

Brevi cenni sulla storia del Caffè

Nella seconda metà del XVIII secolo estese piantagioni prosperavano in gran parte dei paesi dei tropici, con un evidente primato della Francia, che ben seppe sfruttare la pianta nelle proprie colonie. Con l'embargo napoleonico, però nei primi anni del 1800, la diffusione delle piantagioni ad opera dei francesi subì una notevole recessione.

Dall'Arabia e dai paesi africani, grazie agli olandesi, francesi, inglesi e poi agli spagnoli e portoghesi, presto le coltivazioni invasero tutta la fascia tropicale asiatica, per estendersi anche ai paesi continentali dell'America latina. Dalla Guayana, infatti le piantine presero il mare nel 1727, rapidamente alla volta dello sterminato Brasile, per poi diffondersi nelle regioni dell'America centro - meridionale.

Dall'inizio degli anni 30, per circa tre lustri, si distrussero 77 milioni di sacchi da 60 chili per sovrapproduzione. Furono quelli gli anni in cui i paesi africani, produttori di caffè poterono immettere sul mercato il loro prodotto. Oggi il caffè continua ad essere la bevanda energetica per eccellenza, raggiungendo nel giro di tre secoli il culmine del più alto consumo. Brasile e Colombia comunque restano i principali paesi produttori ed esportatori. Il caffè sostituisce il prodotto basilare delle economie di questi paesi, assorbendo ancora la più grande forza occupazionale e realizzando la voce più sostenuta in entrata dei loro bilanci nazionali



Classificazione del Caffè'

In commercio, per identificare una determinata qualità di caffè esistono sistemi diversi che tengono conto delle seguenti caratteristiche:

Provenienza

Difetti

Specie Botanica

Metodo di lavorazione

Annata del raccolto

Forma della Grana

Colore





Grani Malformati:

Forme abnormi, leggermente rigonfiati con taglio decentrato.

Cause:

Difetti di crescita. Fattori fisiologici.



Grani In Pergamino:

Il chicco e' ricoperto totalmente o parzialmente dall'endocarpo secco.

Cause:

Per il caffè naturale decorticazione difettosa, per quello lavato sgranatura a frizione mal regolata.



Grani Rinsecchiti:

Grani solitamente leggeri, superficie rossastra - brunastra all'apparenza piu' secca dei grani sani, a volte leggermente raggrinzita.

Cause: Fermentazione delle ciliegie mature raccolte in ritardo e/o eccessiva permanenza a contatto con il suolo.



Grani Verdi Immaturi:

Superficie raggrinzita di colore grigio verdastro con tonalita' anche piu' scure sino a raggiungere il marrone e il nero. I cosiddetti quaccheri sono anch'essi chicchi immaturi di colore verdastro chiaro con tinte di giallo pallido, ed hanno una densita' notevolmente inferiore a quella dei chicchi sani.

Cause: Bacche raccolte ancora immature.



Conservazione:

Il caffè si può conservare in ambiente atmosferico, per esempio in un normale sacchetto, ma l'aroma si disperde facilmente dopo due settimane, Il "**cotto**" in grani o macinato deve essere imballato in pacchi sottovuoto che gli permettano di conservare tutte le proprietà organolettiche.

A tale proposito, la *Lavazza S.p.a.* utilizza una tecnica particolare per l'imballaggio del caffè

Nelle confezioni viene tolta l'aria come avviene nel comune pacchetto sottovuoto macinato e viene immesso **Azoto** che garantisce la tenuta del prodotto per quasi un' anno



Torrefazione all'italiana.

Per molti la torrefazione e' un' arte, per la Lavazza S.P.A. e' molto di più e' controllo tecnologico all'avanguardia nella selezione dei chicchi da tostare, sul grado di tostatura, sul raffreddamento del caffè cotto ("cotta" in gergo) E su molte altre variabili del processo. La tostatura viene eseguita mediante correnti di aria calda (circa 240 gradi) che investono i grani leggermente agitati da normali recipienti

Arabica caffeina dall' 1,1 all' 1,7%,
Robusta caffeina dal 2% al 4,5%.

L'equilibrio di una perfetta tostatura e' dato da due variabili: **tempo e temperatura**. Per controllare queste due variabili, occorre fare notevoli investimenti: ed il risultato finale e' decisamente unico.



