

SEMPRE PIÙ PARTICOLARE, SEMPRE PIÙ INCONFONDIBILE

Il 2008 per Pellini Top sarà l'anno della consacrazione. La Pellini Caffè ha infatti messo a segno nuove strategie di marketing, con grandi energie e forti investimenti. L'obiettivo è raggiungere la totalità della distribuzione nazionale, ponendosi così tra le prime marche nazionali sul mercato.

Pellini Top, il caffè con il pallino della qualità, vincitore della medaglia d'oro all'ultimo International Coffee Tasting, è pronto a conquistare numerose altre importanti "vetrine" della GDO garantendo ampia fruibilità e mantenendo il presidio del premium price, perché Pellini Top è un prodotto qualitativamente eccellente, una particolare ed esclusiva miscela di pura Arabica (100%) derivata da coltivazioni altamente selezionate.

Un caffè TOP sotto tutti i punti di vista, con alle spalle una grande storia e una grande cultura. Sapientemente studiato: con poca caffeina, un gusto armonioso, più dolce e dall'aroma profumato e raffinato, che invita ad essere bevuto anche senza zucchero. Una preziosa miscela adatta a tutti coloro che vogliono vivere la pausa del caffè come un momento di reale piacere e benessere.

Pellini Top rappresenta il marchio di punta della Pellini Caffè, seguito dal Pellini Bio, il caffè biologico più venduto nella grande distribuzione. Questi prodotti saranno protagonisti di un'innovativa campagna promozionale, del tutto inedita: dal prossimo aprile fino al 30 giugno 2008 le confezioni di Pellini Top e Bio regaleranno "benessere". Il consumatore degustando un ottimo caffè troverà, attaccato ad ogni singolo barattolo, un coupon per un trattamento benessere gratuito (a scelta tra tante opportunità), nel centro specializzato più vicino a casa. Con l'acquisto di tre confezioni godrà di un servizio ancora più esclusivo nei centri Figurella.

È chiaro che non si tratta del solito concorso a premi. La volontà dell'Azienda è quella di premiare tutti i consumatori di Pellini Top, perciò ogni confezione assicurerà il premio benessere.

Una scelta di marketing coerente alla filosofia del brand che punta ad offrire il massimo grado di soddisfazione, regalando anche effettivi momenti di benessere. La campagna promozionale pubblicitaria è realizzata in partnership con i migliori Centri wellness italiani e con la rinomata griffe Figurella. «L'iniziativa – spiega il responsabile marketing, dott. Mauro Visintainer – punta sia a consolidare la fidelizzazione dei consumatori abituali, che a coinvolgere un'ampia fascia di potenziali consumatrici di alto profilo». A sostegno dell'operazione entrano in gioco un'imponente campagna mediatica e un forte impegno di risorse per la massima diffusione del prodotto Pellini Top in tutta la GDO. Lo promette il nuovo direttore commerciale, il dott. Giancarlo Stangoni, manager da poco arrivato in Pellini Caffè. Uomo di collaudata esperienza proveniente dal Gruppo Malgara Chiari & Forti S.p.A., dopo aver trascorso dieci anni nella Procter & Gamble. Orgoglioso ora «d'essere entrato a far parte di un'Azienda in continua

crescita, dotata di idee chiare, vincenti e con un'ottica di ulteriore sviluppo manageriale» sottolinea il dott. Stangoni, precisando che «Con la Proprietà c'è un'ampia sinergia d'intenti e l'insieme del management si presenta molto affiatato, con tanta voglia di fare squadra per raggiungere quanto prima gli obiettivi posti a breve scadenza».

Ottimo il feeling instaurato con Fausto Campioli, direttore vendite, da ben 19 anni in Pellini Caffè. Campioli sfodera grande entusiasmo per la sfida in corso e cita l'altro asso nella manica che l'Azienda intende giocare per ampliare le performance nella GDO: «Abbiamo deciso di investire molto anche sulle cialde Pellini Top, che sono pratiche e permettono di ottenere un eccellente espresso in tazza, capaci di rispondere perfettamente alle richieste sempre più numerose del mercato».

