

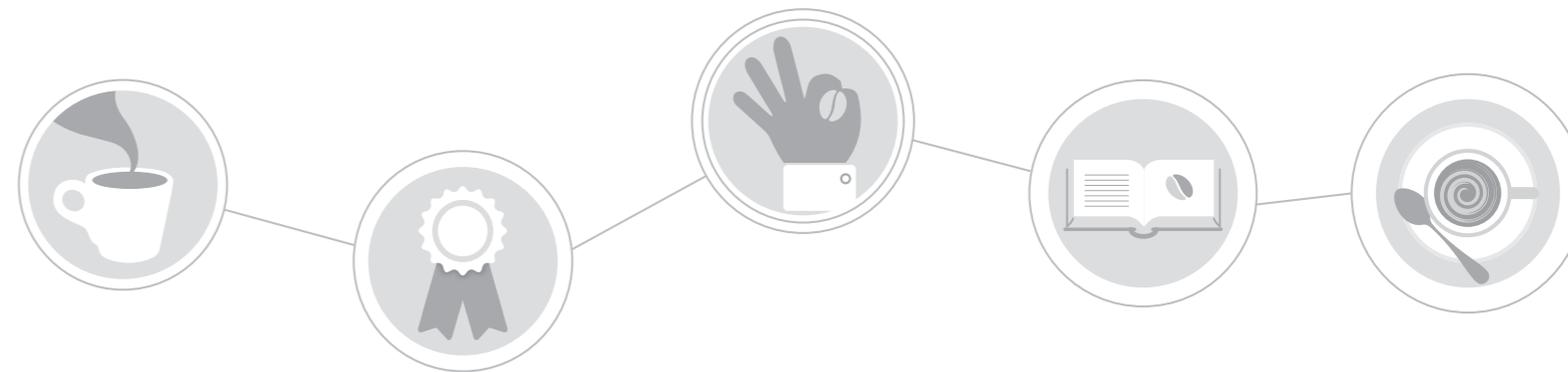
LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

firma



5 BONNES RAISONS DE CHOISIR LAVAZZA



1.

NOUS SOMMES LES EXPERTS DU CAFÉ!

Fondée en 1895, la société basée à Turin est gérée par la famille Lavazza depuis quatre générations.

2.

LA SOCIÉTÉ DÉDIÉE AU CAFÉ NUMÉRO UN DANS LE MONDE

La marque italienne authentique la plus connue au monde, complétée par Carte Noire, leader en France et Merrild, leader au Danemark.

3.

LA SÉLECTION DU GRAIN PARFAIT

Une sélection méticuleuse des grains nous permet d'obtenir un café unique, de grande qualité et au goût caractéristique.

4.

UN CENTRE DE FORMATION

Notre savoir-faire et nos formations certifiées sont la valeur ajoutée de la marque.

5.

UNE MARQUE D'ENVERGURE INTERNATIONALE

Nos programmes stratégiques et de croissance façonnent le succès d'une marque iconique dans le monde entier.