■ Arabica Yemen

Il caffè che oggi comunemente chiamiamo **Mocha** è cresciuto nello Yemen; il nome deriva dal porto da dove il prodotto veniva anticamente spedito. Tipico è il sapore di cioccolato che rimane dell'**Arabian Mocha** uno dei più vecchi, tradizionali e buoni caffè del mondo. I due nomi con i quali questo caffè è conosciuto sul mercato sono **Mattari e Sanani**. Il **Mattari** ha un corpo pieno ed un gusto cioccolatoso, il **Sanani** presenta un'acidità marcata e gustosa.

L'Italia occupa un posto di notevole importanza nel mercato del caffè'.

Ogni anno importiamo circa **324.000 tonnellate** di caffè' verde (stima 2001 n.d.r.) metà' di arabica e metà' di robusta. Sempre in un anno esportiamo circa **3.800 tonnellate** di caffè' verso l'estero grazie al lavoro di ben 750 torrefattori presenti nel nostro Paese dove il 70% del consumo avviene tra le pareti domestiche, il 25% nei locali e la quota restante in ufficio.

Nei bar il consumo arriva a

14 miliardi di tazzine!!

Date queste cifre, e' chiaro che il caffè in Italia e' ben più che un fenomeno culturale.

**E' con vero piacere ed orgoglio che Vi
Voglio presentare la Nostra Azienda**



Opera sul mercato Italiano dal 1979

Giro d'affari annuale € 250Milioni

217 Agenzie in Italia

3500 Collaboratori attivi



I numeri del successo



Anno	1993	Euro	50.014.474,00
Anno	1998	Euro	76.185.340,00
Anno	2000	Euro	112.705.081,00
Anno	2001	Euro	136.356.757,00
Anno	2003	Euro	169.448.063,00
Anno	2004	Euro	189.448.063,00
Anno	2007	Euro	250.448.063,00



**NUOVA Supercialda
Esclusiva NIMS**



**NIMS fornitore esclusivo
della nuova Supercialda
TOP SELECTION 100% Arabica
per la macchina LAVAZZA BLUE**

Espresso & Cappuccino

**Supercialda monodose
e bidose. Esclusiva NIMS**



ECL EVOLUZIONE

Cambia la **macchina...**
...non cambia il **gusto!**



"ECL EVOLUZIONE" è la nuova macchina da caffè espresso e cappuccino esclusiva NIMS.

Tutta made in Italy, all'avanguardia nella tecnica, accattivante ed innovativa nel design. Il sistema a cialde la rende pratica e veloce da usare e facile da pulire. Dalla linea elegante "ECL EVOLUZIONE" unisce al risultato professionale l'estrema semplicità d'uso. Garantita dall'affidabilità, dall'esperienza e dalla qualità Lavazza.

"ECL EVOLUZIONE"

È LA NUOVA
MACCHINA DA
CAFFÈ ESPRESSO
E CAPPUCCINO
D'AVANGUARDIA.



La macchina è stata studiata per comunicare in modo intelligente attraverso led e spie sonore:

- **ACCENSIONE:** Il led lampeggia per circa 2 minuti. Quando la macchina arriva in temperatura il led diventa fisso e si avverte un segnale sonoro.
- **EROGAZIONE CAFFÈ:** Il led lampeggia.
- **FUNZIONE ACQUA / VAPORE:** Il led erogazione caffè si spegne e lampeggia il led della manopola acqua / vapore.
- **FUNZIONE STAND-BY:** Il led erogazione lampeggia. Per riattivare la macchina è sufficiente aprire la leva o premere il pulsante start. Quando la macchina arriva in temperatura il led diventa fisso e si avverte un segnale sonoro.

Bidose
100% Arabica

Monodose Super
100% Arabica

Monodose
Tea al limone



Bidose
Dek
Monodose
Dek
Monodose
Orzo

MODALITÀ EROGAZIONE VAPORE / ACQUA CALDA

Posizionare la tazza sotto la lancia vapore / acqua

1. **EROGAZIONE ACQUA**
Rotazione manopola verso simbolo acqua.
2. **EROGAZIONE VAPORE**
Rotazione manopola verso simbolo vapore.



Le cialde ECL non cambiano!

