

FRATELLI  
**LUNARDI**

ARTIGIANI DAL 1966

# CHI SIAMO

Siamo **Riccardo** e **Massimiliano Lunardi**.  
Siamo due **fratelli** e lavoriamo insieme nell'attività di **famiglia**, iniziata nel **1966** come forno di produzione di pane, salati e dolci.

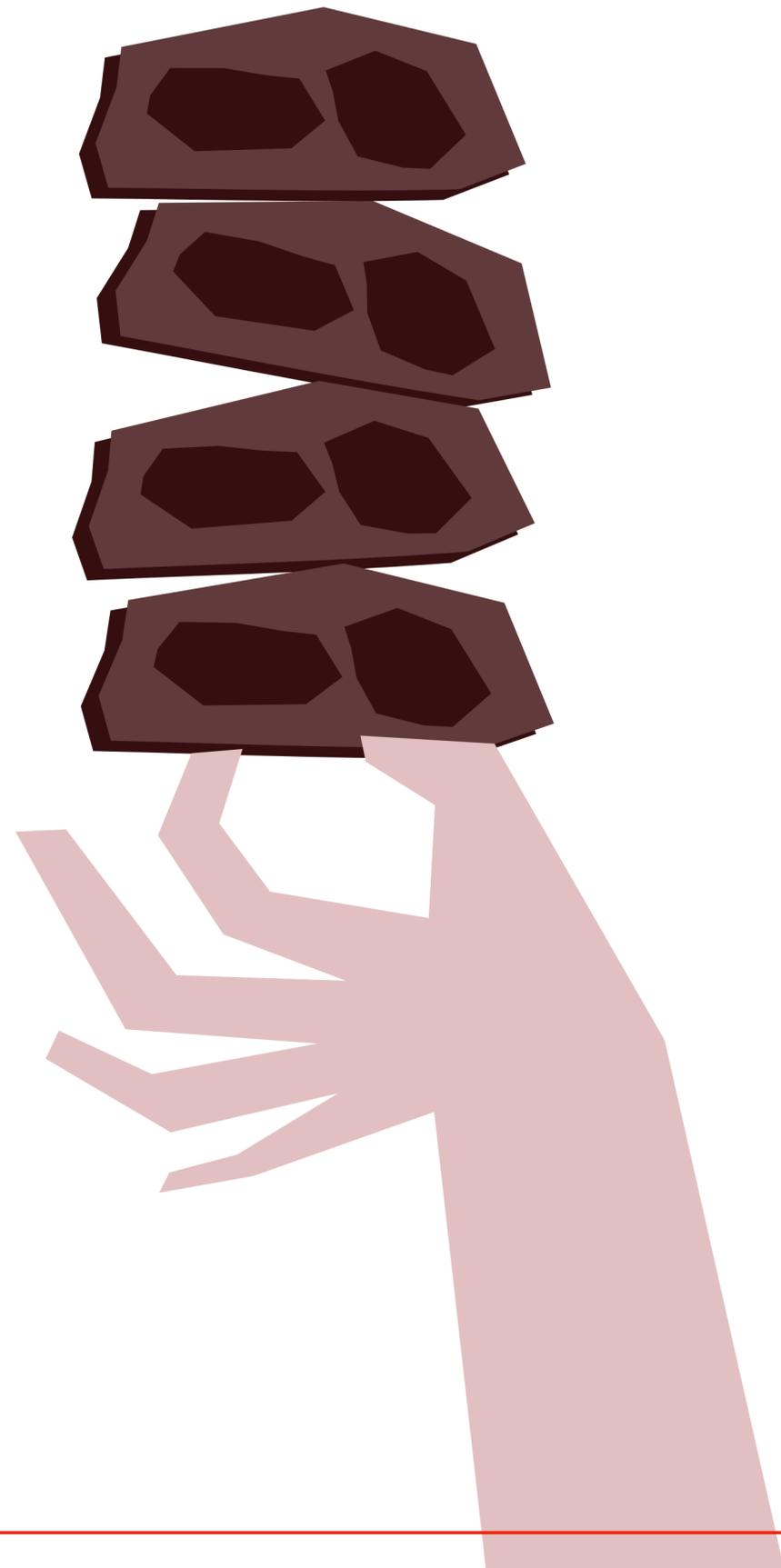


Il nostro **buonissimo** e **goloso** biglietto da visita è il **biscotto con cioccolato, a grossi pezzi**: inimitabile, irresistibile.