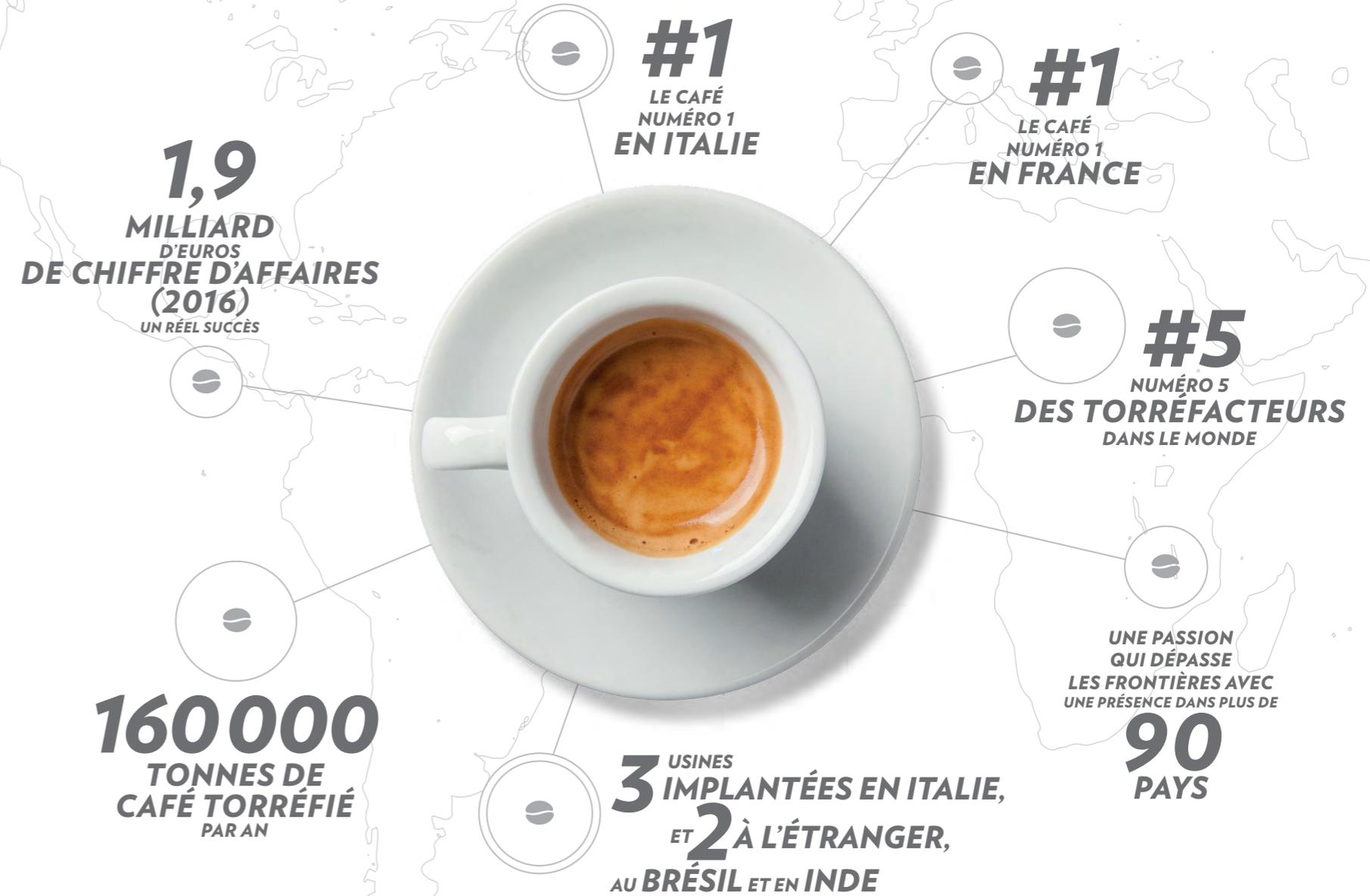
1. UNE GRANDE ENTREPRISE FAMILIALE, UNE PASSION HISTORIQUE POUR LE CAFÉ

Marque leader en Italie, synonyme d'espresso raffiné dans le monde entier : la petite épicerie fondée par Luigi Lavazza il y a plus de 120 ans est aujourd'hui devenue la grande société Lavazza, dont le nom est désormais le synonyme d'un espresso italien d'excellence dans plus de 90 pays.



Novateur par vocation : la longue série d'innovations de la société a débuté en 1895 - depuis le premier emballage de la marque jusqu'à sa dernière machine à capsules. Et Lavazza continue d'innover : machines de torréfaction novatrices garantissant une excellence aromatique, nouvelles machines pour café en grains ou en capsules. Lavazza est en quête continue d'innovations.

2. LAVAZZA EN CHIFFRES



3. LA SÉLECTION DU GRAIN PARFAIT

UNE SÉLECTION DE CAFÉS
DE PLUS
DE 70 VARIÉTÉS.

