SpinelliCaffé

1963 Nasce Spinel Caffè per idea di Vincenzo Spinelli, sin dall'inizio svolge attività nel Settore del Vending con una propria rete di Distributori Automatici di bevande calde, fredde e prodotti di ristoro, installati presso enti pubblici e privati delle provincie di Lecce, Brindisi e Taranto. Il suo fondatore è da considerarsi uno dei primi imprenditori italiani a svolgere attività in questo settore.
1974 Acquista un Impianto per la torrefazione e da quel momento si specializza anche nella produzione di caffè. I caffè crudi, importati direttamente dai migliori paesi di origine, vengono selezionati e torrefatti per singola provenienza. In seguito miscelati e confezionati con cura per la vendita.
1988 La ditta individuale si trasforma in Spinel Caffè srl e quindi l'attività imprenditoriale continua sotto la forma di società a responsabilità limitata il cui Amministratore Unico è sempre Vincenzo Spinelli.
Negli anni Novanta entrano a far parte dell'azienda i figli: Giovanni, Cesare, Marcella e Carla, 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); dispone di tre Impianti di Confezionamento di Caffè in Cialda ed è specializzata nella produzione conto terzi.
1998 Inizia la 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.
2009 Si trasferisce nel nuovo stabilimento di produzione sito in Parabita LE, sulla SP Tuglie-Parabita. Gli ampi e razionali spazi, la cella frigorifera per lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti freschi, lo show-room per l'esposizione di tutti i modelli di distributori automatici e macchine da caffè, la sala conferenze e formazione, i funzionali uffici amministrativi e direzionali, il potenziato servizio assistenza tecnica e l'innovativa infrastruttura informatica, garantiscono ottimizzazione dei processi, efficienza produttiva, tutela dell'ambiente e rispetto dei più alti standard qualitativi e di servizio.
2011 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 "Spinelli Caffè h24", luoghi di ristoro moderni, dalle porte sempre aperte, che rappresentano la nuova frontiera del consumo fuori casa.
2014 Avvia l'innovativo impianto di torrefazione caffè con sistema di combustione ad aria pulita che consente un notevole miglioramento della qualità.

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 e depositi* in cui stocchiamo 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 n. IT LE 059 592 con prot. n. 51320 del 18/06/09 dalla 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 n. 22 del 24/07/07 e successivo regolamento n. 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° C). 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* (D.Lgs 114/06 che ha recepito le Direttive Europee 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE).

Gli *automezzi* adibiti al trasporto di generi alimentati 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. n. 11/03 "Nuova Disciplina del Commercio") *inviamo le apposite comunicazioni ai Comuni dove installiamo i distributori*.

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

La prossima pausa caffè gustala con consapevolezza.