**Lo vendiamo in tutta Italia** e anche all'estero in diversi formati: in **sacchetti** big-size per la ristorazione e la gastronomia, medium e small-size per il retail; e in **scatole** 100% carta riciclata per una variante "premium", **sensibile all'ambiente**.

Non manca il classico **cantuccio alle mandorle** (presto certificato IGP), delizioso sempre, speciale con il Vin santo Toscano.





Ci hanno scelti tra i primi **Harrod's** a Londra, poi **La Rinascente** a Milano, la **Käfer** di Monaco, i prestigiosi ristoranti di **Ferragamo** a Firenze e tanti altri.

Siamo convinti che, quando un ingrediente è eccellente, deve essere rispettato in un ricetta che ne risalti al massimo le caratteristiche.

Per questo lo **studio**, la **ricerca** e la **selezione** dei fornitori sono una costante nel nostro lavoro. Siamo nati e cresciuti in **Toscana**, una terra piena di **bontà** e **bellezza**.

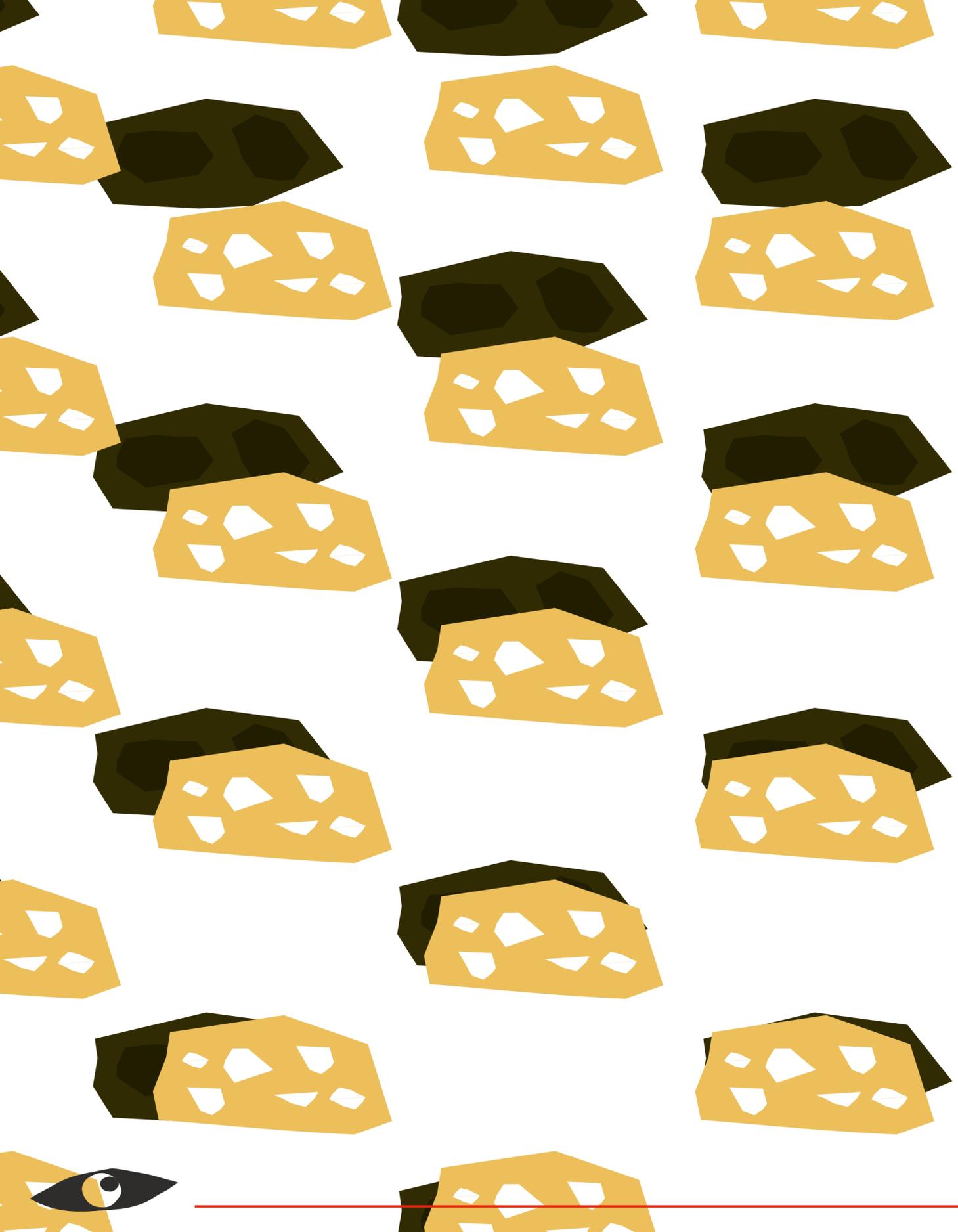
Forse è per questo che siamo **maniaci del buono e del bello!**



