Scegliamo fornitori che condividano la nostra passione per la qualità sia del prodotto che del servizio, che ci assicurino puntualità nelle consegne e soprattutto assistenza tecnica, al fine di poter garantire al nostro cliente la stessa qualità, professionalità e puntualità che hanno da sempre contraddistinto l'operato della **DANZI FORNI** nel suo primario ed originario ruolo di costruttore di forni.



LA MISSIONE

Nel DNA di DANZI FORNI c'è la ricerca dell'eccellenza del nostro prodotto e dei nostri servizi, per la nostra e per la soddisfazione dei nostri clienti. Per conseguire questo obiettivo ambizioso, l'azienda non ha mai smesso di investire in ricerca e sviluppo, sempre tutto svolto internamente.

Il nostro motto è sempre stato "Qualità significa attenzione ai dettagli" perché sono proprio i dettagli a fare di un prodotto e di un servizio qualsiasi, un prodotto ed un servizio di qualità.

Ogni forno è costruito su ordine, in base a specifiche richieste, con una flessibilità che contraddistingue solo la produzione artigianale, ma che è supportata da macchinari di alta tecnologia, nel rispetto dei più alti standard di qualità, tanto da far collocare i nostri forni fra i migliori sul mercato.

Teniamo molto al fatto che i nostri clienti siano soddisfatti dei nostri prodotti e del nostro operato. Per questo abbiamo sempre lavorato e con questo spirito affronteremo il nostro futuro. I risultati finora sono stati davvero ottimi, ma non c'è limite a fare meglio e l'esperienza ci indicherà la strada giusta per la continuità.



I VALORI

IL RISPETTO

- Rispetto per le culture diversa dalla nostra, stabilendo relazioni aperte al dialogo ed alla comprensione reciproca, senza pregiudizi, approfittando di ogni opportunità che può aprirci verso nuovi prodotti e nuovi mercati.
- Rispetto per la fiducia che viene data alla nostra azienda sia come fornitori che come clienti, ricambiandola in entrambi i casi onorando gli accordi con puntualità e completezza.
- Rispetto fra di noi sul posto di lavoro, nelle nostre diverse mansioni e responsabilità, ma uguali nella dignità.



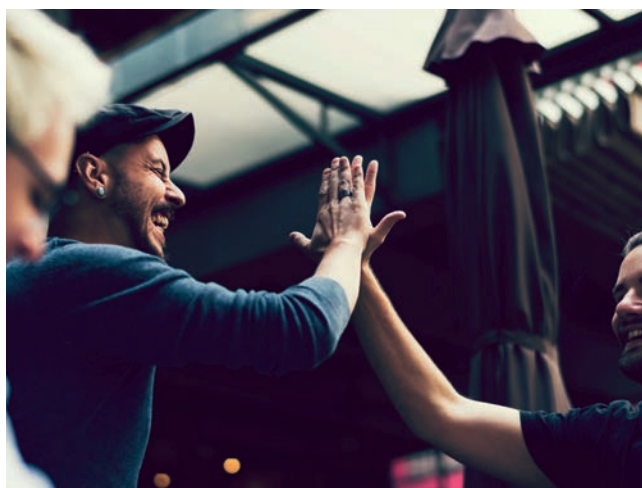
L'ONESTÀ

Il nostro modo di lavorare e di comunicare si fondano sull'onestà e sulla trasparenza. Ci piace dire la verità fra di noi, e con gli altri, che siano fornitori o clienti, perché l'onestà paga sempre. L'essere noi stessi ci fa sentire bene, ci fa giocare a carte scoperte, non per vincere una partita, ma per il gusto di giocare e basta. Vogliamo essere l'azienda di cui potersi fidarsi sempre, perché l'onestà non va ad intermittenza, come le Luci di Natale, chi è onesto lo è sempre e in tutto, non a volte sì e a volte no.



IL SAPER FARE SQUADRA

Inteso come modo di lavorare in sinergia fra più persone, che condividono ciascuna il loro sapere, le loro competenze, attitudini personali e professionali, per un obiettivo comune da raggiungere, ma anche il saper condividere i nostri intenti, i progetti ed il loro avanzamento con clienti, partner e fornitori.



LA CULTURA AZIENDALE

LA BELLEZZA

Spesso veniamo valutati dai numeri e dal fatturato e parlare di Bellezza può sembrare inutile, ma la Bellezza ha un ruolo primario nella vita dell'essere umano perchè ispira e l'ispirazione crea produttività, rendendo la mente creativa ed incline all'ottimismo. La bellezza non è solo nel prodotto, in un bel design e nelle finiture accurate, ma anche nel modo in cui comunichiamo con il cliente, nelle parole che usiamo per parlare con i nostri collaboratori, nelle immagini e nelle parole che scegliamo per comunicare sui socials, nello stile del nostro marketing, nel nostro abbigliamento, nel rendere più bello ed ospitale il luogo di lavoro. La bellezza sta nelle cose fatte con amore.



