

Best Espresso, tra tradizione e dinamismo

L'arte del caffè trova la sua massima espressione grazie a due realtà venete in perfetta sinergia

La società Best Espresso Spa nasce nel 2010 da soci con pluriennale esperienza nella produzione e commercializzazione di capsule compatibili di caffè e solubili "Nespresso, Dolce Gusto, A Modo Mio, Caffitaly, Bialetti, Espresso Point, Fap 14 grammi e Uno System".

Nel giro di poco tempo Best Espresso si è imposta sul mercato nazionale ed internazionale grazie a nuovi brevetti/marchi, nonché grazie a nuove concezioni nel mondo delle capsule compatibili, sviluppando prodotti di elevata qua-



Una fase della torrefazione del caffè

“Produzione di caffè in capsule compatibili e solubile: il top sui mercati nazionali e internazionali,,

lità e ricercando la perfezione nella compatibilità con sistemi presenti nel mercato.

«La qualità dei nostri prodotti è molto elevata e il nostro impegno nel tempo è stato sempre conseguire tale obiettivo — esordisce il Presidente dell'azienda Renato Rossini — e ci siamo riusciti anche e soprattutto perchè abbiamo il controllo di tutta la filiera produttiva». In questo senso ha un ruolo chiave l'Ad dell'azienda, Maurizio Arcolin che continua: «È necessario conoscere bene i macchinari e investire sulla loro modernizzazione per arrivare a produrre al meglio le capsule ed occorre inoltre saperli assemblare per far risaltare al massimo la qualità

del prodotto. Utile, sempre per realizzare produzioni di notevole livello qualitativo — prosegue Arcolin — sperimentare sui macchinari, oltre che sulle miscele e sulle materie prime».

Ad oggi Best Espresso vanta contratti nazionali ed internazionali molto importanti ed è presente di diversi Paesi oltre l'Italia. «Siamo presenti — dichiara Rossini — in Belgio, Svizzera, Portogallo, Austria, Germania, Ungheria, Olanda, Spagna, Francia, Israele, Polonia, Serbia e Macedonia. Attualmente l'impresa conta 65 collaboratori e una produzione di 2.150 capsule al minuto, in continua crescita con nuovi brevetti e nuove strategie di mercato molto flessibili, per

una lavorazione di caffè pari a 85.000 kg mensili.

La nostra azienda, oltre ai propri marchi, è anche produttrice di prodotti e marchi personalizzati per varie catene distributrici/commerciali.

Una proficua collaborazione con gli studi di ingegneria permette la ricerca continua di materiali sempre più affidabili, le certificazioni FDA per le materie plastiche e per i colori usati, che consentono la vendita dei nostri prodotti in tutto il mondo, la certificazione Bios, ottenuta per il caffè e l'orzo, che permette di ampliare la gamma dei prodotti anche per i clienti più attenti ed esigenti, così come il certificato Kosher. Siamo inoltre certificati "ISO 9001".

La nostra azienda è orgogliosa del Made in Italy: tutte le altre realtà imprenditoriali con le quali collaboriamo per le materie prime (caffè e solubili), macchinari, capsule, scatole, imballaggi, ecc. sono infatti italiane. Il nostro principale obiettivo è la qualità al giusto prezzo al servizio dei consumatori finali: lavoriamo insomma per dare al consumatore delle alternative valide senza togliere nulla alla qualità del prodotto venduto.

Nel 2016 — continua il Presidente di Best Espresso — proprio allo scopo di avere un sempre più saldo controllo su tutta la filiera produttiva, abbiamo acquisito la torrefazione Marzotto Srl, società dalla storia antica che nasce negli anni '70 come torrefazione di caffè, ma che ben presto (negli anni '80) inizia a trattare anche l'orzo acquisendo la Portorico Caffè, storica realtà vicentina attiva nel settore dal 1933. Marzotto Srl diventa quindi, nel corso degli anni, una realtà dalle capacità



Prospettiva dell'esterno della sede di Best Espresso Spa

“Best Espresso Spa e Marzotto Srl: la forza e la solidità di 40 anni di storia aziendale incontra l'intraprendenza di una giovane società,,

Un team che con passione raggiunge traguardi d'eccellenza

produttive industriali in grado di assicurare un prodotto selezionato di alta e costante qualità, con marchi storici tra i quali Orzo Buono, Bondi, Portorico, L'Arte del Caffè, Udinese Caffè, Marzotto, Dott. Mozzi. Tutte le nostre pregiate miscele sono selezionate e studiate con grande cura da veri esperti del settore, che controllano costantemente i raccolti nei paesi coltivatori/produttori. Dunque, il processo produttivo inizia dalla coltivazione del prodotto stesso per quanto riguarda l'orzo e dall'importazione diretta per quanto riguarda il caffè, per proseguire in ogni fase della tipica filiera che vede le materie

prime sottoposte ai vari processi di trasformazione, sino al prodotto finito pronto per la confezione e la distribuzione sul mercato. Oltre alla produzione conto terzi l'azienda offre un servizio completo per "marchi personalizzati". Il processo produttivo ha inizio da materie prime di eccellenza come il caffè crudo importato direttamente da paesi come Brasile, Etiopia, Giamaica, Angola e altri, e l'orzo mondo coltivato esclusivamente in Italia. Tutti i nostri prodotti vengono tostati e preparati nella nostra azienda».

Evidente l'attenta cura e la grande dedizione profusa da ogni collaboratore di Best

Espresso e Marzotto: «Per ottenere prodotti di qualità — afferma Maurizio Arcolin — bisogna senza dubbio lavorare con passione, avere un entusiasmo particolare che poi si riflette sul risultato e quindi su un prodotto finale di cui ci si innamora proprio in virtù delle sue eccellenti qualità. Il connubio tra Best e Marzotto potenzia la forza del prodotto finale: la tradizione di Marzotto incontra infatti la freschezza e il dinamismo di Best. Un incontro vincente, che ha espresso e sta continuando ad espandere la sua forza comunicativa sui mercati. D'altronde — puntualizza l'Ad dell'azienda — oggi la comunicazione si orienta

verso l'emozionale e l'esperienziale: si compra quello che "trasmette qualcosa", un prodotto che possieda un valore aggiunto rispetto agli altri, che sappia legarsi emotivamente al consumatore, che appunto "lo faccia innamorare". E nella tazzina del caffè tutto questo viene "filtrato" molto bene: arrivano l'entusiasmo, la dedizione nella scelta della materia prima, la cura e la passione delle persone coinvolte nel processo di produzione. Un'esperienza positiva insomma, che giunge alla tazzina e alla capsula».

«Puntiamo per il futuro al conseguimento di altre certificazioni e al rinnovo di quelle già in essere, a dei riconoscimenti che ci confermino l'eccellente qualità che caratterizza le nostre produzioni — conclude il Presidente Rossini — ma indubbiamente puntiamo in primis a trasmettere le giuste emozioni al cliente, a confermare quella comunicazione efficace e di successo che conduce all'ottenimento di attestati e certificazioni, e al raggiungimento di risultati come quelli dei dati ufficiali Nielsen 2018, che ci pongono ai primi posti tra i produttori nelle vendite di capsule compatibili in GD e in GDO». Info: www.bestespresso.biz www.marzottosrl.it

Caratteristiche e punti di forza di Best Espresso

L'elevata qualità dei prodotti, ottenuta seguendo con attenzione ogni fase della filiera produttiva e investendo sulla modernizzazione dei macchinari, è l'asso nella manica dell'impresa veneta