

DRINKIN

experience the world of Martino Zanetti

appunti da bere





Hausbrandt: azienda, persone, valori.

Da sempre, nei momenti economici non facili, solo le aziende che investono in innovazione, qualità e prodotti creano nuove opportunità e pongono basi solide per un futuro sempre più positivo. E' proprio questo che facciamo da oltre 100 anni con passione e dedizione, senza nessun compromesso: la massima soddisfazione della clientela e di tutti i nostri partners è l'obbiettivo che cerchiamo di ottenere nella quotidianità.

Cerchiamo di regalare la migliore Tradizione Italiana e un'esperienza sensoriale che racchiude dentro di sé i valori immutati del tempo, che ci consentono di esportare i nostri prodotti e la nostra filosofia vincente in numerosi nuovi mercati. Non solo caffè, ma anche prodotti di eccellenza, con i vini Case Bianche e Col Sandago e, con Theresianer, una birra artigianale dal gusto unico.

Un'azienda in controtendenza e con una forte spinta innovativa grazie ad un'intensa politica di investimenti: l'apertura del secondo negozio aziendale presso la cantina Case Bianche, per la vendita di vino, birra e caffè; il lancio di nuovi prodotti, come la birra WIT e il Prosecco 11; l'ampliamento dell'offerta Hausbrandt, con il tè Ronnefeldt, e l'apertura di nuovi punti vendita in Italia, come la caffetteria di Udine.

La nostra passione e la costante ricerca della qualità, infine, ha portato ad importanti risultati, tra cui la recente Medaglia d'argento 2009 attribuita alla Theresianer Premium Pils, dal prestigioso "Concorso internazionale di qualità per birra e bevande a base di birra" promosso dalla Deutsche Landwirtschaft-Gesellschaft.

Ecco il nostro "diario di viaggio" verso un futuro sempre più di successo, attraverso la nostra storia, i traguardi raggiunti e gli obiettivi futuri: tutti coloro che vorranno, potranno contribuire al suo sviluppo, inviando idee, suggerimenti e progetti, anche scrivendoci direttamente su Facebook.

Fabrizio Zanetti nuovo Consigliere in Federalimentare

Importante incarico associativo per Fabrizio Zanetti, Amministratore Delegato dell'Azienda, che recentemente è stato nominato Consigliere del Consiglio Nazionale dei Giovani di Federalimentare, la Federazione aderente a Confindustria che, con le sue 19 Associazioni di categoria, rappresenta e tutela l'Industria alimentare in Italia.

Entrato giovanissimo in azienda dopo esperienze di studio e professionali anche all'estero, ha contribuito con la sua presenza a dare un notevole impulso coinvolgendo l'Azienda in iniziative promozionali molto prestigiose.



Hausbrandt: société, personnes, valeurs.

Depuis toujours, dans les périodes économiques plus difficiles, ce sont uniquement les sociétés qui investissent dans l'innovation, la qualité et les produits qui créent de nouvelles opportunités et posent les bases solides pour un futur toujours plus positif. C'est justement ce que nous faisons depuis plus de 100 ans avec passion et dévotion, sans aucun compromis: la satisfaction maximale de la clientèle et de tous nos partenaires est l'objectif que nous cherchons à atteindre tous les jours.

Nous cherchons à offrir la meilleure tradition italienne et une expérience sensorielle qui renferme en elle les valeurs inchangées dans le temps, qui nous permettent d'exporter nos produits et notre philosophie gagnante dans de nombreux nouveaux marchés. Pas seulement le café, mais aussi des produits d'excellence, avec les vins Case Bianche et Col Sandago et, avec Theresianer, une bière artisanale au goût unique.

Une société en contre-tendance et avec un fort élan innovateur grâce à une politique d'investissements intense: l'ouverture du deuxième magasin de la société auprès de la cave Case Bianche, pour la vente de vin, bière et café; le lancement de nouveaux produits, tels que la bière WIT et le Prosecco 11; l'élargissement de l'offre Hausbrandt, avec le thé Ronnefeldt, et l'ouverture de nouveaux points de vente en Italie, comme la caffetteria de Udine.

Enfin, notre passion et notre recherche constante de la qualité ont entraîné des résultats importants, parmi lesquels la récente Médaille d'argent 2009 attribué à la société Theresianer Premium Pils, par le prestigieux "Concours international de qualité pour la bière et les boissons à base de bière" promu par la société Deutsche Landwirtschaft-Gesellschaft.

Voici notre "journal de bord" vers un futur toujours plus victorieux, à travers notre histoire, les étapes atteintes et les objectifs futurs: tous ceux qui le voudront, pourront contribuer à son développement, en envoyant des idées, des suggestions et des projets, et en écrivant directement sur Facebook.

Fabrizio Zanetti, nouveau Conseiller en Federalimentare

Importante charge associative pour Fabrizio Zanetti, Administrateur Délégué de la Société, qui a été récemment nommé Conseiller du Conseil National des Jeunes de Federalimentare, la Fédération adhérant à Confindustria qui, avec ses 19 Associations de catégorie, représente et protège l'Industrie alimentaire en Italie.

Rentré très jeune dans l'entreprise et après des expériences d'études et professionnelles à l'étranger également, il a contribué par sa présence à donner une forte impulsion en impliquant la Société dans des initiatives professionnelles très prestigieuses.

Il Presidente
Le Président
Martino Zanetti



In copertina
La nuova immagine Liberty della caffetteria di Udine
servizio a pagina 8

En couverture
La nouvelle image Liberty de la caffetteria de Udine
article page 8



2 Editoriale | Editorial



4 Novità | Nouveautés

Il Natale con Hausbrandt e Theresianer
Noël avec Hausbrandt et Theresianer
Prosecco 11, Tenuta Col Sandago | *Prosecco 11, Tenuta Col Sandago*
Ronnefeldt, tè squisiti dal 1823 | *Ronnefeldt, thés exquis depuis 1823*



8 Parliamo di... | Parlons de...

La nuova caffetteria Hausbrandt a Udine
La nouvelle cafétéria Hausbrandt à Udine



10 Dal mondo Hausbrandt | Le monde Hausbrandt

A cena con il giallista Stieg Larsson
A dîner avec l'écrivain Stieg Larsson
Theresianer al Summer Jamboree | *Theresianer au Summer Jamboree*
La visita di Conrad Seidl | *La visite de Conrad Seidl*



13 Hausbrandt Lab | Le Laboratoire Hausbrandt

La manutenzione giornaliera della macchina al bar
L'entretien quotidien de la machine au bar



15 Dall'estero | De l'étranger

Benvenuti a Belgrado, la sede di Ecomex D.o.o.
Bienvenue à Belgrade, le siège de Ecomex D.o.o.