UNE PASSION ET
UNE EXPERTISE
DE PLUS DE 120 ANS.

DIVERS CYCLES
DE TORRÉFACTION
ET UNE GRANDE
GAMME DE CHOIX
POUR UNE LARGE
PALETTE DE GOÛT.

UNE RECHERCHE
CONTINUE, UNE LARGE
GAMME DE PRODUITS,
TRAITÉS AVEC LA PLUS
GRANDE EXPERTISE.

DES NORMES DE
QUALITÉ RIGOREUSES
POUR DES ASSEMBLAGES
PARFAITS.

UNE RECHERCHE CONTINUE
POUR SATISFAIRE LES BESOINS
DES CONSOMMATEURS ET
LES DEMANDES DES MARCHÉS.



4. NOTRE CENTRE DE FORMATION



LE PLUS GRAND CENTRE D'ÉTUDE SUR LE CAFÉ EN ITALIE ET À L'INTERNATIONAL

La passion Lavazza, née à Turin, rayonne dans toute l'Italie grâce à des services et cours de formation.

L'une des plus grandes écoles
sur le café au monde.



7 domaines d'expertise : mélange des cafés,
matériel pour espresso, innovation et créativité,
analyses organoleptiques, cycles de traitement
et processus de production.



Fondé en 1979, il est reconnu comme
le plus grand centre de formation en la matière.



Chaque année, 30 000 personnes assistent à ces cours :
professionnels, clients, journalistes et leaders d'opinion.



5. LA STRATÉGIE INTERNATIONALE D'UNE MARQUE MONDIALE



L'ENTREPRISE

Fondamentalement, nous sommes une entreprise familiale d'envergure internationale ;
une véritable source de fierté du « Made in Italy » dans le monde entier.



SPONSORING DE COMPÉTITIONS DE TENNIS ET D'ÉVÉNEMENTS SPORTIFS

Lavazza est la seule société au monde à sponsoriser les quatre tournois du Grand Chelem :
Open d'Australie, Roland Garros, US Open et Wimbledon.

360° PLAN RP ET ÉVÉNEMENT



LES ARTS ET LA CULTURE

Les arts et la culture constituent un terrain de choix pour déployer notre communication
d'entreprise et consolider la notoriété de notre marque.



PRODUITS INNOVANTS ET HAUTE GASTRONOMIE

Torréfacteur pionnier et innovant, Lavazza est une garantie de qualité pour les plus grands chefs.
Avec ce type de collaborations, c'est un ingrédient essentiel de la culture italienne qui
devient le protagoniste de résultats gastronomiques expérimentaux innovants.



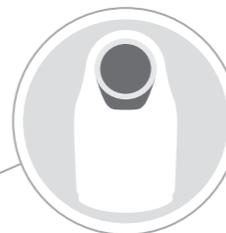
Firma

1. UNE GAMME DE MACHINES

Ces machines, 100% conçues en Italie, dont le design souligne l'authentique « Italianità », sont idéales pour tous types de bureaux de petites ou moyennes tailles.

Principaux atouts

- Qualité
- Technologie
- Variété
- Adaptabilité
- Design



2. UN CONDITIONNEMENT DES CAPSULES

Grâce à leur **système de pression** et à un **dosage optimal** dans chaque capsule, les machines Firma introduisent dans les espaces professionnels toute l'authenticité des bars italiens.

Un conditionnement plus « proche » du consommateur : avec des informations sur le mélange et les caractéristiques du système.



3. UN NOUVEAU MODÈLE COMMERCIAL. LE MODÈLE DE DÉPÔT GRATUIT

Objectifs du modèle de prêt gratuit :

- **Inciter à installer de nouvelles machines**, en minimisant les coûts initiaux d'investissement pour les distributeurs.
- Stratégie de **paiement à la performance** pour renforcer la collaboration avec Lavazza.



LE SYSTÈME FIRMA



LES 5 RÈGLES POUR UN ESPRESSO PARFAIT

1.

UNE QUALITÉ UNIQUE

Les mélanges
haut de gamme les plus
finement moulus.



