



## Tecnoinox: eccellenza italiana della cottura professionale

### Profilo Aziendale

#### CHI SIAMO

Tecnoinox è un'**eccellenza tutta italiana** che dal 1984 progetta e produce **cucine modulari, salamandre e forni combinati per i professionisti della ristorazione e dell'ospitalità**. Al centro dell'unicità di Tecnoinox un intero ciclo produttivo realizzato nella sede storica di Porcia, in Friuli Venezia Giulia: è qui che l'azienda ha consolidato il suo know-how completo e approfondito nel campo delle **attrezzature per la cottura professionale**. La **qualità** è garantita da una rigorosa attenzione al dettaglio e da una forte passione per l'innovazione che da sempre accompagnano il modo di lavorare, di progettare e di produrre di Tecnoinox. **Centralità del cliente** lungo tutta la filiera, **affidabilità** del prodotto e un concreto **approccio sostenibile** che coinvolge l'ambiente e le persone sono i valori chiave che completano l'identità del marchio.

La **produzione** è distribuita in quattro stabilimenti su una superficie totale di 15.000 metri quadrati. Il team Tecnoinox è composto da circa 100 persone. Questo assetto, unito a un'organizzazione impeccabile, fa sì che l'azienda sia in grado - su richiesta specifica - di evadere gli ordini in appena **48 ore** per attrezzature che fanno parte di un elenco di 80 prodotti più venduti. Le consegne vengono preparate in modo rapido e competitivo: in media entro due settimane dalla richiesta.

Per la **distribuzione** su tutto il territorio nazionale, Tecnoinox si avvale di una rete di rivenditori che possono contare sulla **formazione tecnica e commerciale continua** fornita dall'azienda, ma anche su attività promozionali, supporto alla vendita post-evento, iniziative di marketing e un programma di start-up dedicato ai forni di alta gamma con **Corporate Chef** presso il cliente finale.

#### DOVE VOGLIAMO ANDARE

La nostra missione è fornire – attraverso i nostri rivenditori autorizzati – a chef e ristoratori, soluzioni e servizi in grado di soddisfare pienamente le esigenze della ristorazione di successo in termini di **organizzazione del lavoro, efficienza, risparmio e performance di cottura**. L'azienda, infatti, progetta e produce attrezzature professionali per la cottura caratterizzate dal massimo livello di eccellenza e innovazione tecnica e funzionale, perchè concepite elaborando gli input provenienti dall'ascolto continuo dei clienti e del mercato.

La cultura aziendale è fortemente orientata al **principio di accountability**: l'assunzione di responsabilità nel garantire soluzioni alle richieste di rivenditori e clienti finali, a partire dalla **qualità**, perseguita nella scelta dei materiali, nella ricerca dell'efficienza, nel rispetto dell'ambiente e delle persone.

Oggi la direzione intrapresa dall'azienda è quella di consolidare e approfondire importanti **partnership con i rivenditori**, che possono contare su una serie di vantaggi che Tecnoinox mette loro a disposizione per una crescita condivisa:

- tempestività nell'evasione degli ordini con tempi di completamento delle forniture superiori alla media;
- rapporti diretti con referenti aziendali ben definiti e risposte rapide;
- disponibilità all'ascolto e vicinanza ai clienti finali, declinata attraverso il potenziamento del team di chef interni per rispondere in modo sempre più efficace alle esigenze concrete di chi lavora quotidianamente nelle cucine professionali;
- servizi di promozione locale e supporto al marketing dedicati ai partner;
- servizio post-vendita mirato a fornire una risposta personalizzata in caso di problemi di installazione e di utilizzo;



- servizio di avviamento con Corporate Chef Tecnoinox presso la sede del cliente finale per fornire formazione su come sfruttare al meglio i vantaggi della nuova apparecchiatura;
- supporto alle offerte dei concessionari per la progettazione di cucine complete.

## IL CAMMINO

Mario Giacomini e Aldo Colonnello hanno fondato Tecnoinox nel **1984**. I primi ordini riguardavano la lavorazione dell'acciaio inox su commissione.

La produzione dei primi modelli di elementi neutri e successivamente di salamandre partì rapidamente. Molto richieste dai mercati europei e asiatici, le salamandre danno il primo grande impulso alle esportazioni. Oggi Tecnoinox è ancora uno dei principali produttori del continente.

La produzione si espande e si diversifica gradualmente con l'integrazione di linee di cottura modulari, dalle più piccole alle più grandi. Nel 1998 Tecnoinox fa il suo ingresso nel mondo della piccola ristorazione progettando e producendo la **linea modulare snack** dedicata a bar, caffè, enoteche con cucina, bed and breakfast, ecc. In seguito, le gamme crescono per soddisfare ogni richiesta in termini di dimensioni e tipologia: nascono **Tecno70, Tecno74 e Tecno90**.

In seguito, si affermano le soluzioni di cottura più originali, innovative e tecnologiche. Le pietre miliari sono rappresentate dai forni **Tecnobake, Tecnocombi e Tecnodual** (2011) progettati per rispondere a un mercato che richiede tecnologia, programmazione, risparmio energetico e qualità uniti a semplicità e intuitività; dai moduli **Mosaico** (2015) per la creazione di isole di cottura più compatte e dal rivoluzionario forno **TAP** (2016).

