

cafès
Cornellà

DECODING COFFEE

DOSSIER INFORMATIVO 2018

CAFÈS CORNELLÀ



UN SIGLO DE CAFÈS CORNELLÀ

Cafès Cornellà es una empresa familiar con casi un siglo de dedicación a la **torrefacción y la comercialización de productos y sistemas vinculados al café**, con sede y centro de producción en Fornells de la Selva (Girona). La empresa suministra productos, ingredientes y sistemas en el sector de la restauración buscando siempre la calidad y la rentabilidad.

Los valores corporativos de Cafès Cornellà corresponden **al cliente como punto de referencia, el compromiso humano, la eficacia, la innovación y la integridad**. Por otro lado, los factores que determinan el éxito de Cafès Cornellà son la calidad constante, el asesoramiento técnico y la gestión de los costes.

Pere Cornellà Valls, actual gerente y propietario, representa la tercera generación familiar de Cafès Cornellà. La empresa fue creada en 1920 por Pere Cornellà y Vidal, quien descubrió el cafetal en Cuba, durante el servicio militar en la isla caribeña.

Cornellà es conocedor de las tendencias más actuales en el mundo del café y está presente en diversas entidades del territorio: es presidente de PIMEC Girona, miembro de los patronatos del Parque Tecnológico y de la Politécnica de la Universidad de Girona (UdG), entre otros.



DECODING COFFEE, DESCIFRANDO EL CAFÉ

Decoding Coffee es la iniciativa de Cafès Cornellà que nace para descifrar el mundo del café desde su elaboración hasta el momento de su consumo. Se trata de la marca que trabaja Cafès Cornellà este 2018, de la que derivan sus productos actuales:

- **La gama de 14 blends** – paquetes que contienen diferentes variedades de granos de café-.
- **APOLO capsules**, las primeras cápsulas para profesionales de 8g de café.
- **Passion Tea**, la gama de infusiones y tisanas.

Con Decoding Coffee, la empresa pone en valor el producto y su calidad a diferentes niveles:

- En los **establecimientos**, dando recursos tecnológicos para la mayor rentabilidad del producto.
- Al **barista**, formando el profesional de las cafeterías y proporcionándole la información necesaria para la mayor calidad de la elaboración de cada una de las preparaciones.
- Al **consumidor final**: dando el conocimiento de cómo tomar un buen espresso, con acciones comunicativas como el decálogo del espresso perfecto.



GAMA DE 14 BLENDS

Gama de **14 blends**, pensada por el barista, el profesional de la cafetería. El producto se identifica por un número que corresponde al algoritmo creado por Cafés Cornellà para distinguir a nivel sensorial las diferencias entre los tipos de café que ofrecen. Este cálculo contempla las características obtenidas del grano de café que contiene cada blend según el criterio de la SCAA (Specialty Coffee Association of America), que valora los diferentes aspectos: la procedencia del grano, el punto de tostado, el índice de extracción y el perfil sensorial. Los blends están segmentados en tres grupos principales:

- **El Barista Pro**, que incorporan como novedad la categoría del grano Premium Grade según la SCAA.
- **El Espresso**, Familia de 7 blends dos de los cuales son ecológicos. Todos ellos con grandes seleccionados y clasificados como Market Grade según la SCAA.
- **El Coffee Service**, familia de 5 blends, uno de ellos de comercio justo. Todos ellos con grandes seleccionados y clasificados como Market Grade según la SCAA.



APOLO, LAS CÀPSULAS PARA PROFESIONALES

La primera cápsula profesional que permite una extracción con las propiedades del método espresso y ofrece el gramaje de los profesionales: **8 gr de café.**

El diseño de la cápsula permite emulsionar y extraer los principios aromáticos del café, consiguiendo un resultado más consistente que lo que consiguen otros sistemas que sólo filtran.

El cuerpo de la cápsula es de aluminio ya que es el único material barrera que permite mantener el **índice de frescura inalterable 48 semanas**

Cafès Cornellà ofrece un sistema de economía circular que incorpora la **recogida selectiva y reciclaje íntegro de la cápsula.**



En 2018, Cafès Cornellà fue reconocida con el Premio Climent Guitart, en la categoría de mejor empresa emprendedora de Girona Costa Brava, por su campaña Decoding Coffee y su apuesta innovadora APOLO.



