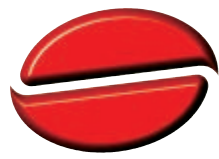


servizi di ristoro



Spinellicaffé





Spinellicaffè

1953. Vengono installati a Milano i primi 10 distributori automatici di bevande fredde, importati dagli Stati Uniti d'America.

1956. Vincenzo Spinelli consegue la qualifica "Meccanici-Auto-Moto-Ciclo" presso l'Istituto Fratelli Bruno e Fofi Vigorelli di Milano.

1963. La FAEMA immette sul mercato "E61" il primo distributore automatico per la somministrazione di caffè espresso, Vincenzo lo scopre alla Fiera Campionaria di Milano e da una 'sua' intuizione nasce Spinel Caffè. Sin dall'inizio svolge attività nel Settore del Vending con una propria rete di distributori di bevande calde e fredde, installati presso aziende private ed enti pubblici delle province di Lecce, Brindisi e Taranto. Il suo fondatore è uno dei primi imprenditori italiani a svolgere attività in questo settore.

1968. La FAS realizza il primo prototipo di distributore automatico di snack e Spinel Caffè implementa il suo servizio con l'offerta di prodotti di ristoro.

1974. Acquista un impianto per la Torrefazione e da quel momento si specializza anche nella produzione di caffè.

1988. La ditta individuale si trasforma in società a responsabilità limitata e si trasferisce nel primo stabilimento di proprietà sito in Parabita (LE) alla Via Gorizia.

Anni '90. Entrano a far parte dell'azienda Giovanni, Cesare, Marcella e Carla, figli di Vincenzo, che ricoprendo varie funzioni strategiche aziendali danno un notevole impulso all'attività paterna.

1994. Avvia un nuovo business con l'installazione di una rete di macchine da caffè a cialda nel Settore Office Coffee Service (negozi, uffici, aziende) e nel Settore Ho.Re.Ca. (hotel, ristoranti, catering).

1996. Installa il primo impianto di Confezionamento di Caffè in Cialda; attualmente ne sono attivi tre con i quali effettua anche produzioni conto terzi.

1998. Inizia l'attività di progettazione e produzione di macchine da caffè espresso a cialda e capsula che si affermano in Italia e sui mercati internazionali per affidabilità, design e qualità del caffè erogato.

2001. Il Sistema di Gestione per la Qualità di Spinel Caffè ottiene la Certificazione secondo la Norma UNI EN ISO 9001: 2008, riconoscimento ufficiale della completa integrazione di tutti i suoi processi: approvvigionamento, stoccaggio, produzione, vendita ed erogazione del Servizio di Distribuzione Automatica presso il cliente.

2007. Condivide le linee guida del Programma "Guadagnare Salute" - promosso dal Ministero della

Salute - e lancia la linea FRESCOBENESSERE, selezionata gamma di prodotti freschi ed a valenza salutista per favorire scelte alimentari consapevoli tramite i distributori automatici.

2009. Inaugura il nuovo stabilimento industriale sito in Parabita (LE) sulla via Provinciale Tuglie-Parabita dove gli ampi e razionali spazi garantiscono tutela della salute dei lavoratori e dell'ambiente, ottimizzazione dei processi, efficienza produttiva, rispetto dei più alti standard qualitativi e di servizio.

2011. Raggiunge l'autosufficienza energetica mediante l'installazione di impianti per la produzione di energia rinnovabile.

Ottiene il TQS Vending (Top Quality Standard), certificazione specifica per il Settore della Distribuzione Automatica a garanzia dei consumatori/utenti, della qualità del servizio e della sicurezza alimentare.

2013. Lancia la catena di Self Store "Spinel Caffè h24", luoghi di ristoro moderni, dalle porte sempre aperte, che rappresentano la nuova frontiera del consumo fuori casa.

2014. L'innovativo impianto di torrefazione caffè completamente automatizzato con sistema di combustione ad aria pulita consente un notevole miglioramento della qualità delle miscele.