Quest'ultimo è un forno combinato dotato di interfaccia digitale touchscreen, e prima ancora di essere un perfetto mix di tecnologia avanzata ed efficienza, rappresenta un valido supporto per risolvere problemi altamente operativi di ottimizzazione dei costi, replicabilità di ricette di successo e migliore organizzazione in cucina. Al forno TAP si aggiunge dal 2017 **TAP Pastry**, dedicato a panificazione e pasticceria per la ristorazione.

Dal 2017 Mario Giacomini è Amministratore Unico di Tecnoinox.

## UN CUORE INNOVATIVO

In Tecnoinox l'innovazione è una spinta costante verso lo sviluppo di **soluzioni e tecnologie che possano rendere più facile e profittevoli le operazioni di chi lavora ogni giorno in cucina**. L'ufficio tecnico progetta e realizza nuove apparecchiature con l'obiettivo di migliorare prestazioni, risparmio energetico, funzionalità ed ergonomia, senza dimenticare il design, che deve rappresentare tutta l'eccellenza manifatturiera, la robustezza e l'affidabilità del prodotto Tecnoinox.

L'impegno riguarda anche i processi. Tecnoinox è impegnata costantemente in progetti di modernizzazione e implementazione di nuovi metodi organizzativi lean-oriented e technology-driven: l'intera strategia aziendale è focalizzata sulla centralità del cliente e sulla totale soddisfazione delle sue esigenze, aumentando allo stesso tempo la capacità produttiva e riducendo i costi.



## LA NOSTRA SOSTENIBILITÀ

L'approccio di Tecnoinox alla sostenibilità è un **approccio a ciclo completo**, che non si concretizza solo nella tutela dell'ambiente attraverso processi e prodotti a sempre più ridotto impatto sulle risorse del Pianeta, ma che diventa un impegno a 360 gradi, che permea tutta la vita dell'azienda, a partire dalle persone.

Se la sostenibilità sociale fa già parte del DNA dell'azienda, con una produttività supportata da una consolidata **politica di welfare**, oggi in Tecnoinox la ricerca del benessere dei dipendenti si spinge oltre quello fisico, concentrandosi sulla costruzione di una vera e propria **cultura dello "stare bene" sul posto di lavoro**, uno "stare bene" che comprende benessere fisico, emotivo, sociale e professionale.

L'**innovazione tecnologica** avviata da Tecnoinox a livello manifatturiero ha portato con sé anche un progetto di miglioramento di processi e prodotti con l'obiettivo di ottimizzare consumi, tempi di lavoro, sprechi e scorte - e di conseguenza limitare l'impatto ambientale. La riduzione dell'uso di materie plastiche sia nelle apparecchiature sia negli imballi e l'impiego di materie prime di origine certa - in massima parte europee per evitare quelle provenienti dai Paesi in cui viene praticato lo sfruttamento del lavoro - sono solo alcuni degli esempi del percorso intrapreso.

Anche lo sviluppo di prodotti che abbinano alte prestazioni ad **elevata efficienza energetica, minori consumi di acqua** durante le operazioni di pulizia e **ridotte emissioni di CO2** (fino a 1,7 tonnellate/anno) rappresenta in questo momento un focus primario del comparto R&D dell'azienda.

*"La sostenibilità è sempre più parte integrante e decisiva della nostra strategia. Tutti i nuovi prodotti e le azioni intraprese dall'azienda si basano su un approccio sostenibile concreto, ma che soprattutto è presente in ogni singolo ambito e progetto aziendale. Questo impegno conferma l'attenzione di Tecnoinox, verso l'ambiente e verso il benessere sia dei suoi dipendenti che dei professionisti dell'HoReCa che ci hanno scelti e continuano a sceglierci per l'innovazione e per l'affidabilità delle nostre soluzioni di cottura",* spiega Alessio Rosa Gastaldo, Direttore Commerciale di Tecnoinox.

### Ufficio Stampa Tecnoinox - Aida Partners srl

Valentina Pantano (cell + 39.344.1045095) - valentina.pantano@aidapartners.com

\*\*\*

**Tecnoinox** è un'eccellenza italiana che dal 1984 progetta e realizza cucine modulari, salamandre e forni combinati per i professionisti della ristorazione e dell'ospitalità. L'azienda governa l'intero ciclo di produzione presso la sede di Porcia, in Friuli Venezia Giulia, dove ha consolidato un know-how completo e approfondito nel settore delle apparecchiature professionali per la cottura. La qualità è assicurata da una rigorosa cura dei dettagli e da una forte passione per l'innovazione. Attenzione al cliente, affidabilità del prodotto e un concreto approccio sostenibile sono i valori chiave del brand.

[www.tecnoinox.it](http://www.tecnoinox.it)

### Tecnoinox Srl

Via Torricelli 1  
33080 Porcia (PN) – Italia  
Tel.: +39 0434 920110  
Fax: +39 0434 920422