



DECODING COFFEE

DOSSIER INFORMATIU 2018

CAFÈS CORNELLÀ



UN SEGLE DE CAFÈS CORNELLÀ

Cafès Cornellà és una empresa familiar amb gairebé un segle de dedicació a la **torrefacció i la comercialització de productes i sistemes vinculats al cafè**, amb seu i centre de producció a Fornells de la Selva (Girona). L'empresa subministra productes, ingredients i sistemes al sector de la restauració buscant sempre la qualitat i la rendibilitat.

Els valors corporatius de Cafès Cornellà corresponen **al client com a punt de referència, el compromís humà, l'eficàcia, la innovació i la integritat**. Per altra banda, els factors que determinen l'èxit de Cafès Cornellà són la qualitat constant, l'assessorament tècnic i la gestió dels costos.

Pere Cornellà i Valls, actual gerent i propietari, representa la tercera generació familiar de Cafès Cornellà. L'empresa va ser creada l'any 1920 per Pere Cornellà i Vidal, qui va descobrir el cafetal a Cuba, durant el servei militar a l'illa caribenya.

Cornellà és coneixedor de les tendències més actuals en el món del cafè i està present en diverses entitats del territori: és president de PIMEC Girona, membre dels patronats del Parc Tecnològic i de la Politècnica de la Universitat de Girona (UdG), entre d'altres.



DECODING COFFEE, DESXIFRANT EL CAFÈ

Decoding Coffee és la iniciativa de Cafès Cornellà que neix per a desxifrar el món del cafè des de la seva elaboració fins al moment del seu consum. Es tracta de la marca que treballa Cafès Cornellà aquest 2018, de la qual en deriven els seus productes actuals:

- **CAFÈ EN GRA** gamma de 14 blends destinada al mercat HORECA.
- **APOLO capsules** les primeres càpsules per a professionals de 8g de cafè.
- **ALIMENTACIÓ** compostat de cafè en gra, cafè molt i càpsules domèstiques.
- **Passion Tea** gamma d'infusions i tisanes.

Amb Decoding Coffee, l'empresa posa en valor el producte i la seva qualitat a diferents nivells:

- Als **establiments**, donant recursos tecnològics per la major rendibilitat del producte.
- Al **barista**, formant el professional de les cafeteries i proporcionant-li la informació necessària per la major qualitat de l'elaboració de cada una de les preparacions.
- Al **consumidor final**, donant el coneixement de com prendre un bon espresso, amb accions comunicatives com el decàleg de l'espresso perfecte.



CAFÈ EN GRA

Gamma de **14 blends**, pensada pel barista, el professional de la cafeteria. El producte s'identifica per un número que correspon a l'algoritme creat per Cafès Cornellà per distingir a nivell sensorial les diferències entre els tipus de cafè que ofereixen. Aquest càlcul contempla les característiques obtingudes del gra de cafè que conté cada blend segons el criteri de l'SCAA (**Specialty Coffee Association of America**), que valora els diferents aspectes: la procedència del gra, el punt de torrat, l'índex d'extracció i el perfil sensorial. Els *blends* estan segmentats en tres grups principals:

- El **Barista Pro**, que incorporen com a novetat la categoria del gra Premium Grade segons l'SCAA.
- L'**Espresso**, família de 7 blends dos dels quals són ecològics. Tots ells amb grans seleccionats i classificats com Market Grade segons l'SCAA.
- El **Coffee Service**, família de 5 blends, un d'ells de comerç just. Tots ells amb grans seleccionats i classificats com a Market Grade segons l'SCAA.



APOLO, LES CÀPSULES PER A PROFESSIONALS

La primera càpsula professional que permet una extracció amb les propietats del mètode espresso i ofereix el gramatge dels professionals: **8 gr de cafè**.

El disseny de la càpsula permet emulsionar i extreure els principis aromàtics del cafè, aconseguint un resultat més consistent que el que aconsegueixen altres sistemes que només filtren.

El cos de la càpsula és d'alumini ja que és l'únic material barrera que permet mantenir **l'índex de frescor inalterable 48 setmanes**

Cafès Cornellà ofereix un sistema d'economia circular que incorpora la **recollida selectiva i reciclatge íntegre** de la càpsula.



El 2018, Cafès Cornellà va ser reconeguda amb el Premi Climent Guitart, a la categoria de millor empresa emprenedora de Girona Costa Brava, per la seva campanya Decoding Coffee i la seva aposta innovadora APOLO.