2.

QUANTITÉ IDÉALE

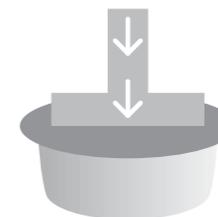
Jusqu'à 8 g pour
un Espresso parfait.



3.

PRESSION ÉLEVÉE

Comme dans
un coffee shop pour donner
tout son corps au café.



5.

CAPSULE AUTO-PROTÉGÉE

Conditionnement
sous vide pour préserver
l'arôme et la fraîcheur
du café.



4.

EXTRACTION LENTE

Une durée idéale
pour exalter au
maximum les saveurs.



LES MACHINES FIRMA

INOVY MINI



Dimensions



Dose



Mise en veille

- **2 choix possibles** : Espresso - Dose libre
- **2 hauteurs ajustables**, pour petites ou grandes tasses
- Capacité du réservoir d'eau : **0,7 litres**
- Bac à capsules : **jusqu'à 8 capsules**
- 13,5 x 26 x 34 cm (L x H x P)

INOVY COMPACT



Sélection de commandes tactiles



Connectivité Bluetooth



Mise en veille

- Interface de **sélection tactile**
- **3 choix possibles** : Espresso - Espresso allongé - Dose libre
- **2 hauteurs ajustables**, pour petites ou grandes tasses
- Capacité du réservoir d'eau : **0,9 litres**
- Bac à capsules : **jusqu'à 10 capsules**
- 16,5 x 29,5 x 37 cm (L x H x P)

INOVY



Sélection de commandes tactiles



Connectivité Bluetooth



Mise en veille

- Interface de **sélection tactile**
- **4 choix possibles** : Espresso - Espresso allongé - Café allongé - Dose libre
- **2 hauteurs ajustables**, pour petites ou grandes tasses
- Capacité du réservoir d'eau : **1,8 litres**
- Bac à capsules : **jusqu'à 19 capsules**
- 20 x 35 x 41 cm (L x H x P)

INOVY & MILK



Lait frais



Sélection de commandes tactiles



Connectivité Bluetooth

- Interface de **sélection tactile**
- **6 choix possibles** : Espresso - Café allongé - Dose libre - Espresso Macchiato - Cappuccino - Latte Macchiato
- **2 hauteurs ajustables**, pour petites ou grandes tasses
- Capacité du réservoir d'eau : **1,8 litres**
- Bac à capsules : **jusqu'à 19 capsules**
- 20 x 35 x 41 cm (L x H x P)

LES CAPSULES FIRMA



AROMATIQUE

Notes florales et fruitées, torréfaction équilibrée et intensité aromatique riche.

Espresso - 30 ml



DECAFFEINATO



Doux et savoureux, au goût délicat.



VIVACE



Un café charnu et velouté, 100% Arabica.



AROMATICO



Un café au corps généreux, moelleux, onctueux, à la saveur intense.

Lungo - 90 - 110 ml



AROMATICO



ÉQUILIBRÉ

Torréfaction moyenne et mélange équilibré d'Arabica brésilien, de Robusta Kapi Royal indien, pour un goût harmonieux et équilibré rappelant le chocolat au lait et la noisette grillée.

Espresso - 30 ml



CORPOSO



Un café étoffé, au corps généreux, avec des notes de noisettes et de miel.



GUSTOSO



Un café onctueux et équilibré, au goût intense et long en bouche.

Lungo - 90 - 110 ml



CORPOSO



LÉGENDE



Intensité



Torréfaction



BOISSON CHAUDE

50 - 120 ml



BOISSON AU GOÛT LACTÉ

Une boisson lactée idéale pour enrichir un café pour un café au lait.

RÉVEILLEZ TOUS VOS SENS EN DÉCOUVRANT LE NOUVEAU GOÛT LAVAZZA.

Grâce à une expérience de plus de cent ans dans l'industrie du café, Lavazza a élaboré trois gammes de goûts, pour répondre aux besoins de tous les consommateurs. Vos clients n'ont plus qu'à laisser parler leurs sens pour découvrir leurs saveurs préférées.

