Essse Caffè festeggia 45 anni di attività con un panettone limited edition

20241128115231esseindex-f5088d29

Il **Panettone al Caffè**, realizzato in collaborazione con il Maestro Pasticciere Sebastiano Caridi. È questa **la novità che Essse Caffè ha tenuto in serbo per il Natale 2024**. Disponibile **in edizione limitata**, sarà confezionato in una latta da collezione dedicata ai 45 anni dell'azienda.

Fondata nel 1979 a Bologna da Francesco Segafredo e dalle sorelle Chiara e Cristina, Essse Caffè taglia così i 45 anni di attività mantenendo intatta la **vocazione principale rivolta al settore Horeca**, da sempre cuore del suo business. La filosofia aziendale si è sempre basata su due pilastri, **qualità e costanza**, valori che hanno permesso all'azienda di crescere senza compromessi, anche in un mercato complesso come quello attuale. *«Rimaniamo **fedeli alla nostra tradizione familiare**, garantendo un prodotto sempre all'altezza delle aspettative»* afferma Agata Segafredo, communication manager, rappresentante della quarta generazione.

INNOVAZIONE: IL SISTEMA EXPRESSS

Recentemente lanciato, il sistema **Expresss** è una macchina a capsule **progettata per il settore Horeca**, prevalentemente ristorazione e hospitality. Questo sistema garantisce una qualità costante del caffè, anche in ambienti dove non è presente personale esperto o attrezzature specializzate.

«Abbiamo pensato a una soluzione che risponda ai cambiamenti nel consumo di caffè fuori casa, soprattutto dopo la pandemia, dalla quale è stato registrato un aumento di flusso sulle strutture ristorative», spiega **Agata Segafredo**.

Il sistema Expresss consente di **ridurre costi di manutenzione, sprechi e consumi energetici**, portando la qualità di Essse Caffè anche nei ristoranti, grazie a una resa impeccabile in tazza.

CAFFÈ IN GRANI PER IL CONSUMO DOMESTICO

Non limitandosi al solo settore professionale, Essse Caffè ha recentemente lanciato una **linea di caffè in grani anche per il consumo domestico** con la stessa qualità che ha reso famoso il marchio. Tale linea è stata pensata per chi desidera macinare il caffè fresco e utilizzarlo in macchine automatiche, garantendo **un'esperienza di alto livello anche a casa**. *«Ogni miscela è frutto di un processo attento di selezione e calibratura, per assicurare che ogni tazza sia perfetta»* sottolinea ancora Agata Segafredo. Questa nuova linea di prodotti non è solo orientata alla qualità, ma ha anche una **forte componente etica**. Il 10% dei ricavi del primo anno sarà devoluta alla **Fondazione Veronesi ETS** per sostenere la ricerca oncologica pediatrica, in un progetto che unisce qualità e responsabilità sociale.

PROGETTI FUTURI

Dal punto di vista organizzativo, gli ultimi mesi hanno visto la creazione di una nuova business unit, **Caffè Crudo**. Inoltre, l'azienda sta potenziando il **team di comunicazione e digital marketing**, e sta introducendo nuove modalità di lavoro flessibile per migliorare il benessere dei dipendenti.

Ripensando ai suoi 45 anni di storia, la torrefazione riconosce che il proprio successo deriva da **una combinazione di qualità del prodotto, costanza delle miscele, una rete vendita efficace e una reputazione solida**. *«Abbiamo sempre puntato su **relazioni durature con i clienti**, partner fondamentali per noi. In aggiunta al family feeling che imprime riconoscibilità in ogni tazzina firmata Essse Caffè»* conclude Agata Segafredo.