



1886 BONOMI

I nostri valori.



Qualità Integrata

L'intero ciclo produttivo del Caffè Bonomi, dalla materia prima alla distribuzione, passando attraverso tutte le fasi di lavorazione, è sottoposto a severi controlli di qualità.

Innovazione e sostenibilità

Siamo convinti che la vera innovazione nasca dalla responsabilità sociale e dall'attenzione per l'ambiente.

Tradizione e immagine

Un binomio inscindibile che, da oltre un secolo, ben rappresenta il nostro modo di fare impresa.

Condivisione e motivazione

L'impegno convinto di tutte le persone che lavorano con noi e la voglia di fare squadra, sono indispensabili per realizzare crescita e profitto.

Integrated quality

Caffè Bonomi applies very strict quality controls to the entire coffee production cycle, from raw material to distribution, throughout all processing stages.



Innovation and sustainability

Social responsibility and environmental care are the basics for true innovation.

Tradition and image

These two inseparable aspects have been fundamental to our way of doing business for over a century.

Sharing and motivation

The commitment and effort of all the people working and collaborating with us, and their desire to be part of the team, are essential to the achievement of growth and profit gaining.

La nostra missione.



Cura dei dettagli

L'attenzione alla qualità, in ogni singola fase dell'intero ciclo produttivo, è la premessa indispensabile per valorizzare il nostro marchio.

Internazionalità

Vogliamo competere, con intelligenza e creatività, sul mercato internazionale, nella consapevolezza che il caffè è un'icona dell'italianità.

Soddisfazione del cliente

Curiamo non solo la qualità dei nostri prodotti, ma anche la formazione del personale e il servizio post vendita.

Care for details

Attention to quality during every phase of the entire production cycle, is the premise on which our brand awareness is based.

International appeal

Our intention is to compete in international markets with intelligence and creativity by proudly conveying the culture of Italian coffee.

Customer satisfaction

It is not just about the quality of our products, we also care as much for the training of our employees and our post-sales service.

La nostra storia.



Nel 1886 Federico Bonomi, titolare di una piccola drogheria in via dei Fabbri, apre una torrefazione a Milano, in Conca del Naviglio. La maestria e la passione con cui il fondatore lavora e miscela i migliori caffè è apprezzata in tutta la città.

Nei primi decenni del '900 la torrefazione Bonomi fornisce un numero sempre crescente di drogherie nel territorio milanese. Ma il mondo cambia, il dopoguerra e la ripresa creano nuove opportunità commerciali. Bonomi si apre al mondo dei "BAR", proponendo nuove miscele e creando una struttura commerciale *ad hoc*. Forte dell'esperienza acquisita negli anni, Bonomi decide di dedicare ogni sforzo allo sviluppo commerciale nel canale Hotellerie-Restaurant-Café (HoReCa). La qualità delle miscele e la puntualità nel servizio di distribuzione diventano fattori di crescita decisivi.



In 1886 Federico Bonomi, then owner of a small grocery store in Via Fabbri, decided to open a coffee roasting plant in the neighborhood of Conca del Naviglio, located in the center of Milan. Bonomi's skills and passion in processing and blending the best coffees was soon appreciated throughout the whole city.

During the first year of the 20th century, Caffè Bonomi's roasting business and facility began supplying a growing number of groceries in Milan and its suburbs. Shortly after World War II, in the midst of the economic recovery, Bonomi opened up to new commercial opportunities offering new blends and eventually creating a commercial structure specifically dedicated to supplying local bars. Thanks to the experience acquired in the business over the years, Bonomi finally decided to focus on the commercial development and distribution of its products to the Hotel-Restaurant and Café (HoReCa) sector. The quality of Bonomi's blends and the efficiency of his distribution service turned to be key factors in the growth process the company.



L'Azienda oggi.



All'inizio degli anni '80 l'azienda trasferisce la produzione in una nuova struttura più funzionale e più adatta ad affrontare le nuove sfide commerciali.

Verso la fine degli anni '80, in un mercato che si avvia verso la globalizzazione, la Caffè Bonomi stringe una forte collaborazione con un'importante società di trading del caffè crudo. Si creano così i presupposti per un connubio qualitativo d'eccellenza.