Informativa ai sensi dell'art.13 del D.lgs. 196/2003 sul trattamento dei dati personali
HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA. – Titolare del trattamento – ha estratto i Suoi dati personali dal proprio archivio clienti. I dati, di cui non è prevista la diffusione, sono trattati con procedure automatizzate e manuali solo dai dipendenti designati incaricati del trattamento, per fini promozionali e commerciali.
Potrà rivolgersi a HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA via Foscarini, 52 NERVESA DELLA BATTAGLIA (TV) per avere piena informazione di quanto dichiarato, per esercitare i diritti previsti dall'art.7 del D.lgs. 196/2003, e perciò consultare, modificare e cancellare i dati od opporsi al loro utilizzo nonché per conoscere l'elenco dei Responsabili del trattamento.

Information selon l'art.13 du D.lég. 196/2003 sur le traitement des données personnelles
HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA. – Titulaire du traitement - a extrait vos données de son propre archive clients. Les données, dont la diffusion n'est pas prévue, sont traitées selon des procédures automatisées et manuelles uniquement par des employés désignés chargés du traitement, à des fins promotionnelles et commerciales.
Vous pourrez contacter HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA via Foscarini, 52 NERVESA DELLA BATTAGLIA (TV) pour avoir une information complète de ce qui est déclaré, pour exercer les droits prévus par le D.lég. 196/2003, et donc consulter, modifier et effacer les données pour s'opposer à leur utilisation ainsi que pour connaître la liste des Responsables du traitement.

Inviare le Vostre notizie a
Envoyez vos nouveautés à
news@hausbrandt.com

Il Natale con Hausbrandt



Ancora una volta Hausbrandt interpreta l'atmosfera natalizia con una linea raffinata, dedicata al dolce delle feste per antonomasia: il panettone. Una garanzia di successo grazie a ricette esclusive, alla selezione di ingredienti doc, alla cura nella lavorazione dell'impasto, ai tempi di lievitazione perfetti e al controllo minuzioso nella cottura del Maestro Pasticcere Iginio Massari, figura di spicco nel panorama internazionale dell'alta pasticceria, che intrattiene da anni un importante e privilegiato rapporto di collaborazione con Hausbrandt.

Il Panettone Glassato, il classico panettone che rispetta in pieno la tradizione, con l'antica ricetta Piemontese, frutto di un impasto soffice e fragrante dal delicato aroma di vaniglia, ricco di uva passa e canditi e ricoperto da una croccante glassa con nocciole del Piemonte e mandorle tostate.

L'incarto, nel tipico colore natalizio rosso vivace, è arricchito da un prezioso fiocco in doppio raso color avorio.

Il Panettone Delice, un dolce raffinato, d'eccezione è semplicemente indimenticabile, grazie ad un impasto particolarmente delicato, arricchito da una pasta d'arancio che sprigiona l'elegante dolcezza delle migliori arance di Sicilia.

Un incarto color avorio, con doppio raso della stessa tonalità, completano con eleganza un prodotto unico nel suo genere.

In edizione limitata: il **Glassato d'Epoque**, che ogni anno si veste di nuovi colori.

Racchiuso in una particolarissima scatola di latta, con forme e colori in stile liberty. Come in una danza d'epoca volteggiano eleganti tazzine di caffè, la cui immagine richiama la tradizione e la storia



della comunicazione Hausbrandt.

Per soddisfare al meglio tutti i clienti che proporranno all'interno del loro locale la linea di Panettoni, ecco un piccolo display autoportante da posizionare sul banco, in cassa e sui tavoli del locale. Per chi desidera una maggiore visibilità del prodotto, Hausbrandt regala un cartello vetrina, in materiale particolarmente leggero e sottile, che può diventare un pannello a muro, con l'acquisto di 6 Panettoni Glassato e 6 Panettoni Delice.

Natale è anche l'occasione per presentare la nuova linea di **caffè in barattolo per moka, Limited Edition**, anch'essa in stile liberty, nelle tonalità bianco e oro.

Un gentleman Belle Epoque caratterizza il barattolo "Gourmet", mentre le forme sinuose di una donna affascinante danno un tocco speciale al barattolo "Moka"; una natura colorata e bizzarra fa bella mostra di sé sul barattolo "Decaffeinato".

Racchiusi in una shopper a bauletto, diventano un'idea regalo ricercata e originale.

La promozione per il punto vendita prevede:

con l'acquisto di 3kg Gourmet + 3 kg Moka + 3 Kg Decaffeinato in omaggio 9 shopper bauletto + 1 cartello vetrina; con l'acquisto di 6kg Gourmet + 6 kg Moka + 6 Kg Decaffeinato in omaggio 18 shopper bauletto + 1 cartello vetrina + 1 espositore da banco.



Noël avec Hausbrandt

Encore une fois, Hausbrandt interprète l'atmosphère de Noël avec une ligne raffinée, dédiée au dessert des fêtes par définition : le panettone. Une garantie de succès grâce à des recettes exclusives, à la sélection d'ingrédients AOC, au soin dans l'élaboration de la pâte, au temps de levage parfait et au contrôle minutieux de la cuisson du Maître Pâtissier Iginio Massari, figure importante dans le panorama international de la haute pâtisserie, qui entretient depuis des années un



*rapport
de collaboration important
et privilégié avec Hausbrandt.*

Le Panettone Glacé, est le dessert classique qui respecte fidèlement la tradition, avec l'ancienne recette piémontaise, fruit d'une pâte moelleuse et parfumée, à l'arôme délicat de vanille, riche en raisins secs et fruits confits et recouvert d'un glaçage croquant avec noisettes du Piémont et amandes grillées.

L'emballage est de couleur rouge vif typique de Noël, et orné d'un double nœud en satin de couleur ivoire.

Le Panettone Délice, un dessert raffiné, d'exception, est tout simplement inoubliable, grâce à une pâte particulièrement délicate, enrichie d'une pâte d'orange qui libère la douceur élégante des meilleures oranges de Sicile.

Un emballage couleur ivoire, avec un double nœud en satin du même ton, complètent avec élégance un produit unique en son genre.

En édition limitée: le Glacé d'Epoque, qui prend de temps en temps de nouvelles couleurs.

Confectionné dans une boîte en fer très particulière, avec une forme et des couleurs de style liberty. Comme dans une danse d'époque, d'élégantes tasses de thé voltigent, dont l'image rappelle la tradition et l'histoire de la communication Hausbrandt.