il caffè

origini leggendarie

La storia del caffè nasce in Oriente addirittura quattrocento anni prima della nascita di Cristo.
Le leggende si contraddicono e si sovrappongono.
Quella più diffusa racconta che un pastore dello Yemen notò come i suoi cammelli e le sue pecore, se si avvicinavano e brucavano certe particolari bacche, restavano eccitati per tutto il giorno fino a notte. Il pastore, di nome Kaldi, raccontò questa sua esperienza ai monaci del Monastero Chehodet, i quali si incuriosirono e cercarono di capire i motivi del fenomeno. Alla fine convennero con le conclusioni del pastorello, ed usarono quelle bacche per restare svegli più a lungo e pregare meglio.
La seconda leggenda racconta che la bevanda arrivò direttamente dal cielo. Il profeta Maometto, un giorno, era particolarmente stanco e si rivolse in preghiera ad Allah affinché gli desse la forza per continuare le sue peregrinazioni. Per tutta risposta il Profeta ricevette una bevanda scura, la bevve e si rianimò all'istante. Quella bevanda si chiamava "qawa".
Ed ancora, sembra che, intorno al 1000 dC, il famoso medico arabo Avicenna somministrasse il caffè ai suoi pazienti come ricostituente.
Una cosa è certa però, la pianta del caffè ha origine nella regione etiopica di Kaffa, dalla quale, in seguito, si diffuse in Egitto e in Arabia. Dalla regione di Kaffa potrebbe trarre origine la parola caffè, ma discordi sono le opinioni al riguardo. La radice etimologica di caffè può essere ricercata nella parola araba kàwek, che significa eccitante.
Anche l'arrivo della preziosa polvere nel vecchio continente ha un qualcosa di leggendario e fantastico. Nel XV secolo la conoscenza della bevanda a base di caffè si estese dal Cairo fino a Damasco, per arrivare infine ad Istanbul, dove il suo consumo avveniva nei luoghi d'incontro dell'epoca.
Il caffè giunge in Europa "grazie" all'assedio che i Turchi portarono a Vienna nel 1683. Dopo aver perso la battaglia, nello stesso anno, abbandonarono centinaia di sacchi di caffè che furono requisiti dai vincitori Viennesi. Per i suoi rapporti commerciali in Vicino Oriente, Venezia fu la prima a far uso del caffè in Italia, forse fin dal XVI secolo, ma le prime botteghe del caffè furono aperte solo a partire dalla seconda metà del 1600. Nel 1700 d.C. il caffè è diffuso in tutta Europa, i famosi Caffè di Venezia, Vienna e Parigi diventano luoghi di delizie, ma anche di incontri e scambi, riservati all'ozio e al piacere.
Il successo di questa bevanda in Europa e il consumo in ascesa, spinsero i mercanti a trapiantare il caffè in altri paesi. Nel 1700 la pianta del caffè venne introdotta in Sud America, in particolare in Brasile, dove trovò il suo habitat ideale, tanto che questa coltivazione è diventata la principale risorsa economica del Paese. Oggi il caffè viene prodotto in tutta la fascia tropicale dell'Africa, America e Asia, ed il suo consumo è largamente diffuso.
In Italia, in particolare, esso ha assunto l'importanza di un rito. Con la loro creatività gli italiani sono riusciti a fare del caffè un'arte, che rispecchia uno stile di vita. L'espresso italiano, oggi, non è più solo una bevanda, ma un piacere ed un gusto ormai famosi nel mondo.

caffè crudo / torrefazione / miscele

Caffè crudo. Un prodotto di qualità si ottiene da una buona materia prima: il chicco di caffè crudo.
La scelta di un buon chicco di caffè verde è quindi il primo di una serie di processi che trovano la loro esaltante conclusione nella tazzina di caffè espresso.
I caffè crudi importati direttamente dai paesi di origine (America Centrale e Meridionale, Africa, Asia) vengono da noi rigorosamente selezionati.

Torrefazione. Tutti i nostri processi di lavorazione mirano non alla quantità o alla velocità, ma alla qualità e alla raffinatezza del prodotto.
L'innovativo impianto di produzione con sistema di tostatura ad aria pulita garantisce un caffè esente dai residui di gas da combustione, a basso contenuto di umidità ed alta resa. Ogni caffè crudo ha un proprio punto di tostatura, con la tostatura per singola provenienza raggiungiamo il grado ottimale della stessa per ogni tipo di caffè utilizzato.
Successivamente i caffè vengono miscelati e confezionati in grani, macinato o in cialda.

Miscele. La conoscenza nel settore acquisita con la pluriennale esperienza ci permette di produrre miscele di elevata qualità ed alta resa. Ne sono state elaborate diverse per ottenere il meglio nelle differenti tipologie di estrazione della bevanda.
Le miscele di Spinelli Caffè sono ottenute da chicchi di pregiate qualità arabica e robusta, accuratamente selezionati, tostati con sapienza e passione e confezionati con cura. Ogni loro tazzina ci dona un irrinunciabile piacere quotidiano, fatto di sapori profondi e di odori persistenti, gesti lenti e rituali, restituiti dalla memoria…

varietà e confezioni

Spinelli Caffè **Miscela Suprème** *in grani*
È un caffè speciale studiato appositamente per i bar. Composto dai "prime rate" delle alture centro americane dal gusto fresco ed intenso e dai Santos brasiliani dal corpo ricco, con un tocco dei migliori africani ed indiani per l'intensità. Si crea così un tazza di caffè caratterizzata dalla fusione armoniosa di gusto pieno e morbido, aroma unico, crema persistente.

