

TOP EXPORT COFFEE ROASTER

KAFEATERRA.
SHAPES THE COFFEE CULTURE



Dimello[®]
est. 2002

Dimello
est. 2002

KAFEATERRA
SHAPES THE COFFEE CULTURE

Η ΚΑΦΕΑ ΤΕΡΡΑ FOOD & DRINKS Α.Ε.Β.Ε. αποτελεί την πρώτη βιομηχανία επεξεργασίας και τυποποίησης καφέ στην Ελλάδα, με δυναμική εξελικτική πορεία και μεγάλο μερίδιο αγοράς. Συνιστά οικογενειακή επιχείρηση, εδραιωμένη σε αναλλοίωτες αξίες και μακροχρόνιες σχέσεις εμπιστοσύνης, με κύριο πυλώνα δραστηριότητας την εισαγωγή, μεταποίηση και εμπορία καφέ.

**Great
Place
To
Work**

Certified
DEC 2021 – DEC 2022
GREECE



ΤΟ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ ΜΑΣ ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ



Ο Dimello ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο γρήγορα και αποτελεσματικά

Με την ίδρυση Εταιρείας της ΚΑΦΕΑ ΤΕΡΡΑ στο Ηνωμένο Βασίλειο με έδρα το Λονδίνο, αλλά και τις δύο συνδεδεμένες εταιρείες σε Κύπρο και Βουλγαρία καλύπτονται επαρκώς οι 20 εξαγωγικοί προορισμοί, μεταξύ των οποίων συγκαταλέγονται οι: Γερμανία, Ιορδανία, Ρουμανία, Βουλγαρία, Αγγλία, Τουρκία, Κύπρος, Νότιος Αφρική, Ολλανδία, Κουβέιτ, Ιράκ, Παλαιστίνη, Ισραήλ, Μπαχρέιν, Σουηδία, Ισπανία, Πολωνία, Ην. Αραβικά Εμιράτα.

ΕΞΑΓΩΓΕΣ
3,5% ΤΩΝ Πωλήσεων* Dimello

*μέσος όρος τελευταίας 3ετίας

ΕΞΑΓΩΓΙΚΗ ΔΡΑΣΗ

Η Εταιρία έχει στραφεί τα τελευταία χρόνια στις αγορές του εξωτερικού, προκειμένου να μεταλαμπαδεύσει την βαθιά τεχνογνωσία, αγάπη και μεράκι, του Έλληνα coffee roaster & barista.

Η μαεστρία στον καλό καφέ είναι μία ελληνική πρωτοπορία που πάνω στην έμπνευση του “freddo”, ταξιδεύει δυναμικά στις χώρες του εξωτερικού.

Dimello freddo, Dimello espresso λοιπόν, διαγράφουν ανοδική πορεία με δυναμικό ρυθμό ανάπτυξης και μας κάνουν υπερήφανους που ο Έλληνας coffee roaster διαγράφει οργανωμένα βήματα ανάπτυξης.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΚΘΕΣΕΙΣ & ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΚΑΦΕ

Συμμετέχουμε σε εγχώριες και διεθνείς εμπορικές εκθέσεις και φεστιβάλ καφέ, με στόχο την αύξηση της αναγνωσιμότητας των προϊόντων μας, τη δημιουργία νέων εμπορικών σχέσεων και συνεργασιών, όπως και την ανταλλαγή πολύτιμων γνώσεων και εμπειριών. Δημιουργούμε εντυπωσιακούς εκθεσιακούς χώρους που ζωντανεύουν από πρόσωπα γεμάτα ενθουσιασμό, αναδεικνύοντας τον χαρακτήρα, την αισθητική και την ποιότητα των προϊόντων μας.



ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΚΘΕΣΕΙΣ & ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΚΑΦΕ

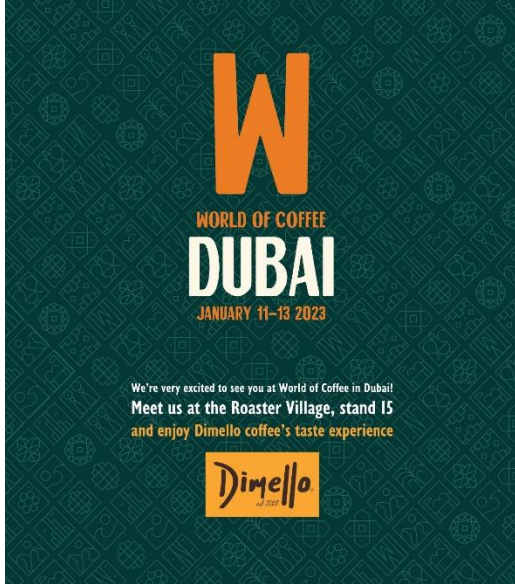
ΕΚΘΕΣΕΙΣ

ATHENS HO.RE.CA 2018 - 2023
ALLFOOD CHINA 2021
ANUGA 2019, 2023
HOST Milano 2019
SIAL Paris 2018, 2022
WORLD OF COFFEE 2019,2023
TAIWAN Intern. Tea, Coffee, & Wine

ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΚΑΦΕ


ATHENS Coffee Festival 2018, 2019
AMSTERDAM Coffee Festival 2019
ISTANBUL Coffee Festival 2018, 2019
IZMIR Coffee Festival 2019
LONDON Coffee Festival 2018-2023
NEW YORK Coffee Festival 2018
SOFIA Coffee Festival 2019
TEL AVIV Coffee Festival 2022

ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ DIMELLO 2023



W
WORLD OF COFFEE
DUBAI
JANUARY 11-13 2023

We're very excited to see you at World of Coffee in Dubai!
Meet us at the Roaster Village, stand 15
and enjoy Dimello coffee's taste experience

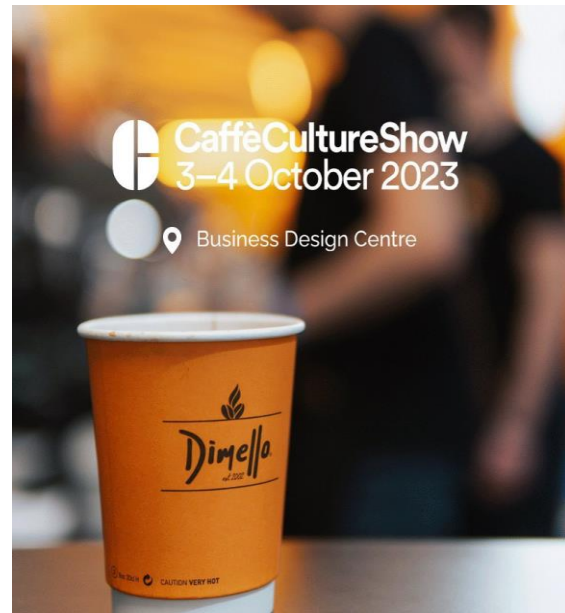


Dimello
TASTE
THE DIMELLO COFFEE
EXPERIENCE

HO RE | CAI
10-13 FEB 2023
METROPOLITAN EXPO




WORLD OF COFFEE
IS PROUDLY SUPPORTED BY
DIAMOND SPONSOR
Dimello
est. 2002



Caffè Culture Show
3-4 October 2023

Business Design Centre



anuga

Cologne
7-11.10

HALL 7,
STAND F 030



IT'S ONLY
ROAST 'N' BREW
(BUT I LIKE IT)

13th OCTOBER 10 AM - 5 PM

Faema E71E
Dimello Coffee
w/ Nektarios Machramopoulos

MUMAC ACADEMY @HOST
Fieramilano, Rho | Hall 24 - stand L11, L21, P12, P22



KAFEATERRA.
SHAPES THE COFFEE CULTURE



ΚΑΦΕΣ ΥΨΗΛΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ

Κατά τη διάρκεια των τελευταίων τεσσάρων δεκαετιών έχουμε πραγματοποιήσει σημαντικές επενδύσεις στις εγκαταστάσεις παραγωγής. Ο καφές μας δημιουργείται στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις μας που περιλαμβάνουν ένα σύστημα προκαθαρισμού του πράσινου καφέ, μοναδικό στην Ελλάδα και την ευρύτερη περιοχή των Βαλκανίων.



ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑΚΗ ΜΟΝΑΔΑ

Η εταιρεία διαθέτει επίσης δύο πλήρεις γραμμές παραγωγής με δυνατότητα να επιταχύνουν την πλήρη διαδικασία, από το καβούρδισμα έως τη συσκευασία. Οι υπεραυτόματες μονάδες καβουρδίσματος με χωρητικότητα 120 και 300 κιλά αντίστοιχα, καβουρδίζουν τον καφέ με ακρίβεια θερμοκρασίας 1οC.



ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑΚΗ ΜΟΝΑΔΑ

Ο τελικός καβουρδισμένος καφές συσκευάζεται με πλήρως αυτοματοποιημένες γραμμές παραγωγής που μπορούν να λειτουργήσουν με όλες τις μορφές του καφέ. Η συσκευασία σε κουτιά και παλέτες πραγματοποιείται από ρομποτικά συστήματα και οι τελικοί έλεγχοι ολοκληρώνονται με τη χρήση ακτίνων Χ. Η μονάδα παράγει μια μεγάλη γκάμα καφέ espresso και καφέ φίλτρου. Ο espresso παράγεται σε όλες τις μορφές του: κόκκους, αλεσμένος, κάψουλες και rods. Η εξειδικευμένη ομάδα παραγωγής ενστερνίζεται τη φιλοσοφία του συνεχούς και πλήρους ποιοτικού ελέγχου που περιλαμβάνει από τη σχολαστική έρευνα, ανάπτυξη και δοκιμή (cupping), μέχρι τους τελικούς ελέγχους ποιότητας πριν από την αποστολή του καφέ στους πελάτες μας.



ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑΚΗ ΜΟΝΑΔΑ

Η Βιομηχανική μονάδα διαθέτει:

2 Εργαστηριακές μονάδες (labs)-
1 για Έρευνα & Ανάπτυξη &
1 για Ποιοτικό Έλεγχο.

1 Ολοκληρωμένο Σύστημα
καθαρισμού πράσινου καφέ
με κόσκινα, αποπετρωτές και
χρωματοδιαλογέα.

40 σιλό πράσινου καφέ για την
αποθήκευση καφέ διαφορετικών
προελεύσεων.

1 πλήρως Αυτοματοποιημένη
Γραμμή ψησίματος καφέ
αποτελούμενη από 2 roasters
(300 & 120kg).

2 Αυτοματοποιημένες Γραμμές
συσσκευασίας σπυρί καφέ
espresso 1kg.

2 Αυτοματοποιημένες Γραμμές
συσσκευασίας αλεσμένου
espresso & filter 500g & 250g.

1 Πλήρως Αυτοματοποιημένη
Γραμμή παραγωγής χάρτινης
ταμπλέτας espresso (rod).

1 Πλήρως Αυτοματοποιημένη
Γραμμή παραγωγής συμβατής
κάψουλας espresso
(Nespresso Compatible).

1 Γραμμή συσκευασίας
ζάχαρης σε sticks.

3 Ρομποτικά συστήματα για την
παλετοποίηση των κιβωτίων.

1 Ανεξάρτητη Μονάδα
παραγωγής Specialty Coffee
(micro-roasting).

Η συνολική δυναμικότητα
συσσκευασίας προϊόντος,
είναι μεγαλύτερη από
20 τόνους/βάρδια.



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Στην ΚΑΦΕΑ ΤΕΡΡΑ, στοχεύουμε πάντα στην επίτευξη αριστείας και συντονίζουμε κάθε μας βήμα προς αυτή την κατεύθυνση. Η υψηλή ποιότητα των προσφερόμενων προϊόντων μας αποτελεί θεμέλιο λίθο που καθορίζει όλες τις πτυχές λειτουργίας μας. Επεξεργαζόμαστε καφέ με τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας και διατηρούμε τις πιστοποιήσεις:

ISO 22000:2018	RAINFOREST ALLIANCE	ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΔΗΩ	ISO 14064-1:2019	ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ KOSHER
				