Pour satisfaire au mieux tous les clients qui proposeront dans leur établissement la ligne des Panettonnes, voici un petit visuel autoportant à placer sur le comptoir, à la caisse et sur les tables de l'établissement. Pour ceux qui désirent une plus grande visibilité du produit, à l'achat de 6 Panettonnes Glacés et 6 Panettonnes Délice, Hausbrandt offre un affiche pour la vitrine, en matière particulièrement légère et fine, qui peut devenir un panneau mural.

Noël est aussi l'occasion de présenter la nouvelle ligne de cafés en boîte pour cafetières moka, Limited Edition, elle aussi de style liberty, dans les tons blanc et or.

Un gentleman Belle Epoque caractérise la boîte "Gourmet", tandis que les formes sinueuses d'une femme séduisante donnent une touche spéciale à la boîte "Moka"; une nature colorée et bigarrée fait belle impression sur la boîte "Décaféiné".

Confectionnés dans un coffret Shopper, ils deviennent une idée cadeau recherchée et originale.

La promotion pour le point de vente prévoit: à l'achat de 3kg Gourmet + 3 kg Moka + 3 Kg Décaféiné en cadeau 9 coffrets Shopper + 1 panneau vitrine; à l'achat de 6kg Gourmet + 6 kg Moka + 6 Kg Décaféiné en cadeau 18 coffrets shopper + 1 panneau vitrine + 1 visuel de comptoir.



Il Natale Theresianer

La tradizione della "birra natalizia" è nata in Belgio e si è diffusa soprattutto nei paesi del nord Europa. Oggi anche in Italia si può trovare un'ottima Birra d'Inverno, grazie a Theresianer.

Un prodotto che racchiude in sé le suggestioni e la magia di una bevanda speciale, creata appositamente per regalare un momento di piacere.

Solo luppolo aromatico e malti d'orzo e di frumento altamente selezionati, la rendono morbida e gradevolmente dolce, da assaporare lentamente in ampi calici, per lasciarsi inebriare dagli aromi che sprigiona, come liquirizia, frutta

secca, caffè tostato, marasche, cannella.

Si consiglia di conservarla a temperature non inferiori a 10°C, sempre al riparo dalla luce e in luogo fresco e asciutto e di gustarla accompagnata a formaggi erborinati, piccanti o stagionati per stuzzicare il palato o con del cioccolato puro extra fondente per esaltarne il piacere.

L'eleganza e l'originalità della Birra d'Inverno Theresianer si ritrovano anche nel packaging, che riprende il magico fascino dell'inverno, del ghiaccio e della neve, creando, con un tocco di raffinatezza ed esclusività, il desiderio di assaporarla in un ambiente caldo, tra amici.

Le Noël Theresianer

La tradition de la "bière de Noël" est née en Belgique et s'est diffusée surtout dans les pays du nord de l'Europe. Aujourd'hui, en Italie également on peut trouver une excellente Bière d'Hiver, grâce à Theresianer.

Un produit qui renferme en soi les suggestions et la magie d'une boisson spéciale, créée spécialement pour offrir un moment de plaisir.

Seulement du houblon aromatique et des malts d'orge et de froment hautement sélectionnés, qui la rendent souple et agréablement douce, à déguster lentement dans de larges calices, pour se laisser enivrer par les arômes qu'elle libère, tels que réglisse, fruits secs, café grillé, cerises marasquin, cannelle.

Il est conseillé de la conserver à des températures non inférieures à 10°C, toujours à l'abri de la lumière et dans un lieu frais et sec et de la déguster accompagnées de fromages



Gradazione: 9% Vol.
Contenuto: 0,75 cl

aux herbes, piquants ou plus faits pour émousser le palais ou avec du chocolat pur extra fondant pour en exalter le plaisir.

L'élégance et l'originalité de la Bière d'Hiver Theresianer se

retrouvent aussi dans le packaging, qui reprend le charme séduisant de l'hiver, de la glace et de la neige, en créant, avec une touche de raffinement et d'exclusivité, le désir de la déguster dans un environnement chaleureux, entre amis.

Prosecco 11, Tenuta Col Sandago

L'ultima proposta della Tenuta di Martino Zanetti, situata sulla fascia collinare della Marca Trevigiana, tra Susegana e Pieve di Soligo, è il Prosecco 11 DOC di Conegliano Valdobbiadene Dry.

Un prodotto di ricercata qualità che arricchisce e completa la gamma dei vini della Tenuta Col Sandago, a cui mancava un bianco spumante che andasse ad affiancare il già famoso ed apprezzato Passito di Prosecco.

Dall'aspetto brillante, di colore giallo paglierino, con sviluppo di spuma fine e persistente, ha un profumo ampio con note fruttate e floreali e un sapore morbido, ben equilibrato dall'acidità, di buon corpo, armonico e molto persistente.

Eccellente come aperitivo, è adatto a tutte le occasioni. Si accompagna alla pasticceria delicata a base di frutta e focacce e va servito a 8°C.

La scelta del nome è curiosa: il numero 11 ricorda il giorno di San Martino, un omaggio simbolico al Presidente Martino Zanetti, imprenditore del mondo del caffè e della birra, appassionato viticoltore che, a Col Sandago, firma una collezione di vini di successo. Inoltre, l'uso del numero 1 sottolinea il posizionamento al top sia per una raffinata qualità di prodotto - grazie ad un'accurata scelta delle migliori uve offerta dalla natura particolarmente generosa delle colline trevigiane - sia per la qualità d'immagine, grazie ad un packaging moderno ed elegante nella bottiglia e nelle etichette, curate nei minimi dettagli, con raffinati colori nei vari toni del blu e impreziositi dal marchio della Tenuta in esclusiva lamina argentata.

Prosecco 11, Tenuta Col Sandago

La dernière proposition du domaine viticole de Martino Zanetti, se trouvant sur la partie collinaire des Marches de Trévis, entre Susegana et Pieve di Soligo, est le Prosecco 11 AOC de Conegliano Valdobbiadene Dry.

Un produit de qualité recherchée qui enrichit et complète la gamme des vins du domaine Col Sandago, à laquelle le manquait un blanc mousseux qui permette de seconder le déjà célèbre et apprécié Passito di Prosecco.

D'aspect brillant, de couleur jaune paille, avec un développement de mousse fine et persistante, il offre un large parfum avec des notes fruitées et fleuries et une saveur souple, bien équilibrée par l'acidité, de bon corps, harmonieuse et très persistante.

Excellent comme apéritif, il est adapté à toutes les occasions. Il accompagne la pâtisserie fine à base de fruits ou les fougasses et doit être servi à 8°C.



Le choix du nom est curieux : le numéro 11 rappelle le jour de Saint Martin, un hommage symbolique au Président Martino Zanetti, entrepreneur du monde du café et de la bière, viticulteur passionné qui, à Col Sandago, signe une collection de vins à succès.

