

COMPANY PROFILE

IT

WAICO
GROUP



L'ARTE BIANCA

PRODUCIAMO MACCHINE E FORNI PROFESSIONALI

Siamo un **gruppo italiano** tra i leader nei settori del bakery, pizza & pastry equipment. Nati dall'unione di 7 brand italiani: Starmix, Effedue, Vitella, Flamic, Italforni, Logiudice e Mecateck, produciamo **macchine e forni professionali** scelti dai migliori professionisti dell'Arte Bianca nel mondo.



01 PIZZERIA

Forniamo tutto il necessario per attrezzare al meglio una pizzeria, dalle macchine per la creazione dell'impasto, per il taglio e per l'arrotondamento, ai forni dotati di innovativi sistemi di controllo dei programmi di cottura. Strumenti professionali, chiave di una pizza di eccellenza.

02 PANETTERIA

Siamo al fianco dei panifici per supportarli nella creazione del loro laboratorio ideale con macchine e strumenti utili per una corretta panificazione: forni, impastatrici, spezzatrici e non solo. Per tutte le tipologie di pane che abbiano come comune denominatore la qualità.

03 PASTICCERIA

L'arte della pasticceria rappresenta una combinazione di abilità artigianali, tecniche e creative. Supportiamo i professionisti attraverso le nostre impastatrici, mescolatrici planetarie, sfogliatrici e forni professionali realizzati per dar vita alle loro creazioni.

04 INDUSTRIALE

Con macchine e forni dedicati alle produttività più elevate, supportiamo gli artigiani con produzioni semi-industriali, la grande distribuzione e l'industria alimentare, con elevati standard qualitativi, materiali di qualità ed un'assistenza affidabile.

UN SOLO GRUPPO PER LE TUE ESIGENZE PROFESSIONALI

In pochi anni siamo riusciti a raggiungere traguardi importanti in termini di aggregazione di marchi affermati nelle rispettive categorie di prodotto. Di seguito alcuni numeri che illustrano quello che Waico Group rappresenta oggi a livello mondiale, una delle realtà più dinamiche e innovative del settore dell'Arte Bianca.

FATTURATO

57 M

MACCHINE PRODUZIONE ANNUALE

20.200

CLIENTI SERVITI

3.163

PAESI DI ESPORTAZIONE

152

DIPENDENTI

185

SUPERFICIE

23.200 MQ

*DATI CONSOLIDATI DI GRUPPO 2025



HQ + SITO
PRODUTTIVO
MACCHINE

ISOLA VICENTINA
VICENZA - ITALIA

Via Scotte 1 - Isola Vicentina



SITO
PRODUTTIVO
ITALFORNI

PESARO
ITALIA

Via dell'Industria 130 - Pesaro



SITO
PRODUTTIVO
LOGIUDICE +
MECATECK

ARCOLE
VERONA - ITALIA

Via Macia 14 - Arcole



I NOSTRI BRAND

UN GRUPPO
TRA I LEADER
DEL SETTORE

I nostri brand, **eccellenze industriali** per standard qualitativi ed affidabilità, garantiscono ai professionisti dell'Arte Bianca gli strumenti necessari per gestire al meglio **tutte le fasi** di lavorazione in laboratorio, facilitando l'efficientamento dell'intero processo produttivo.



Con una vasta esperienza nel settore della miscelazione e una rete capillare di rivenditori, STARMIX realizza mescolatrici planetarie robuste e dalle alte prestazioni. Supporta in modo innovativo i professionisti più esigenti nella produzione di creme e nella preparazione di impasti speciali.



Azienda produttrice di impastatrici a spirale, con oltre trent'anni di esperienza, per i settori pizzeria, panetteria e pasticceria. La specializzazione unita ad una continua attività di ricerca e sviluppo, consentono ad EFFEDUE di raggiungere alti standard qualitativi adatti ad ogni tipo di lavorazione dell'impasto.



Progetta e costruisce spezzatrici e arrotondatrici dal design inconfondibile e funzionale. Una nuova generazione di macchine per la lavorazione di pane e pasta adatte a panifici, pizzerie e pasticcerie. In un prodotto VITELLA nessun dettaglio è lasciato al caso, per un'esperienza professionale unica.