Presente in trenta Paesi, diffusa su tutti i mercati (domestico e extradomestico), Pellini Caffè, tra i primi torrefattori italiani, è un'azienda in continua espansione, nota per il grande impegno sul fronte dell'innovazione e dello sviluppo, con un volume globale d'affari che sfiora i 60 milioni di euro. Una realtà imprenditoriale cresciuta in maniera esemplare e con equilibrio, tant'è che sin dal 2004 l'Agenzia Dun & Braedstreet le ha assegnato il Rating 1, ovvero il miglior indice per la valutazione della situazione finanziaria e patrimoniale.

Inoltre Pellini Caffè si distingue per il gran numero di certificazioni a massima tutela del consumatore. L'innovativo ampio polo produttivo, con sede a Bussolengo, in provincia di Verona, è considerato il miglior stabilimento a livello europeo; totalmente automatizzato, è dotato di soluzioni avveniristiche e di un sofisticatissimo sistema informatico che sincronizza in rete gli impianti produttivi con l'azienda.

Il nuovo direttore commerciale non può fare a meno di ribadire che l'elevata qualità e il perseguimento dell'eccellenza rappresentano la chiave del successo Pellini. «Siamo convinti che l'alta qualità verrà premiata sempre di più – precisa il dott. Stangoni – perché è aumentato il numero dei consumatori attenti e informati». Ed è anche per questo motivo che la Pellini Caffè ha accelerato al massimo i tempi per l'introduzione del sistema gestionale Sap: «Ora è stato messo a punto uno strumento estremamente sofisticato che consente all'Azienda standard gestionali imbattibili» spiega ricordando che l'Azienda non è impegnata solo sul fronte nazionale ma anche su quello estero: «Prevediamo una crescita del fatturato estero tra il 40 e il 50%. L'eco della qualità Pellini Caffè si sta diffondendo in tutta Europa. Sono davvero in tanti che ce la riconoscono e ci cercano» conclude Stangoni con un occhio rivolto al mercato Americano. Mentre quello Orientale è già una collaudata terra di conquista grazie alla partnership con H. Yamamoto & Co. Ltd., leader nell'importazione, esportazione, vendita all'ingrosso e al dettaglio in Giappone e alla Yu Chang Trading Co. Ltd per Cina e Taiwan.

Pellini Caffè SpA : l'Azienda

Pellini Caffè è un'Azienda familiare fondata a Verona nel 1922, con un profilo decisamente “understated”, come più volte è stato ribadito, discreto, silenzioso ma molto concreto. Artefice, negli anni '70 (epoca dei regionalismi di gusto) del rinomato Consorzio Sao Caffè, in un'ottica di penetrazione del mercato ha successivamente saputo fare un oculato shopping societario acquistando i marchi Caffè Roberta, Guarany, Incas, Mokalceste e Mokadi.

Negli ultimi dieci anni ha registrato un incremento di fatturato di oltre l'80%. La ripartizione attuale del fatturato assegna il 55% al segmento alimentare, il 35% all'ho.re.ca, il 7% all'estero e il 3% al vending.

Il nuovo e grande polo produttivo, totalmente automatizzato si estende su un'area totale di 30 mila mq, rappresenta un'importante opera di ingegneria segnalata come una delle strutture più interessanti della nuova architettura industriale e si pone assolutamente all'avanguardia in quanto a tecnologia degli impianti. Quello di Pellini Caffè è infatti uno dei pochi stabilimenti a livello europeo, del settore alimentare, ad essere dotato del sofisticato sistema informatico MES (Manufacturing Execution System). Totalmente automatizzato è organizzato anche secondo i massimi standard di sicurezza sul lavoro ed è stato realizzato nel pieno rispetto dell'impatto ambientale. In esso, oggi, si lavorano 13 mila tonnellate di caffè.

Un caffè con il pallino della qualità

Tecnologie innovative per garantire l'eccellenza della qualità. Una qualità che prende avvio dalla materia prima: a partire dalla scelta dei Paesi produttori e delle coltivazioni migliori. Pellini Caffè ha quindi preferito l'investimento in un ultraspecialistico, accurato e costante monitoraggio delle piantagioni migliori da cui poter trarre i frutti idonei a comporre le esclusive ricette. L'Azienda perciò è sempre presente nei Paesi d'origine del caffè per controllare direttamente le partite acquistate.