De plus, l'utilisation du numéro 1 souligne le placement au top tant pour la qualité raffinée du produit - grâce au choix soigneux des meilleurs raisins à la nature particulièrement généreuse des collines de Trévis - qu'à la qualité d'image, grâce à un packaging moderne et élégant de la bouteille et des étiquettes, soignées dans les moindres détails, avec des couleurs raffinées dans les différents tons de bleu et ornées de la marque du domaine sur un feuillet argenté exclusif.



SELECTED TEA SINCE 1823

Ronnefeldt, tè squisiti dal 1823



E' sempre stata una grande arte quella di saper miscelare tè squisiti, un'arte che la casa da tè Ronnefeldt - impresa familiare di Francoforte, fondata da Johann Tobias Ronnefeldt nel 1823, e oggi sotto la guida di Frank Holzappel e di suo figlio Jan-Berend - si pone come obiettivo: portare bellezza e perfezione nei propri tè, unendo una solida esperienza alla massima cura nella scelta degli ingredienti più pregiati.

Una tradizione ultracentenaria che viene condivisa con Hausbrandt, grazie a obiettivi e valori comuni, come la passione per la realizzazione di prodotti di ottima qualità e il desiderio di garantire sempre il miglior servizio possibile ai clienti.

In quest'ottica Hausbrandt propone nelle sue caffetterie una selezione delle migliori miscele Ronnefeldt: tè di alta qualità adatti ad ogni gusto e occasione, da assaporare in qualsiasi momento della giornata.

Ad esempio, le bustine Teavelope® firmate Ronnefeldt contengono tè di tipo "Fannings", dalle foglie piccole e spezzate, custodite all'interno di una pellicola ecologica che conserva al meglio l'aroma e non ne consente la contaminazione: le note fini e naturali dei

tè più pregiati sono serbate con cura, per regalare una pausa di delizioso piacere in ogni momento della giornata. Infinite le possibilità tra cui scegliere: dai più classici English Breakfast ed Earl Grey ai tè aromatizzati, dai delicati tè verdi agli infusi di erbe e frutta, gustosi, intensi e profumati.

Per gli intenditori che richiedono una bustina di tè perfetta, si può proporre Leaf Cup®: solo foglie di tipo "fannings", in frammenti più grandi per tè di qualità, conservati in un materiale in fibre naturali per una perfetta infusione. La particolare struttura della bustina permette di offrire un servizio eccellente, grazie al quale il rito quotidiano di preparazione del tè diventa un piacere irrinunciabile.

Diverse le fragranze da cui lasciarsi tentare: tè nero, tè verde, tè aromatizzato e infusi dagli aromi unici e squisiti, che delizieranno i conoscitori e inviteranno i neofiti a scoprire ogni giorno un nuovo sapore.

Per una perfetta ed efficace visibilità dei prodotti nel proprio locale, Hausbrandt e Ronnefeldt propongono diverse soluzioni.

Con l'acquisto di dieci cartoni Teavelope® o Leaf Cup®, in omaggio i preziosi espositori da bar in wengé che possono contenere fino a 16 varietà di Teavelope® oppure 6 varietà di Leaf Cup®.

Ronnefeldt: thés exquis depuis 1823

C'est toujours du grand art que de savoir mélanger des thés excellents, un art que la maison de thé Ronnefeldt - entreprise familiale de Francoforte, fondée par Johann Tobias Ronnefeldt en 1823, et aujourd'hui

la conduite de Frank Holzappel et de son fils Jan-Berend - se pose comme objectif: apporter la beauté et la perfection dans ses propres thés, en unissant une solide expérience au soin maximum dans le choix des ingrédients les plus précieux.

Une tradition de plus de cent ans qui est partagée avec Hausbrandt, grâce à des objectifs et des valeurs

communes, comme la passion pour la réalisation de produits d'excellente qualité et le désir de garantir toujours le meilleur service possible aux clients.

Dans cette optique Hausbrandt propose dans ses cafétérias une sélection des meilleurs mélanges Ronnefeldt : thés de haute qualité adaptés à chaque goût et occasion, à déguster à tout moment de la journée.

Par exemple, les sachets Teavelope® signés Ronnefeldt contiennent du thé de type "Broken", aux feuilles petites et fractionnées, conservées à l'intérieur d'une pellicule écologique qui conserve au mieux l'arôme et ne permet pas la contamination: les notes fines et naturelles des thés les plus précieux sont stockées avec soin, pour offrir une pause de pur plaisir à tout moment de la journée. Les possibilités parmi lesquelles choisir sont infinies: des plus classiques English Breakfast et Earl Grey aux thés aromatisés, aux thés verts délicats aux infusions d'herbes et de fruits, délicieux, intenses et parfumés.

Aux connaisseurs qui recherchent un sachet de thé parfait, on peut proposer Leaf Cup®: uniquement des feuilles de type "fannings", en fragments plus grands pour

le thé de qualité, conservés dans un matériel en fibres naturelles pour une infusion parfaite. La structure particulière du sachet permet d'offrir un excellent service, grâce auquel le rite quotidien de préparation du thé devient un plaisir auquel on ne peut renoncer.

Plusieurs fragrances pour se laisser tenter: thé noir, thé vert, thé aromatisé et infusions aux arômes uniques et délicieux, qui régaleront les connaisseurs et inviteront les néophytes à découvrir chaque jour une nouvelle saveur.

Pour une visibilité parfaite et efficace des produits dans l'établissement, Hausbrandt et Ronnefeldt proposent plusieurs solutions.

A l'achat de dix cartons de Teavelope® ou Leaf Cup®, en cadeaux, les visuels de bar en wengé qui peuvent contenir jusqu'à 16 variétés de sachets Teavelope® ou bien 6 variétés de Leaf Cup®.



La nuova caffetteria Hausbrandt a Udine



Ha inaugurato sabato 9 maggio la nuova Caffetteria Hausbrandt in Piazza S. Giacomo, nel centro storico di Udine. La Caffetteria, di proprietà dell'Azienda, ha subito un'ampia ristrutturazione, che ha richiesto un impegnativo "restyling estetico", durato ben tre mesi. Tutto ciò ha contribuito a creare un'atmosfera calda e accogliente, grazie alle pareti e al pavimento in veneziano che emanano colori dai toni caldi e pastello, coordinando una rappresentazione in stile Liberty rivista e rinnovata.

Hausbrandt ha rivisitato la storia della propria comunicazione degli anni '40, eleganti disegni colorati che ritraggono scene di vita che si svolgono quotidianamente attorno ai tavolini del caffè. Con un'ispirazione Klimtiniana, due esperte illustratrici hanno disegnato i nuovi soggetti prendendo spunto dalle esperienze sensoriali che condizionano le nostre scelte, alla ricerca di nuove emozioni e di lautii piaceri, in cui la mente è alla continua ricerca di incentivi per soddisfare e appagare i propri sentimenti.