Specializzata nella produzione di sfogliatrici manuali ed automatiche adatte alla laminazione di bande di pasta per ottenere pasta sfoglia, croissant, pasta frolla e pizza. FLAMIC è un punto di riferimento internazionale per i professionisti della panificazione, della pasticceria e del catering.



Opera con successo ad elevata specializzazione da oltre quarant'anni, nel settore dei forni professionali elettrici e a gas. ITALFORNI offre prodotti estremamente performanti, dal design unico e tecnologicamente avanzati per il settore pizzeria, panetteria, pasticceria, gastronomia e industriale.



Sviluppa e realizza forni e impastatrici professionali per il mondo della panetteria, pasticceria e pizzeria. Nata come azienda familiare, ha saputo evolversi nel tempo mantenendo intatta la propria identità: trasformare il know-how della tradizione italiana in tecnologia affidabile, performante e intuitiva per i professionisti del settore.



Divisione industriale di Logiudice, rappresenta un punto di riferimento nella progettazione e produzione di forni industriali e semi-industriali destinati al settore dell'industria alimentare. I prodotti si distinguono per una progettazione orientata alla performance, all'efficienza energetica e all'affidabilità operativa.

WAICO GROUP è una realtà in continua evoluzione, sempre proiettata al futuro. Il suo obiettivo è garantire ai professionisti i migliori strumenti sul mercato, infatti sta già lavorando sul prossimo Brand che entrerà a far parte del Gruppo...

INNOVAZIONE

NUOVE IDEE
E NUOVI
PROCESSI



PRODOTTI

Il nostro team di ricerca e sviluppo è concentrato sulla **progettazione di macchine e forni** sempre più performanti e affidabili. Prodotti in grado di soddisfare bisogni e necessità del professionista, supportarlo nelle differenti fasi di lavoro attraverso una **semplificazione dei processi** ed una **maggiore flessibilità**. La sfida dell'innovazione per macchine e forni professionali si giocherà soprattutto su tecnologia avanzata, risparmio energetico e integrazione digitale.

SERVIZI

Siamo da sempre focalizzati sulla **personalizzazione dei servizi offerti** durante l'intero processo di acquisto, per soddisfare le esigenze specifiche di ogni cliente e **creare un valore aggiunto** che vada oltre la qualità tecnica del prodotto. **L'automatizzazione** dei processi, la **semplificazione delle procedure**, la **formazione** dei clienti o la **consulenza specialistica**, sono solo alcuni dei servizi che offriamo.

PROCESSI

Nella primavera 2023 il gruppo ha avviato un importante processo di **integrazione industriale**. Le attività operative dei quattro marchi della divisione macchine, Starmix, Vitella, Effedue, Flamic, sono state trasferite nella **nuova sede di Isola Vicentina**. Qui sono stati introdotti nuovi processi produttivi integrati e digitalizzate numerose procedure con l'obiettivo di meglio servire i nostri clienti e di preparare il gruppo per una ulteriore fase di **sviluppo tecnologico e commerciale**.

CULTURA

Stiamo creando un ambiente che promuova l'**innovazione** tra i dipendenti e incentivi la **condivisione di idee**, del pensiero critico ed il **coinvolgimento attivo** all'interno dei processi aziendali in modo da favorire l'emergere di nuove e valide soluzioni in tempi rapidi. Oltre a **promuovere la formazione** e l'**apprendimento** costante tra i dipendenti stimolando un approccio naturale all'innovazione.

INNOVAZIONE PER NOI RAPPRESENTA
L'ADOZIONE DI NUOVE IDEE, PROCESSI,
TECNOLOGIE CHE PORTANO AD
UN MIGLIORAMENTO CONTINUO



ESSERE IN GRADO
DI ADATTARSI
RAPIDAMENTE
AI CAMBIAMENTI
NEL MERCATO

Per noi **innovazione**, **design** di prodotto e **servizio** al cliente, sono strumenti centrali per lo sviluppo di Waico Group. Design inteso come attenzione alla funzionalità, all'ergonomia, alle performance ed al costo, alla facilità d'uso, all'efficienza ed alla sostenibilità. Macchine sempre più **intelligenti** e **performanti** in grado di supportare il professionista durante tutte le fasi di lavoro attraverso input, programmi **personalizzati** ed app dedicate per la gestione da remoto. Ogni nostra innovazione è frutto di un **processo di ricerca e di ascolto** dei reali bisogni e necessità del mercato in costante evoluzione.

