

ISS A. Manzoni Suzzara MN (<https://inx.manzoni.edu.it>)



**Anno scolastico:** 2019-2020

**Mese:** Novembre

Il 22 ottobre le classi 4AM, 4AI e 5LB sono state ospitate da Bauli S.p.a presso lo stabilimento di Castel d'Azzano per una visita aziendale.

Accompagnate dalle docenti prof.sse Alberini, Fornasari e Truzzi, gli alunni sono stati accolti dalla dott.ssa Zanini, responsabile delle relazioni esterne.

Dopo aver assistito alla presentazione della storia del gruppo Bauli e dell'evoluzione delle strategie che ne hanno decretato il successo, i ragazzi sono entrati nello stabilimento produttivo dove sono rimasti affascinati da un mondo di profumi in cui l'alta tecnologia si sposa al lievito madre per offrire al consumatore un prodotto d'eccellenza.

La visita si è conclusa con una merenda offerta da Bauli e con l'omaggio a tutti i partecipanti del prodotto simbolo dell'azienda: il Pandoro.

Si ringraziano Bauli Group e in particolare la dott.ssa Zanini per aver reso possibile questa bellissima esperienza.

La docente referente

Prof.ssa Donatella Truzzi"

Alcuni commenti degli studenti alla visita:

A partire dall'accoglienza mi è stata subito trasmessa la passione dei lavoratori per il quotidiano lavoro in team, il mettersi in gioco ogni giorno per creare prodotti sempre nuovi e di alta qualità. Inoltre mi ha colpito molto la storia dell'azienda, non solo com'è nata, ma anche come è stata organizzata ed è cresciuta nel tempo. È stata un'esperienza bellissima che mi ha fatto capire quanto lavoro e quanta dedizione c'è dietro un semplice morso.”

Arianna

“La visita aziendale mi ha fatto scoprire la cura che c'è in prodotto quando il processo produttivo conserva l'artigianalità. Il profumo dell'impasto fatto con il lievito madre è indimenticabile.”

Harleen

“Alla conferenza iniziale tenuta dalla dott.ssa Zanini che ci ha spiegato l'origine dell'arte pasticceria di Bauli, ha fatto seguito la visita allo stabilimento. Qui ci siamo immersi nel mondo Bauli. È stata un'esperienza sensoriale unica, profumi e odori si mescolavano alla vista di impasti che si amalgamavano e di sfoglie che si avvolgevano in morbidi croissant. Non abbiamo solo osservato come si nascono pandori e merendine, ma soprattutto la filosofia Bauli: massima qualità, controlli qualità molteplici, rigore estetico, passione, naturalezza. Ritengo sia stata un'esperienza unica poiché ci ha reso consapevoli del lavoro di tutti i settori: manageriale, produttivo, distribuzione, controllo qualità... tutto ciò che si nasconde dietro ciò che i consumatori ritengono essere un “semplice” prodotto da mettere nel carrello.”

Silvia

“Bauli è ragione e sentimento cioè investimenti e astuta strategia che si coniugano a rispetto della tradizione e passione.”

Leonardo

**Indicizzazione Robots:** Sì

**Pubblicato:**

Pubblicato

**Promosso in prima pagina:**

**Sempre in cima agli elenchi:**

**Categorie:**

- Viaggi d'istruzione



Inviato da facchini.alberto il Gio, 21/11/2019 - 09:39

---

**URL (modified on 21/11/2019 - 09:39):** <https://lnx.manzoni.edu.it/viaggi-d-istruzione/visita-alla-bauli-0>