In ogni momento della giornata sono serviti tutti i prodotti Hausbrandt: dal caffè miscela Academia, uno dei migliori caffè serviti nei bar italiani, dal gusto morbido ed intenso, la persistenza della crema e un gradevole retrogusto fruttato; alle birre Theresianer Lager e Vienna, ai vini Case Bianche e Col Sandago, sempre accostati a proposte raffinate e originali. La nuova Caffetteria Hausbrandt è il

posto ideale dove sostare da soli o in compagnia, prima o durante la giornata lavorativa, per regalarsi l'aroma di un caffè accompagnato dalla fragranza di dolci delizie.

La nouvelle Cafétéria Hausbrandt à Udine

Samedi 9 mai, nous avons inauguré la nouvelle Cafétéria Hausbrandt sur la Piazza S. Giacomo, dans le centre historique de Udine. Notre Cafétéria, a subi une vaste





restauration, qui a duré trois mois, requérant un "relooking esthétique" difficile.

Tout ceci a contribué à créer une atmosphère chaleureuse et accueillante, grâce aux parois et au plancher à « la Vénitienne » dont émanent des couleurs aux tons chauds et pastels, coordonnant une

représentation en style Liberty revue et rénovée.

Hausbrandt a revisité l'histoire de sa communication des années '40, avec des dessins élégants colorés qui retracent des tranches de vie se déroulant quotidiennement autour des petites tables de café. Avec une inspiration Klimtinienne, deux illustratrices expertes ont dessiné les nouveaux sujets en prenant l'idée



des expériences sensorielles qui conditionnent nos choix, à la recherche de nouvelles émotions et de plaisirs somptueux, où l'esprit est à la recherche continue de stimulations pour satisfaire et sustenter ses propres sentiments.

On sert les produits Hausbrandt à tout moment de la journée: du café mélange Academia, un des meilleurs cafés servis dans les bars italiens, au goût souple et intense, la persistance de la crème et un agréable arrière-goût fruité ; aux bières Theresianer Lager et Vienna, aux vins Case Bianche et Col Sandago, toujours associés à des propositions raffinées et originales.

La nouvelle Cafétéria Hausbrandt est l'endroit idéal pour s'arrêter seul ou en compagnie, avant ou au cours de la journée de travail, pour s'offrir l'arôme d'un café accompagné de la fragrance de délicieuses douceurs.



Udine, 9 maggio | Udine, 9 mai | titolari | Les gérants: Claudio Molinari et aux côtés de Laura con|et Maria

A cena con il giallista Stieg Larsson



Le pagine più intense della Millennium Trilogy di Stieg Larsson, il fenomeno editoriale che con i suoi tre thriller ha conquistato il mondo intero, sono state rivissute nella cinquecentesca Villa della Torre a Fumane di Valpolicella lo scorso luglio.

Gli appassionati partecipanti sono stati coinvolti attraverso i sensi,

con immagini, suoni, profumi, colori, sapori. Tutti i piatti della cena, realizzati ad hoc per l'occasione, sono stati ripresi da quelli consumati dai personaggi larssoniani: un noir di seppia come apertura, per poi scoprire man mano i piatti successivi, come in un appassionante giallo, per concludere con un cheese-cake al lampone, uno dei dolci preferiti dallo scrittore.

Ma il fil rouge della serata è stato il caffè: e, come nelle pagine di Larsson, si è sorseggiato caffè in abbondanza e soprattutto un ottimo caffè: Hausbrandt. Tanto che la Trilogia Millennium Hausbrandt, con le miscele Gourmet, Academia e H. Hausbrandt, legate ognuna per colore, gusto e personalità ad un personaggio del libro, è diventata tra i protagonisti della serata.

L'eccellenza di Gourmet, rappresenta Mikael, giornalista dalla mente brillante, sempre attento ai dettagli, un personaggio dalle qualità superiori. Così è questa miscela, dalle caratteristiche decise, dall'aroma agrumato, dolce, prezioso e irripetibile.

Per passare ad Academia, che ricorda l'energia, il fuoco e la sensualità, i tratti principali di Lisbeth, la protagonista femminile, tormentata e ribelle, ma al tempo stesso appassionata e coinvolgente, che si guadagna prepotentemente la scena, come Academia, dal gusto morbido, intenso, emozionante. Il gusto più adatto per essere servito con la pasticceria dolce.

Infine è stato servito H. Hausbrandt, con il suo aroma dolce e speziato e un gusto che ricorda antichi sapori di biscotto, nocciola e caramello. Sapori che ritornano costantemente alla memoria come Harriet, la misteriosa ragazza che apparirà a sorpresa alla fine del libro. Infine il "caffè macchiato alla Millennium", un caffè espresso che Hausbrandt ha proposto con

una cremosa mousse al latte. Il giallo è servito!

Dîner avec l'écrivain Stieg Larsson

Les pages les plus intenses de la Trilogie Millennium de Stieg Larsson, le phénomène éditorial, qui avec ses trois thrillers a conquis le monde entier, ont été revécues dans la Villa de la Torre du 16ème siècle à Fumane di Valpolicella en juillet dernier.

Les participants passionnés ont été impliqués à travers les sens, avec des images, sons, parfums, couleurs, saveurs. Tous les plats du dîner, réalisés AOC pour l'occasion, ont été repris de ceux consommés par les personnages larssonien: un noir de seiche comme ouverture, pour ensuite découvrir au fur et à mesure les plats successifs, comme un thriller passionnant, pour terminer avec un cheese-cake à la framboise, un des desserts préférés de l'écrivain.

Mais le fil rouge de la soirée fut le café: et, comme dans les pages de Larsson, nous avons siroté beaucoup de café et surtout un excellent café Hausbrandt.

A tel point que la Trilogie Millennium Hausbrandt, avec les mélanges Gourmet, Academia et H. Hausbrandt, liées chacune par couleur, goût et personnalité à un personnage du livre, est devenue un des protagonistes de la soirée.

L'excellence de Gourmet, représente Mikael, journaliste à l'esprit brillant, toujours attentif aux détails, un personnage aux qualités supérieures. De même que ce mélange, aux caractéristiques déterminées, à l'arôme d'agrumes, doux, précieux et inimitable.

Pour passer à l'Academia, qui rappelle l'énergie, le feu et la sensualité, les traits principaux de Lisbeth, la protagoniste femme, tourmentée et rebelle, mais en même temps passionnée et émouvante, qui prend le devant de la scène, comme l'Academia, au goût souple, intense, émouvant. Le goût le plus adapté pour être servi avec la pâtisserie sucrée.