MISSION

Offrire ai nostri Clienti una vasta gamma di prodotti e servizi, sempre più di qualità, nel rispetto delle normative igieniche e sanitarie vigenti, mediante innovazione tecnologica e qualità del servizio, in ogni luogo e momento, 24 ore al giorno, 365 giorni all'anno.

Spinel Caffè srl è una impresa orientata al Cliente, soddisfarlo pienamente è il nostro obiettivo, la nostra ragione di esistenza, la nostra ossessione.



VENDING
Top Quality Standard



UNI EN ISO 9001:2008

qualità, sicurezza alimentare e normative di legge

Qualità senza compromessi, responsabilità sociale d'impresa, rigido rispetto delle normative igienico sanitarie a tutela della sicurezza alimentare e della salute dei consumatori.

Siamo in regola con tutte le autorizzazioni e normative vigenti per l'esercizio delle attività di Torrefazione del caffè ed erogazione di Servizi di Ristoro.



Gli stabilimenti di produzione e i depositi in cui stochiamo le materie prime ed i prodotti alimentari destinati alla vendita mediante i distributori automatici sono autorizzati dalle autorità sanitarie competenti (Regolamento CE 852/2004). In particolare lo stabilimento di Parabita LE è stato registrato al nr. IT LE 059 8324 ASL LE - Dipartimento di Prevenzione di Maglie.

Il nostro personale frequenta specifici corsi di formazione per operatori alimentaristi ed è quindi in regola con le disposizioni igienico-sanitarie vigenti (Legge Regione Puglia nr. 22 del 24/07/07 e successivo regolamento nr. 5 del 15/05/08). Adottiamo le procedure rientranti nell'ambito di applicazione delle normative sulla "Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro" (D.Lgs 81/2008).



Abbiamo redatto il MAIA (Manuale di Autocontrollo dell'Igiene Aziendale) per i processi di Torrefazione Caffè ed erogazione di Servizi di Ristoro, anche a mezzo distributori automatici (Reg. CE 852/2004) e quindi provveduto a compiere le seguenti azioni: analisi dei potenziali rischi sulla sicurezza alimentare, individuazione dei punti critici ove possono verificarsi tali rischi, attivazione delle procedure operative e di sorveglianza.

Il nostro Sistema di Gestione per la Qualità è certificato secondo la Norma UNI EN ISO 9001:2008 inoltre ci pregiamo del TQS Vending (Top Quality

Standard), certificazione specifica per il Settore della Distribuzione Automatica di alimenti e bevande.

Siamo particolarmente attenti nella gestione dei prodotti freschi che necessitano di essere conservati a determinate temperature di refrigerazione (da 0 a 4°). Abbiamo definito procedure ed effettuato investimenti ingenti per garantire la catena del freddo in tutte le fasi del processo di distribuzione: acquisto dal produttore - stoccaggio nel deposito - trasporto presso i punti vendita - inserimento nei distributori automatici - erogazione del prodotto all'utente finale. Il nostro sistema di gestione, conservazione ed erogazione dei prodotti a temperature di refrigerazione è certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001: 2008.

Conformità a quanto disposto dalle normative europee e nazionali in materia di Tracciabilità dei Prodotti Alimentari (Regolamento CE n. 178/2002), di Etichettatura (D.Lgs 109/92 che ha recepito le Direttive Europee 89/395/CEE e 89/396/CEE, integrato dal D.Lgs 181/03 che ha recepito la direttiva Europea 2000/13/CE), di Allergeni e Informazione ai Consumatori (D.Lgs 114/06 che ha recepito le Direttive Europee 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE e Reg. CE 1169/2011).

Gli automezzi adibiti al trasporto di generi alimentari necessari per il rifornimento dei distributori automatici sono igienicamente idonei e regolarmente registrati alle autorità sanitarie (Reg. CE 852/2004).

Abbiamo sottoscritto adeguate polizze assicurative a copertura di ogni tipo di danni o rischi a persone o cose che risultassero dalla vendita dei nostri prodotti e dall'installazione e gestione dei distributori automatici.