Quello che rende speciali le cialde Lavazza è il loro contenuto: l'espresso Top Selection. Una miscela 100% Arabica, ottenuta grazie alla selezione accurata delle migliori origini, ad una tostatura ideale ed a una macinatura perfetta che garantiscono sempre un aroma pieno e un gusto equilibrato. Aroma e freschezza sono sempre garantiti perché la cialda di caffè Lavazza viene confezionata appena prodotta, sigillata in atmosfera controllata e subito spedita a casa del cliente.



Schow room Aziendale per Gruppi e Ospiti





ORDINI E PROGRAMMAZIONE



PER I NUOVI CLIENTI

UN PROGRAMMA INDIVIDUALE CHE GESTISCE

- **CONSEGNE LAVAZZA;**
- **SITEMA DI PAGAMENTO;**
- **SEVIZI POST VENDITA**
- **ASSISTENZA.**



CALL CENTER

**Oltre 5.000 telefonate giornaliere
60 operatrici al servizio dei clienti**



**Il sistema informatizzato NIMS
aggiorna in tempo reale ogni contatto
con il cliente**



QUALITA' E CONSEGNE



CONTROLLI DI PRODUZIONE PRIMA DELLA SPEDIZIONE

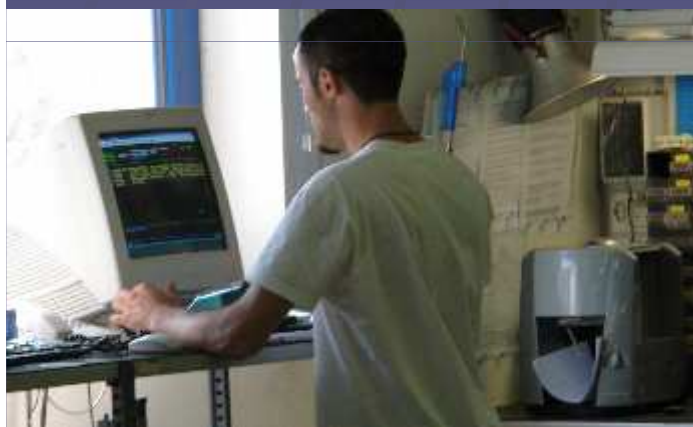


**DA 5.000 A 12.000 SPEDIZIONI GIORNALIERE
CON CONSEGNA IN 3-5 GIORNI IN ITALIA
TRACCIABILITA DELLE CONSEGNA**



ASSISTENZA

UNA SQUADRA AFFIATATA ED ESPERTA



**TEST DI
CONTROLLO
PRIMA DELLA
RESTITUZIONE**

**MASSIMA
PULIZIA NEL
RISPETTO DEL
CLIENTE**





AMMINISTRAZIONE

**SISTEMA C.R.M. UNICO IN ITALIA
PORTAFOGLIO CLIENTI IN RETE
AGGIORNATO OGNI 12 ORE**



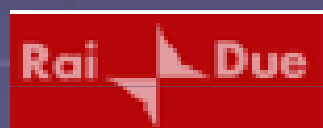
**OLTRE 60.000 ORDINI MENSILI
OLTRE 80.000 COMUNICAZIONI
INTERNET MENSILI**



EVENTI COMMERCIALI

Oltre € 9 Milioni di investimento

- PUBBLICITA' TV E RIVISTE
- CENTRI COMMERCIALI E FIERE
- TELEMARKETING
- ATTIVITA' DIRETTE SULLA CLIENTELA



E per concludere: Cosa contiene un chicco di caffè:

Tannino

Acido Ossalico

Sali di Potassio

Destrina

Cellulosa

Trigonellina

Acido Clorogenico

Grassi Solforati

Azotati

Aldeidi e Chetoni

- **La rivoluzione NIMS Lavazza, ha permesso la nascita:**
- **Un sistema di lavoro interessante e motivante;**
- **Il portafoglio clienti per ogni agente;**
- **La rendita da consumo sul portafoglio personale;**
- **Un nuovo professionista che dalla vendita può facilmente arrivare alla responsabilità di gruppo e a quella manageriale.**

Vogliamo parlare di lavoro?

**Per conoscere lo straordinario
Progetto di Marketing**

NIMS S.p.A.

contatta “zio Mike”:

ziomike@micheletribuzio.it

**Grazie per la tua
Attenzione e:**

Arrivederci