Il nostro **team R&D sviluppa**, in collaborazione con ingegneri e tecnologi alimentari, **nuovi strumenti e processi** produttivi in grado di offrire i più alti **standard qualitativi**, attraverso test e prove di laboratorio interne e presso i migliori enti certificatori.



INNOVAZIONE
TECNOLOGICA
E INDUSTRIALE

SOSTENIBILITÀ

PRODURRE NEL RISPETTO DELLA COMUNITÀ E DELL'AMBIENTE

Per Waico Group **sostenibilità** è la capacità aziendale di **operare nel lungo termine**, migliorando il benessere dei dipendenti e minimizzando l'impatto negativo sull'ambiente e sulle sue risorse, al fine di garantire una crescita sostenibile senza compromettere il futuro delle nuove generazioni. Il nostro **obiettivo** è quello di **bilanciare la creazione di valore** con la **responsabilità sociale e ambientale**.

Siamo estremamente attenti alla tematica dell'efficienza energetica sia nei prodotti che nei processi. **Importanti investimenti** sono rivolti al tema e vi è un impegno costante e crescente per migliorare i processi produttivi, utilizzare **materiali durevoli** nel tempo e **tecnologie** in grado di **abbattere i consumi**.



IL NOSTRO
IMPEGNO
PER IL PIANETA

BILANCIARE
LA CREAZIONE
DI VALORE CON
LA RESPONSABILITÀ
SOCIALE E
AMBIENTALE

IL NOSTRO
IMPEGNO
PER IL PIANETA

RIDURRE I CONSUMI GARANTENDO PRESTAZIONI ELEVATE

L'intero ciclo produttivo dei nostri prodotti rappresenta una testimonianza concreta del nostro impegno verso la sostenibilità. Un **insieme di azioni mirate** che si traducono in una **riduzione delle emissioni**, una **gestione oculata delle risorse** e un approccio attivo alla **promozione del riciclo** e del riutilizzo dei materiali.



01	RISPARMIO ENERGETICO	Per ogni nuovo prodotto siamo focalizzati sulla riduzione degli sprechi energetici attraverso migliori tecniche per offrire macchine e forni con alte performance e bassi consumi. Abbiamo investito nell'autoproduzione energetica attraverso l'impianto fotovoltaico in corso di costruzione sul tetto della nuova sede centrale.
02	QUALITÀ E DURABILITÀ	Macchine e forni da noi prodotti, hanno una lunga durata perché costruiti con materiali di qualità con l'attenzione a ridurre componenti e lavorazioni. Questo approccio contribuisce a promuovere una visione di economia circolare, nel pieno rispetto dell'ambiente.
03	IMBALLI ECOCOMPATIBILI	Utilizziamo imballaggi altamente riciclabili ed ecosostenibili , progettati per ridurre l'impatto ambientale associato alla produzione, all'uso e allo smaltimento degli imballaggi stessi. Siamo costantemente alla ricerca di semplificazioni che riducano le varianti di forme e spessori ed il consumo di materiale.
04	AMBIENTE DI LAVORO	Waico ha dedicato risorse significative al benessere dei propri dipendenti investendo nel miglioramento della qualità dell'ambiente di lavoro .



STARMIX nasce, cresce e si sviluppa in un contesto territoriale particolarmente favorevole, caratterizzato da una specifica "atmosfera" industriale, carica di professionalità, abilità e tecnologia consolidata, nella quale più facilmente trovano origine idee nuove e ricerche tecnologiche avanzate. In tale contesto STARMIX si specializza nella produzione di mescolatrici planetarie per pasticceria artigianale e industriale, sviluppandosi secondo la filosofia dello "step by step" fino a posizionarsi in pochi anni tra le aziende leader del settore. La costante interazione con una consolidata rete di fornitori altamente specializzati garantisce elevata qualità di prodotto e capacità di realizzare macchine artigianali e industriali custom.

SPECIALIZZATA NELLA
PRODUZIONE DI
MESCOLATRICI PLANETARIE.