Per consentire alle autorità sanitarie di effettuare gli opportuni controlli ed attività ispettive (Reg. CE 852/2004), provvediamo alla denuncia dei distributori automatici installati presso i nostri clienti alle ASL competenti per territorio. Ai fini dell'effettuazione di tutti i controlli amministrativi (Art. 24 della L.R. nr. 11/03 "Nuova Disciplina del Commercio") inviamo le apposite comunicazioni ai Comuni dove installiamo i distributori. Provvediamo alla memorizzazione elettronica e trasmissione telematica dei corrispettivi dei distributori automatici all'Agenzia delle Entrate (D.Lgs 127/2015 all'art 2 comma 2, modificato dal D.L. 22 ottobre 2016, n. 193).

Passione, dedizione, rigore, sono l'essenza del nostro modo di fare impresa.

**LA TUA PAUSA CAFFÈ GUSTALA
CONSAPEVOLMENTE.**

Snack & Drink


SpinelliCaffè
www.spinellcaffè.it


Recycle, thank you.


Spinelli
caffè

servizi di ristoro

servizi di ristoro / aziende private ed enti pubblici



Installiamo presso aziende private ed enti pubblici distributori automatici innovativi che erogano una vasta gamma di prodotti: caffè espresso (più di 8 grammi di Spinelli Caffè in grani, macinato al momento) ed altre bevande calde, bevande fredde, succhi di frutta, snack salati e dolci, yogurt, tramezzini ed altri prodotti distribuiti a regime di temperatura di refrigerazione (0+4°), prodotti del territorio, biologici, senza glutine ed a basso contenuto di calorie, equosolidali, piatti e panini caldi, gelati.

I nostri distributori possono essere dotati di gettoniere rendi-resto, lettori di banconote e sistemi di pagamento con chiavi elettroniche ricaricabili, dal design moderno ed accattivante si integrano in ogni tipo di struttura, ambiente e arredamento.

Realizziamo aree ristoro confortevoli e ben fornite che contribuiscono a migliorare le condizioni di lavoro e le relazioni interpersonali, offriamo momenti di pausa migliori, in ambienti accoglienti per far sentire collaboratori e clienti a proprio agio e soddisfare i diversi bisogni alimentari.

Studiamo ogni volta progetti su misura, proponiamo ad ogni azienda la soluzione ottimale alle sue esigenze, offriamo un servizio di rifornimento prodotti costante, garantiamo manutenzione e tempi di intervento tecnico veloci, attività di pulizia e sanificazione programmata, il tutto nel rispetto delle normative igienico sanitarie vigenti a tutela della sicurezza alimentare e della salute dei consumatori.



servizi di ristoro / uffici e negozi

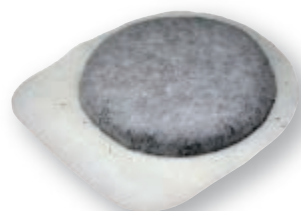


Partendo dal presupposto che ogni pausa ristoro deve essere di qualità, per gli uffici, studi professionali e negozi, proponiamo macchine da caffè in cialda monodose, dal design moderno che erogano, oltre al caffè espresso e decaffeinato, altri prodotti complementari, quali cappuccino, caffè d'orzo, thè, camomilla, cioccolata.

Avere la possibilità di degustare un buon espresso senza dover uscire dal luogo di lavoro è fondamentale per recuperare energia durante la giornata, intrattenersi con i colleghi durante la pausa, offrire ospitalità ai clienti.

Il sistema a cialda garantisce qualità del prodotto, le nostre macchine da caffè utilizzano le esclusive cialde monodose Spinelli Caffè che, grazie alle selezionate miscele (Espresso Bar, Caffè Crème e Decaffeinato) e all'elevato quantitativo di macinato (8,4 grammi), consentono di gustare anche in ufficio un caffè espresso dall'aroma unico, buono come quello del bar.