L'EMBALLAGE FIRMA

☉ **Caffè torrefatto macinato**
48 capsule monodose per il sistema Lavazza Firma, confezionate in atmosfera protettiva, non vendibili singolarmente.
Da consumarsi preferibilmente entro il:
vedere in basso. Prodotto in Italia.

☉ **Café torréfié moulu**
48 capsules monodoses pour le système Lavazza Firma, conditionnées sous atmosphère protectrice.
Les capsules ne peuvent être vendues individuellement.
À consommer de préférence / meilleur avant : voir au bas.
Produit en Italie.

☉ **Roasted ground coffee**
48 single-dose capsules for Lavazza Firma system, packaged in a protective atmosphere, not to be sold separately.
Best before: see below. Made in Italy.

☉ **Café molido de tueste natural**
48 cápsulas monodosis para el sistema Lavazza Firma, envasadas en atmósfera protectora, no se vende por separado.
Consumir preferentemente antes del: ver abajo.
Producido en Italia.

☉ **Gemahlener gerösteter Kaffee**
48 Einzelportionen Kapseln für das Lavazza Firma System, unter Schutzatmosphäre verpackt, nicht für den Einzelverkauf bestimmt.
Mindestens haltbar bis: siehe unten. Hergestellt in Italien.

e 360 g - 12.69 oz  

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

Firma

ESPRESSO VIVACE

100% ARABICA

INTENSITÉ 7



NET WEIGHT 12.69 OZ / POIDS NET 360 G
ROASTED GROUND COFFEE / CAFÉ TORRÉFIÉ MOULU ☉

48



30 cc

30 cc



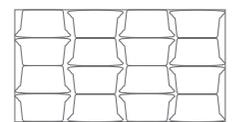
30 cc

UN NOUVEAU CONDITIONNEMENT ÉLÉGANT

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

L'excellence de Lavazza Firma se reflète aussi dans ce nouveau conditionnement, conçu pour mieux répondre aux besoins des consommateurs mais aussi à ceux de votre entreprise.

- ☉ **Boîte de 48 capsules** pour la gamme Espresso et **boîte de 24 capsules** pour le décaféiné et la boisson au goût lacté.
- ☉ **Indication claire de la catégorie aromatique** pour segmenter l'offre.
- ☉ **Informations Produit détaillées** pour promouvoir la qualité de nos produits auprès du consommateur final.
- ☉ **Optimisation logistique** avec une réduction de 30 % du volume.



Volume réduit
de -30%

☉
Information Produit

☉
Niveau d'intensité



☉
Indication aromatique:
la signature distinctive
de Lavazza

☉
Ici, un Espresso

☉
Infos utiles
aux consommateurs

VISION À 360° DU PLAN MARKETING

Firma

1.

**UNE IDENTITÉ
PRODUIT
DISTINCTIVE**



2.

**UN NOUVEAU
CONDITIONNEMENT**



3.

**SYSTÈME PROPRE
À LA MARQUE
ET TUTORIEL VIDÉO**



4.

**ENVIRONNEMENT
CAFÉ ET ZONE DE
RANGEMENT**



5.

**GUIDE DE
COBRANDING**



6.

