

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

UNA STORIA DI FAMIGLIA, DAL 1980.
BERGAMO, ITALIA

**Lavoriamo con il cuore,
ogni giorno, per voi.**

Dal 1938, Minetti 1980:
un nome e una storia di famiglia.
Un distillato unico di tradizione,
competenza, passione
e relazioni virtuose.

**DISTRIBUIAMO BUON
GUSTO DAL 1980**



Chi siamo

ABOUT US

Minetti 1980 è un'**azienda** a conduzione **familiare bergamasca** che da **oltre 45 anni** opera nel settore della **distribuzione specializzata** di **materie prime, semilavorati** e **prodotti finiti** per gelaterie, pasticcerie, panetterie, pizzerie e ristoranti. Una realtà che ha saputo crescere nel tempo mantenendo saldi i valori che da sempre la contraddistinguono: passione, professionalità e attenzione alle persone.

Grazie a una profonda conoscenza del mercato e a una selezione accurata delle migliori soluzioni disponibili, Minetti 1980 affianca ogni giorno **professionisti** e **imprenditori** nella realizzazione dei loro progetti, offrendo prodotti di qualità e un supporto concreto per affrontare le sfide di un settore in continua evoluzione.

L'azienda si distingue per un approccio orientato all'ascolto e alla consulenza, con l'obiettivo di costruire relazioni durature e contribuire alla crescita delle attività dei propri clienti. **Tradizione, competenza** e **spirito innovativo** si uniscono così per dare vita a un **servizio su misura**, capace di trasformare ogni idea in una proposta di successo.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1960

Minetti 1980

BUON GUSTO DA 3 GENERAZIONI

Aurora Minetti, classe 1972, Amministratore Unico dell'azienda, è un'imprenditrice di successo di terza generazione.

Con due lauree e un dottorato di ricerca (Ph.D), dal 2015 guida con determinazione il settore della **distribuzione alimentare**, dividendo il suo impegno tra **Ostificio Prealpino**, azienda di produzione di coni, cialde e semilavorati per gelateria, fondata dal nonno Franco Minetti nel 1938, e **Puntogel** (oggi Minetti 1980), realtà creata nel 1980 dal padre Arnaldo, specializzata nel mondo della distribuzione alimentare B2B.

Con uno spiccato focus sulla destagionalizzazione dell'offerta, sostiene lo sviluppo del *core business* aprendo nuovi canali distributivi (oltre alla gelateria) che interessano pasticcerie, panetterie, pizzerie e ristoranti.

Nel rispetto della **tradizione**, affronta il futuro del mercato promuovendo **innovazione, ricerca, sostenibilità e attenzione verso il territorio** e l'**ambiente**.

È mamma di tre figli.



Milestones

PIETRE MILIARI

1938

Franco Minetti fonda **Ostificio Prealpino**.

1980

Arnaldo Minetti fonda a Bergamo, sulle orme del padre, l'azienda **Puntogel** per la distribuzione di prodotti nel canale gelateria.

2004

In Puntogel, **Aurora Minetti** si unisce al padre per proseguire la tradizione di famiglia.

2011

Dopo anni di lavoro intenso e studio tra curiosità e lungimiranza, Aurora Minetti diventa **Amministratore Unico**.

2020

Diego Zanoli entra in azienda come **Direttore Generale di Puntogel**, segnando l'acquisizione di una **nuova area** di 7.200 m² a Curno.

2021

Ristrutturazione del **nuovo capannone** di Curno con scaffalatura per 2.000 posti pallet e nuove celle frigorifere di 250 m² a 3 temperature (-20°, +4°, +15°).

2022

Il *core business* si espande ai **nuovi canali** di pasticceria, panificazione, pizzeria e ristorazione.

2024

L'azienda intraprende un percorso di **renaming** e **rebranding**: Puntogel diventa **Minetti 1980**.

2025

Minetti 1980 si trasferisce nella **nuova sede a Osio Sotto** (BG) di 15.000 m² con 3 celle frigorifere a 3 temperature e 1 sala demo di 750 m².

2026

Un **nuovo modello di distribuzione specializzata**: *business intelligence*, geolocalizzazione e tracciabilità barcode trasformano il magazzino in un ecosistema digitale, efficiente e sostenibile, con **mezzi di movimentazione interna 100% elettrici**.

Aurora Minetti >
Amministratore Unico

Diego Zanoli >
Direttore Generale



MINE

DISTRIBUIAMO BUON G





Mission

VALORI

Restituire **valore al territorio e alla società** diffondendo la cultura del buon gusto attraverso qualità, ricerca e una selezione di prodotti che rispettino tradizione e sostenibilità.

Crediamo nelle **relazioni autentiche**, costruite nel tempo, con produttori e clienti. Su questa base, creiamo spazi di condivisione e crescita, dove passione e responsabilità sono il motore del senso del fare impresa.

Vision

OBIETTIVI

Essere un **punto di riferimento unico** per gelaterie, pasticcerie, panetterie, pizzerie e ristoranti con cui intrecciare eccellenza ed esclusività.