Spinelli Caffè **Miscela Espresso** *in grani/macinato*
È l'espresso tipicamente italiano ideale per l'utilizzo domestico con la classica moka. Dal gusto intenso e aroma inconfondibile, è ottenuto da una equilibrata miscela di selezionati arabica sudamericani e selezionati robusta africani ed indiani.

Spinelli Caffè **Miscela Vending** *in grani*
È il caffè della distribuzione automatica. La specializzazione nel settore permette di realizzare un prodotto a basso contenuto di umidità, alta resa ed elevata qualità, particolarmente adatto per l'utilizzo nei distributori automatici. La scelta di pregiati caffè arabica brasiliani e dei migliori robusta africani ed indiani, tostati al punto giusto e per singola provenienza, gli donano aroma, crema e gusto inconfondibili.

Spinelli Caffè **Miscela Decaffeinato** *in grani/macinato*
Caffè decaffeinato con metodi naturali. L'aroma ricco e pieno dei grandi arabica dell'America Centrale si sposa armoniosamente con la dolcezza dei migliori caffè indiani. La ricchezza della miscele si rivela in questo espresso leggero, vellutato, seducente, da gustare in ogni momento della giornata.

caffè in cialda

Il sistema a cialda di Spinel Caffè
Semplicità di funzionamento e sicurezza del risultato, sempre. Questi i requisiti principali dell'esclusivo ed ecologico sistema a cialda: porzione di caffè torrefatto e macinato, che viene dosato e pressato tra due speciali strati di carta filtro e confezionato in atmosfera protettiva, questo garantisce qualità e fragranza nel tempo. Un sistema moderno, facile e pulito per ottenere un ottimo caffè espresso all'italiana, in qualsiasi luogo e momento, chiunque lo prepari.

Per il marchio Spinelli Caffè abbiamo ideato un nuovo sistema a cialda monodose da 8,3 grammi e doppia dose da 14 grammi. L'elevato quantitativo di macinato contenuto nella cialda da 8,3 grammi garantisce migliore infusione e qualità in tazza; la cialda da 14 grammi, oltre alla qualità del prodotto erogato, consente una maggiore velocità di preparazione.
Con le cialde Spinelli Caffè potrete preparare in ufficio, in azienda, al bar, in hotel, al ristorante, in pizzeria, negli stabilimenti balneari, una tazzina di espresso dall'aroma, crema e gusto inconfondibili.

Cialde Spinelli Caffè - Espresso Bar
Sono ottenute da una equilibrata miscela tra i "prime rate" delle alture centro americane dal gusto fresco ed intenso ed i Santos brasiliani dal corpo ricco, con un tocco di selezionati caffè africani e indiani per la crema. Il risultato è una tazza di caffè caratterizzata dalla fusione armoniosa di gusto pieno e morbido, crema ed aroma unici.

Cialde Spinelli Caffè - Caffè Crème
La scelta di pregiati caffè arabica brasiliani e dei migliori robusta africani ed indiani, tostati al punto giusto e per singola provenienza, gli donano aroma, crema e gusto inconfondibili.

Cialde Spinelli Caffè - Decaffeinato
Caffè decaffeinato in modo naturale. L'aroma ricco ed pieno dei grandi arabica dell'America Centrale si sposa gradevolmente con la dolcezza dei migliori caffè indiani. La ricchezza delle miscele si rivela in questo espresso leggero, vellutato, seducente.

la soluzione ideale per l'Ho.Re.Ca.

