



I PROGETTI NELL'ANNO DEL 60° ANNIVERSARIO

Tutte le novità Spinel nell'intervista con

Federica Stamerra (Export Department), Andrea Anelli (Responsabile Commerciale Italia), Ines Cascione (Commerciale Italia)

Spinel srl è il risultato del sogno imprenditoriale e della felice intuizione di **Vincenzo Spinelli** che nel 1963, alla Fiera Campionaria di Milano, scoprì "E61" il primo distributore automatico per la somministrazione di caffè espresso nei luoghi di lavoro, prodotto dalla Faema, e se ne innamorò.

Il suo sogno, partito dal vending, è proseguito spedito in **60 anni di storia segnata da diversi momenti chiave in cui l'azienda ha fatto scelte coraggiose**, diversificando i propri business e investendo sempre nell'innovazione e nella crescita. Un coraggio che si evidenzia nell'aver scelto di restare e di **mantenere l'attività nella propria terra**, il Salento, anche in anni difficili, quelli che hanno spinto tante aziende a delocalizzare. Accanto al rispetto per le proprie radici, **il coraggio di sfidare il mercato con nuove idee e tecnologie**, puntando sul **made in Italy** ed esportandolo all'estero, sviluppando prodotti studiati per durare nel tempo e **tailor made** sulle esigenze del target di clientela di riferimento.

Il 2023 rappresenta una tappa importante per Spinel, non solo per il **60° anniversario**, celebrato attraverso **un emozionante video** che ripercorre i momenti chiave di questo lungo percorso, ma anche perché l'azienda è in pieno fermento, in vista delle novità che vedranno la luce nei prossimi mesi.

Ci raccontano tutto i **referenti del settore commerciale** dell'azienda, **Andrea Anelli, Federica Stamerra ed Ines Cascione**.

Partiamo dal 60° anniversario. Com'è nata l'idea del video che ha unito il vostro passato al presente, proiettando l'intera azienda verso il futuro?

Federica: Con l'emozionante video, che ha racchiuso in pochi minuti i primi 60 anni di vita dell'azienda, abbiamo voluto rendere omaggio a colui che è stato il pioniere della distribuzione automatica in una regione, la Puglia, che in quegli anni non ne conosceva nemmeno il significato. Grazie al coraggio di Vincenzo Spinelli, è nata l'azienda che pian piano è andata oltre il vending creando nel proprio territorio **una filiera specializzata nella produzione di macchine da caffè espresso**. E il coraggio, a 9 anni dalla scomparsa di Vincenzo, continua a essere la linea guida che anima i figli **Giovanni, Cesare, Marcella e Carla**, entrati nel management aziendale da ormai un trentennio, perché **oggi la vera sfida è continuare a produrre nella propria terra**. Ed è grazie a questa visione appassionata e responsabile, alimentata quotidianamente dall'impegno e dalla professionalità di tutto il personale Spinel, che a breve nascerà, nel Salento, **la prima "fabbrica intelligente" per la produzione di macchine da caffè in Italia**.

In questi anni avete investito tanto in tecnologia, proiettandovi verso l'Industria 4.0. Com'è evoluta questa fase?

Federica: Il nuovo stabilimento industriale saprà coniugare innovazione di processo, automazione ed efficientamento delle attività produttive con l'impronta di "sartorialità meccanica" di tradizione Spinel. In altre



**INQUADRA IL QR CODE
E GUARDA IL VIDEO
DEL 60° ANNIVERSARIO**



parole si riusciranno a soddisfare rapidamente le esigenze dei clienti grazie a processi dinamici e alla collaborazione uomo/macchina anche per i prodotti più customizzati. Sono queste le direttrici che ci consentiranno di triplicare la capacità produttiva, affrontare al meglio le sfide del made in Italy e consolidare la leadership dell'azienda nel settore della produzione di macchine da caffè espresso in cialda e capsula.

A che punto è il progetto?

Federica: Il progetto è ormai a buon punto, entro la fine di quest'anno la produzione sarà trasferita nel nuovo stabilimento, il centro direzionale sarà invece completato nel 2024.

La vostra produzione comprende un'ampia gamma di macchine e si rivolge a più ambiti di consumo. Quali sono e con quali modelli?

Andrea: La mission di Spinel è quella di fornire ai professionisti del **canale Ho.Re.Ca. ed O.C.S.** macchine che utilizzano **caffè in cialda o capsula** nei diversi formati presenti sul mercato.