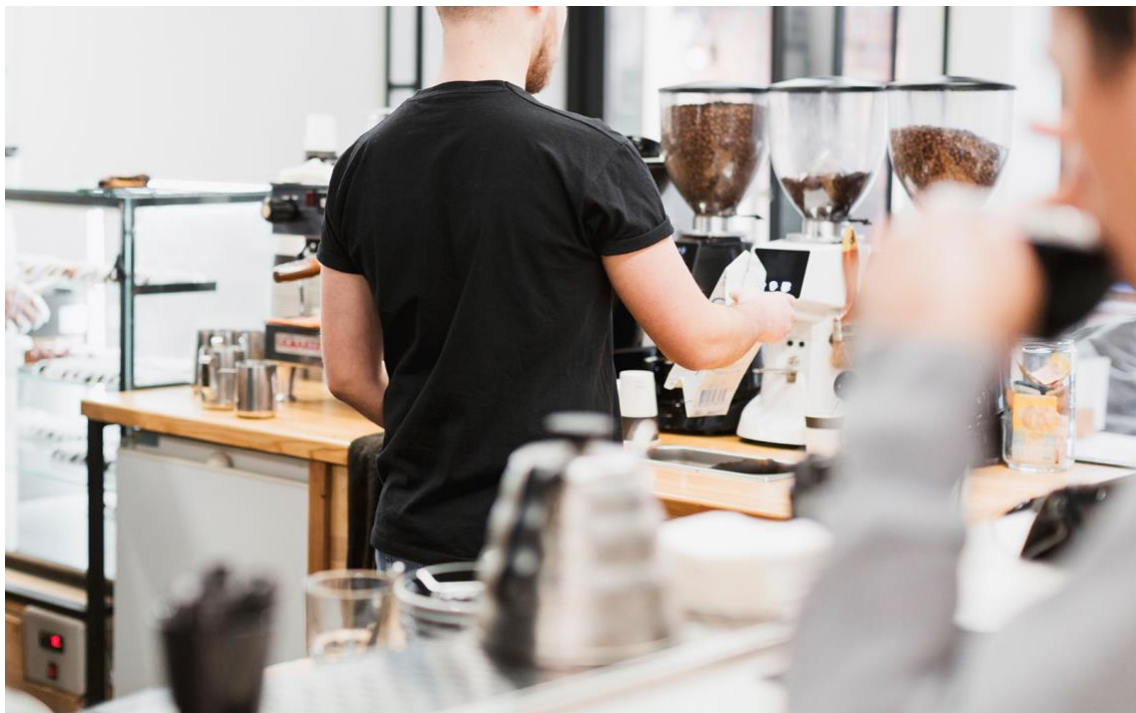
EXCEL·LÈNCIA BASADA EN LA COL·LABORACIÓ

Cafès Cornellà, des dels seus orígens l'any 1920, assenta la seva excel·lència en l'esperit de col·laboració per innovar i garantir que cada tassa servida al consumidor final conté les millors virtuts aromàtiques del cafè.

En l'àmbit de coneixement, Cafès Cornellà col·labora amb la universitat en recerca sobre el cafè, per innovar i desenvolupar sistemes que millorin la qualitat i la rendibilitat pel client. La innovació està estretament lligada a l'empresa gironina, una idiosincràsia que la va convertir en la segona torrefactora de l'Estat amb maquinària d'envasat totalment automatitzada.

També col·labora amb el barista, l'especialista en el mètode espresso, amb la seva formació tècnica i donant a conèixer aquest professional com al veritable xef de la cafeteria:

- Ha impartit més de **10.000 cursos**.
- Compta amb més de **8.000 professionals formats**.
- Organització de la primera competició de baristes de l'Estat Espanyol, el **Concurs del Barista**, des de l'any 2003.



CAPACITAT INDUSTRIAL

Cafès Cornellà disposa d'un centre producció de 2.000 metres quadrats, situat a Fornells de la Selva (Girona). Els processos de producció estan totalment automatitzats: torrefacció, mescles i envasament al buit de tots els seus productes. També disposen d'un laboratori d'anàlisis per desenvolupar noves fórmules de torrefacció.

Anualment serveix 25 milions de tasses que són dipositàries d'un coneixement centenari, acumulat per les tres generacions familiars. Amb oficines a Girona, Barcelona i Madrid, Cafès Cornellà exporta a més de 12 països i s'ha convertit en una empresa jove, dinàmica i creativa que busca constantment satisfer la demanda i el gust evolucionat del cafè.