Alle piccole aziende offriamo anche distributori automatici di dimensioni ridotte che erogano un ottimo caffè espresso (più di 8 grammi di Spinelli Caffè in grani, macinato al momento), bevande calde e fredde ed una vasta gamma di snack, salati e dolci, per arricchire ulteriormente la pausa ristoro.



distribuzione automatica di alimenti e promozione della salute

frescobenessere
DISTRIBUTORI DI SALUTE



Il 3 maggio 2007 nell'ambito del Programma Interministeriale **"Guadagnare Salute: rendere facili le scelte salutari"** promosso dai Ministeri della Salute, dell'Istruzione e delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, è stato sottoscritto un Protocollo d'intesa con le Associazioni della Filiera Alimentare volto a **"sostenere strategie per promuovere un aumento dei consumi di prodotti freschi ed a valenza salutista, migliorando i canali della distribuzione, compresa quella automatica"**, impegno condiviso anche da Confida (Associazione Nazionale Distribuzione Automatica) e fatto proprio da Spinel Caffè.

SPINEL CAFFÈ e la centralità del consumatore



guadagnare salute

rendere facili le scelte salutari

Attenti alla salute dei nostri clienti, abbiamo scelto una selezionata gamma di alimenti in monoporzione che soddisfa le diverse esigenze del consumatore: bevande e snack a basso contenuto calorico e di grassi, succhi a base di frutta, frutta secca e disidratata, prodotti freschi (yogurt, panini, tramezzini), del territorio, da forno all'olio extra vergine di oliva e della dieta mediterranea, da agricoltura biologica e per celiaci, prodotti dell'industria agroalimentare con profili nutrizionali favorevoli alla salute.

Con la linea FRESCOBENESSERE incrementiamo la gamma di prodotti offerti al consumatore, soddisfiamo le esigenze di una utenza attenta all'alimentazione ed al proprio benessere fisico, andiamo incontro alle nuove tendenze alimentari e consentiamo una migliore possibilità di scelta.

Ogni pausa al distributore diventa quindi un momento per prendersi cura di se stessi senza rinunciare al piacere di una merenda appetitosa.

*nessun alimento di per sé è dannoso
ma, per un'alimentazione equilibrata,
scegli dal distributore automatico*

Valorizziamo i prodotti della linea FRESCOBENESSERE all'interno dei distributori mediante apposite etichette identificative.



servizi di ristoro / scuole primarie

GUADAGNARE SALUTE

In coerenza con il Programma *“Guadagnare Salute: rendere facili le scelte salutari”* promosso dal Ministero della Salute, da sempre attenti alle esigenze ed alla tutela della salute degli studenti delle Scuole Primarie, abbiamo sperimentato e messo a punto distributori automatici che distribuiscono, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie ed alimentari vigenti, la selezionata gamma di prodotti freschi e con determinati profili nutrizionali favorevoli alla salute della linea FRESCOBENESSERE.

Condividiamo con il mondo della scuola momenti di dialogo e di confronto per definire strategie e percorsi comuni di diffusione presso i giovani, di sani stili di vita e corrette abitudini alimentari.

L'offerta tramite i distributori automatici di alimenti e bevande a valenza salutista agevola un consumo consapevole ed orienta le scelte alimentari verso una dieta sana ed equilibrata.

In collaborazione con gli Istituti Scolastici siamo disponibili ad ospitare in azienda gruppi di studenti per visite guidate di informazione e formazione.



servizi di ristoro / scuole secondarie e università

Da anni dedichiamo la massima attenzione al settore scuola e della formazione, ambiente dove lo spuntino è raccomandato per far riacquistare ai giovani energia e concentrazione.



**guadagnare
salute**

rendere facili le scelte salutari

frescobenessere
DISTRIBUTORI DI SALUTE

La diversificazione delle referenze messe a disposizione nei distributori automatici, unita a cultura e corretta informazione, favorisce possibilità di scelte alimentari consapevoli perseguendo così gli obiettivi e le finalità del Programma "Guadagnare Salute".

Siamo disponibili ad ospitare gruppi di studenti per visite guidate didattico-conoscitive della nostra azienda al fine di conoscerne non solo le attività e processi ma soprattutto i valori e l'impegno costantemente rivolto all'innovazione, alla qualità ed alla tutela della salute dei consumatori.

distributori con struttura rinforzata e antivandalica.



servizi di ristoro / centri sportivi



L'attività fisica provoca elevato dispendio di liquidi per cui è necessario reintegrare i sali minerali con bevande isotoniche oltre all'acqua. Dopo tanto lavoro in palestra è utile avere a disposizione delle barrette energetiche, ideali per apportare nutrimento ai muscoli. Infine, è piacevole e salutare avere a disposizione prodotti freschi, sani e dissetanti, necessari per ritemperarsi.