Offriamo forniture di prodotti e macchinari accuratamente selezionati e sosteniamo un'idea d'impresa in cui **radici profonde e tradizioni** si fondono con la **visione del domani**.

Minetti 1980 è molto di più che un distributore: è un **partner a cui affidarsi**, un alleato strategico, un promotore di cultura e relazioni capace di accompagnare il cliente lungo percorsi di **crescita e perfezionamento continui**.



Punti di forza

PERCHÉ SCEGLIERCI

15.000 m²

Sede

Oltre 90

Partner strategici
consolidati

1.200 m²

Celle frigorifere
a 3 temperature

Consegne settimanali
in tutta la Lombardia

750 m²

.LAB

Corsi e masterclass
settimanali a tema

6.500 m²

Magazzino
operativo

Consulenza tecnica
one-to-one

9.000

Referenze
in portfolio

Personalizzazione
di ricette e *packaging*



Numeri

DATI CHIAVE

+ 45

Anni
nel settore

6.500

Posti pallet

3

Generazioni
Minetti

3

Celle frigorifere
a 3 temperature

15

Milioni
di fatturato

15

Automezzi
isotermici

4.400

Clienti
attivi

12

Muletti
elettrici

18

Agenti
di vendita

120

KW prodotti
da pannelli solari

36

Collaboratori

27

Masterclass
annuali



Prodotti

OFFERTA

Coni, cialde e ostie
Materie prime
Premiscelati e nuclei
Basi dessert, gelato e granite
Paste e variegati
Decorazioni e granelle

Burri
Zuccheri
Latte
Panna
Ovoprodotti

Cioccolato
Creme spalmabili
Farciture
Marmellate e confetture
Miele
Guarnizioni, glasse e topping

Farine e mix
Lieviti
Amidi
Aromi e bagne
Coadiuvanti
Cotti da forno
Pasticceria pronta e surgelata
Rosticceria surgelata

Frutta secca, candita e surgelata
Gelatine
Coloranti naturali e aromi

Sciroppi
Bevande
Granite

Macchinari
Articoli per laboratorio e attrezzature
Accessori per asporto
Coppette e termoscatole
Palettine e cannucce
Cartonaggio, tovagliolini, vassoi, scatole

GELATERIA



PASTIGGERIA



PANIFICAZIONE



RISTORAZIONE



PIZZERIA



.LAB

IL LABORATORIO
DEI SAPERI E DEI SAPORI

Formazione

TECNICI PROFESSIONISTI

.LAB è il nostro laboratorio dedicato a **formazione** e **aggiornamento** in cui i migliori gelatieri, pasticceri, cuochi, pizzaioli e tecnici professionisti offrono la propria esperienza e competenza per fare dei mestieri una vera e propria arte.

NOVITÀ E TENDENZE

.LAB crede nella forza dell'innovazione, nell'intensità delle competenze e nell'approfondimento continuo, quali strumenti per crescere professionalmente in un'**atmosfera ricca di scambi** e **contaminazioni creative**.

MASTERCLASS E CORSI

.LAB condivide la conoscenza delle tecniche e dei migliori ingredienti per la realizzazione di prodotti di **qualità**, rivolgendosi a professionisti e a coloro che desiderano avvicinarsi al settore.







GELATERIA

PASTICCERIA

PANIFICAZIONE

RISTORAZIONE

PIZZERIA

Masterclass e corsi

MASTERCLASS A TEMA CON PARTNER

// GRATUITO

Live show in cui le aziende partner **presentano novità e prodotti all'avanguardia** in un mercato sempre più competitivo, in cui la prerogativa è differenziarsi dalla concorrenza. Risulta così decisivo conoscere e approfondire tutte le **varietà** dei prodotti realizzabili, che possono contribuire all'arricchimento e al successo della propria offerta.

Durata: 1/2 giornata o 1 giornata

CORSI COLLETTIVI

// A PAGAMENTO

Corsi a tema mirati a conseguire l'eccellenza nel proprio settore e a essere sempre **all'avanguardia sulle ultime tendenze** del mercato della gelateria, pasticceria, panificazione, ristorazione e pizzeria.

Durata: 1 o 2 giornate

CORSI ONE-TO-ONE

// A PAGAMENTO

Corsi costruiti ad hoc in base alle esigenze del cliente, in cui è possibile adattare programma e metodologia didattica alle richieste, ai tempi e al livello di preparazione professionale. Ogni corso prevede un **rapporto one-to-one** e può essere svolto sia presso la sede .LAB che presso la sede del cliente.

Durata: da definirsi secondo necessità



***“Ricordatevi di tenere
sempre i piedi per terra
e la testa tra le nuvole.”***

Arnaldo Minetti
The Founder



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

Minetti 1980 S.r.l.

Via Dell'Artigianato, 22
24046 Osio Sotto (BG)

+39 035 260360

info@minetti1980.com
minetti1980.com

