



PREMIO PASTICCERIA DELL'ANNO 2013



La Pasticceria del Carcere di Padova

- ✓ **Ricerca costante dell'eccellenza** nei nostri prodotti documentata dai premi e i riconoscimenti conseguiti
- ✓ Accurata **selezione** delle **materie prime**, **lavorazioni manuali** in tutte le fasi, tanta **passione** e cura dei dettagli
- ✓ **Valorizzazione della persona**, soprattutto in condizioni di svantaggio: sono oltre 120 i detenuti assunti dal Consorzio OFFICINA GIOTTO
- ✓ **Valore sociale**: per i detenuti coinvolti nei nostri progetti lavorativi si è raggiunto un abbattimento della recidiva al 2% a fronte di una media nazionale del 90% per i detenuti in normale stato detentivo

Le altre lavorazioni in carcere di Officina Giotto

- ✓ Assemblaggio per la valigeria **Roncato**
- ✓ Assemblaggio di biciclette per il **Gruppo Esperia** con i marchi Fondriest, Torpado e Bottecchia
- ✓ Call center con attività di customer satisfaction per conto di **Illumia**
- ✓ Call center Cup prenotazioni di visite mediche per l'**Ospedale di Padova**
- ✓ Assemblaggio business key **Infocert** per la firma digitale e l'archiviazione documentale

Garanzie e qualità

Il sistema di produzione, confezionamento e consegna dei dolci della nostra pasticceria rispetta quanto previsto dal D.Lgs 193/07 (HACCP, Piano di Autocontrollo Igienico Sanitario) e dal pacchetto igiene (Reg. 852-854 del 2004) per garantire la qualità e l'igienicità in tutte le fasi delle lavorazioni. La Pasticceria Giotto applica il sistema di qualità UNI EN ISO 9001:2008 per garantire al cliente la massima cura e trasparenza. I nostri fornitori sono selezionati, inseriti nell'albo e strettamente monitorati al fine di garantire l'uso di ingredienti di primissima scelta.

ALCUNI DEI NOSTRI CLIENTI



I riconoscimenti:



Premio Sua Eccellenza Italia
Gambero Rosso
2012



Primo Premio del Pubblico
TASTE - Pitti Immagine
2012



Top Ten Panettoni/colombe
2009/2011



Piatto d'Argento
Premio Dino Villani
2007/2010



Dolce Made in Italy
2009



Premio Pasticceria
2008

- ✓ **Gambero Rosso** 5° posto nella classifica dei panettoni e colombe italiani
- ✓ **1° premio** al "Fuori di Taste" di Pitti Immagine per il panettone al Kabir DONNAFUGATA, assegnato dal Gastronomata del Sole24Ore Davide Paolini
- ✓ **Piatto d'Argento** Accademia Italiana della Cucina
- ✓ **Premio Dino Villani** Accademia Italiana della Cucina 2010 per l'impegno nella valorizzazione dei prodotti alimentari italiani con alti livelli di qualità
- ✓ **Dolci & Consumi Awards** 2012 miglior opera Charity del settore dolciario
- ✓ Pasticceria ufficiale del **G8 all'Aquila**
- ✓ Fornitori per gli omaggi personali di **Papa Benedetto XVI** (2010-2011-2012)