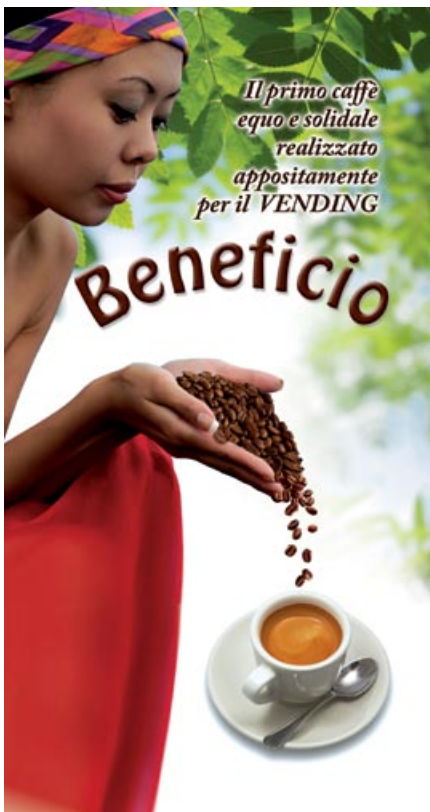


# CAFFÈ BENEFICIO: LA MISCELA EQUO E SOLIDALE DI CO.IND

Quali i vantaggi competitivi per i gestori che scelgono le miscele “etiche”? Li spiega una delle maggiori torrefazioni italiane

Il commercio equo e solidale è un movimento **internazionale** che favorisce lo **sviluppo dei paesi del Sud del mondo**, e che prevede che il caffè verde venga acquistato senza intermediari direttamente dai piccoli coltivatori, ai quali è riservato un **prezzo più equo**.

Un caffè equo e solidale, garanti-



to dal logo Fairtrade/TransFair e rispetta questi principi:

- 1) Pagamento di un **prezzo “giusto”**, che copra i costi di produzione, che consenta un salario dignitoso ai lavoratori, e che lasci un margine per investimenti di tipo sociale o produttivo;
- 2) Disponibilità a **prefinanziare** gli acquisti per prevenire l'indebitamento ed il ricorso ad usurai che vanificherebbe i vantaggi del prezzo equo;
- 3) Impegno a **relazioni commerciali di lungo periodo**, perché il gruppo produttore possa pianificare con maggiore certezza il proprio futuro.

**L' EQUO E SOLIDALE NEL VENDING GRAZIE A “BENEFICIO”**

È sulla base di questi principi che è nato il **Caffè Beneficio Vending di Co.ind s.c.**: una miscela di caffè **Arabica** provenienti dal Centro America, che donano alla bevanda aroma e profumo, e di pregiati **Robusta** dall'Africa, che le danno corpo e rotondità. “C'è da considerare inoltre – spiega **Stefano Urso, responsabile marketing caffè canale Ho.Re.Ca.** – che i migliori prezzi di acquisto che paghiamo ai produttori ci consentono di ottenere una qualità più **selezionata**, e di offrire un caffè di grande qualità **sviluppato appositamente** per i gestori del Vending che vogliono offrire un servizio d'eccellenza ai loro clienti e, grazie alla qualità del caffè, veicolare un'immagine aziendale di alto profilo”.

**Ci sono vari motivi, perciò, di natura non solo etica ma anche commerciale**, che stanno spingendo un numero sempre maggiore di gestori a utilizzare caffè “Beneficio” nelle loro vending machines, confortati dagli apprezzamenti dei consumatori.

**Non mancano, quindi, i “plus**

**competitivi” per gli operatori della D.A. che scelgono l'equo e solidale.**

“Si deve tenere innanzitutto presente – **continua il dottor Urso** – che in altri Paesi che hanno una maggiore tradizione di commercio equo e solidale, come ad esempio in **Inghilterra**, il caffè equo rappresenta già il **15% del mercato**, ed esistono società di gestione specializzate che trattano solo caffè equo.

**L'Italia è molto più indietro e il caffè equo vale meno dell'1% del mercato, ma noi vediamo un trend di rapida crescita, e notiamo l'interesse da parte di consumatori e imprese.** Prevediamo quindi che il mercato cresca, e crediamo che un'azienda di gestione che guarda avanti debba prevenire i fenomeni piuttosto che rispondere ad essi.

**Beneficio**, studiato per rendere al massimo del suo gusto su tutte le macchine dei maggiori produttori di d.a., consente di iniziare subito a trattare caffè equo e di **differenziarsi così dalla concorrenza**.

