

ANDREA SPALLANZANI

IMPRENDITORE

5 Mag, 1973 — Italiana



DESCRIZIONE

Ho esperienza pluriennale come panettiere professionale, amo il mio lavoro e dal 1996 gestisco un panificio di famiglia. Sono particolarmente attento a prodotti del territorio e in tutte le lavorazioni della nostra azienda cerco di usare principalmente materia prima a km0. Nel 2024 abbiamo raggiunto un totale di 35 dipendenti e 8 punti vendita fra cui uno anche "senza Glutine" con annesso laboratorio.

COMPETENZE

Organizzazione e archiviazione di pratiche e documenti di lavoro e personali, gestione e archiviazione della corrispondenza e rapporti con il commercialista, organizzazione del lavoro dagli impasti, alla cottura e alla vendita, gestione di fornitori e clienti, gestione dell'Azienda e dell'Amministrazione, dei dipendenti, gestione dei rapporti con la PA.

LINGUE

Inglese | Livello intermedio
Spagnolo | Livello intermedio

ESPERIENZA

Gestione Magazzino 1993
Consorzio Agrario — Reggio Emilia

Responsabile spedizioni Italia ed Estero 1994 — 1995
Comet Spa — Reggio Emilia

AMMINISTRATORE UNICO 1996 — Attuale
SPALLANZANI Srl

Forno e Pasticceria Spallanzani con 8 sedi a Reggio Emilia e provincia, specializzati nella produzione di prodotti da forno e di pasticceria. Sede dell'azienda a Montecchio Emilia (RE) in via Vittorio Veneto n.41 e laboratorio "Gluten Free" a Montecchio Emilia (RE) in via Al Forte n 20.

Al di fuori del curriculum sono altresì presenti vari corsi di formazione presso i locali dell'azienda stessa e presso laboratori esterni riguardanti la panificazione, la pasticceria, la celiachia, il cioccolato, la scelta delle materie prime in genere.

ISTRUZIONE

Diploma liceo Classico 1992

Manipolazione degli alimenti 1997
Azienda USL — Reggio Emilia

Formazione Professionale 2024
— Consulente De.Co. per il Comune di Reggio Emilia

RICONOSCIMENTI E PREMI

Nel 1996 ho ricevuto un premio dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia come il più giovane panificatore della Provincia.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base al D. Lgs. 196/2003, coordinato con il D. Lgs. 101/2018, e al Regolamento UE 2016/679.