La produzione è dedicata in gran parte al mondo dei **torrefattori** con un'offerta di attrezzature che trovano ampio spazio negli hotel, ristoranti, agriturismi, stabilimenti balneari, e nella cosiddetta ristorazione in movimento – street food. I modelli di punta sono **JESSICA, JASMINE, MINI MINI.**

L'azienda dedica anche grande importanza ai **Ge-stori Vending** con una gamma di prodotti dedicata all'Office Coffee Service. Spinel propone **CIAO, BYE,**

PINOCCHIO, LOLA e LOLITA, macchine che consentono di gustare a casa o in ufficio non solo un ottimo caffè espresso, buono come quello del bar, ma anche un cremoso cappuccino, una calda tisana o un gustoso ginseng.

Eravate al Vending Show di Parigi dove avete presentato il prototipo di una nuova macchina. Ce ne parla?

Federica: **COFFEE TOWER** è un gioiello "cucito su misura" per i coffee lover in quanto capace di offrire ogni giorno esperienze sensoriali uniche.

Nuovo concetto estetico e funzionale, alleggerita del superfluo, linee essenziali, gruppi caffè a vista che si erigono come colonne portanti garantendo maggiore spazio di dialogo tra barista e cliente che partecipa al momento dell'estrazione del caffè espresso.

Prodotta da mani esperte seguendo le specifiche richieste del cliente, con rifiniture personalizzabili nei colori e nei materiali, come il legno di ulivo per rendere omaggio al nostro territorio, si adatta perfettamente ad ogni contesto, incassata nel bancone bar o semplicemente poggiata sui suoi piedini, esprime sempre al meglio la sua eleganza.

Ancora una volta Spinel predilige l'utilizzo di materiali nobili che durano nel tempo e tecnologie made in Italy, che rendono Coffee Tower unica, ergonomica e sostenibile.

Il palcoscenico di Parigi ha fatto un po' da trampolino di lancio, il successo ottenuto tra buyer nazionali ed internazionali ci ha dato la giusta carica per procedere con questo ambizioso progetto.



Il lancio ufficiale sul mercato italiano avverrà a HOST?

Ines: Sì, quale migliore occasione? Saremo presenti al **Pad. 22 Stand L57**. Host rappresenterà per Coffee Tower una vetrina grazie alla quale potrà essere "toccata con mano" dai numerosi professionisti del settore che verranno a trovarci e che ne apprezzeranno non solo il **design innovativo** ma anche le sue **prestazioni professionali**.

In fiera sarà protagonista anche **PINOCCHIO NEW** nelle sue nuove forme, frutto di **aggiornamenti tecnici e rivisitazioni estetiche** senza mai tralasciare professionalità e qualità. PINOCCHIO sarà inoltre proposta nell'inedita **versione per capsule Dolce Gusto***.



PINOCCHIO *New*

Cos'altro avete in serbo per HOST?

Andrea: La predisposizione a presentare costantemente nuovi modelli vede la nostra divisione Ricerca & Sviluppo sempre attenta a quelle che sono le tendenze del mercato e le esigenze che ne scaturiscono. Ad Host '23 Spinel presenterà **un nuovo prototipo di macchina per il canale Ho.Re.Ca.** la cui commercializzazione è prevista nei primi mesi del 2024.

Si chiamerà **MY CUBE** e sarà disponibile nella **versione a cialde (singole e doppie)** e nella **versione a capsule FAP**, con sviluppi futuri anche per le capsule Lavazza Blue, Firma, A Modo Mio* e Nespresso Professional*. Oltre ai due gruppi erogazione caffè ad accensione indipendente disporrà anche di una **caldaia in inox**

da 2lit per la gestione dell'acqua calda e del vapore. Con questo modello SPINEL risponde alla richiesta del mercato di avere una macchina vestita di un'estetica moderna ma **compatta (larghezza solo 40 cm)** e maneggevole, con accesso frontale per il riempimento della tanica dell'acqua mediante un pratico sportello dove sono posizionate la lancia acqua e vapore, queste soluzioni permettono la sua installazione anche dove gli spazi sono ridotti.

Inoltre **ad Host CIAO si vestirà di una pluralità di colori:** Bianco, Rosso, Celeste, Tortora, Nero, Verde, Arancio, Avorio, Giallo, Rosa e Grigio Metallizzato. **BYE** infine potrà essere apprezzata per la sua capacità di essere la soluzione ideale non solo per il mondo O.C.S. anche per il Micro Ho.Re.Ca.

L'innovazione è nel vostro DNA e sicuramente non vi fermerete qui. Avete nuovi progetti da realizzare a lungo termine?

Andrea: Il prossimo step di Spinel in merito all'innovazione punterà a **far dialogare le nostre macchine a distanza** con gli addetti ai lavori o semplicemente con l'utilizzatore finale.

Abbiamo iniziato un percorso che renderà le nostre macchine compatibili con i principali sistemi di **telemetria** presenti sul mercato e con software che permettono lo scambio bilaterale di dati (consumi, statistiche, parametri di erogazione e funzionalità), questo anche mediante applicazioni fruibili da cellulare per poter soddisfare le esigenze di ogni nostro cliente.