# COME LAVORIAMO

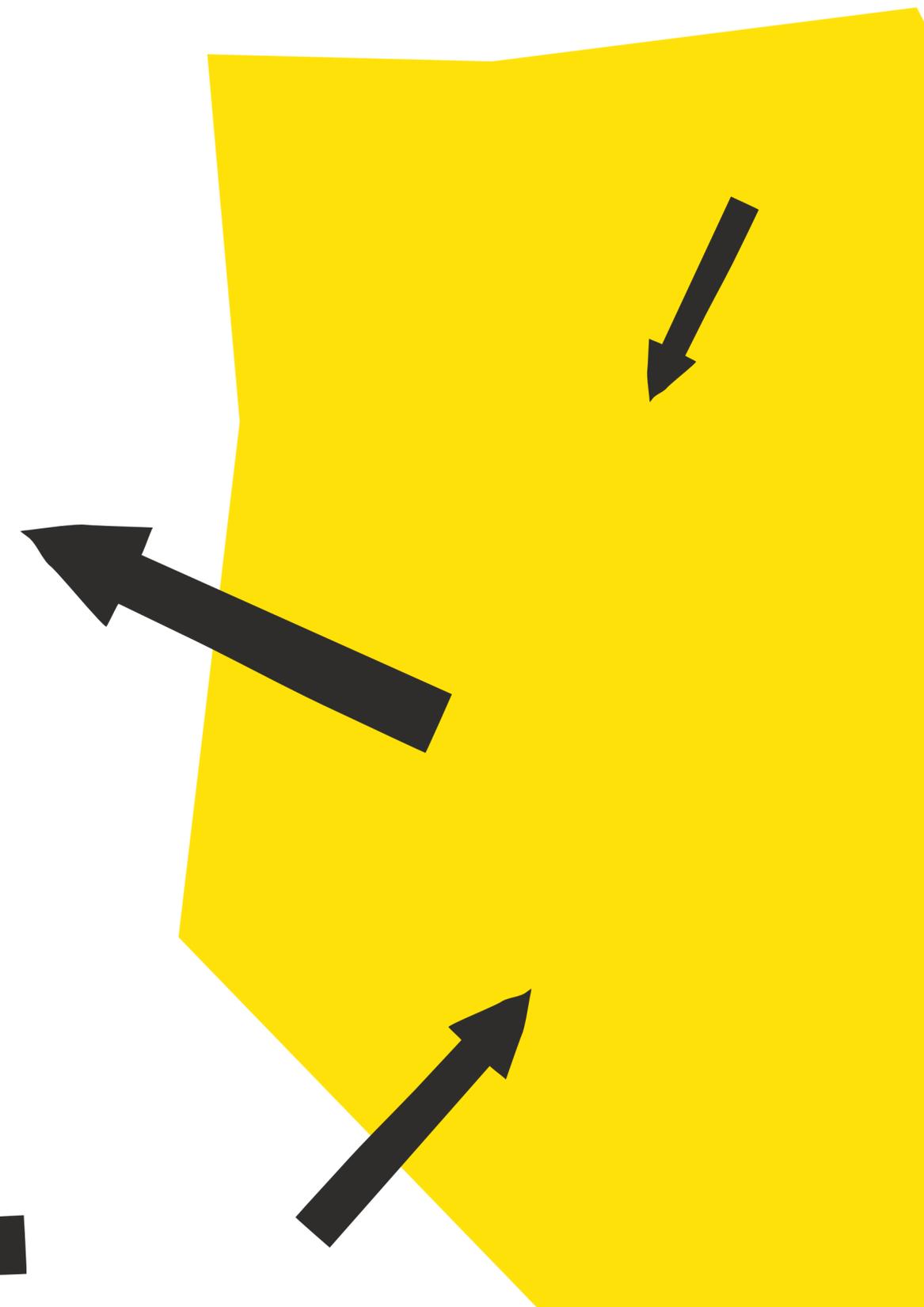
Non siamo nati come un biscottificio,  
ma come **forno** e **bottega alimentari**,  
fondati dai nostri genitori oltre 50 anni fa.  
È questo che fa la **differenza**, nel modo in cui  
ci relazioniamo coi nostri **clienti**, nel nostro  
approccio al **mondo del cibo**, nella nostra  
**esperienza di pasticceri**.