Abbiamo individuato una gamma di distributori automatici il cui design si inserisce gradevolmente in centri sportivi, benessere e palestre, e selezionato una gamma di prodotti con profili nutrizionali favorevoli alla salute che soddisfa le specifiche esigenze dell'utenza dedita al fitness ed al wellness.



isole di ristoro



aziende private



enti pubblici

I nuovi stili di vita ci portano a trascorrere la maggior parte del nostro tempo lontani da casa. Realizziamo un nuovo concetto di pausa ristoro nei luoghi ad alta densità di frequentazione ed aperti al pubblico, come aeroporti, stazioni ferroviarie, stazioni di servizio, chioschi, centri sportivi e commerciali, dove garantiamo la copertura del servizio con assistenza tecnica 7 giorni su 7, 24 ore su 24. I nostri distributori offrono automaticamente al consumatore prodotti di qualità elevata, senza trascurare attenzione al design ed all'accoglienza dei Punti di Ristoro.



luoghi aperti al pubblico

spinelcaffe.it spinelcaffe.it spinel



spinelcaffe.it spinelcaffe.it spinelcaffe.it spinelcaffe.it spinelcaffe.it spinelcaffe.it spinelcaffe.it spinelcaffe.it spinelcaffe.it spinelcaffe.it



Spinelli 
Caffè | h24

**NEW
BUYING
EXPERIENCE**

spinelli caffè | h24



Spinelli caffé | h24

Evoluzione del concetto di "pausa caffè" che l'azienda ha contribuito a creare sin dai primi anni '60, nasce come risposta al consolidarsi di nuovi costumi sociali e stili di vita, proposta innovativa alle esigenze di ristoro di un consumatore dinamico, alle prese con lunghe giornate trascorse fuori casa, alla ricerca di break veloci e di qualità.

Un luogo di ristoro moderno, dalle porte sempre aperte, dove poter bere una bevanda calda, dissetarsi con una bevanda fresca, consumare un panino o un piatto caldo, gustare un gelato o acquistare beni di prima necessità, in un ambiente confortevole che fa sentire a casa.

A disposizione dei clienti uno schermo dove sono veicolate news, video e messaggi promozionali, una stazione di ricarica per cellulari, un utilissimo servizio WiFi gratuito pensato per tutti coloro che, durante la pausa, hanno necessità di una connessione veloce per navigare, inviare una mail di lavoro o altro.

Da Spinelli Caffè h24 si può effettuare una pausa ristoro di qualità, in modo facile, moderno e sicuro dal punto di vista igienico sanitario.

Spinelli Caffè h24 non eroga solo prodotti ma è un luogo di ristoro ottimale che brilla di luce propria, momento di benessere che ricarica ed aiuta ad affrontare al meglio la giornata.

Sia che ci si trovi per strada, nei luoghi di lavoro, in vacanza, Spinelli Caffè h24 rappresenta la nuova frontiera del consumo fuori casa.



NEW
BUYING
EXPERIENCE



associato



UNI EN ISO 9001:2008



SPINEL CAFFÈ srl
73052 Parabita LE Italy
via Provinciale Tuglie-Parabita
tel. +39 0833 593926
fax +39 0833 598318
spinelcaffe.it



studiodesalve.com

fotografia
B. De Fabrizio - FOTO PEDACI - archivio SPINEL CAFFÈ

stampa
Editrice Salentina

SPN1704SR



A22

A23

A24

A25

A26

A28

NO GLUTINE

NO GLUTINE



A31

A32

A33

A35

A36

A37

A38

BIOLOGICO

BIOLOGICO

BENESSERE

BENESSERE



A41

A42

A43

A44

A45

A46

A47

A48



A51

A53

A55

A56

A57

A58

PRE500

PRE500

PRE500

PRE500

PRE500

PRE500