LA SOSTENIBILITÀ

In inglese la parola è SUSTAINABILITY. Il SUSTAIN è nella musica, la proprietà di uno strumento musicale di mantenere il suono nel tempo dopo essere stato suonato. Designa il lasso temporale entro cui il suono è udibile prima di esaurirsi.

La sostenibilità è quindi la nostra capacità o meglio la nostra "abilità" a suonare gli strumenti giusti, prendere insomma buone decisioni che faranno sentire i loro effetti nel lungo tempo. DANZI FORNI ha saputo gestire negli anni i cambiamenti in modo sostenibile, e ne è testimone la sua longevità, continuando ad investire e credere nell'azienda di famiglia.



L'INNOVAZIONE

è la creazione costante di nuove idee, è la propensione al cambiamento, è saper interpretare i segnali che arrivano dai mercati, perché il mondo cambia ed è giusto e doveroso cambiare, in modo sostenibile, senza timore e senza derogare alla propria identità.



I NOSTRI COLLABORATORI

Lo staff dell'Azienda, sia direzionale che operativo, è dinamico, competente e preparato, tutte doti molto importanti per stare al passo con i tempi in un mercato in continua evoluzione. I nostri collaboratori lavorano con noi da tanti anni, e l'attaccamento all'azienda è sempre stata una delle nostre forze. Non si viene a lavorare solo per lo stipendio, ma perché si prova piacere a fare quello che si fa, e la qualità di vita intesa anche come soddisfazione professionale è il parametro più importante per tenere o per scegliere un posto di lavoro. L'azienda deve fare tutto il possibile per assicurare un posto di lavoro sereno, stimolante, dove vengono promossi la collaborazione, il rispetto e l'equità dei dipendenti.



II BRAND

Il nostro marchio DANZI FORNI è composto da due parole: il cognome della famiglia DANZI e l'oggetto dell'attività FORNI. All'inizio la lettera D e la lettera F erano più grandi delle altre lettere, poi nel corso degli anni è stato armonizzato ed ora tutte le lettere hanno la stessa altezza. Il colore del brand è il blu scuro che caratterizza ogni pubblicazione ed esposizione.

Danzi Forni
Danziforni
DanziEngineering

LA PARTECIPAZIONE ALLE FIERE INTERNAZIONALI

Dal 2017 dopo 13 anni di assenza, l'azienda ha ripreso a partecipare alle fiere internazionali, e questo ci ha consentito di entrare in mercati nuovi e consolidare quelli esistenti. I risultati non sono sempre immediati, ma la perseveranza è la strada giusta per ottenerli.

Le fiere ci stanno aiutando ad ampliare la nostra rete vendita anche in Italia, con nuovi rivenditori in diverse regioni d'Italia. Il nostro obiettivo è quello di trovare realtà, anche a margine del settore della panificazione e della pasticceria, che non rappresentino già altre marche, che si impegnino a rappresentarci con continuità e con le quali poter preparare un buon servizio di assistenza post-vendita.



IL MERCATO

Il mercato della DANZI FORNI è da sempre prevalentemente estero, sia Europeo che Extraeuropeo. La percentuale di export si aggira mediamente intorno al 94% del fatturato.

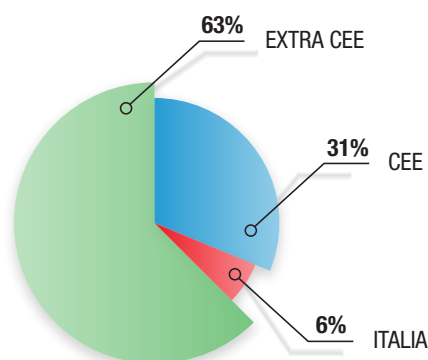
Una vocazione all'export che ci ha contraddistinto fin dall'inizio della nostra attività nel 1989, quando cominciammo a vendere in Spagna, poi in Belgio, in Grecia e via via sempre più lontano, confrontandoci con le aziende europee concorrenti più quotate, con standard di qualità sempre più alti: una sfida che abbiamo colto per migliorare il nostro prodotto e per fare della qualità il nostro principale obiettivo.

Attualmente lavoriamo con oltre 60 Paesi in tutto il mondo, in Europa, Asia, Estremo oriente, Australia, Medio Oriente, Africa, Centro e Sud America. Il nostro nuovo e prossimo obiettivo è il mercato del Nord America: Canada e Stati Uniti. Stiamo lavorando alle Certificazioni richieste.

Le vendite all'estero ed in Italia sono realizzate da Rivenditori autorizzati che dispongono di propri tecnici per l'installazione dei forni e l'assistenza post-vendita. Quando vendiamo direttamente agli utenti finali, ci occupiamo dell'installazione degli impianti con i nostri tecnici, se non sono disponibili sul posto, partono dalla sede.



