

# О НАС

## В одной красивой истории...

Здесь все немного по-другому. Основательнее. Если уж местные что-то делают, то так, как столетия назад – по-настоящему и искренне. С сердцем, душой, разумом и сами своими руками.

Когда мастер "Лачи" берется за выпечку хлеба, он долго зреет. Потому что здесь для выпечки хлеба нужно вдохновение. Так же, как в воспитании детей – нужно немного взять себя в руки, немного отречься от себя. И всего себя посвятить лишь одному – творчеству. В "Лачи" тесто заквашивают в настоящих деревянных квашнях, месят руками и формируют буханку хлеба, похлопывая по ней, проверяя, достаточно ли хлеб хорош. Чувствуют каждую шероховатость, видят, откуда пришло каждое зернышко, старался ли крестьянин, как подобает, выращивая его. В «Лачи» хлеб пекут в настоящей дровяной печи. Дрова укладывают таким образом, чтобы у каждой буханки хлеба бочок был нагрет, корочка обласкана, а серединка захвачена. Зоркий мастер сидит рядом и ждет, когда печь нагреется настолько, насколько надо.

Когда хлеб испечется, когда станет достаточно ароматным и вкусным, чтобы украсить твой стол.

Рецепт, по которому пекут, искали по городам и весям. У избранного для выпечки хлеба мастера широкая душа и старательные руки.

Все естественное и настоящее. От всей души.

Здесь и правда живут счастливые буханки. Кто их ест, становится счастливее.

Потому что чувства, ласку и заботу не скроешь.

Не скроешь, и все.

Миссия и видение

## Видение

Совершенствуя силы и мастерство, водить новые сорта хлеба и кондитерских изделий, а также развивать новые направления бизнеса в Латвии и на экспортных рынках.

## Миссия

Выпекать натуральный и высококачественный хлеб, оригинальные кондитерские изделия, почитая, заботясь и развивая вековые традиции мастеров.

## Ценности

- Старинные и уникальные традиции выпечки;
- Тщательная работа;
- Развитие и инновация;
- Мастерство и знания.