

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

24 ottobre 2013

LOISON. Ieri, oggi, domani...

“La Tradizione è il nostro principale ingrediente, la Passione è il calore che scalda i nostri forni: da tre generazioni creiamo Pasticceria d’Autore, oggi sulle tavole di tutto il mondo”.

Tre generazioni e un forno che non si è mai spento

Origini semplici, prodotti genuini: il pane fatto nel forno a legna, i dolci tradizionali veneti. Da qui comincia la storia della famiglia Loison, che avvia la sua attività sul finire degli **Anni Trenta**. È **nonno Tranquillo** il primo ad amare l’arte della panificazione e a trasmetterla al **figlio Alessandro**; insieme trasformano l’attività del forno in una vera azienda familiare, inaugurando, nel 1969, un nuovo laboratorio.

Dal 1992 l’Azienda, condotta dal **nipote Dario**, assume una dimensione internazionale. I prodotti di pasticceria, particolarmente curati nella scelta delle materie prime, vengono esportati in diversi paesi europei e d’oltre oceano per un pubblico sempre più affezionato ed esigente. Il segreto di questo successo sta nel coniugare **tradizione e modernità**; nel recupero di **antiche ricette** ma anche nell’**attenzione ai nuovi gusti**; nella scelta di eccellenti materie prime e nell’impiego di tecniche produttive d’avanguardia. Costante passione artigiana più capacità manageriale quanto basta: ecco la ricetta di Dario Loison per il Terzo Millennio.

La sapienza artigianale e l’efficacia dell’innovazione orientati verso il cliente

La dimensione artigianale dell’azienda è una scelta ben precisa, l’unica che permette di concentrare tutta l’attenzione sulla qualità del prodotto e di porre il Cliente al centro di un **servizio accurato e personalizzato**. La qualità del prodotto infatti non può essere disgiunta **dall’efficienza del rapporto commerciale e dalla chiarezza e istantaneità dell’interazione**. Queste sono garantite in Loison da un Servizio Clienti internazionale versatile ed esperto, dall’uso quotidiano e pratico dei mezzi informatici, da una **comunicazione efficace** on site e on line.

Tutto questo si traduce nella stessa disponibilità strutturale dell’Azienda, dimensionata per essere un interlocutore commerciale **affidabile e flessibile**, in grado di rispondere a richieste sempre più specifiche dei Clienti, tra cui l’esclusività dell’immagine garantita dal packaging e la personalizzazione dei prodotti. In sintesi, questo scenario rende Loison una realtà unica ed esemplare **nell’Arte e nell’Innovazione** della piccola impresa ed è spesso oggetto di casi studio nelle Università.

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

24 ottobre 2013

Qualche numero sull'azienda

Loison vanta una struttura produttiva e commerciale agile e d'avanguardia, nello stesso tempo capace di mantenere solidi legami con la tradizione pasticceria più antica e di servire con efficienza un mercato globale. L'agilità, derivante **dall'assetto volutamente e irrinunciabilmente artigianale**, consente di soddisfare le richieste più specifiche e di aggiornare costantemente la gamma dei prodotti, che oggi conta più di 80 proposte con numerose varianti. L'Azienda si estende su più di 4.000 metri quadrati e il laboratorio è attivo con circa 20 collaboratori produttivi diretti, esperti pasticceri, affiancati da altri 30 rinforzi stagionali nei periodi di maggiore attività.

La produzione di dolci raggiunge anche i 4.000 - 5.000 kg al giorno, per un fatturato di oltre 4,5 milioni di Euro, con una previsione di incremento.

Loison privilegia il **contatto diretto e continuo con i partner**, che vengono invitati a manifestare suggerimenti, anche visitando di persona il laboratorio. Grazie ad un team interno di comunicazione, la stessa che ogni anno rinnova il look dei prodotti Loison, l'Azienda è in grado di offrire loro, insieme al più efficiente servizio commerciale e distributivo, anche soluzioni personalizzate e uniche.

"Storia di straordinaria imprenditorialità" tratta da Economia & Management n. 2, 2009

"Entriamo in azienda oggi I", autori Astolfi, Rascioni & Ricci; ed Tramontana

Press Info:

press@loison.com

Eleonora Pontello +39 0444 557844

Giulia Marruccelli + 39 347 0452739

www.loison.com

www.insolitopanettone.com

www.facebook.com/loison.panettone