Inoltre, come spiega il direttore commerciale, dott. Giancarlo Stangoni: «I chicchi di caffè vengono selezionati all'origine, caricati in bulk container e qui rimangono fino all'arrivo in Pellini dove dal container stesso la materia prima viene trasferita nei silos di stoccaggio».

Per quanto la produzione sia automatizzata in modo innovativo, è pur sempre l'uomo che fa la differenza, indispensabile quindi la presenza del Panel test, e anche in questo Pellini Caffè ha la sua peculiarità: «Un team di venti giudici, accuratamente selezionato ed addestrato che ogni mese esamina i prodotti di casa e quelli della concorrenza.» precisa il responsabile marketing dott. Mauro Visintainer.

Due nuovi standard sulla strada dell'eccellenza certificata per la tutela del consumatore

Tempo di ulteriori conferme per Pellini Caffè. Dicembre 2007 ha portato al superamento delle verifiche ispettive effettuate da CERTIQUALITY e il 2008 si apre appunto con un doppio riconoscimento: il rilascio delle certificazioni **BRC GLOBAL STANDARD FOOD** e **IFS INTERNATIONAL FOOD STANDARD**.

«BRC e IFS sono standard specifici e sistemi di sicurezza che garantiscono la qualità e l'igienicità dei prodotti alimentari» precisa con soddisfazione Federico Pellini, vicepresidente del Gruppo e responsabile della Quality Assurance. «Sono una grande opportunità per dimostrare la dedizione della nostra Azienda al rispetto del CONSUMATORE. Lo consideriamo inoltre un

requisito necessario per certificare i risultati che abbiamo ottenuto sulla sicurezza e la qualità dei nostri prodotti, migliorando le norme che regolano il settore agroalimentare.»

Il nominativo di Pellini Caffè verrà inserito nel sito IFS (www.food_care.org) e BRC (www.brc.org.uk), aggiungendo così un altro importante tassello nel percorso intrapreso per raggiungere non solo l'eccellenza del prodotto finalizzata alla gratificazione dei propri consumatori, ma allo stesso tempo i più alti standard di sicurezza e qualitativi rappresentati dalle certificazioni fin qui ottenute.

Rintracciabilità volontaria di filiera

Qualità e trasparenza sono ugualmente importanti, come dimostra la scelta della rintracciabilità di filiera agroalimentare, basata sulla norma di riferimento UNI 10939 del 2001. Tra le prime realtà alimentari, in Italia, ad ottenere questo prestigioso riconoscimento volontario, Pellini Caffè conferma la filosofia aziendale nell'improntare il rapporto con il consumatore e con i clienti all'eccellenza in ogni settore, documentando l'iter del prodotto dalla coltivazione al punto vendita.

Il monitoraggio è costante e, proprio per essere credibile, non coinvolge solo alcune fasi della produzione ma l'intera filiera, passo dopo passo, fino alla scelta degli stessi materiali di confezionamento.

Pellini ha scelto dunque di non limitarsi a garantire la rintracciabilità obbligatoria per legge, ma di offrire a tutta la sua clientela un valore in più, la rintracciabilità volontaria, che permette di documentare la storia delle proprie esclusive miscele dalle origini (le coltivazioni del caffè) al punto vendita, garantendo attraverso uno specifico sistema di regole e controlli la qualità dell'intero processo produttivo.

Le rigorose verifiche, da sempre *pallino* dell'Azienda, sono finalmente riscontrabili anche dal consumatore, che può utilizzare il numero del lotto impresso su ogni confezione.

Per informazioni www.clabcomunicazione.it/pellini

Patrizia Adami
Ufficio stampa
CLAB Comunicazione
tel. 045/58.18.93
cell. 348/382.03.55
patrizia@clabcomunicazione.it

UNI EN ISO 9001:2000
UNI 10939:2001



SISTEMI DI GESTIONE
CERTIFICATI