

*Di padre in figlia e figlio ...
pane e tradizione dal 1801*



SUDTIROL

Semay

Semay

Semay

Semay

Semay

Da ieri a oggi ...

Correva l'anno 1803 quando, nel castello di Kompan a Caldaro in presenza del sig. Lenhard, autorizzato dal conte Tannenberg, viene verbalizzata la cessione del Molino fatta nel 1801 da Johann Karl Luggin al mugnaio della zona Sig Joseph Rottensteiner. Inizia così la storia di un panificio che per generazioni passerà da padre in figlia e figlio.

Il nome Lemayr lo prenderà nel 1878 con il matrimonio tra Anna Rottenseiner e Josef Lemayr.

Appena nel 1949 Josef Lemayr trasferisce l'attività a Bolzano e si insedia nel centro storico, culla del commercio cittadino. Per molti anni l'attività di via Goethe è punto di riferimento per la cittadinanza; lo raccontano anche i quadri di Stolz, un noto artista del tempo, che ancora oggi arredano la rivendita.

Negli anni a seguire viene aperta anche una filiale in via dei Combattenti che dal 1962 viene gestita dalla figlia Johanna Lemayr.

Nel 1965 il negozio di via Goethe viene ceduto al figlio Gerhard Lemayr, il quale dà inizio ad una nuova società: la "Lemayr Gerhard", che negli anni avrà un notevole sviluppo.

Nel 1968 Johanna Lemayr sposa Mauro Pellegrini ed insieme fondano la "J.Lemayr s.n.c." e la ditta PEL, con sede a Laives, specializzata nella produzione di pane a lunga durata.

Dal 1968 al 1978 il panificio Lemayr s.n.c. rileva i panifici Ebner, Winkler, Milano, Firenze e Donat di Bolzano.

Nel 1978 la Lemayr s.n.c diventa "Panificio Lemayr srl" ed incorpora i panifici acquisiti negli anni precedenti.

Negli anni ottanta la ditta Lemayr contava tre sedi produttive ed una quindicina di punti vendita.





J. Lemayr

Negli anni novanta inizia la costruzione della nuova sede in via Avogadro; si concentra la quasi totalità della produzione in un sito moderno e prestigioso, e la sede di Via Lancia è dedicata alla produzione di pani speciali confezionati.

Nel 1995 visto il crescente successo del marchio, la capacità produttiva risulta essere insufficiente per la domanda, parte così il progetto di ampliamento della sede, operazione resa possibile dall'acquisizione di un terreno adiacente a Via Avogadro.

Nel 1998 le aziende Lemayr Gerhard e Panificio Lemayr srl si riuniscono, lasciando attiva la sede di produzione di via Galvani dove si concentra la produzione di pani surgelati destinati alla grande distribuzione e chiude invece la produzione in via Lancia.

Negli anni novanta nasce la Società Lemayr di Pellegrini & Lemayr snc, società tuttora operante nel campo immobiliare.

Nel 1999 la Panificio Lemayr srl acquista la ditta Partner srl con una quota di riferimento del 37,5%. La Partner s.r.l. opera su tutto il territorio nazionale ed in alcuni paesi europei nella produzione di panini farciti, dando lavoro a circa 50 persone.

Nel 2008 viene fondata la Società Alpigusto srl con quota di riferimento del 50% (società con Suedtirolmilch). La Società opera con propria rete vendita di alimentari (10 punti) nelle città di Verona e Brescia e occupa circa 30 collaboratori.

Ancora una volta si rende necessario costruire una nuova sede per razionalizzare e concentrare la produzione in un'unica sede. Si inaugura così nel 2010 la nuova sede di via Zuegg che con i suoi 32.000 mc. può garantire la capacità produttiva e amministrativa della "Panificio Lemayr srl".

Nel 2015 la Panificio Lemayr srl acquista la totalità delle partecipazioni della Alpigusto assorbendo così quest'ultima al suo interno.

Oggi la "Panificio Lemayr srl" conta circa 120 collaboratori oltre ad una decina di collaboratori esterni, gestisce direttamente più di trenta punti vendita dislocati in Alto Adige, in Trentino, nel Veneto e in Lombardia.

Nell'ultimo decennio è guidata da un Consiglio di Amministrazione che oltre al Presidente Mauro Pellegrini è composto dai figli dr. Andreas Pellegrini e dr. Sandro Pellegrini, in qualità di consiglieri delegati.