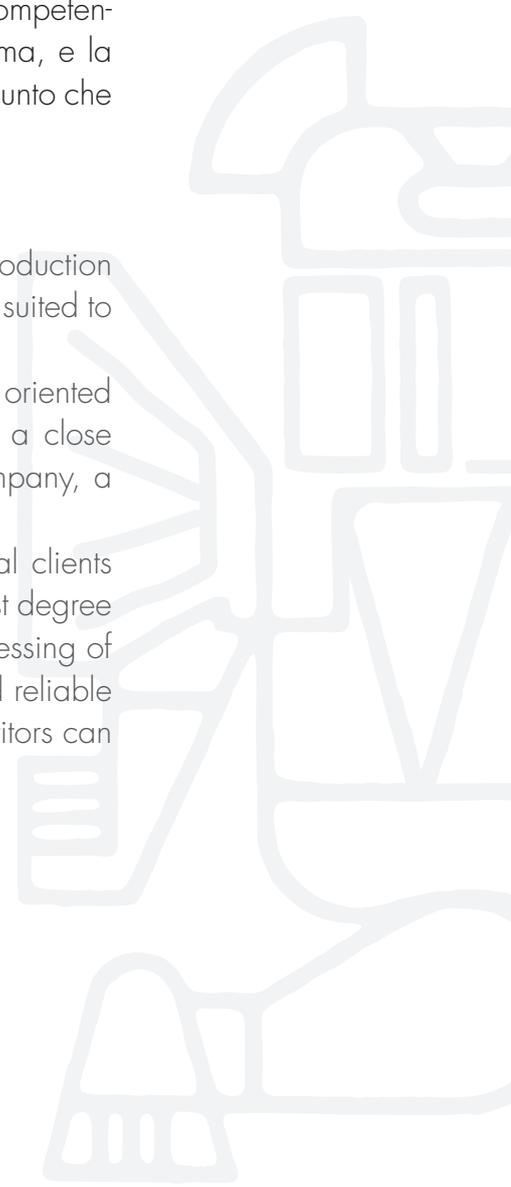
Oggi siamo in grado di garantire al cliente finale due indispensabili fattori di qualità integrata: la massima competenza, in tutte le fasi di lavorazione della materia prima, e la regolarità negli approvvigionamenti. Un valore aggiunto che pochi *competitors* possono garantire.



At the beginning of the 80's the company moved its production plant into a new and more functional location better suited to meet new commercial challenges.

Towards the end of the 80's, in a market already oriented towards globalization, Caffè Bonomi entered into a close collaboration with a major raw coffee trading company, a big step in the direction of quality consistency.

Today the company is able to guarantee to its final clients two essential factors of integrated quality: the highest degree of competence pertaining all the stages of the processing of green coffee beans as well as a highly efficient and reliable supply chain, an added value that very few competitors can guarantee.



Innoviamo la tradizione.



Dal connubio di due tradizioni consolidate, l'una specializzata nella torrefazione del caffè e l'altra nella selezione e nell'approvvigionamento della materia prima, è scaturito un forte impulso all'innovazione, intesa innanzitutto come capacità di competere, con esperienza e lungimiranza, nel mercato globale.

È con orgoglio che in questa logica presentiamo la nuova immagine di Corporate Identity, dove logo, packaging e merchandising dialogano all'insegna della tradizione Bonomi.

The cooperation between two well-established entities, both rooted in tradition, one specializing in coffee processing and the other in the selection and supply of the raw material, has triggered innovation as a key competitive factor as well as experience - both useful to approach and endure in the global market.

It is with great pride that in light of the above standpoints, we present our new Corporate Identity where logo, packaging and merchandising are meant to communicate and represent Bonomi's tradition.

Corporate Identity.



CORPORATE IDENTITY

1886 BONOMI



Selezioniamo i migliori caffè.



Il caffè che entra a far parte delle nostre miscele è sottoposto, già nei paesi d'origine, ad accurati controlli.

La selezione delle migliori partite di caffè è infatti il presupposto indispensabile per assicurare la resa qualitativa delle miscele.

Sono infine gli "esperti del gusto Bonomi" a dosare sapientemente le varietà di caffè crudo, da sottoporre a tostatura, per ottenere l'inimitabile gusto delle nostre miscele.

The coffees that are selected to be included in our blends undergo very thorough controls even before leaving the country of origin.

Being able to select the best coffee lots offered is essential in guaranteeing the quality of our blends.

The final touch is provided by our "Bonomi taste experts" who skillfully combine the varieties of raw coffee to be roasted in order to obtain our blends' incomparable taste.

WE SELECT THE BEST COFFEES



Euromat Ltda
Importadora S.A.
Rua Frei Caneca, 28 - 1º andar
Praça Mauá, 150 - Centro
Rio de Janeiro, RJ - Brasil

Associação Brasileira de Café
Associação Brasileira de Café
Associação Brasileira de Café

CAFÉ DO BRASIL

Coltiviamo la qualità.