- **100 milions de tasses servides anualment.**
- **100 anys de tradició empresarial.**
- **Exporta a 12 països.**
- **Oficines a Girona, Barcelona i Madrid.**



El 2018, Cafès Cornellà va ser reconeguda amb el Premi de Prevenció de Riscos Laborals que concedeix anualment el Col·legi d'Enginyers Graduats i Enginyers Tècnics Industrials de Girona

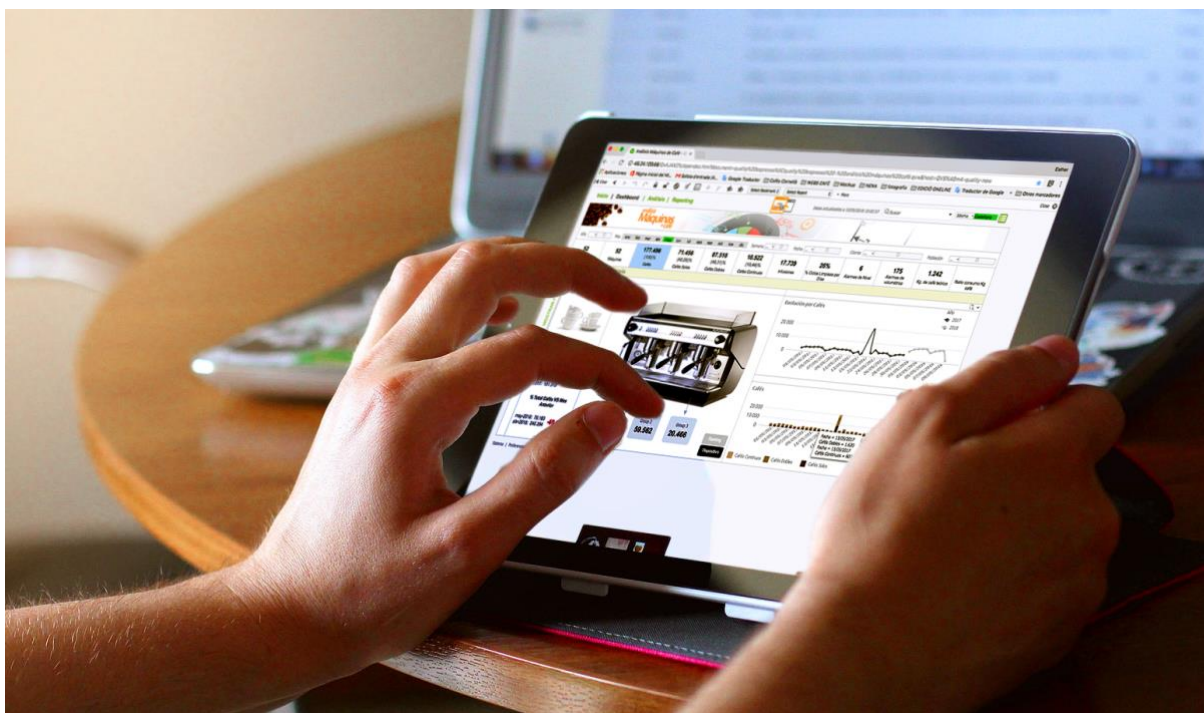


CAFETERIA CONNECTADA

El Sistema Integral de Qualitat (SIQ) de Cafès Cornellà s'ha fet a través d'una nova gamma de cafeteres connectades M2M (Machine to Machine). Es tracta d'una innovació de base tecnològica que garanteix la qualitat del producte servit al consumidor final i vetlla per la rendibilitat de la cafeteria. Aquesta plataforma permet:

- **Un increment del 20 % del rendiment del cafè.** A partir del control del rendiment de la planta de transformació a la cafeteria. Es fa un seguiment de la producció per franges horàries amb l'objectiu de millorar la productivitat i l'optimització del consum.
- **Un descens del 80 % d'averies i problemes de qualitat.** A partir del control de la màquina es poden prevenir les averies i es poden fer manteniments preventius.
- **Un increment del 10% en facturació i en l'especialització en el món espresso.** S'experimenta una millora qualitativa a partir del control dels paràmetres d'extracció del cafè (temperatura i pressió), per obtenir en tot moment la millora tassa de cafè espresso.

Cafès Cornellà també compta amb la distinció **Punt Espresso** per les cafeteries. Es tracta d'un punt distintiu perquè el consumidor estigui informat d'on trobarà producte de qualitat i una elaboració d'un barista format per Cafès Cornellà.



CONTACTES DE COMUNICACIÓ

Esther Albi

Responsable de comunicació

Tel. 972 476 300

ealbi@cafescornella.com

www.cafescornella.coffee

[@cafescornella](#)