

controtendenza rispetto ad altre realtà di settore. *Il 2023 sarà un anno che chiuderemo in linea con il 2022 che è stato il migliore anno per Moretti Forni. Inoltre abbiamo prospettive di crescita durante il 2024 soprattutto in America e in Asia*" ha raccontato il CEO. La grande espansione sarà proprio in questi due continenti, mentre in Italia è un periodo di cambiamento, vista la scrematura dei player in questi anni post-Covid.



"Abbiamo la fortuna di lavorare con clienti e realtà che sono affermate, importanti e di altissima fascia. In questa fetta di mercato c'è possibilità di crescita, ma bisogna essere abili a battere la concorrenza, motivo per cui stiamo ampliando la nostra offerta. Il DNA di Moretti Forni è e rimane la tecnologia di cottura, ma allo stesso tempo ci stiamo trasformando anche in consulenti globali. Il nostro know how ci permette di supportare aziende e professionisti al raggiungimento degli obiettivi. Siamo in grado di aiutare ad offrire maggiore velocità - indispensabile nel mondo della pizza - abbinata ad una costante alta qualità dei prodotti" spiega Mario Moretti.



Il tutto accompagnato anche dall'introduzione di nuove tecnologie come Refining®, un metodo di precottura all'80% che permette poi di abbattere il lievitato e di poterlo utilizzare quando necessario a parità di qualità. Questo procedimento permette di lavorare in anticipo e di avere la base per la pizza pronta, rapida da servire al cliente, ma soprattutto di alta qualità. *“Questa è una rivoluzione perché chiunque può quindi fare business facilmente e di qualità elevata. A noi interessa il prodotto finale, la felicità del cliente che si siede a tavola. Ci teniamo molto che i nostri forni realizzino prodotti di altissima qualità”* conclude Mario Moretti. **Tra le aziende partecipanti anche Welbilt, altro leader nella fornitura di attrezzature culinarie.**