MESCOLATRICI
PLANETARIE PER
PASTICCERIA
ARTIGIANALE E
INDUSTRIALE



vitella

VITELLA è un brand con oltre 35 anni di esperienza nella produzione di macchine innovative per il taglio e l'arrotondamento della pasta. Ha letteralmente creato una nuova generazione di macchine uniche non solo nel design pulito e inconfondibile ma nell'intera concezione progettuale. Nessun dettaglio è lasciato al caso, ogni aspetto è curato per ottenere un prodotto affidabile, sicuro e piacevole da utilizzare. Oggi è riconosciuto come un brand di qualità nella realizzazione di macchine per la lavorazione di pane e pasta, offrendo a panettieri e pizzaioli moderni macchine che vanno oltre il semplice "fare" e offrono, un'esperienza di design totale che soddisfa l'utente per la qualità dei risultati raggiunti.

SPEZZATRICI
PROFESSIONALI
E PRESSE



DESIGN E TECNOLOGIA
AL SERVIZIO
DEL PROFESSIONISTA.





ITALFORNI, brand dal carattere moderno e dinamico, opera in maniera altamente specializzata nel settore dei forni elettrici e a gas. Forte di un'esperienza quarantennale, offre una lavorazione artigianale ponendo minuziosa cura in ogni particolare costruttivo ed impiegando solo i migliori materiali disponibili sul mercato. La produzione si articola in una gamma di modelli che sono indirizzati ai settori pizzeria, panetteria, pasticceria, gastronomia e tunnel industriali. ITALFORNI è da sempre impegnata con successo anche in avanzate realizzazioni di forni per ceramica, porcellana e curvatura vetro.

FORNI
PROFESSIONALI
ELETTRICI
E A GAS



IL PARTNER IDEALE PER
LA COTTURA PERFETTA.



FLAMIC è un brand specializzato nella produzione di sfogliatrici manuali e automatiche adatte alla laminazione di bande di pasta per ottenere pasta sfoglia, croissant, pasta frolla e pizza. Da oltre 20 anni progetta e produce macchine per prodotti da forno, fornendo supporto a rivenditori, agenti e clienti del settore alimentare: pasticcerie, panifici e pizzerie. L'innovazione costante permette di realizzare macchine sempre più performanti e sicure, certificate CE, CB (internazionale), EAC (Russia, Bielorussia, Kazakistan, Armenia), con più di 5.000 macchine vendute nel mondo ed esportate in più di 80 paesi. Il design futuristico dei carter unito alla precisione millimetrica di laminazione della sfoglia, fanno di FLAMIC uno dei brand più apprezzati dai professionisti di tutto il mondo.



SFOGLIATRICI
MANUALI ED
AUTOMATICHE



ESPERIENZA E TECNOLOGIA
AL SERVIZIO DI PANIFICI,
PASTICCERIE E PIZZERIE.



Con una trentennale esperienza, EFFEDUE è oggi, un brand in grado di soddisfare ogni esigenza di mercato per quanto riguarda la produzione di impastatrici a spirale. Grazie alla specializzazione verticale (che si traduce anche in innovazione costante ed alti standard qualitativi) EFFEDUE è riuscita a sviluppare nuove linee di impastatrici che ben si adattano ad ogni tipo di lavorazione dell'impasto. L'alta produzione di macchine raggiunta (oltre 1000 macchine annuali), permettono un ottimo rapporto costo/qualità difficilmente eguagliabili. Le impastatrici EFFEDUE sono attualmente vendute con successo in oltre 40 paesi, fra cui Europa, Australia, Stati Uniti e Messico.



UNA TRENTENNALE
ESPERIENZA TRADOTTA
IN INNOVAZIONE.

IMPASTATRICI
A SPIRALE,
SISTEMI DI
SOLLEVAMENTO
E RIBALTAMENTO



Con oltre 60 anni di esperienza, LOGIUDICE è oggi un marchio riconosciuto a livello internazionale nella progettazione e produzione di forni e impastatrici professionali. Grazie a una costante attività di ricerca e sviluppo, l'azienda ha costruito una gamma completa di soluzioni affidabili, performanti e intuitive, pensate per semplificare il lavoro quotidiano dei professionisti. I 50 collaboratori specializzati e una produzione destinata per il 93% ai mercati esteri testimoniano la solidità dell'azienda. Progettazione, produzione e gestione commerciale restano interamente in Italia, garanzia di qualità, competenza tecnica e autentico Made in Italy.