Offriamo un servizio completo per Bar, Hotel, Ristorazione e Catering, dalla installazione della macchina da caffè, alla sua manutenzione, alla fornitura diretta di caffè in cialda.
L'azienda è specializzata nella produzione di caffè espresso in cialda singola e doppia e di macchine da caffè caratterizzate da estrema affidabilità e versatilità che sorprendono per la semplicità di funzionamento, per la rapidità e qualità del caffè erogato.

Al settore Ho.Re.Ca. proponiamo le cialde Spinelli Caffè e le macchine da caffè espresso JESSICA e MINIMINI: un'accoppiata vincente.

Praticità e qualità
Grazie all'omogeneità della macinatura delle cialde Spinelli Caffè si possono preparare caffè cremosi e sempre della stessa qualità.
Le macchine sono studiate per funzionare senza allaccio alla rete idrica con serbatoio autonomo, non hanno bisogno di scarico, questo ne facilita l'installazione. Le dimensioni ridotte le rendono facilmente adattabili in tutti gli ambienti.
Il gruppo infusione a temperatura costante fa mantenere al caffè lo stesso calore sino al momento dell'erogazione, evitando la perdita della crema in tazza. Ideali per i grandi consumi, a seconda dei modelli, sono in grado di erogare 1, 3, 5 caffè contemporaneamente.
Con le nostre macchine e le cialde Spinelli Caffè anche un operatore poco esperto è in grado di servire un eccellente espresso e cappuccino.

Pulizia ed igiene
Finiti i residui di caffè nella tazzina! Infatti, le cialde Spinelli Caffè contengono il macinato in due strati speciali di carta filtro, che impediscono qualsiasi perdita.
Finite le incrostazioni delle doccette, che rimangono sempre pulite.
Finiti i cattivi odori dei gruppi infusione per la mancanza di contatto diretto con la polvere di caffè .
Finiti i rumori del macinino da caffè che disturbano la tranquillità dei clienti.

Hotel Restaurant Catering

Economia e controllo
Le macchine da caffè vengono installate presso il cliente in comodato d'uso gratuito, in caso di guasti o anomalie di funzionamento il servizio assistenza provvede rapidamente al ripristino o sostituzione. I gruppi caffè e vapore possono essere messi in funzione separatamente e ciò consente un notevole risparmio di energia elettrica durante i momenti di poca affluenza della giornata. Inoltre dal momento della loro accensione i gruppi raggiungono la temperatura ottimale in 5 minuti.
Il macinino è superfluo, non si consuma energia e si guadagna spazio. Non si spreca macinato in quanto la grammatura giusta del caffè in cialda è determinata all'origine. Questo consente anche di controllare il numero di erogazioni.

Affidabilità e resistenza
Le macchine, grazie al Sistema Idraulico Autopulente Brevettato, hanno eliminato del tutto i problemi dovuti al calcare nel gruppo infusione caffè senza ricorrere a filtri o additivi chimici nell'acqua. Viene in tal modo eliminata la loro principale causa di malfunzionamento e di blocco.
Il posizionamento dei meccanismi di chiusura della cialda sopra al gruppo infusione caffè riduce al minimo l'usura delle parti meccaniche causata dalle incrostazioni, dalle perdite d'acqua e di macinato.
Dispongono di scambiatori di calore in ottone con resistenza a secco per riscaldare l'acqua solo al momento della erogazione del caffè e caldaia in acciaio inox esclusivamente dedicata alla produzione in continuo di vapore e acqua calda.

LEI SA distributore semiautomatico per l'erogazione di caffè espresso, cappuccino, cioccolato, the; semplice da utilizzare è la soluzione ideale per le colazioni self-service!
Di ultima generazione, estremamente versatile, può essere collocato sul banco buffet dei più svariati locali, alberghi e ristoranti.

