


Item	Quantity	Premium for quality	Price / kg
 Monte De Oro X Lot MO 1 69kg bags-green coffee	10x 69 kg bags	\$0.00 USD	\$6.39 USD

Handling & Shipping until Warehouse, Bremen, Germany

Clicking on the blue text above will let you choose between having your coffee delivered to the warehouse in Bremen or delivered to your business address. Your choice will have an influence of the final price.

Item	Price / kg
Exporter Quality control, processing, loading, trucking and exporting	\$2.09 USD
Marine transport Vessel transport until port of destination, container unload, quality control	\$0.37 USD
algrano service fee Selection of partners, training of farmers, logistic coordination and platform development	\$1.27 USD
Commissions and insurances Banking fees, trade finance, transport insurance	\$0.46 USD



algrano.com, la piattaforma
per torrefattori e produttori

Il container di caffè è ora online

Per acquistare micro-lotti direttamente all'origine

di SUSANNA DE MOTTONI

L'idea sembra geniale. Entrare in contatto con alcuni produttori, poterne seguire costantemente le sorti, conoscere la storia dei loro caffè. Ordinare alcuni campioni senza impegno e se poi piacciono fare un ordine cumulativo grazie a un sistema che si definisce totalmente trasparente. Il tutto entro un network che raccoglie 202 produttori, 278 torrefattori su 51 paesi.

Questo è in estrema sintesi algrano.com, un social network che si spinge ben oltre alla semplice dimensione social.

Abbiamo cercato di conoscerlo meglio, ponendo alcune domande a Christian Burri, co-fondatore di algrano assieme a Gilles Brunner e Raphael Studer.

Come è evoluta la piattaforma da quando l'avete creata?

Siamo partiti con l'idea di realizzare una piattaforma che fosse una sorta di vetrina per i produttori. Insomma, una directory dei produttori, in cui poi i dati si sarebbero potuti vendere ai torrefattori. Abbiamo implementato

questa directory e l'abbiamo presentata a una platea di coltivatori brasiliani nel 2014. Questi hanno iniziato a giocarci, si sono iscritti, hanno compilato i propri profili e poi a un certo punto hanno chiesto "Dov'è il bottone per vendere il mio caffè?".

A quel punto abbiamo realizzato che per attrarre produttori online, dovevamo fornir loro uno strumento con cui vendere agevolmente il proprio caffè.

"Online coffee container": cosa intendete con questo concetto?

Il container di caffè online elenca i produttori e i caffè di un determinato paese. È aperto per 5-6 settimane. In questo lasso di tempo, i torrefattori possono ordinare campioni di caffè, torrefarli, degustarli, condividere le loro impressioni con i produttori e al caso ordinarli.

Concluso questo periodo, chiudiamo il container - ovvero non è più possibile acquistare quei caffè - e comunichiamo ai produttori e agli esportatori quali caffè son stati venduti. Così loro possono prepararli, impacchettarli e spedirli in Europa. Il concetto alla base del

container online è di consolidare gli ordini di micro-lotti, ovvero di render possibile l'acquisto di micro-lotti di qualità direttamente dal produttore, a basso prezzo e senza doversi preoccupare della logistica. In questi primi mesi dell'anno abbiamo aperto container dal Nicaragua e dal Brasile.

Nelle prossime settimane apriremo quelli dal Nicaragua, nuovamente, e dal Guatemala. Più avanti sarà il turno della Colombia e poi di nuovo del Brasile.

Punti di forza e benefit maggiormente apprezzati dai torrefattori?

Al London Coffee Festival, quattro torrefattori offrivano lo stesso caffè acquistato da un grande importatore: permettere ai torrefattori di acquistare micro-lotti (5-20 sacchi) direttamente all'origine, garantisce l'esclusiva sul loro caffè, ecco il nostro principale punto di forza.

Accanto a questo, tra i benefit vi è una totale trasparenza sui prezzi (si veda l'immagine con la suddivisione dei prezzi), un contatto diretto con il produttore e la possibilità di pagare quanto si ritiene eticamente corretto (quindi

notiziario TORREFATTORI



in più). La politica di alcuni torrefattori, infatti, impone di pagare almeno un tot a sacco.

Produttori-torrefattori: che tipo di relazione si crea sulla piattaforma?

algrano è un social network alla Facebook, dove i membri si possono reciprocamente seguire. I produttori ci tengono molto a ricevere feedback sui loro caffè dai torrefattori. Spesso ci capita di sentire: "Ho spedito 10 campioni di questo caffè, ma non ho ricevuto alcun feedback". Da un lato, quindi, i produttori hanno bisogno di feedback dal mercato dei consumatori per migliorare e adattare la propria offerta, dall'altro i torrefattori possono conoscere la storia che si nasconde in quel caffè.

Come funziona la vostra politica sui prezzi?

Iscriversi e interagire all'interno del network è gratuito. Per i produttori è gratuito anche presentare i propri prodotti. In sostanza, applichiamo una provvigione del 15% sul prezzo FOB dei caffè effettivamente venduti. Nell'immagine è

possibile vedere la ripartizione dei prezzi che si trova un torrefattore al momento dell'acquisto. La trasparenza è per noi fondamentale: ci teniamo che sia il torrefattore che il produttore sappiano chi prende cosa lungo tutta la nostra filiera.

Qual è la quantità minima ordinabile?

Il minimo è un sacco (69kg in America Centrale, 60 in Brasile), ma incoraggiamo ad acquistare almeno 10 sacchi, dal momento che il costo del trasporto per chilo diviene nettamente più conveniente.

In quali paesi vendete di più?

Al momento siamo fortemente focalizzati sulla Svizzera e la Germania, ma abbiamo clienti anche soprattutto in Svezia e Francia.

Hanno aderito anche torrefattori italiani?

Quattro torrefattori italiani sono iscritti alla piattaforma. Per ora nessuno ha acquistato caffè, ma siamo spesso in contatto con loro. Quest'anno contiamo di fare le prime vendite anche in Italia.



Espresso by
ROYAL



T.C.I. SYSTEM
TEMPERATURA
CONTROLLO
INDIPENDENTE
PER OGNI
SINGOLO
GRUPPO DI
EROGAZIONE
CAFFÈ.

BLUE DETAILS



GALILEO

Disponibile nelle versioni 2-3-4 gruppi, 14-21-27 litri, gruppi erogazione termocompensati a circolazione termosifonica "NO LIMITS".

EROGAZIONE :
A dosatura elettronica - Semia/automatica pulsante - A levetta

Scocca completamente in acciaio inox 18/8, luci laterali di cortesia, luci piano lavoro, eventuale personalizzazione cliente.

CBC ROYAL FIRST srl, Scomigo di Conegliano (TV)
Tel. +39 0438 394977 info@royal1.it www.royal1.it