Enfin, on a servi H. Hausbrandt, avec son arôme doux et épicé et un goût qui rappelle d'anciennes saveurs de biscuit, noisette et caramel. Saveurs inoubliables comme Harriet, la mystérieuse fille qui apparaît par surprise à la fin du livre. Enfin, le "café noisette à la Millennium", un café espresso que Hausbrandt a proposé avec une mousse de lait crémeuse.

Le thriller est servi!



Theresianer al Summer Jamboree

Senigallia 14-23 Agosto



Theresianer è stata protagonista della decima edizione di Summer Jamboree, uno dei tre più grandi e importanti eventi mondiali dedicati al genere fifties, una dieci giorni di concerti e musica fino al mattino, tenutasi a Senigallia dal 14 al 23 agosto.

Il festival nasce dalla passione di tre amici senigalliesi che nel 2000 lanciarono la prima edizione vedendo poi crescere sempre più la popolarità della manifestazione, con la partecipazione di artisti del calibro di Jerry Lee Lewis e Dita Von Teese, diventando un appuntamento imperdibile tra gli eventi estivi.

Ogni anno questo evento catapultava la città indietro nel tempo, in una suggestiva atmosfera anni '40-'50 con Dj's, concerti, corsi di ballo d'epoca e tante iniziative per gli appassionati della cultura e della musica di quei mitici anni, come il Rock'n'Roll, il Swing, il Jive e il Doo-Wop.

La decima edizione del Summer Jamboree non ha deluso le aspettative ed è stata un vero successo, catturando l'attenzione di un enorme numero di curiosi e appassionati.

Ogni serata è stata diversa dalle altre con feste hawaiane, burlesque, sfilate e naturalmente tantissimi concerti dal vivo. Non è mancata nemmeno la ristorazione a tema, accompagnata dalla birra Theresianer; un viaggio attraverso i sapori dell'America multietnica di ieri e di oggi, con piatti che spaziano dai tacos messicani ai classici hot dog ed hamburger, fino all'immane barbecue.

Theresianer non poteva lasciarsi sfuggire l'occasione di partecipare ad un evento così importante, con un notevole riscontro mediatico sulla carta stampata, radio e tv, nazionali e locali, senza contare l'enorme tam-tam virtuale che negli ultimi mesi ha riempito siti, blog, forum e newsletter.



Theresianer au Summer Jamboree Senigallia 14-23 Août

Theresianer a été protagoniste de la dixième édition du Summer Jamboree, un des trois plus grands et importants événements mondiaux consacrés au genre fifties, dix jours de concert et de musique jusqu'au petit matin, qui s'est déroulé à Senigallia du 14 au 23 août.

Le festival est né de la passion de trois amis de Senigallia qui, en 2000, ils lancèrent la première édition. La manifestation accrut en popularité et la participation d'artistes de renom tel que Jerry Lee Lewis et Dita Von Teese en a fait un événement incontournable de l'été.

Chaque année, cet événement catapulte la ville en arrière dans le temps, dans une atmosphère suggestive des années '40-'50 avec Dj's, concerts, cours de danse de l'époque et de nombreuses initiatives pour les passionnés de la culture et de la musique de ces années mythiques, comme le Rock'n'Roll, le Swing, le Jive et le Doo-Wop.

La dixième édition du Summer Jamboree n'a pas déçu et a été un vrai succès, capturant l'attention d'un nombre important de curieux et passionnés.

Chaque soirée a été différente des autres avec fêtes hawaïennes, burlesques, défilés et naturellement de nombreux concerts en live. Sans oublier les soirées à thème à travers la restauration, accompagnées par la bière Theresianer; un voyage à travers les saveurs de l'Amérique multiethnique d'hier et d'aujourd'hui, avec plats allant des tacos mexicains aux classiques: hot dogs et hamburgers, jusqu'à l'incontournable barbecue.

Theresianer ne pouvait laisser passer l'occasion de participer à un événement aussi important, avec un retour médiatique considérable (presse, radios et télévisions) nationales et locales, sans compter l'impact virtuel qui a rempli ces derniers mois les sites, blog, forum et newsletter.



Visita di Conrad Seidl



Conrad Seidl e il Mastro birraio Tullio Zangrando

11 Agosto 2009: Conrad Seidl, massima autorità nel giornalismo legato al mondo birra festeggia il 51° compleanno visitando Theresianer, accompagnato dalla moglie -intenditrice di birra pure lei- e dal figlio minore. Accolto da Martino Zanetti, Presidente dell'Azienda, dal figlio Fabrizio e da alcuni collaboratori, Conrad ha consegnato loro la decima edizione della sua "Bierguide 2009", la guida ai locali austriaci che per gli appassionati di birra è ormai diventata un indispensabile vademecum quando si tratta di scegliere il posto dove andare a bere una birra da intenditori.

"Lo scorso Natale ho assaggiato la Theresianer "Inverno" e prima ancora la "Theresianer Strong Ale" (vincitrice di una medaglia d'oro al severo concorso DLG) al Ristorante Bigoli, in Dametzstrasse a Linz: le ho trovate ottime ed è da allora che desideravo vedere la birreria dove esse nascono. Le considero infatti dei prodotti di spicco nel variegato quadro dell'odierna produzione italiana".

La visita si è conclusa con l'assaggio di tutte le specialità Theresianer. Il nostro ospite ha avuto modo di dimostrare la sua abilità di degustatore, riuscendo addirittura ad individuare alcune delle varietà di luppolo impiegate, trovando parole di grande apprezzamento ed elogio per la caratterizzazione e la complessità delle sensazioni al palato e al naso di tutti i tipi di birra sottoposti al suo giudizio.

"Della "Theresianer Vienna" ho sentito parlare molto bene già alcuni mesi or sono, quando il celebre Prof. Ludwig Narziss, dell'Università Birreria di Weihenstephan, a conclusione della sua conferenza per i Mastri Birrai Austriaci riuniti a Wieselburg per il loro Convegno Annuale, ha affermato che una ottima rappresentante di questo stile viene prodotta non in Austria, ma

nel Veneto !"

Nel congedarsi da Theresianer Conrad Seidl, ringraziando la famiglia Zanetti per la squisita ospitalità, ha sottolineato di essere stato particolarmente colpito non solo dal livello qualitativo delle birre degustate, ma anche dalla filosofia dell'Azienda e dalla singolarità della Fabbrica, con le sue raffinatezze architettoniche ed il perfetto equilibrio fra artigianalità e produzione, esprimendo la speranza di poter contraccambiare l'ospitalità nella sua città natale.

