



*Il caffè dei grandi caffè*

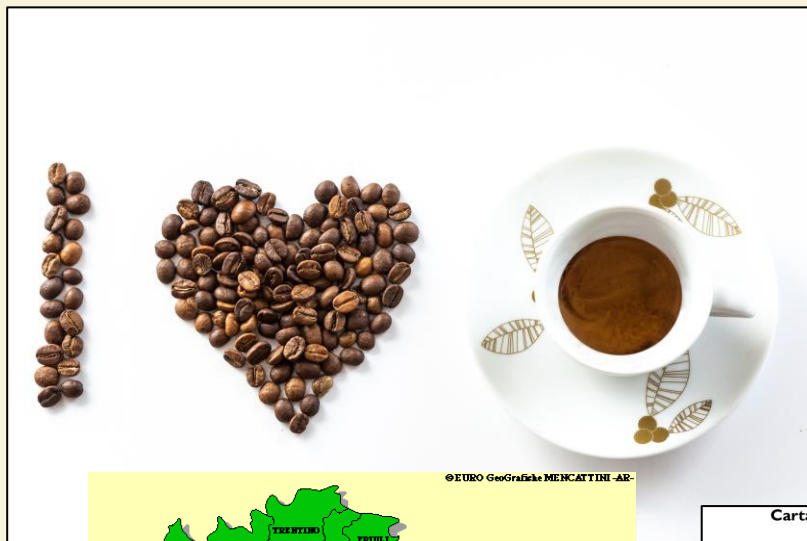


# ORO CAFFE'



<u>Nasce</u>	1987
<u>Fiere all'Estero</u>	1992
<u>Nuova sede</u>	2009
<u>Apertura Canada</u>	2014
<u>ADORO Caffè</u>	2015