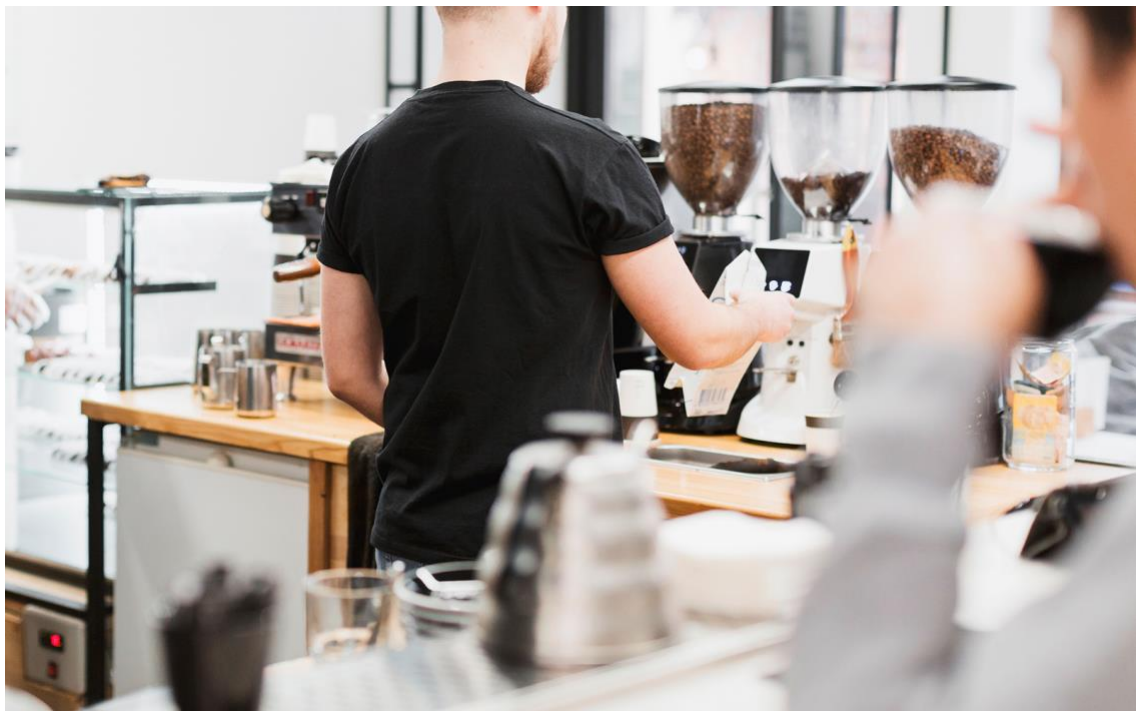
EXCELENCIA BASADA EN LA COLABORACIÓN

Cafès Cornellà, desde sus orígenes en 1920, asienta su excelencia en el espíritu de colaboración para innovar y garantizar que cada taza servida al consumidor final contiene las mejores virtudes aromáticas del café.

En el ámbito de conocimiento, Cafès Cornellà colabora con la universidad en investigación sobre el café, para innovar y desarrollar sistemas que mejoren la calidad y la rentabilidad para el cliente. La innovación está estrechamente ligada a la empresa gerundense, una idiosincrasia que la convirtió en la segunda torrefactora del Estado con maquinaria de envasado totalmente automatizada.

También colabora con el barista, el especialista en el método espresso, con su formación técnica y dando a conocer este profesional como al verdadero chef de la cafetería:

- Ha impartido más de **10.000 cursos**.
- Cuenta con más de **8.000 profesionales formados**.
- Organización de la primera competición de baristas de España, el **Concurso del Barista**, desde el año 2003.



CAPACIDAD INDUSTRIAL

Cafès Cornellà dispone de un centro producción de 2.000 metros cuadrados, situado en Fornells de la Selva (Girona). Los procesos de producción están totalmente automatizados: torrefacción, mezclas y envasado al vacío de todos sus productos. También disponen de un laboratorio de análisis para desarrollar nuevas fórmulas de torrefacción.

Anualmente sirve 25 millones de tazas que son depositarias de un conocimiento centenario, acumulado por las tres generaciones familiares. Con oficinas en Girona, Barcelona y Madrid, Cafès Cornellà exporta a más de 12 países y se ha convertido en una empresa joven, dinámica y creativa que busca constantemente satisfacer la demanda y el gusto evolucionado del café.

- **100 millones de tazas servidas anualmente.**
- **100 años de tradición empresarial.**
- **Exportar a 12 países.**
- **Oficinas en Girona, Barcelona y Madrid.**



En 2018, Cafès Cornellà fue reconocida con el Premio de Prevención de Riesgos Laborales que concede anualmente el Colegio de Ingenieros Graduados e Ingenieros Técnicos Industriales de Girona



CAFETERÍA CONECTADA

El Sistema Integral de Calidad (SIC) de Cafès Cornellà se ha hecho a través de una nueva gama de cafeteras conectadas M2M (Machine to Machine). Se trata de una innovación de base tecnológica que garantiza la calidad del producto servido al consumidor final y vela por la rentabilidad de la cafetería. Esta plataforma permite:

- **Un incremento del 20% del rendimiento del café.** A partir del control del rendimiento de la planta de transformación en la cafetería. Se hace un seguimiento de la producción por franjas horarias con el objetivo de mejorar la productividad y la optimización del consumo.
- **Un descenso del 80% de averías y problemas de calidad.** A partir del control de la máquina se pueden prevenir las averías y se pueden hacer mantenimientos preventivos.
- **Un incremento del 10% en facturación y en la especialización en el mundo espresso.** Se experimenta una mejora cualitativa a partir del control de los parámetros de extracción del café (temperatura y presión), para obtener en todo momento la mejora taza de café espresso.

Cafès Cornellà también cuenta con la distinción **Punto Espresso** para las cafeterías. Se trata de un punto distintivo para que el consumidor esté informado de donde encontrará producto de calidad y una elaboración de un barista formado por Cafès Cornellà.



CONTACTOS DE COMUNICACIÓN

Esther Albi

Responsable de comunicación

Tel. 972 476 300

ealbi@cafescornella.com

www.cafescornella.coffee

[@cafescornella](#)