**DES OUTILS DE VENTE
SPÉCIFIQUES**



DONNÉES TECHNIQUES

	INOVY MINI	INOVY COMPACT	INOVY	INOVY & MILK
Alimentation électrique	220-240 V - 50-60 Hz	220-240 V - 50 Hz	220-240 V - 50 Hz	220-240 V - 50-60 Hz
Consommation électrique	1250 W	1455 W	1455 W	1455 W
Matériau de la structure extérieure	ABS	ABS	ABS	ABS
Capacité du réservoir d'eau	0,7L	0,9L	1,8L	1,8L
Témoin Réservoir d'eau vide	☉	☉	☉	☉
Témoin Bac à capsules plein	☉	☉	☉	☉
Grille-support ajustable pour petites / grandes tasses	☉	☉	☉	☉
Boutons de sélection	2 sélections : espresso, dose libre	3 sélections : espresso, espresso allongé, dose libre	4 sélections : espresso, espresso allongé, café allongé, dose libre	6 sélections : espresso, café allongé, dose libre, espresso macchiato, cappuccino, latte macchiato
Éjection semi-automatique des capsules usagées dans le bac de collecte	☉	☉	☉	☉
Temps de préchauffage	30 secondes	20 secondes	20 secondes	20 secondes
Capacité du bac à capsules usagées	8	10	19	19
Technologie d'économie d'énergie Bluetooth®	-	☉	☉	☉
Témoin Détartrage	-	☉	☉	☉
Mode Stand by (ne chauffe plus)	9 minutes	Au bout de 30 minutes	Au bout de 30 minutes	Au bout de 30 minutes
Mode Éco (se met en veille)	-	Au bout de 10 minutes	Au bout de 10 minutes	Au bout de 10 minutes
Module Lait frais	-	-	-	☉
Filtre Brita®	-	En option	En option	En option
Dimensions (largeur x hauteur x profondeur)	13,5 x 26 x 34 cm	16,5 x 29,5 x 37 cm	20 x 35 x 41 cm	20 x 35 x 41 cm
Poids (kg)	3,5	4,1	5,6	6,1

