



Angelo Maestrini, titolare della Maestrini & Dolci

FONDATA A CERESARA NEGLI ANNI '60 DA ANTONIO MAESTRINI E ANGELA DOLCI

Maestrini & Dolci Innovazione e sostenibilità Oltre 30 anni di leadership nel vending: il valore del team e la visione per il futuro

Da semplice commercio di bevande alla grande crescita nella distribuzione automatica. Oggi in azienda è presente anche la terza generazione: Anna e Giulia sono affiancate dal padre Angelo Maestrini e dalla madre Lorella Remelli

CERESARA Da un piccolo commercio di bevande a un'azienda leader nel vending: la storia di Maestrini & Dolci (www.maestrinedolci.it) è un esempio di evoluzione e adattamento alle esigenze del mercato.

Fondata a Ceresara da **Antonio Maestrini** e **Angela Dolci**, l'attività nasce negli anni '60 come semplice commercio di bevande. Il punto di svolta arriva con la richiesta di un'azienda locale di installare un distributore automatico in sede: da lì in poi, Maestrini & Dolci si reinventa nel settore vending, crescendo fino a diventare una realtà consolidata con un team di oltre 30 persone.

Oggi in azienda è presente la terza generazione: **Anna** e **Giulia**, affiancate dal padre **Angelo Maestrini** e dalla madre **Lorella Remelli**.

Le due giovani imprenditrici portano avanti il progetto del nonno con entusiasmo: «Essere la terza generazione in azienda è una grande responsabilità, ma anche un'opportunità per innovare. Portiamo avanti l'idea originaria con nuove proposte e investimenti sempre maggiori, cercando di mantenere vivi i



Qui sopra i titolari dell'azienda di Ceresara. Al centro Anna e Giulia Maestrini affiancate dalla mamma Lorella Remelli e dal padre Angelo Maestrini. Qui a lato le due sorelle Maestrini con il Bicchiere R-Hybrid

valori e la visione che hanno reso solida l'azienda fin dall'inizio. Il nostro obiettivo è coniugare tradizione e modernità, introducendo soluzioni innovative senza perdere di vista la qualità e il rapporto con i clienti. Ogni giorno ci impegniamo per migliorare i nostri servizi,

adottando nuove tecnologie e strategie che possano garantire una crescita sostenibile nel lungo termine».

La sede operativa dell'azienda comprende un capannone di circa 1400 mq, principalmente dedicato al magazzino dei prodotti e all'officina interna, es-

senziale per la logistica e il rifornimento dei distributori.

«La soddisfazione del cliente è la nostra priorità – sottolinea Angelo Maestrini –. Il nostro team si impegna ad ascoltare ogni richiesta con attenzione e professionalità. Offriamo consulenze precise per ogni neces-

sità tecnica, di assistenza e di prodotto».

Ogni giorno, infatti, l'azienda lavora seguendo standard di qualità certificati. Il sistema di gestione rispetta le norme UNI EN ISO 9001 e TQS Vending per migliorare continuamente ogni aspetto del loro lavoro e

per ridurre l'impatto ambientale e adottare soluzioni sostenibili.

Infatti, la sicurezza alimentare è una loro priorità. La certificazione UNI EN ISO 22000 garantisce un sistema di gestione sicuro e integrato lungo tutta la catena alimentare.



IL *Gusto*
IN BUONE
MANI

Maestrini & Dolci

Maestrini & Dolci Srl - Via Testa, 4 - CERESARA (Mn) - tel. 0376/87021
cell. 335/7559555 - info@maestrinedolci.it - www.maestrinedolci.it

BICCHIERI R-HYBRID: un prodotto innovativo per ridurre l'impatto ambientale

CERESARA Un ulteriore passo verso la riduzione dell'impatto ambientale è l'adozione del Bicchiere R-Hybrid, un'alternativa ai tradizionali bicchieri in plastica.

«Questo innovativo prodotto è composto da una struttura multistrato, in cui lo strato interno contiene polistirene riciclato post-consumo, mentre gli strati esterni sono in polistirene vergine, garantendo così una barriera funzionale sicura per l'uso alimentare – specifica **Anna Maestrini** – l'obiettivo, entro la fine del 2025, è aumentare la percentuale di materiale riciclato utilizzato nella produzione».

I vantaggi offerti dai nuovi bicchieri R-Hybrid includono una riduzione della carbon footprint e l'effettivo riutilizzo della plastica post-consumo, che viene rimessa in circolo attraverso la creazione di nuovi bicchieri.

Questo nuovo bicchiere, infatti, riduce del 40% le emissioni di CO2 rispetto ai modelli tradizionali, offrendo alle aziende clienti un certificato utile per i report di sostenibilità e i bilanci ambientali.

«Continua il nostro progetto di attenzione al territorio e all'ambiente – conclude Giulia Maestrini –, la nostra sfida mira a dare un contributo alla sostenibilità e ridurre l'impatto ambientale con un impegno costante per innovare, restando fedeli ai nostri valori di famiglia».