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΚΑΦΕΑ TERRA



Great Place to Work Dec 2021-2022 & Feb 2023-2024

- Πιστοποίηση του Great Place to Work®, μετά από μεθοδική αξιολόγηση, από τον οργανισμό Great Place to Work® Hellas



WINNER

Manufacturing Excellence Awards 2023 BOUSSIAS

- Manufacturing Excellence in Coffee Industry- Winner
- ESG Strategy - Silver



Circular Economy Awards 2022 BOUSSIAS

- Circular Economy Company in Food & Beverage Industry- Winner
- Circular Economy Leadership - Silver
- Waste Reduction – Bronze

& 2023

- Circular Economy Company in Food & Beverage Industry- Winner
- Waste Reduction - Gold
- Repair & Reuse – Silver



Coffee Business Awards 2021 ETHOS MEDIA

- Top Coffee Creative Marketing Director
- Νιόβη Καλλέργη
& 2023
- Coffee Industry Lifetime Achievement Award
- Γιάννης Ιωσηφίδης
- Top Coffee Roaster - gold award
- Top Export Coffee Roaster - gold award
- Top Coffee Roaster Brand - gold award
- Top Coffee Roaster in After Sales - gold award
- Top ESG Coffee Roaster - gold award



Made in Greece Awards 2022

- Επώνυμο Καταναλωτικό Προϊόν: Dimello – gold
- Επιχειρηματική Αριστεία – silver
- Βιομηχανική Αριστεία - bronze



Bravo Sustainability Awards 2022

- Ανάδειξη πρωτοβουλίας στον πυλώνα Περιβάλλον, για το πρόγραμμα: “Κυκλική Οικονομία στην Επεξεργασία, Παρασκευή & Κατανάλωση Καφέ”



True Leaders 2021 – ICAP CRIF

- KAFEATERRA S.A. – True leader of Greek economy

KAFEATERRA.
SHAPES THE COFFEE CULTURE



ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ DIMELLO



BUSINESS REVIEW- Awards 2022

- Best Launching – Συμβατές κάψουλες αλουμινίου Dimello



Packaging Innovation Awards 2017

- Best Launching Dimello espresso 250gr - Bronze



RETAIL BUSINESS – Awards 2020

- Suppliers' Brand Social Media Campaign– Silver
- Suppliers' Brand Social Media Strategy– Bronze



BUSINESS REVIEW- Awards 2017

- Best Launching –Dimello espresso 250gr

KAFEATERRA.
SHAPES THE COFFEE CULTURE



ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ

Ο αγαπημένος μας freddo δημιουργήθηκε στην Αθήνα, το 1991, από την ομάδα της Καφέα.

Η παγωμένη εκδοχή του espresso, όπως την ξέρουμε, είναι τελικά μία ακόμη ελληνική επινοήση. Η ίδια συνταγή, 30 χρόνια σχεδόν μετά, έχει γίνει η Νο1 επιλογή των Ελλήνων αλλά και των ξένων πλέον καταναλωτών.

Στις τρεις σχεδόν δεκαετίες, από τότε που ήπιαμε τον πρώτο χτυπημένο κρύο espresso μέχρι τον σημερινό μοναδικής προελεύσεως freddo espresso από τα χέρια ενός επαγγελματία barista, έχουν αλλάξει πολλά στον τρόπο παρασκευής: διπλές δόσεις espresso, πάγος συμπαγής, μέτριου μεγέθους για να μη νερώνει, ανάδευση μόνο λίγα δευτερόλεπτα για freddo με ελαφριά κρέμα, βελούδινο σώμα με διαρκές cascading effect. Άλλαξε και η ιεροτελεστία της απόλαυσης, περνώντας από το κλασικό κολωνάτο ποτήρι παλιότερα, στο old fashioned χαμηλό ποτήρι που συναντάμε σήμερα.



**STAY
TUNED
FOR
MORE**

SHAPING THE COFFEE CULTURE®

www.kafeaterra.gr

<https://gr.linkedin.com/company/kafea-terra>

<https://www.facebook.com/kafeaterra>

www.dimellocoffee.com

<https://www.facebook.com/dimellocoffee/>

<https://www.instagram.com/dimellocoffeeco/>

KAFEATERRA.
SHAPES THE COFFEE CULTURE