**AFFIDABILITÀ, SEMPLICITÀ D'USO
E PERFORMANCE**

**FORNI A PIANI,
ROTATIVI E
IMPASTATRICI
PROFESSIONALI**



Con una forte specializzazione nella progettazione di forni a tunnel, MECATECK è oggi un partner affidabile per le aziende che desiderano evolvere verso una produzione semi-industriale o industriale. Grazie a continui investimenti in ricerca e sviluppo, realizza soluzioni performanti, efficienti e personalizzate, capaci di garantire continuità produttiva e qualità costante. L'attenzione all'efficienza energetica, alla sicurezza e all'affidabilità operativa si unisce al miglior know-how del Made in Italy. Dalla progettazione all'installazione, fino all'assistenza post-vendita, MECATECK sviluppa impianti su misura per ottimizzare produttività, spazi e consumi energetici.



FORNI INDUSTRIALI A TUNNEL



IL PERFETTO EQUILIBRIO
TRA TECNOLOGIA INDUSTRIALE
E ARTIGIANALITÀ ITALIANA

WAICO LAB

UNO SPAZIO DEDICATO AI PROFESSIONISTI

Progettato secondo i massimi standard qualitativi, pensato per garantire efficienza, sicurezza e comfort operativo. Situato all'interno dello stabilimento di Isola Vicentina, HQ del gruppo, il Waico Lab è uno spazio di lavoro dove panificatori, pasticceri e pizzaioli possono provare le diverse macchine e forni, utilizzando i propri impasti, le proprie ricette e specifici settaggi di produzione.



MECATECK ★ STARMIX vitella ITALFORNI flamic EFFEDUE LOGIUDICE

VIENI A
TESTARE I TUOI
PRODOTTI

PRENOTA ORA LA TUA
PROVA GRATUITA E SCOPRI
LA SOLUZIONE PIÙ ADATTA
AL TUO LAVORO.



LABORATORIO PROFESSIONALE WAICO LAB

Ogni prova avviene in condizioni controllate e professionali, per valutare prestazioni, risultati ed affidabilità in modo concreto e realistico. Questo spazio nasce dalla volontà di offrire ai professionisti un ambiente dedicato, dove confrontarsi, sperimentare e trovare soluzioni su misura, con il supporto del nostro team tecnico.

TEST

Metti alla prova idee, ricette e processi in un ambiente professionale progettato per simulare le reali condizioni di produzione. Nel Waico Lab puoi testare macchine e forni utilizzando i tuoi impasti, le tue materie prime e i tuoi parametri di lavoro, valutando concretamente prestazioni, qualità e risultati.

LEARN

Confrontati con tecnici specializzati e professionisti del settore per approfondire tecnologie, metodologie e soluzioni innovative. Il laboratorio diventa uno spazio di crescita dove acquisire nuove competenze, ottimizzare i processi produttivi e scoprire il potenziale delle attrezzature Waico.

EVOLVE

Trasforma l'esperienza in valore per il tuo business. Attraverso test mirati e un supporto tecnico qualificato, puoi individuare le soluzioni più adatte alle tue esigenze, migliorare l'efficienza produttiva e aumentare la redditività della tua attività nel lungo periodo.



VALORI

FARE SQUADRA
È PER NOI
UN VALORE



IN QUESTA
ORGANIZZAZIONE,
ABBRACCIAMO
I SEGUENTI VALORI:

01 PASSIONE

La **passione** è la forza trainante di ogni nostro sforzo. Ci impegniamo con entusiasmo e dedizione, **mettendo il cuore** in ciò che facciamo, poiché crediamo che solo così si possano raggiungere **grandi risultati** e costruire **prodotti unici**.

02 CORAGGIO

Affrontiamo con **coraggio** sfide professionali complesse, siamo alla **costante ricerca** di nuove opportunità, **innoviamo** nei processi, nei servizi e nei prodotti. Il coraggio ci spinge a **superare ostacoli** e a crescere affrontando le sfide del **futuro**.

03 CONDIVISIONE

Valorizziamo la **condivisione** di conoscenze, esperienze e risorse. Crediamo che l'apertura e la **collaborazione** siano fondamentali per quella **crescita** individuale e collettiva che è il fondamento del **gruppo**.