Prima della tostatura, in laboratorio, testiamo le qualità organolettiche dei caffè impiegati nella preparazione delle diverse miscele. I test riguardano l'aspetto generale dei chicchi delle partite da inviare a tostatura: tasso di umidità, colore e dimensione.

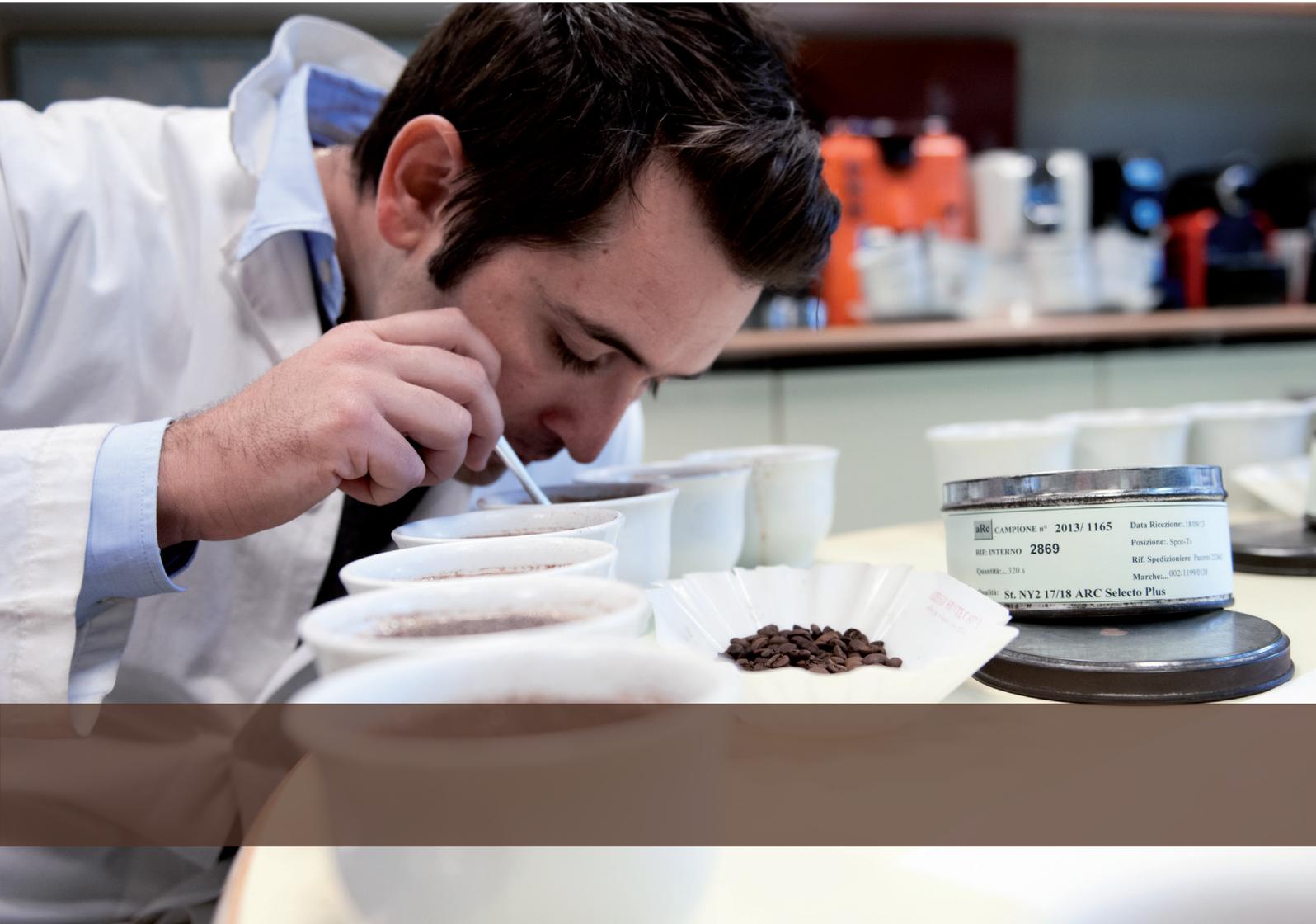
Si passa quindi al cosiddetto "controllo tostatura" che consiste nell'analisi degli aromi, alla quale segue una vera e propria degustazione per stabilire la consistenza della crema e del corpo, la persistenza degli aromi e il retrogusto.

Infine sottoponiamo il prodotto imballato ai cosiddetti controlli di "conservazione ottimale".