DÉTAILS DU PRODUIT

BOÎTE

UNITÉ

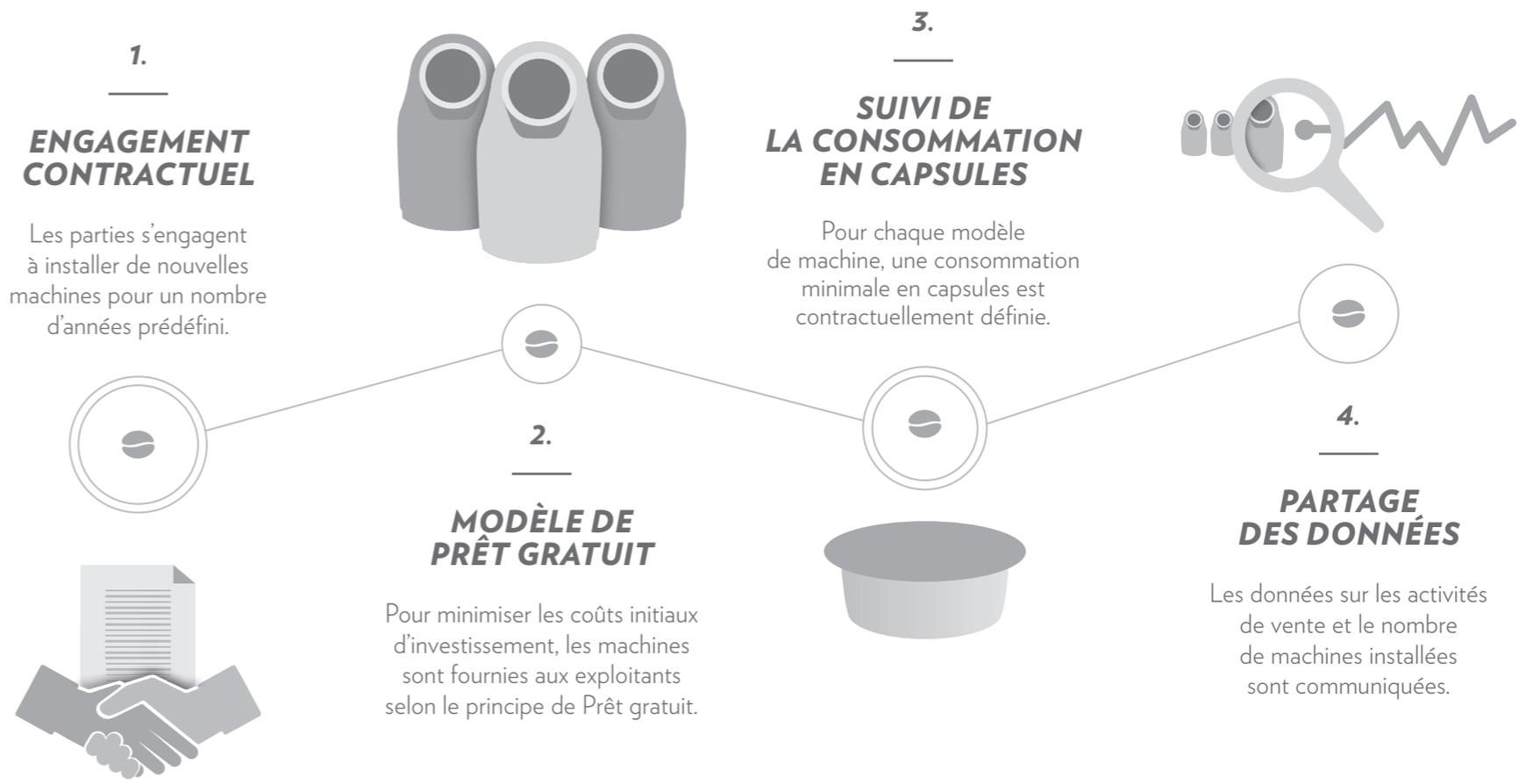
PALLETTE

Café	48 capsules 13 x 17 x 8 cm	12 boîtes 27,3 x 35,5 x 26 cm	56 unités stocks 80 x 120 x 196 cm
DEK - Bevanda Bianca	24 capsules 13 x 17 x 4 cm	12 boîtes 27,3 x 35,5 x 13,5 cm	104 unités stocks 80 x 120 x 192 cm