SERVIZIO PERSONALIZZATO
Siamo presenti su tutto il Salento con una rete diretta di funzionari di vendita ed operatori che garantiscono al cliente consulenza, servizio assistenza tecnica continua e fornitura del prodotto.
Grazie alla semplicità di utilizzo delle nostre macchine e alla qualità del caffè erogato, proponiamo la soluzione ideale per bar, hotel, ristoranti, pizzerie, stabilimenti balneari e per il catering.

Office Coffee Service

la soluzione ideale per l'ufficio

Partendo dal presupposto che la pausa ristoro deve essere di qualità, ad aziende, uffici, studi professionali e negozi, proponiamo macchine da caffè espresso in cialda, dal design moderno ed accattivante, 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 dall'ufficio è fondamentale per recuperare energia durante una lunga giornata di lavoro, per offrire ospitalità ai clienti o intrattenersi con i colleghi durante la pausa.
Il sistema a cialda garantisce qualità del prodotto, gusto ed aroma unici, anche quando il numero di caffè erogati giornalmente non è elevato.
Le nostre macchine da caffè utilizzano le esclusive cialde monodose Spinelli Caffè da 8,3 grammi (Espresso Bar, Caffè Crème e Decaffeinato) che grazie all'elevato quantitativo di macinato consentono una migliore infusione e qualità in tazza.
Inserisci la cialda Spinelli Caffè ed abbassa la leva, anche in ufficio potrai gustare un caffè espresso buono come quello del bar.

Sistema Aroma e Gusto, la soluzione ideale per la casa

Accogliete i vostri ospiti nel modo che avete sempre desiderato, servite loro il migliore degli espressi, scoprite le cialde Aroma e Gusto di Spinelli Caffè: il modo ideale per esprimere il vostro senso dell'accoglienza e dell'ospitalità.

Dalla volontà di tenere sotto controllo tutti i parametri, dal caffè crudo fino alla tazzina di espresso, è nato il **Sistema Aroma e Gusto di Spinel** Caffè. Una tecnologia unica nel suo genere, in cui ogni elemento è stato concepito in funzione degli altri:
caffè - cialda - macchina.

Cosa è la Cialda. Porzione di caffè torrefatto e macinato, che viene dosato e pressato tra due speciali strati di carta filtro e confezionato in atmosfera protettiva. Questo garantisce qualità e fragranza nel tempo.

Cialda Aroma e Gusto. Dai migliori arabica dell'America Latina e degli Altopiani Africani, sapientemente dosati con selezionati robusta indiani, nasce una tazza di caffè espresso corposo ed intensamente aromatico, caratterizzato da un persistente retrogusto fruttato.
Cialda Aroma e Gusto Decaffeinato. Espresso Decaffeinato con metodi naturali. L'aroma ricco e pieno dei selezionati arabica delle alture dell'America Latina si sposa armoniosamente con la dolcezza dei robusta indiani. Da gustare in ogni momento della giornata.

CIAO. *La nuova piccola-grande macchina da caffè espresso a cialda* studiata appositamente per essere utilizzata nelle Vostre case: forme innovative, design accattivante, dimensioni ridotte, cuore 100% Spinel. Robusta ed affidabile, è stata progettata per ottenere, in brevissimo tempo, un ottimo Caffè Espresso.

Risultato. Semplicità di funzionamento e sicurezza del risultato, sempre. Questi i requisiti principali dell'esclusivo ed ecologico Sistema Aroma e Gusto di Spinel Caffè. Un modo moderno, facile e pulito per ottenere un ottimo caffè espresso, buono come quello del bar, in qualsiasi luogo e momento, chiunque lo prepari.

AROMA eGusto

SpinelliCaffé

associato

CONFIDA
Associazione Italiana Distribuzione Automatica

CONFINDUSTRIA LECCE

EURO GROUP

TQS VENDING
Top Quality Standard

UNI EN ISO 9001:2008

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

studiodesalve.com

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

stampa
Editrice Salentina

SPN1114TRF

Spinelli
Spinelli
Spinelli