Andreas Pellegrini, Johanna Lemayr, Mauro e Sandro Pellegrini



Il nostro impegno

Il legame con il territorio e la gioia per la buona cucina influenzano molto le nostre scelte. Proprio per questi motivi perseguiamo i nostri obiettivi quotidianamente e possiamo dire che:

- *offriamo ai nostri clienti cibi buoni, sani e sicuri, senza compromessi, cercando ogni giorno di trovare l'equilibrio tra gusto, sicurezza e qualità nutrizionale; il tutto a prezzi contenuti e accessibili;*
 - *ci impegniamo costantemente nella ricerca di prodotti di qualità superiore;*
 - *facciamo macinare in Alto Adige le nostre farine;*
 - *prediligiamo fornitori locali con i quali abbiamo costruito una collaborazione in tanti anni;*
 - *salvaguardiamo l'ambiente ritirando ove possibile le materie prime in imballi leggeri;*
 - *tuteliamo la famiglia, e le diversità religiose, linguistiche e culturali in ogni loro aspetto;*
- *ci impegniamo a dare ai nostri collaboratori un posto di lavoro sicuro e confortevole, avvicinandoci quanto più possibile alle singole esigenze.*

Materie prime



Abbiamo troppa storia e amiamo troppo il nostro lavoro per non prendere la cosa sul serio.

Prima dell'acquisto le materie prime vengono analizzate e testate, andiamo a trovare il produttore per renderci conto della genuinità del prodotto e, solo passando queste selezioni, la fornitura potrà aver inizio.

Gli ingredienti selezionati sono messi a disposizione dei nostri maestri panettieri e pasticciieri che con massima professionalità li trasformano in pane e in dolci di ogni genere.

In fondo non abbiamo segreti, alta qualità e quasi duecento anni di esperienza!

Vista la crescente richiesta per i prodotti senza additivi, abbiamo implementato l'offerta dei prodotti "clean label".

Nel pane fresco gli additivi sono stati completamente eliminati, ed abbiamo creato la linea analoga per le paste surgelate e per i precotti.

I termini incomprensibili e gli additivi sono spariti dalle etichette di queste linee.



La Produzione

In quasi duecento anni di storia ci siamo continuamente rinnovati senza mai allontanarci dalle origini e ancora oggi l'artigianalità nella produzione è il nostro punto forte.

Da generazioni la famiglia si tramanda le ricette tanto apprezzate dai clienti mentre un gruppo di ricerca analizza le nuove tendenze per rimanere sempre aggiornati su quanto offre il mercato. Ci impegniamo per adattare i prodotti ai moderni stili di vita sostituendo i grassi di origine animale con olio di oliva, eliminando gli additivi dal pane e diminuendo le percentuali di lievito. Aumentiamo i tempi di lievitazione così abbiamo un pane più saporito e maggiormente digeribile. Rimaniamo fedeli ai classici sistemi di cottura, non lasciamo nulla al caso, anzi, ci impegniamo affinché i nostri prodotti non siano storia ma facciano storia.

Da vent'anni la Lemayr è anche attiva, nella produzione del pane surgelato, che commercializza con il marchio "Ebnerbrot". Qui si studiano le soluzioni più all'avanguardia per produrre pane genuino di alta qualità, sia esso in pasta, pre-lievitato, lievitato, precotto o cotto. Un gruppo di esperti è a disposizione dei grandi clienti, per studiare anche prodotti personalizzati, che possano rispondere alle esigenze del singolo. La nostra esperienza nel settore vi stupirà.

Siamo felici di potervi avere ospiti nel nostro laboratorio per condividere insieme la gioia per questa antica professione.





PANE E TRADIZIONE
MEIN BÄCKER MEIN BI

La struttura commerciale

Nel corso degli anni i nostri negozi si sono adattati alle esigenze del mercato, passando dalla tradizionale latteria degli anni sessanta al negozio di vicinato degli anni ottanta, per diventare oggi panetterie specializzate nella cottura costante di pane fresco.

Oggi nei nostri negozi non possono mancare il forno e la cella di lievitazione, che ci permettono di sfornare pane caldo a qualsiasi ora.

Ogni mattina riforniamo i negozi di dolci e pane, tutti fatti nei nostri laboratori di via Zuegg, dove panettieri e pasticceri giornalmente si attivano per realizzare prodotti altamente qualificati e genuini.

Le nostre rivendite si trovano nelle città di Bolzano, Laives, Merano, Bressanone, Trento, Verona e Brescia.



Negozi tipo



Le abitudini cambiano

Le abitudini alimentari cambiano e con loro, le necessità e i gusti dei clienti.

Soddisfiamo anche i più esigenti non solo perché produciamo più di

cinquanta tipi di pane fresco e oltre trenta tipi di dolci,

ma perché proponiamo anche pane in pasta, pre-lievitato, lievitato,

precotto e cotto surgelato.

Tutto ciò con 200 anni di esperienza.

“Pasta surgelata per pane”.











PANE E TRADIZIONE
MEIN BÄCKER. MEIN BROT.

Panificio – Bäckerei

Lemayr s.r.l.

Via Zuegg 31

39100 Bolzano – Bozen (I)

Tel. +39 0471 935560

Fax. + 39 0471 935561

info@lemayr.it

www.lemayr.it

P.Iva 00535650212

