



caffè

PALOMBINI

SEIT JEHER DER
ESPRESSO ROMS

SEIT 1946

essopalombini.de

KURZER ÜBERBLICK

Palombini - der Kaffeehersteller für authentischen römischen Kaffeegenuss. Basis-, Premium- und Gourmetprodukte als ganze Bohnen, in gemahlener Form sowie als Kaffeepads und Kapseln (auch kompatibel mit Lavazza- und Nespresso-Kaffeemaschinen).

caffè

PALOMBINI



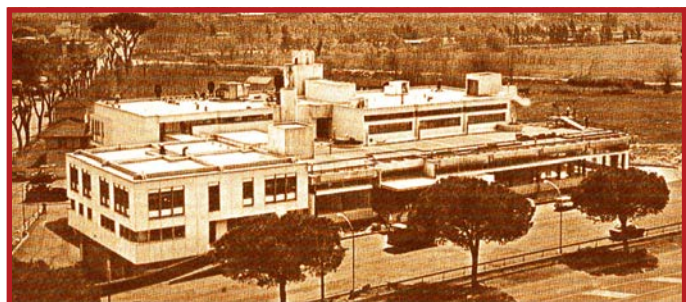
UNTERNEHMENSPROFIL

EspressAroma SpA* entsteht Anfang der 40er Jahre als Lebenswerk Giovanni Palombinis und entwickelt sich im Laufe der Zeit zum Marktführer unter den römischen Kaffees. Er erfüllt seit jeher die Ansprüche des römischen Gaumens und wird voller Stolz als der Espresso des Papstes Paul VI angepriesen.



Anfänglich war der Palombini-Espresso ausschließlich in gemahlener Form in Bars und Cafés zu finden, um sich dann auch in ganzen Bohnen und insbesondere in Pads in allen anderen Bereichen zu etablieren. Bis zum heutigen Tage bleibt EspressAroma SpA unangefochten die größte Rösterei Mittelitaliens mit soliden Handelsbeziehungen für den Vertrieb hochwertigen Espressos in ganz Italien. 2012 positionierte sich Palombini im nationalen Ranking HORECA mit einer Marktquote von 3,2% (Segafredo liegt im Vergleich auf 5,7%).

Der Firmensitz von EspressAroma SpA befindet sich in Rom und erstreckt sich über eine Gesamtfläche von 6.000m². Das Unternehmen besitzt ein Grundkapital von 15 Millionen Euro, beschäftigt 61 Mitarbeiter und verzeichnete 2013 einen Jahresumsatz von 25 Millionen Euro, Tendenz steigend. Das Vertriebsnetz erstreckt sich, mit unterschiedlicher Dichte, über ganz Italien und wird durch 83 Handelsvertreter repräsentiert.



Als Inhaber der Marken Caffè Palombini, Caffè Camilloni, Nori Caffè, Mondial Caffè, Van Doren und Pal Caffè produziert und vermarktet EspressAroma SpA die verschiedenen Kaffeemischungen. Sie setzen sich zusammen aus sorgfältig ausgewählten Kaffeesorten, die nur aus exklusiven Anbaugebieten wie Brasilien, Kolumbien, Costa Rica, Guatemala, Haiti, Indien, Jamaika, Kenia, Mexiko, Santo Domingo und vielen weiteren stammen.



EspressAroma SpA führt den gesamten Herstellungsprozess des Espressos in Rom durch: Die aus dem Anbaugebiet importierten Kaffeebohnen werden hausintern gesäubert, verlesen, geröstet, die Mischungen zusammengesetzt, gemahlen und schließlich in verkaufsfertige Päckchen, Kapseln und Pads verpackt. Der Produktionsprozess verläuft fast vollständig automatisiert, programmiert und wird durch innovative Kontrollsysteme geprüft.





SEIT JEHER DER ESPRESSO ROMS



Für EspressoAroma SpA steht die Qualität stets im Mittelpunkt und bis heute ist es eines der wenigen italienischen Unternehmen, welches ein zertifiziertes Produktionssystem eingeführt hat. Forschung, Entwicklung, Produktion der Mischungen, Verpackung und der Vertrieb von Espresso-Bohnen und gemahlenem Kaffee entsprechen sowohl dem Qualitätszertifikat ISO 9001/2000, ISO 9001/2008 und der Norm für Lebensmittelsicherheit UNI EN ISO 22000:2005 als auch dem STP-Zertifikat. Ferner werden die Anforderungen der Halal-Richtlinien erfüllt.

Mithilfe der verfügbaren Humanressourcen und Finanzmittel im Bereich „Forschung & Entwicklung“ sowie der gefestigten Beziehungen zu den Anbauländern, engagiert sich EspressoAroma SpA in die Innovation der Produktionsprozesse und der Herstellung von Bioprodukten, denn der ethische Ansatz zeichnete schon immer die Firmenphilosophie der Familie Palombini aus.

Das große Sortiment Palombinis bietet neben dem Kaffee, dem Hauptprodukt des Unternehmens, auch diverse Teemischungen. Vordosiert und einzeln verpackt kommen die Produkte geschmacklich perfekt zur Geltung. Die Palombini-Pads garantieren ein optimales Ergebnis, denn die besten Eigenschaften der mit Sorgfalt ausgesuchten und zusammengesetzten Mischungen bleiben erhalten und das Aroma wird langanhaltend konserviert.

Jedes Produkt ist das Resultat jahrelanger Forschung und besitzt seinen eigenen unverkennbaren Charakter, um den Bedürfnissen und Anforderungen des Konsumenten gerecht zu werden: vom starken Aroma des ersten morgendlichen Kaffees zum Arabica-Kaffee mit geringem Koffeingehalt für die Arbeitspausen bis hin zur entkoffeinierten Variante, um den Tag genussvoll ausklingen zu lassen. Dank ihres flexiblen und kompatiblen Gehäuses lassen sich die Palombini-Kapseln ebenfalls in Lavazza- oder Nespresso-Kaffeemaschinen einsetzen.