La visite de Conrad Seidl

11 août 2009 : Conrad Seidl, autorité suprême dans le journalisme lié au monde de la bière fête son 51ème anniversaire en visitant Theresianer, accompagné de sa femme - entrepreneur de bière elle aussi - et de son fils cadet. Accueilli par Martino Zanetti, Président de la Société, son fils Fabrizio et quelques collaborateurs, Conrad leur a remis la dixième édition de son "Bierguide 2009", le guide des établissements autrichiens qui, pour les passionnés de bière, est désormais devenu un guide indispensable quand il s'agit de choisir l'endroit où aller boire une bière entre connaisseurs.

"Noël passé, j'ai goûté la Theresianer "Hiver" et avant encore la "Theresianer Strong Ale" (gagnante d'une médaille d'or au concours strict DLG) au Restaurant Bigoli, dans la Dametzstrasse à Linz: je les ai trouvées excellentes et depuis lors je désirais voir la brasserie où elles étaient produites. Je les considère en effet comme des produits importants dans le cadre varié de la production italienne d'aujourd'hui".

La visite s'est terminée avec la dégustation de toutes les spécialités Theresianer. Notre hôte a eu l'occasion de démontrer son habileté de dégustateur, en réussissant nettement à individualiser certaines variétés de houblon utilisées, en trouvant les mots d'appréciation et d'éloge pour la caractérisation et la complexité des sensations au palais et au nez de tous les types de bière soumis à son jugement.

"J'ai entendu parler en bien de la "Theresianer Vienna" il y a déjà quelques mois quand le célèbre Prof. Ludwig Narziss, de l'Université de Brasserie de Weihenstephan, à la fin de sa conférence pour les Maîtres Brasseurs Autrichiens réunis à Wieselburg pour leur Congrès Annuel, a affirmé qu'une excellente représentante de ce style n'est pas produite en Autriche, mais en Vénétiel!"

En quittant la société Theresianer, Conrad Seidl, remerciant la famille Zanetti pour leur délicieuse hospitalité, a souligné avoir été particulièrement touché non seulement par le niveau de qualité des bières dégustées, mais aussi par la philosophie de la Société et par la singularité de l'Usine, avec ses raffinements architectoniques et l'équilibre parfait entre artisanat et production, et a exprimé l'envie de pouvoir les accueillir à son tour dans sa ville natale.

Da sinistra:

Tullio Zangrando, Conrad Seidl e Martino Zanetti



La manutenzione giornaliera della macchina al bar



Alcuni locali diventano dei punti di riferimento in città e hanno sempre nuova clientela: perché?

Perché i loro titolari hanno la volontà e l'intelligenza di curare il perfetto funzionamento di tutte le attrezzature attraverso il rispetto di precisi comportamenti e procedure che permettono di eccellere e di dare quel qualcosa in più rispetto alla concorrenza.

Hausbrandt li supporta ogni giorno con la fornitura di prodotti di alta qualità e con consulenze mirate attraverso un training formativo, che si propone di portare nel mondo la qualità dell'espresso italiano.

Ecco perché Hausbrandt vi propone un vero e proprio diario di una giornata ideale di lavoro: un elenco di attività di manutenzione e pulizia della macchina e del macinadosatore, da seguire in tutto l'arco della giornata, affinché il vostro caffè espresso sia ottimo.

ALL'APERTURA DEL LOCALE

- ✓ Erogare dai gruppi con i portafiltro vuoti agganciati, immettendo acqua pulita nelle tubature.
- ✓ Verificare la pressione pompante.
- ✓ Vaporizzare a vuoto per alcuni secondi, per eliminare le bolle d'aria in caldaia.
- ✓ Verificare la pressione della caldaia.
- ✓ Verificare la temperatura delle tazze.
- ✓ Macinare caffè sufficiente per qualche erogazione.
- ✓ Verificare e regolare la granulometria del caffè macinato.
- ✓ Utilizzare il caffè macinato entro tre ore.



OPERATIVITA' GIORNALIERA

- ✓ Verificare la quantità di macinato del dosatore. (almeno sino a metà dosatore).
- ✓ Se necessario, scaricare acqua dal gruppo erogatore (dopo 15 minuti di inattività).
- ✓ Se necessario, pulire il bordo del filtro.
- ✓ Dosare il macinato con colpi netti.
- ✓ Assestare il pannello di caffè.
- ✓ Pressare parallelamente al piano di filtro.
- ✓ Agganciare il porta filtro ed erogare immediatamente.
- ✓ Prelevare dal vano scalda tazze la tazzina alla giusta temperatura, di almeno 50° circa.
- ✓ Erogare 25/30 ml di espresso in 25/30 secondi.
- ✓ Sganciare il porta filtro e verificare il pannello del caffè.
- ✓ Scaricare i fondi e riagganciare.
- ✓ Periodicamente, pulire le doccette con la spazzola e il filtro e il porta filtro utilizzando l'erogatore di acqua calda.
- ✓ Erogare vapore a vuoto prima di utilizzare la lancia per montare il latte.
- ✓ Pulire la lancia con una spugnetta subito dopo la vaporizzazione del latte.



A FINE GIORNATA

- ✓ Pulire accuratamente filtri e porta filtro a appoggiarli sopra il piano scalda tazze.
- ✓ Scaricare con il filtro cieco.
- ✓ Prelevare dell'acqua dalla caldaia, permettendo così l'immissione di acqua pulita.
- ✓ Svuotare il dosatore, riporre il caffè macinato in un contenitore chiuso e conservarlo in un luogo fresco e asciutto.
- ✓ Pulire l'interno del dosatore con un pennello.
- ✓ Pulite l'interno della campana del macinadosatore (in presenza di residui oleosi).
- ✓ Rigenerare le resine del depuratore ogni 20 kg di caffè circa.





Certains établissements deviennent des points de référence en ville et ont toujours une nouvelle clientèle : pourquoi? Parce que leurs gérants ont la volonté et l'intelligence de soigner le fonctionnement parfait de tous les équipements à travers le respect de comportements précis et de procédures qui permettent d'exceller et de donner ce quelque chose de plus par rapport à la concurrence. Hausbrandt les soutient chaque jour avec la fourniture de produits de haute qualité et avec des consultations ciblées à travers un training de formation, qui se propose d'étendre au monde entier la qualité de l'expresso italien. Voici pourquoi Hausbrandt vous propose un vrai journal d'une journée idéale de travail : une liste d'activités d'entretien et de nettoyage de la machine et du moulin-doseur, à effectuer tout au long de la journée, afin que votre café expresso soit excellent.

A L'OUVERTURE DE L'ETABLISSEMENT.....