Before roasting takes place, we check in our laboratory the organoleptic characteristics of the coffees used in our various blends. The tests that are performed, basically concern the visual aspect of the sample of the coffee batch, especially on the defects side, to be approved for roasting: moisture content, defect counts – if any – and color and size of the beans.

Once roasting has taken place, several analysis are conducted: a check on the aromas is followed by a cupping session in order to verify the consistency of the coffee's cream and body, the cup persistence as well as the aftertaste. Once the final product is packed, random controls are performed in order to monitor the conservation of the product.



Milano è la nostra idea di qualità.



Fare impresa a Milano è da sempre una sfida entusiasmante. La città più internazionale d'Italia ha ritrovato finalmente, in questi anni, la grinta e la voglia di affrontare nuovi mercati rilanciando quella capacità di intraprendere e realizzare che l'ha resa celebre in tutto il mondo. Per questo noi, che a Milano siamo nati come azienda d'eccellenza, tanti anni fa, oggi più che mai sentiamo l'orgoglio di continuare a innovare la tradizione dell'espresso di qualità Made in Italy.

Il mondo del caffè sta vivendo una profonda evoluzione, l'espresso all'italiana è sulla cresta dell'onda. Tutti lo vogliono, tutti lo celebrano e noi di Bonomi, azienda milanese da sempre, sentiamo la responsabilità e la voglia di competere in termini globali. Per questo ci siamo dati un obiettivo concreto: continuare a sostenere, in tutto il mondo, la passione italiana per la qualità.



Doing business in Milan is always a fascinating challenge. In recent years Italy's most International city has finally rediscovered its potential and desire to approach new markets by re-promoting its ability to build businesses, while creating and designing products appreciated worldwide. As a Milan company founded many years ago, we now more than ever feel the honor to carry on with the tradition of the Made in Italy espresso, acting as historical roasters always open towards innovation.

The coffee world is currently undergoing a deep evolutionary phase, primarily led by Italian Espresso. Everybody enjoys and wants a good espresso, and we at Bonomi have decided to bring the best of our own Italian Espresso to the world. In order to achieve this we have set ourselves a very serious goal: providing worldwide support and promotion for Italy's passion for quality.



Siamo in tutto il Mondo.



In questi ultimi anni ci siamo mossi con coraggio e determinazione per conquistare una posizione rilevante in campo internazionale e per affermare e consolidare la filosofia del caffè all'italiana. La decisione di sviluppare i mercati esteri ci permette oggi di riaffermare il primato della cultura italiana del caffè. Siamo presenti in 25 paesi e l'estero rappresenta il 25% del nostro fatturato.

Siamo in tutto il mondo perché sappiamo interpretare il buon gusto di una tazza di caffè a tutte le latitudini, a tutte le ore del giorno, in tutte le situazioni.

Sappiamo suggerire nuove idee nei momenti di relax. Sappiamo sorprendere con le parole dell'amicizia e del buon umore. Sappiamo suggerire atmosfere di calore e intimità. Ma soprattutto abbiamo imparato che il gusto degli affari non ha confini, come l'aroma del caffè all'italiana.



In recent years we have taken bold and decisive steps in order to secure our considerable market share and to consolidate and promote our Italian coffee philosophy. The choice of growing in foreign markets gives us the possibility to reassert the supremacy of the Italian coffee culture. We currently sell our products in 25 different countries and our foreign sales account for 25% of our turnover.

We are in many parts of the world because we know how to interpret and appreciate the taste of a good cup of coffee no matter where, at what time of the day or in which circumstance, but most of all we learned that business has no boundaries just like the aroma of Italian coffee.



La vostra soddisfazione è il nostro orgoglio.



Siamo convinti che in un mercato sempre più competitivo, che offre continue opportunità di scelta, la soddisfazione del cliente sia un fattore determinante per il successo di un marchio.

Siamo consapevoli che il nostro fatturato e la crescita aziendale dipendono non solo dalla qualità delle miscele, ma anche del servizio post vendita al quale dedichiamo energie e attenzioni.



We are convinced that in an increasingly competitive market with abundance of choice, customer satisfaction is a key factor in determining the success of a brand.

We are aware of the fact that our sales and our company growth, depend not only on the quality of our blends, but just as much on the post-sales support to the client, to whom we truly dedicate the most of our energy and attention.

WE TAKE PRIDE IN YOUR SATISFACTION





CAFFÈ BONOMI S.p.A.
20082 Binasco [Milano] • Viale delle Scienze 6
T. +39 029052330 • Fax +39 029052927
www.caffebonomi.com • info@caffebonomi.com