Distribuzione del fatturato 2023 fra i mercati



ESPORTATORI AUTORIZZATI

Nel 2023 abbiamo ottenuto dall'Ufficio delle Dogane di Verona l'autorizzazione (e quindi lo status) di Esportatore Autorizzato.

La dichiarazione di origine preferenziale su fattura consente di poter indicare con estrema precisione l'origine dei propri prodotti.

Siamo stati sottoposti a audit da parte della Dogana che ha analizzato i processi produttivi e le schede di lavorazione dei prodotti esportati, verificando la nostra capacità a dimostrarne l'origine secondo le regole fissate nei diversi accordi internazionali.



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**



LA STORIA

Correva l'anno 1955 quando Claudio Danzi iniziò a lavorare come apprendista in un'azienda di forni, non più esistente da ormai tanti anni, per poi proseguire come tecnico specializzato nel montaggio ed installazione dei forni per una nota azienda oggi concorrente ed infine arrivare al 1978 quando ebbe la sua azienda nella quale venivano progettati e prodotti i suoi primi forni per la panificazione, alcuni dei quali sono tutt'oggi funzionanti. La **TECNOFORNI** così si chiamava quell'azienda, si sciolse agli inizi del 1989 e il 24 gennaio dello stesso anno fu costituita la **DANZI FORNI Snc**, i cui soci fondatori furono lo stesso Claudio Danzi ed il figlio Giovanni. Nel 1994 fu trasformata in Srl quando entrarono anche gli altri figli Monica e Michele, quest'ultimo la lasciò come socio e come dipendente nel 2007. Nel 1998 la malattia improvvisa che colpì il fondatore Claudio, gli impedì di continuare a lavorare attivamente nell'azienda che non lasciò mai fino alla sua morte nel 2021.

I figli Monica e Giovanni hanno continuato l'attività del padre, nella continuità dei valori fondanti, preservandone la storia, e la ricchezza degli insegnamenti ricevuti, ma dando all'azienda la loro impronta, arricchendola anno dopo anno delle proprie esperienze e del proprio sapere.

Ci sono stati anni a volte bui, segnati da momenti di crisi, ma soprattutto anni di svolta che hanno rilanciato l'azienda, accompagnandola in un continuo ammodernamento, sapendo gestire i cambiamenti in modo sostenibile.

Negli anni essere stati impresa familiare è stato un grande vantaggio, una leva importante su cui abbiamo potuto fare forza per superare tante sfide. La diversità dei nostri caratteri ci ha portato frequentemente a confrontarci su tante situazioni e decisioni da prendere, ma abbiamo avuto sempre un dialogo aperto e costante, una fiducia reciproca, e ruoli e compiti ben definiti e rispettati. L'entrata in azienda della terza generazione ha portato un vento di freschezza, di novità, di entusiasmo, che ha dato nuova spinta all'innovazione dei prodotti, dei processi di produzione e della comunicazione.

L'azienda sta crescendo, si sta strutturando, e sta affrontando il suo futuro con maggiore consapevolezza e determinazione.



FUTURO

Nel nostro prossimo futuro c'è la Certificazione **ISO 9001**. Il nostro obiettivo è sempre stato la soddisfazione del cliente, ed abbiamo sempre lavorato per questo sia in termini di miglioramento del prodotto che del servizio, ma ora lo vogliamo fare in modo consapevole condiviso ed organizzato, nel rispetto di standard internazionali, per far fare alla nostra azienda un passo in avanti. Abbiamo progetti ambiziosi, vogliamo migliorare le nostre performance con basi solide per uno sviluppo sostenibile della nostra azienda.

Abbiamo intrapreso un iter che ci porterà all'ottenimento della Certificazione **UNI EN ISO 9001:2015** per l'attività di produzione forni per la panificazione e la pasticceria, loro commercializzazione, installazione ed assistenza tecnica.

Ci impegneremo in un costante miglioramento del sistema della qualità coinvolgendo tutte le aree dell'organizzazione, dalla direzione alla pianificazione, dalla scelta dei fornitori alla gestione degli acquisti, dal marketing alle vendite, dalla progettazione alla produzione fino all'installazione e all'assistenza post vendita.

Terremo monitorate le esigenze dei clienti, ci daremo obiettivi precisi per soddisfarli al meglio, ci doteremo di procedure e di controlli, per individuare per tempo i rischi e le minacce, ed evitarli.



IL CORAGGIO DI EVOLVERE

Viviamo e lavoriamo in un mondo in continuo cambiamento, dove la miglior strategia è evolversi, senza paura, con entusiasmo, per cogliere ogni opportunità.

Non sappiamo ancora cosa ci porterà il futuro, ma conosciamo bene chi siamo e soprattutto il nostro passato, per vivere al meglio un futuro dal cuore antico, che parla di noi, della nostra storia, del nostro essere azienda di famiglia, per festeggiare questi nostri trentacinque anni con meritata soddisfazione.



Danziforni