# Il Gusto dell'espresso in Italia e nel Mondo



Carta I.1 - Planisfero degli Stati del Mondo, proiezione di Mollweide



# Sviluppo del marchio

2009: new branding

Past



Today



*Il caffè dei grandi caffè*

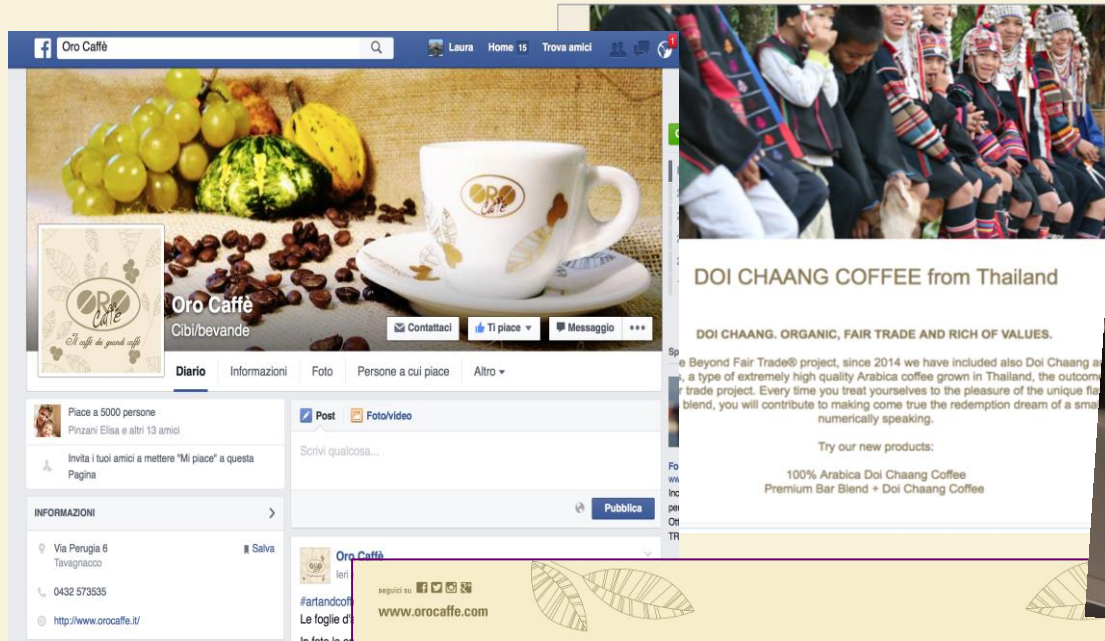


# Immagine e Visual Merchandising



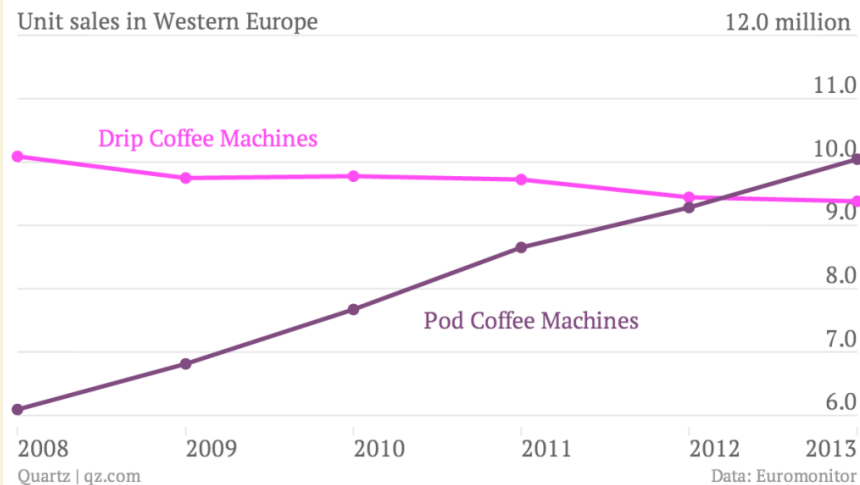
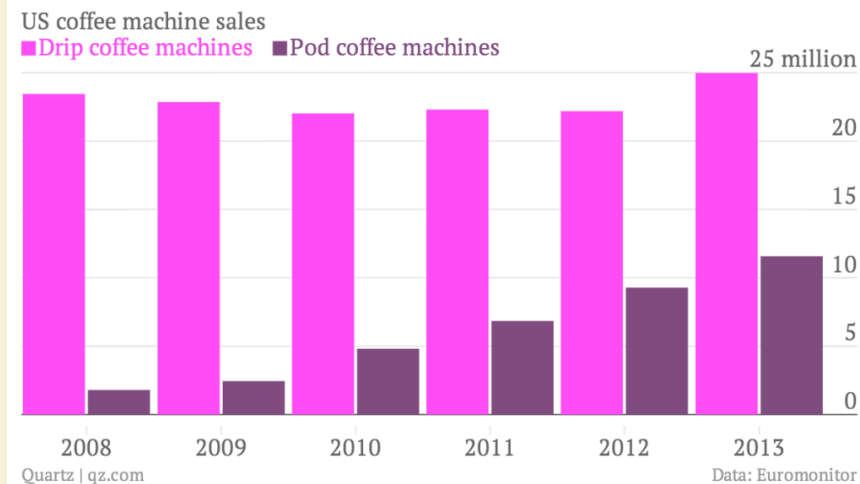


# Evoluzione “social” dell’immagine oggi



#orocaffe

# Perchè scegliere di entrare su un nuovo mercato?







*Il caffè dei grandi caffè*

CHIEDI AL  
TUO BARISTA UNA  
TAZZINA DI CAFFÈ  
EQUOSOLIDALE.

Oggi trovi un nuovo  
caffè di altissima  
qualità e un grande  
progetto di sviluppo.



**ORO Caffè® sceglie Beyond Fair Trade®.**

Non c'è chicco più prezioso di quello  
equo e solidale.

Fair Trade® è il marchio internazionale di certificazione etica più riconosciuto al mondo. Ha lo scopo di aiutare i produttori più svantaggiati dei Paesi in via di sviluppo a entrare nel sistema commerciale in condizioni di trasparenza e correttezza. Il progetto **Beyond Fair Trade®** sposato da ORO Caffè® va oltre (beyond) per le sue caratteristiche uniche. Non soltanto il caffè viene pagato ai produttori a un prezzo superiore di quello stabilito da Fair Trade®, ma tutti i proventi vengono reinvestiti. Questo permette un costante e significativo miglioramento delle condizioni di vita della comunità e garantisce la sostenibilità a lungo termine del progetto, accrescendo l'indipendenza finanziaria, la sicurezza, la fiducia, il coinvolgimento di tutti quelli che vi partecipano, motivandoli a mantenere alta la qualità del loro prodotto.