* Dr. Andrea D'Ovidio wurde 2011 vom „Tribunale di Roma“ als Insolvenzverwalter der EspressoAroma SpA beauftragt und führt bis heute diese Funktion aus.

DER PRODUKTIONSPROZESS WIRD DANK DER FOLGENDEN BETRIEBSANLAGEN UND MASCHINEN VOLLZOGEN

- 1 Silo für Rohkaffee 30 Zellen – Gesamtkapazität 120.000 kg;
- 1 Silo für gerösteten Kaffee 10 Zellen – Gesamtkapazität 24.000 kg;
- 1 Silo für gemahlenen Kaffee – Gesamtkapazität 10.800 kg;
- 2 Verpackungsmaschinen für gemahlenen Kaffee ICA – je Produktkapazität 1.020 kg/h;
- 1 Verpackungsmaschine für Kaffeebohnen ICA – Produktkapazität 2.400 kg/h;
- 1 automatisierte Palettiermaschine System GAP 2;
- 2 „torreatrici“ Brambati mod. BR 3000 Kg 300 – je Produktkapazität 1.200 kg/h;
- 1 Verpackungsmaschine für Pads mod. IMA CAE3 mit Kaffeemühle Colombini – Produktkapazität 15.000 St./h;
- 3 Verpackungsmaschinen für Pads mod. IMA CL mit Kaffeemühle Colombini – Produktkapazität 7.200 St./h;
- 1 Verpackungsmaschine Kapseln mod. TME70 mit Kaffeemühle Colombini – Produktkapazität 4.200 St./h;
- Anlage für die Herstellung von „Palombini mio caffè, caffè mio“ und „espresso più“ Kapseln





WETTBEWERBSVORTEIL

Geschlossenes System für Pads, Filterpapier 50 mm (patentiert)

Geschlossenes System für Kapseln „Margherita“ Fiordì (Kompatibilität Nespresso/Lavazza)

Gourmetlinie: „Monorigine“ (die Mischung aus nur einem spezifischen Land)

IDEALER PARTNER

Vertriebspartner, Großhändler, Handelsvertreter, Verbände, Endkunden

REFERENZEN

Auchan, Carrefour, Gruppo PAM, Ipercoop Tirreno, Conad, Megamark srl, Gruppo TUO, Metro, ESSELUNGA, Gambardella srl. und weitere 5.000 Kunden in öffentlichen Einrichtungen wie Cafés, Bars und Restaurants



PRODUKTE

- HORECA**
 Premium 1kg Bohnen, Standard 1kg, Espresso Bar Pulver 250g
- RETAIL LINE**
 Espresso Pads E.S.E. 7g/6g, Tee Pads E.S.E. 3g, LE SPECIALITÀ CLASSICO+GINSENG 7g, Espresso Pads Big Pack 50 St., Espresso Kapseln 16/25 St., Espresso Kapseln Nespresso-kompatibel 10/25/50 St., Espresso Kapseln Lavazza-kompatibel 10/25 St.
- OFFICE LINE**
 Pal-Espresso Bohnen 1kg, Espresso/Tee Pads E.S.E. 50/100 ST., Pal-Espresso Pads 50/150 St., Espresso Kapseln Fiordì Lavazza-kompatibel 50/100 St.
- SERVING LINE**
 Espresso Pads Palombini System, oversize 8g Gourmetprodukt 25/50/200 St.





SEIT JEHER DER
ESPRESSO ROMS

SEIT 1946

ADRESSE

PALOMBINI ESPRESSO
DEUTSCHLAND ●●●●●●

www.espressopalombini.de

„SBS systems for business solutions“ - das dynamische Beratungsunternehmen mit deutsch-italienischen Wurzeln - ist der Exklusivvertreter der *EspressoAroma* SpA, der Inhaberin der Marke *Caffè Palombini*, für Deutschland, Österreich und die Schweiz und betreut den Auftritt des Unternehmens. SBS ist der offizielle Ansprechpartner für alle interessierten Händler auf dem deutschsprachigen Markt.

Mit Büros in Berlin und Rom steht SBS für knapp 15 Jahre Erfahrung in der Entwicklung, Planung und Realisierung internationaler Projekte, Workshops, Events und B2B-Treffen sowie individueller Markteintrittsstrategien. SBS generiert und koordiniert erfolgreich internationale Teams, zugeschnitten auf jeden Zielmarkt und Sektor. U.a. gehört seit 2006 das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) mit über 20 Exportförderprojekten zu den Auftraggebern von SBS. www.sbs-business.com

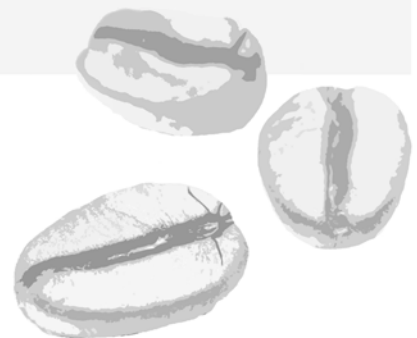
EspressoAroma S.p.A.

Via di Tor Cervara, 273
00155 Rom - Italien

Mitarbeiter: 61

Jahresumsatz: 25 Mio. € (2013)

Außenwirtschaftsaktivitäten:
**Irland und Iran für
den arabischen Markt**



Büro Berlin

Budapester Str. 31 | D-10787
Tel.: +49 30 260 123 77 - Fax: +49 30 260 113 87
für ÖSTERREICH und die SCHWEIZ

info@espressopalombini.de