**La nostra azienda ha cominciato a servire alcuni grandi Gruppi del settore** che, avendo una visione più chiara dello sviluppo futuro, hanno iniziato a trattare questo prodotto. **Le gestioni piccole e medie** hanno così l'opportunità di difendersi, iniziando a offrire caffè solidale prima di essere attaccati dai grandi presso i propri stessi clienti, e noi siamo pronti a servire chiunque ci richieda il nostro **Beneficio”**.

**CHI È CO.IND S.C.?**

**Co.ind è un importante gruppo industriale italiano, con un fatturato complessivo di 150 milioni di Euro**, 5 stabilimenti sul suolo italiano e oltre 600 dipendenti. Fondata nei primi anni '60 a Castel Maggiore (BO), Co.ind è oggi riconosciuta come una delle maggiori aziende italiane di torrefazione, **core business** dell'azienda. Co.ind è leader nella produzione di caffè a marchio del distributore, con oltre 6.000 tonnellate di caffè verde tostate e cinque milioni di famiglie italiane servite ogni anno. Una scelta strategica che ha consen-



tito, nel tempo, di diversificare l'attività tramite la creazione di marchi propri e la produzione di altri beni di largo consumo, sia food sia non-food.

**Co.ind** è un gruppo affermato e competitivo, capace di soddisfare appieno ogni bisogno della Distribuzione Moderna e della propria clientela mediante le società che la compongono:

- **Co.ind s.c.:** l'azienda produce caffè in grani, macinato e in cialde monodose, operando in tutte le aree di business del caffè torrefatto: famiglia, Ho.Re.Ca. e Vending. La gamma comprende, oltre alle miscele tradizionali, tutti quei prodotti che rispondono alle nuove richieste dei consumatori.
- **Co.ind Trading srl:** specializzata nella commercializzazione di caffè nel canale Food Service.
- **Attibassi srl:** storico marchio bolognese nato nel 1918 specializzato nella produzione di cioccolato di alta qualità.
- **Sirea:** leader nella produzione e commercializzazione di prodotti a base di orzo, liquirizia e altri prodotti nel canale Food Service.
- **Fruttage Scarl:** leader nella produzione di ortaggi surgelati, succhi e nettari di frutta e passata di pomodoro (*quota di controllo*).

**Co.ind** produce *private labels* per alcuni dei maggiori gruppi italiani e internazionali nel campo della Gran-

de Distribuzione (Coop Italia, Conad, E. Leclerc, Pam, In's, Dico, Crai, Mdo, Sigma, ecc.) nonché per importanti catene della ristorazione (Camst, Cir, Marr, ecc.) e per l'Industria (Nestlé, CTM, ecc.)

### L'ECCELLENZA DI CO.IND

La specializzazione, basata su qualità, flessibilità, affidabilità ed impegno sociale dimostrate non solo dai risultati di mercato ma anche dalle certificazioni che **Co.ind** ha conquistato nel tempo:

- **Co.ind** è stata una delle prime aziende italiane ad ottenere, nei primi mesi del 2007, la certificazione **UNI EN ISO 22000** (Food safety management systems Requirements). Si tratta di uno standard volontario per la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza in campo alimentare che si pone come obiettivo il controllo di tutti i soggetti coinvolti nella catena alimentare. La certificazione ISO 22000 impone il controllo sistematico di tutti gli appartenenti al processo alimentare, dai produttori primari ai distributori finali, in modo da garantire una efficiente gestione dei rischi relativi alla sicurezza degli alimenti. Grazie a questo rigido controllo è possibile far arrivare ai consumatori un pro-

dotto di alta qualità garantendone la piena sicurezza nel consumo;

- **Certificazione ISO9001-2000:** che assicura un rigoroso iter di controllo del prodotto. Ogni anno vengono effettuati oltre 11.000 controlli sul caffè, a partire dai paesi di origine, dove gli esperti Co.ind selezionano con grande attenzione i migliori caffè crudi, sino all'arrivo in Italia dove i prodotti vengono sottoposti ad analisi fisico/chimiche di laboratorio e a specifici test di assaggio.
- **Omologazione dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei):** per garantire la massima qualità del proprio prodotto di punta, l'espresso italiano.

Co.ind, inoltre, **aderisce ai principi della SA 8000**, lo standard internazionale di certificazione del rispetto dei diritti dei lavoratori in base al quale l'azienda e i suoi fornitori si impegnano a non sfruttare il lavoro minorile.

**Assieme col GVC (Gruppo di Volontariato Civile)**, Organizzazione non governativa, **Co.ind** è, invece, direttamente coinvolta in un importante **progetto in Nicaragua** volto a fornire ai coltivatori le conoscenze e le tecnologie indispensabili per essere maggiormente competitivi nel mercato globale.