Le **ricette** sono più **equilibrate**, perché abbiamo in testa l'intero pasto, il prima e il dopo. Ci confrontiamo continuamente con i fornitori delle nostre botteghe (che sono "Locali Amici" e "Locali del buon formaggio" Slow Food da tanti anni) ed abbiamo ben chiara la realtà artigianale italiana e estera. Da sempre abbiamo guardato oltre la nostra bottega di paese: la prima esperienza imprenditoriale tutta nostra l'abbiamo iniziata a nemmeno 30 anni, con il Cioccolato La Molina, da noi fondata e gestita per oltre 12 anni. L'esperienza di maestri cioccolatieri resta con noi anche oggi che l'azienda non è più di nostra proprietà, e la mettiamo a frutto nel lavoro quotidiano. Ora siamo concentrati solo sulla **produzione da forno**, perché vogliamo che tutti abbiano un'idea precisa di quello che facciamo. E soprattutto, **vogliamo farlo bene.**

# LA PRODUZIONE E LA LOGISTICA



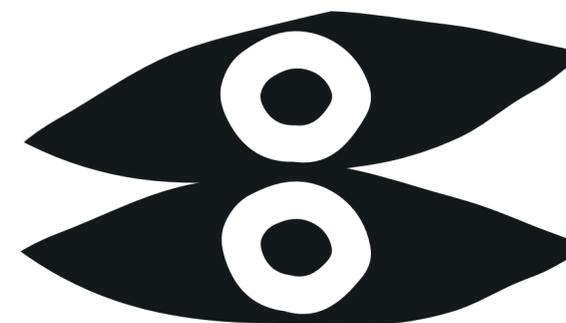
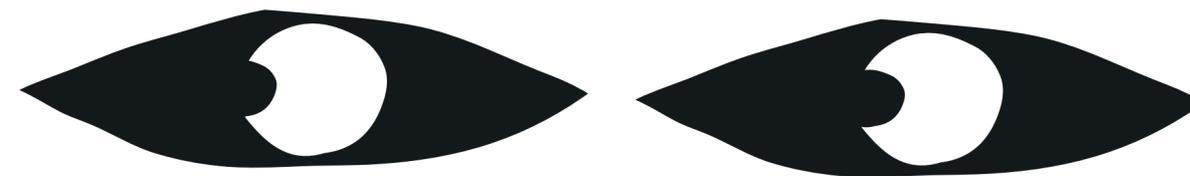
Abbiamo investito in un **nuovo laboratorio** nel luglio del 2018, con forni d'avanguardia e tutte le attrezzature che possono aiutare, ma **il lavoro manuale** resta la parte più importante. La competenza dello staff in laboratorio, la loro sensibilità verso **l'impasto**, la **cottura**, le **temperature**, l'attenzione del **confezionamento**, sono il nostro più grande tesoro. Non facciamo troppo stock, perché preferiamo che il nostro prodotto sia **sempre più fresco possibile**. Da settembre 2019 lavoriamo con una **logistica esternalizzata**, per garantire il massimo della professionalità a quella che è l'ultima fase (lo stoccaggio della merce, la preparazione degli ordini e la spedizione), la più delicata.



# IL COMMERCIALE E LA COMUNICAZIONE

Sappiamo che fare un buon **prodotto** è solo l'inizio, poi è necessario **valorizzarlo, comunicarlo, saperlo vendere nel modo più efficace.**

Per questo ci circondiamo solo di **professionisti** altamente competenti. Siamo un'azienda piccola, ma trattiamo il tema della **comunicazione** offline e online come una grande realtà. Con la stessa serietà e importanti investimenti.





Nel **2020** abbiamo scelto di ridisegnare il nostro **marchio** e di supportarlo con un'operazione di **branding** e di studio del **packaging** che riflettesse i nostri valori. Allo stesso tempo, la nostra presenza sui **social** è **educata, spontanea, pulita** e raffinata. Perché siamo convinti che non sia necessario urlare, quando la **bontà parla da sola**. Ci mettiamo **tanta testa**, oltre che il cuore. E non tolleriamo l'idea che si appiattiscano i **saperi** e i **sapori**. Il mondo ci piace così: ricco nella sua incredibile diversità.



GRAZIE!