04 ECCELLENZA

Ricerchiamo costantemente l'**eccellenza** in ogni aspetto del nostro lavoro. Ci impegniamo a **superare le aspettative**, a migliorarci continuamente e a offrire prodotti e servizi di **alta qualità** ai nostri clienti.

05 RESPONSABILITÀ

La **responsabilità** è al centro della nostra missione. Operiamo in modo **etico**, **sostenibile** e **trasparente**, con l'obiettivo di contribuire positivamente al **benessere** della società e del pianeta.

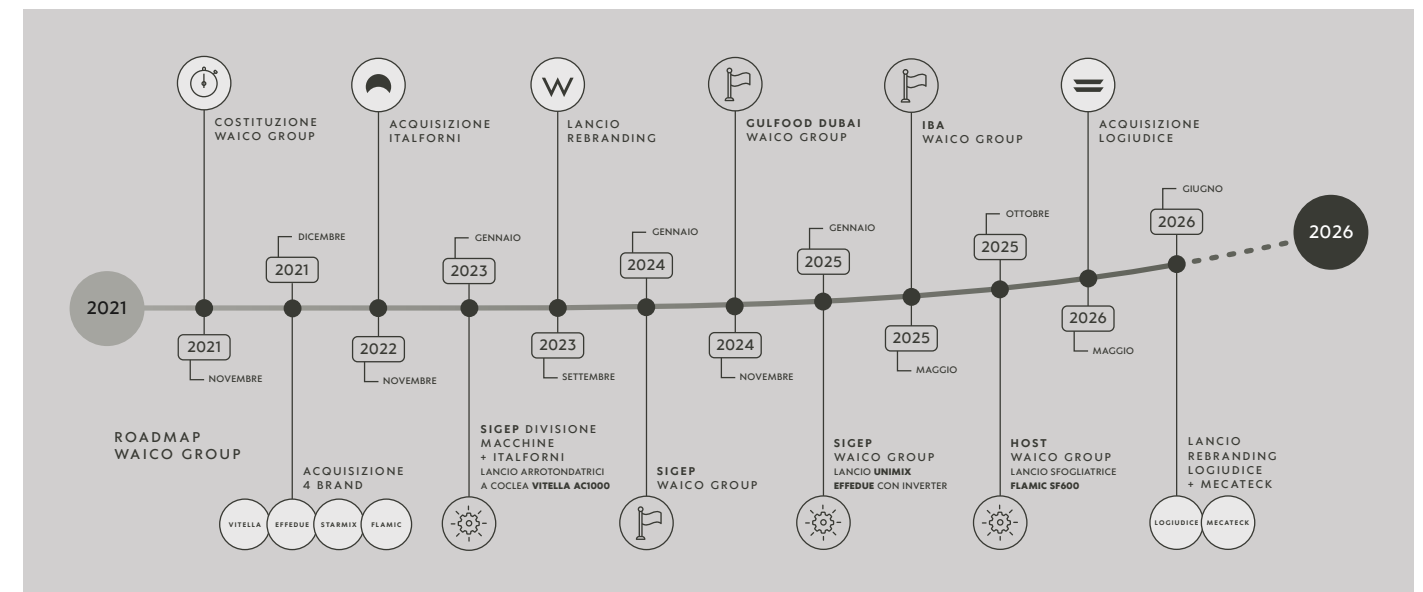
MISSION

REALIZZARE SOGNI PROFESSIONALI

La nostra **missione** è diventare il **partner di riferimento** per i migliori professionisti del settore dell'*Arte Bianca* in tutto il mondo.

Ci impegniamo a sostenere la loro **crescita** e a contribuire alla creazione di prodotti eccezionali, offrendo le attrezzature da laboratorio più **avanzate, affidabili e funzionali** disponibili sul mercato.

Mettiamo a disposizione delle **competenze specialistiche uniche** e una vasta rete commerciale internazionale per supportare i nostri clienti nei **progetti più innovativi** e complessi.



ROADMAP
WAICO GROUP

IL PARTNER
TECNICO DI
RIFERIMENTO



WAICO
GROUP



★STARMIX

vitella

flamic

EFFEDUE

MECATECK

ITALFORNI

LOGIUDICE