Oro Caffè Srl - via Perugia, 6 - 33010 Tavagnacco (UD) - Tel. 0432 573535

www.orocaffè.com



**BEYOND  
FAIR  
TRADE®**  
50% Grower Owned



## Oro Caffè punta sui "chicchi solidali"

Tavagnacco, patto col produttore della tribù Akha che in Thailandia ha strappato la terra al triangolo dell'oppio

di **Domenico Pecile**  
TAVAGNACCO

Si chiama Beyond Fair Trade è il progetto che entro la fine dell'anno inizierà a introdurre una parte di Doi Chaang Coffee nelle miscele di Oro Caffè. Il Doi Chaang Coffee è riconosciuto come uno dei migliori caffè: il suo nome è sinonimo di elevati standard qualitativi, etici e di business sostenibile. Doi Chaang, dove vive la tribù Akha, è situato nel nord della Thailandia. Oggi si mantiene, appunto, coltivando il caffè Arabica nei propri campi, dopo essere sfuggita - grazie a una conversione di coltivazione imposta dal governo locale - all'oppressione del trisemestrale noto "triangolo dell'oppio". È stato il capo della tribù, grazie all'aiuto di Wichai Promyong, l'attuale presidente della società, a volere fortemente la nascita della Doi Chaang Coffee. Grazie al progetto Beyond Fair Trade i contadini sono ora proprietari delle terre che coltivano. Il loro, si è passati da una rendita familiare di 600 a 30 mila dollari annui.

Oro Caffè è venuta a conoscenza di questa possibilità e ha aderito al progetto unendo sia le finalità filantropiche e solidaristiche sia l'obiettivo di ottenere prima e offrire sempre un caffè che si colloca nell'eccellenza. «Abbiamo ritenuto - dichiara Stefano Toppo - di aderire a questo progetto di eco-solidarietà perché davvero rappresenta un segnale importante nel senso che l'economia può essere collegata a fini di sviluppo vero pur garantendo prodotti di alta qualità».

Stefano Toppo lavorava già nel settore del caffè quando, assieme alla moglie Chiara De Nipoti, nel 1978 decise di lavorare in proprio. Pare preistoria rispetto al "gioiello" che hanno realizzato. Acquisirono a Fieletto Umberto una vecchia torrefazione, due stanzucce con una tostatrice che lavorava 30 chili di caffè



Da sinistra, Wichai Promyong, presidente della società che segue i pmmenti della lavorazione



Il moderno impianto di torrefazione a Tavagnacco



Da sinistra, Chiara De Nipoti, la figlia Elisa e il marito Stefano Toppo, le tre "menti" di Oro Caffè

tanto vengono personalizzate, ma sono pure diventate ecosostenibili, grazie a una struttura autoprotetta che permette un impiego di materiale plastico inferiore e, in ogni caso, una biodegradabilità completa entro cinque anni. Tornando agli investimenti, ma anche alla ricerca costanti di questa realtà fruttuosa - che adesso si avvale

anche dell'importante contributo della figlia Elisa - Oro Caffè è riuscita ad affermarsi sia sul mercato nazionale, sia quello internazionale. Un successo che è stato ottenuto grazie alla massima attenzione e professionalità verso tutte le fasi della lavorazione: dalla scelta del caffè verde, curata in prima persona dai proprietari, fino alla

torrefazione che avviene attraverso impianti tecnologicamente avanzati e completamente automatizzati. Riassunto con uno slogan di Chiara, Stefano ed Elisa si profita da perseguito con tutte le energie e, quando raggiunto, va investito in azienda: questo significa essere imprenditori».

**I PROGETTI**

**Il 50% in export  
E adesso punta  
con decisione  
pure sulla Cina**

TAVAGNACCO

Nel 1989 Oro Caffè partecipò alla prima sua fiera all'estero. Oggi l'export vale circa il 50 per cento della produzione: Germania, Canada, Stati Uniti, Arabia Saudita sono i principali mercati, mentre la parte restante è destinata alla nostra regione e al Triveneto. La prossima scommessa aziendale - confidano i coniugi Toppo assieme alla figlia Elisa - si chiama Cina. Procede intanto uno dei progetti più promettenti, quello di AdOroCaffè. Un modello di business vincente per chi desidera lavorare con professionalità nel mondo del caffè. Sono spazi raffinati, ospitali e curati nei minimi dettagli in cui viene servito un prodotto eccellente da personale altamente qualificato. Sono aree appositamente create in cui il momento del caffè diventa un'esperienza unica, che coinvolge tutti i sensi. È lì che andranno molte delle energie dell'azienda nel 2014 e all'estero già si intravedono aperture prestigiose a New York, ma anche sul mercato cinese dove Oro Caffè sta riscuotendo un successo grazie a una rinnovata sensibilità del mercato. La cultura della qualità del caffè è alla base di ogni azione: nella sede di Tavagnacco ogni settimana si organizzano almeno due giorni corsi di formazione nell'approccio coffee training center dedicati ai clienti di tutto il mondo. «In questo modo - confermano i Toppo - insegniamo ai baristi le mosse per non deludere mai i propri ospiti».

