Essse Caffè: innovazione, qualità e impegno sociale per il futuro del caffè

20241105093220essseindex-e45a21c5

Nel panorama del caffè italiano, **Essse Caffè** rappresenta da 45 anni **un punto di riferimento per la qualità e la passione**. Fondata nel 1979 a Bologna da Francesco Segafredo e le sorelle Chiara e Cristina Segafredo, la torrefazione affonda le sue radici in una **lunga tradizione familiare** che dura da oltre un secolo. A guidare oggi l'azienda verso nuove sfide è la quarta generazione, di cui **Agata Segafredo è una delle voci principali.** In questa intervista, ci racconta l'evoluzione di Essse Caffè, il suo impegno per la qualità e le novità che attendono l'azienda nel futuro prossimo.

Essse Caffè celebra 45 anni di attività: quali sono i pilastri su cui si fonda il vostro successo?

*Nonostante il passare degli anni, la nostra filosofia è sempre stata la stessa: **qualità e costanza**, a qualunque costo. Anche oggi, con tutte le difficoltà nel reperire il caffè e con i prezzi alle stelle, noi non scendiamo a compromessi. Manteniamo alta la qualità del caffè che acquistiamo e produciamo. Questo è il nostro modo di restare fedeli alle origini e alla nostra storia familiare di torrefattori che risale a più di cent'anni fa. Mio padre è ancora molto attivo in azienda e per noi il senso di continuità e la coerenza sono fondamentali.*

Come si traduce questa filosofia in termini di innovazione?

*Abbiamo recentemente introdotto il sistema **Expresss** per il settore Horeca, una macchina a capsule pensata per ristorazione e hospitality, che garantisce un caffè di qualità costante anche in locali con personale non specializzato nella caffetteria o senza attrezzature professionali. È una **soluzione che risponde ai cambiamenti del consumo fuori casa**, soprattutto dopo la pandemia, quando abbiamo notato uno spostamento delle abitudini dai bar alla ristorazione. Il sistema Expresss riduce manutenzione, sprechi e consumi energetici, trasferendo la qualità Essse Caffè anche nel settore della ristorazione, con una resa impeccabile in tazza. Inoltre, abbiamo lanciato una linea di **bevande vegetali Made in Italy** per il barista che vuole offrire cappuccini perfetti, in linea con le nuove richieste del mercato.*

Questa attenzione all'evoluzione delle tendenze si riflette anche nel prodotto che avete pensato per i consumatori domestici?

Sì, dopo anni in cui il nostro focus è stato principalmente il settore professionale, abbiamo deciso di portare nelle case degli italiani un caffè che rappresenti davvero l'eccellenza del nostro marchio. Abbiamo lanciato una ***nuova linea di caffè in grani****, che permette ai consumatori di macinare il caffè fresco e di utilizzarlo nelle macchine automatiche domestiche, mantenendo tutta la qualità delle nostre miscele. Abbiamo dedicato grande attenzione alla selezione dei blend, che sono frutto di un processo meticoloso di scelta e calibratura, per garantire che ogni tazza sia all'altezza delle aspettative. Questa linea comprende tre blend e, a breve,* ***lanceremo anche tre monorigini*** *offrendo un'esperienza sensoriale unica e variata. Abbiamo, inoltre, voluto aggiungere una dimensione etica e sociale a questo nuovo progetto contribuendo a sostenere la ricerca scientifica a beneficio del benessere sociale. In questo contesto, siamo fieri di continuare la nostra* ***collaborazione con Fondazione Veronesi****, una partnership che dura ormai da oltre dieci anni. Attraverso questo progetto, il 10% dei ricavi del primo anno sarà devoluto alla Fondazione Veronesi ETS* ***per sostenere la ricerca oncologica pediatrica****. Per noi è fondamentale che il nostro lavoro non si limiti solo a offrire un prodotto di qualità, ma che possa avere anche un impatto positivo sulla società. Essse Caffè ha sempre avuto un* ***forte legame con la ricerca****, fin dalle sue origini: una delle tre 'S' del nostro nome, infatti, rappresenta proprio la 'Scienza', elemento chiave della nostra filosofia aziendale. Il caffè non è solo una bevanda, ma un mondo intero da studiare, comprendere e migliorare costantemente. Collaborare con Fondazione Veronesi ci permette di sostenere la ricerca in un ambito che può davvero fare la differenza per il futuro della salute pubblica, unendo il piacere quotidiano del caffè a un gesto concreto di responsabilità sociale.*

Ci sono novità previste per il periodo natalizio?

Assolutamente! Dopo il successo dell'anno scorso, ***rilanceremo il Panettone al Caffè****, creato in collaborazione con il Maestro Pasticciere Sebastiano Caridi. Sarà disponibile in edizione limitata e contenuto in una latta da collezione dedicata ai nostri 45 anni. Inoltre, come da tradizione,* ***avvieremo iniziative solidali****: doneremo prodotti all'Antoniano di Bologna per sostenere i loro progetti a favore di bambini e ragazzi con fragilità. A breve, presenteremo anche il nostro primo bilancio di sostenibilità pubblico, un altro passo importante per rendere ancora più trasparente il nostro impegno.*

All'interno dell'azienda, come vi state preparando per il futuro?

Stiamo investendo molto sul fronte dell'organizzazione interna. Abbiamo ***creato una nuova business unit, Caffè Crudo****, in cui mio padre Francesco Segafredo e un buyer lavoreranno per ampliare il ventaglio di opportunità per l'azienda. Inoltre, stiamo potenziando sempre più la comunicazione esterna con una* ***risorsa dedicata ai social media e al digital****. Per noi, che siamo sempre stati molto concentrati sul B2B, questo è un passo importante per comunicare al meglio tutto quello che facciamo. Anche per i nostri dipendenti stiamo ampliando strumenti quali lo smart working e l'orario flessibile, all'interno di un progetto di benessere aziendale.*

Guardando a questi 45 anni, quali riflessioni ti senti di condividere?

*Sono stati anni di grande crescita e di sfide, sempre con la qualità come guida. La nostra forza sta nell'****aver saputo costruire relazioni solide con i clienti****, che sono per noi partner fondamentali. Abbiamo sempre voluto distinguerci per il* ***'family feeling'*** *che infondiamo in ogni miscela, un elemento che rende il nostro caffè speciale e familiare per chi lo assapora.* ***Il segreto del nostro successo*** *risiede in quattro fattori:* ***la qualità del prodotto, la costanza delle miscele, la nostra rete vendita*** *- che gioca un ruolo fondamentale -* ***e la reputazione*** *che ci siamo costruiti nel corso degli anni.*

Essse Caffè continua dunque a **guardare al futuro con la stessa passione e dedizione che ha contraddistinto la sua storia fin dagli inizi.** Con una visione chiara verso l'innovazione e il mantenimento della qualità, la quarta generazione della famiglia - Agata Segafredo, Pietro Buscaroli, Riccardo e Ruggero Auteri - è **pronta a raccogliere le sfide del mercato globale**, senza mai perdere di vista le radici familiari.

Info su: **esssecaffe.com**