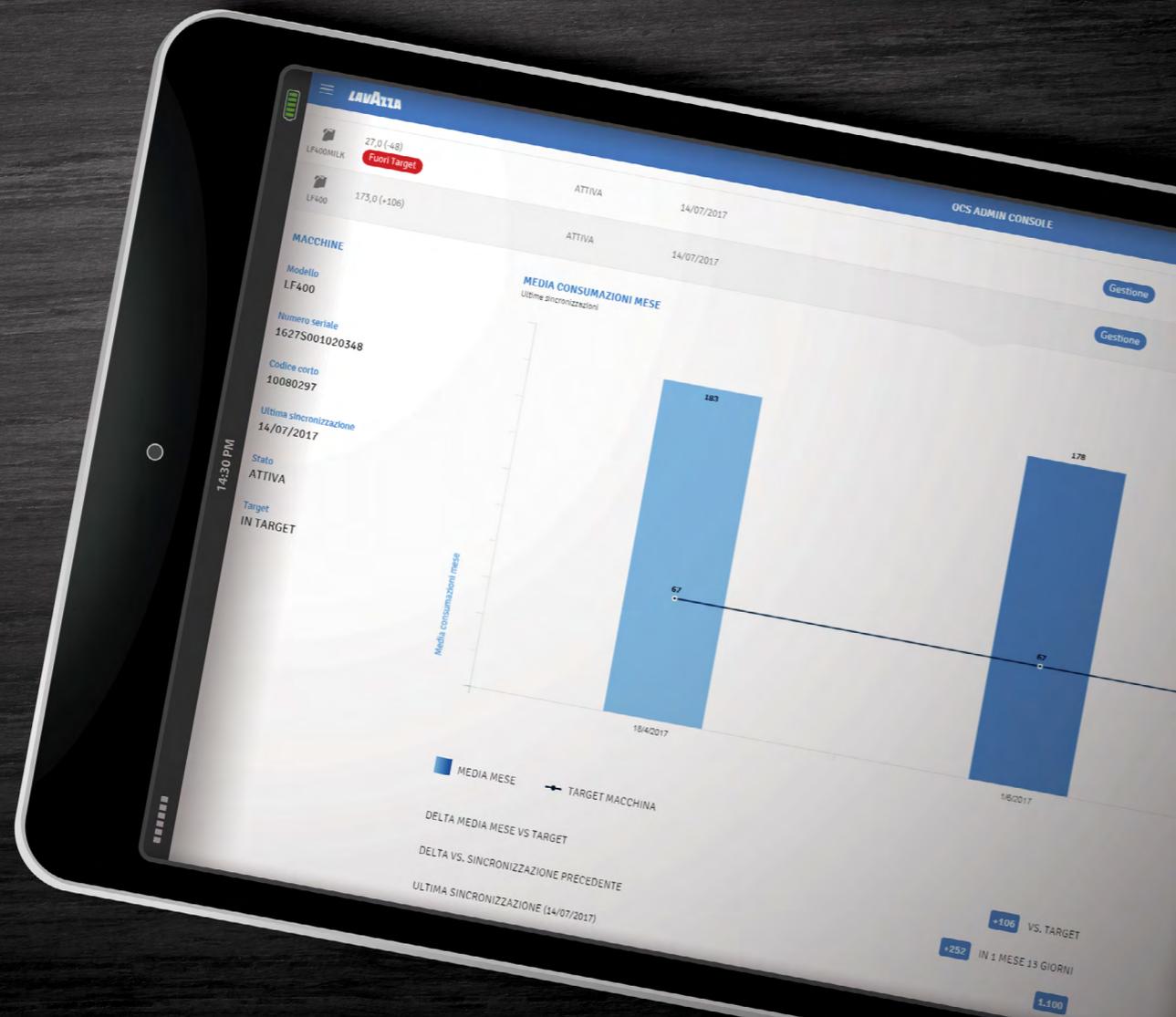
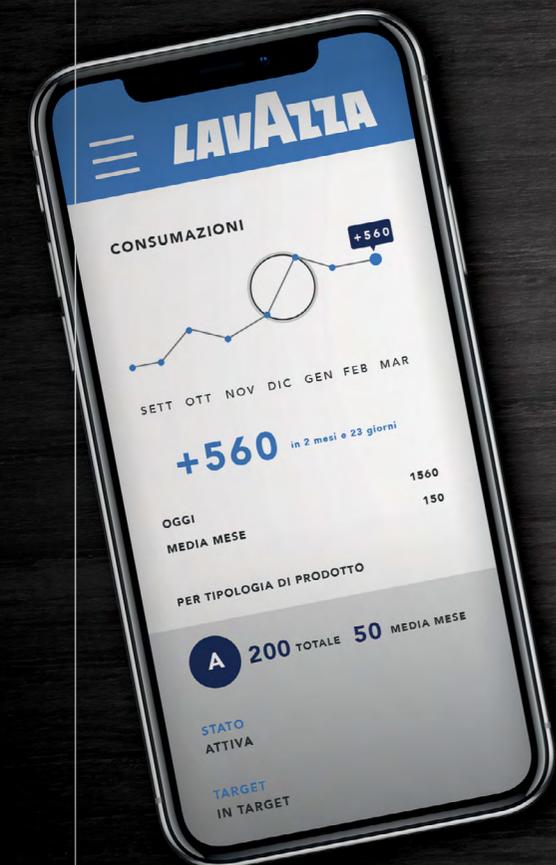




UNE NOUVELLE PROPOSITION COMMERCIALE POUR RENFORCER NOTRE PARTENARIAT



LA COLLECTE ET LE PARTAGE DES DONNÉES?



COMMENT CELA FONCTIONNE?



RÉGLAGE DES MACHINES



- Initialisation et association unique avec l'exploitant.
- Gestion des crédits.
- Configuration des fonctionnalités des machines.

LECTURE DES DONNÉES DES MACHINES



- Collecte des données de consommation.
- Association entre client final et site d'installation.
- Statistiques des machines.



- Analyse de la consommation sur les sites d'installation par rapport aux objectifs.
- Suivi de chaque machine installée.
- Suivi des données cumulées.
- Traçabilité des machines - désactivation/activation.



LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



www.lavazza.fr

firma