(d.p.e.)





Lo abbiamo visto con i nostri occhi

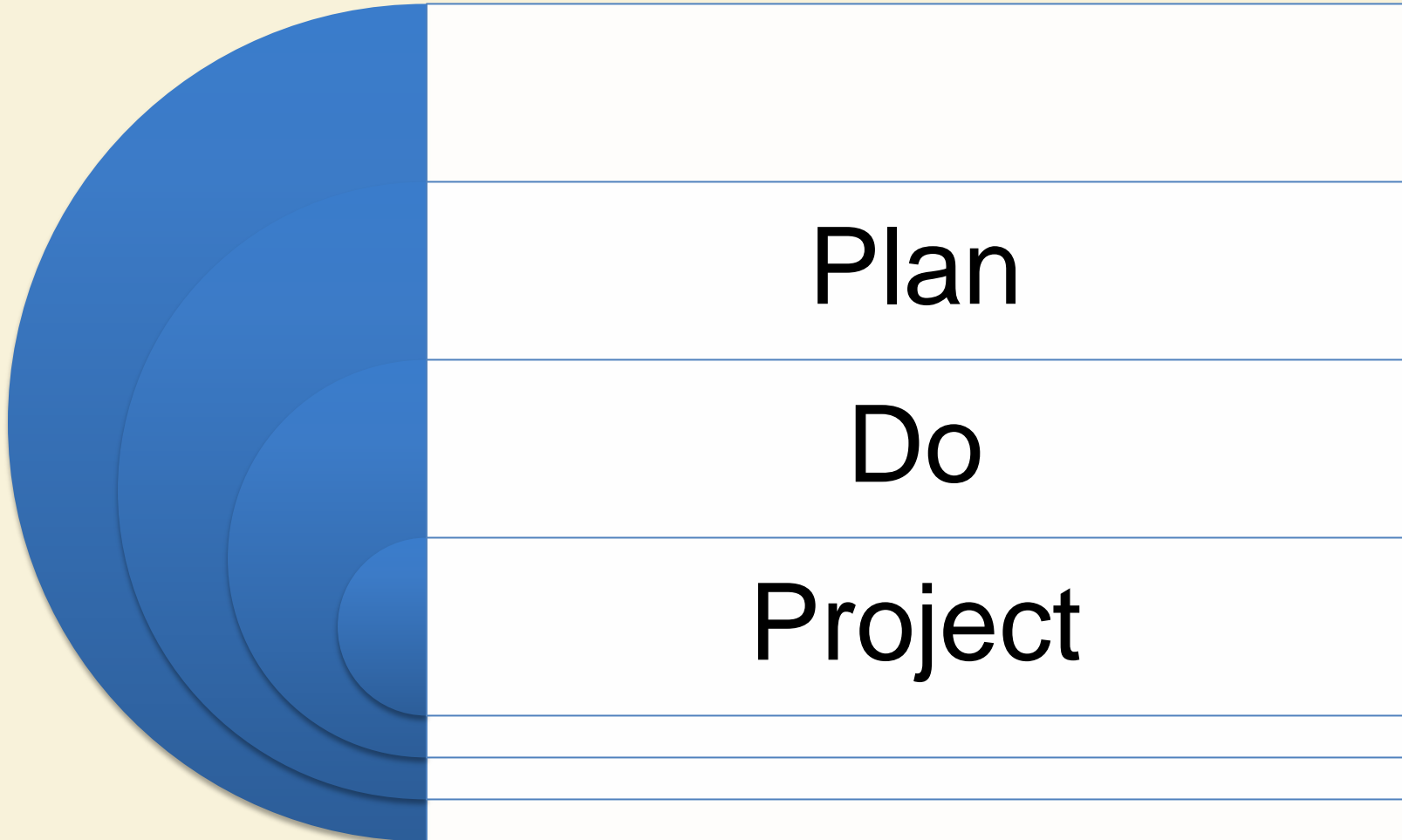


Il progetto della nuova scuola





# ADORO CAFE' – La cultura del caffè





# ADORO CAFE' – il nostro Concept





Scegliamo  
a 360°  
prodotti che  
soddisfino  
esigenze  
di salute  
e benessere



*Fresco e biologico.*

È il latte che abbiamo scelto  
per tutte le nostre preparazioni.  
Provale anche con latte di soja.





Grazie!