- ✓ Faire passer l'eau des groupes avec porte-filtres vides accrochés, en mettant de l'eau propre dans les canalisations.
- ✓ Vérifier la pression du pompage.
- ✓ Vaporiser à vide pendant quelques secondes, pour éliminer les bulles d'air dans la chaudière.
- ✓ Vérifier la pression de la chaudière.
- ✓ Vérifier la température des tasses.
- ✓ Moudre le café suffisant pour chaque dose.
- ✓ Vérifier et régler la granulométrie du café moulu.
- ✓ Utiliser le café moulu dans les trois heures.



OPERATIVITE QUOTIDIENNE.....

- ✓ Vérifier la quantité de café moulu du doseur. (au moins jusqu'à la moitié du doseur).
- ✓ Si nécessaire, évacuer l'eau du groupe de distribution (après 15 minutes d'inactivité).
- ✓ Si nécessaire, nettoyer le bord du filtre.
- ✓ Doser le café moulu avec des coups nets.
- ✓ Mettre le panneau de café à niveau.
- ✓ Presser parallèlement au plan du filtre.
- ✓ Accrocher le porte-filtre et distribuer immédiatement.
- ✓ Prélever du compartiment chauffe-tasses la tasse à la bonne température, d'au moins 50° environ.
- ✓ Distribuer 25/30 ml d'expresso en 25/30 secondes.
- ✓ Décrocher le porte-filtres et vérifier le panneau du café.
- ✓ Vider les fonds et raccrocher.
- ✓ Périodiquement, nettoyer les douchettes avec la brosse et le filtre et le porte-filtres en utilisant le distributeur d'eau chaude.
- ✓ Faire passer de la vapeur à vide avant d'utiliser la lance pour monter le lait.
- ✓ Nettoyer la lance avec une petite éponge juste après la vaporisation du lait.



A LA FIN DE LA JOURNEE

- ✓ Nettoyer soigneusement les filtres et les porte-filtres à placer sur le plan du chauffe-tasses.
- ✓ Vider avec le filtre aveugle.
- ✓ Prélever de l'eau de la chaudière, en permettant ainsi la sortie d'eau propre.
- ✓ Vider le doseur, replacer le café moulu dans un récipient fermé et le conserver dans un lieu frais et sec.
- ✓ Nettoyer l'intérieur du doseur avec un pinceau.
- ✓ Nettoyer l'intérieur de la cloche du moulin-doseur (en présence de résidus huileux).
- ✓ Régénérer les résines du dépurateur tous les 20 kg de café environ.



Benvenuti a Belgrado, la sede di Ecomex D.o.o.



Nel corso di tre intense giornate di lavoro, i primi di luglio, una delegazione Hausbrandt, guidata da Fabrizio Zanetti, Amministratore Delegato dell'Azienda, ha effettuato una visita al partner ormai storico Ecomex D.o.o. di Belgrado.

La visita in Serbia ha fornito agli ospiti italiani una conoscenza più diretta e approfondita di questa importante realtà, che rappresenta sin dal 1996 un punto di riferimento internazionale significativo per Hausbrandt e che ha contribuito a creare nuove e rilevanti sinergie tra il paese balcanico e l'Azienda.

La Serbia, un paese in forte crescita, offre spazi di mercato sempre più interessanti; nel corso dei 13 anni di collaborazione con Ecomex D.o.o., grazie all'impegno e alla lungimiranza del suo Presidente Dusan Kekus, il marchio Hausbrandt ha acquisito una posizione di leadership settore del caffè espresso sull'intero territorio della Repubblica Serba, toccando il 25% di quota di mercato. Uno sviluppo così "accelerato" è stato possibile anche grazie alla fattiva collaborazione di una capillare rete di professionisti e distributori regionali che hanno acquisito i locali più prestigiosi della regione e i più trendy della Down Town di Belgrado, città dalla cultura a metà tra Europa Occidentale e Orientale e crocevia di intensi scambi commerciali.

Quali sono i plus che "fanno la differenza" di Ecomex? Certamente un ufficio tecnico e assistenza che provvede a soddisfare ogni giorno le richieste dei numerosi clienti, che hanno fatto e fanno del marchio e della qualità Hausbrandt il loro business quotidiano; ma un grande impulso viene dato anche dall'



Department Marketing, che promuove iniziative di successo, come ad esempio la sponsorizzazione della squadra di calcio del Partizan Beograd, nota non solo in madrepatria ma anche e soprattutto per i successi in Champions League.

Per l'occasione il Marketing Manager della Società ha omaggiato Fabrizio Zanetti della maglia numero 9 della squadra, così come lo scorso anno era stata regalata al Presidente Martino Zanetti la numero 10.

Bienvenue à Belgrade, le siège de Ecomex D.o.o.

Au cours de trois intenses journées de travail, au début juillet, une délégation Hausbrandt, conduite par Fabrizio Zanetti, Administrateur Délégué de la Société, a effectué une visite au partenaire désormais historique Ecomex D.o.o. di Belgrado.

La visite en Serbie a fourni aux hôtes italiens une connaissance plus directe et approfondie de cette importante réalité, qui représente depuis 1996 un point de référence international important pour Hausbrandt et qui a contribué à créer de nouvelles et importantes synergies entre le pays balkanique et la Société.

La Serbie, un pays en forte croissance, offre des espaces de marché toujours plus intéressants; au cours des 13 années de collaboration avec Ecomex D.o.o., grâce à l'engagement et la clairvoyance de son Président Dusan Kekus, la marque Hausbrandt a acquis une position de leadership dans le secteur du café expresso sur tout le territoire de la République Serbe, en atteignant 25% de parts de marché. Un développement si "accélééré" a aussi été possible grâce à la collaboration efficace d'un réseau capillaire de professionnels et de distributeurs régionaux qui ont achetés les établissements les plus prestigieux de la région et les plus trendy de la Down Town de Belgrade, ville de la culture à cheval entre l'Europe Occidentale et Orientale et croisements d'intenses échanges commerciaux.

Quels sont les plus qui "font la différence" de Ecomex? Certainement un bureau technique et d'assistance qui prévoit de satisfaire chaque jour les demandes de nombreux clients, qui ont fait et font de la marque et de la qualité Hausbrandt leur business quotidien; mais une grande impulsion provient aussi

du Department Marketing, qui promeut des initiatives à succès, comme par exemple la sponsorisation de l'équipe de football du Partizan Beograd, connue non seulement dans leur mère patrie mais aussi et surtout pour leurs succès en ligue des champions.

Pour l'occasion, le Manager Marketing de la Société a offert à Fabrizio Zanetti le maillot numéro 9 de l'équipe, comme il avait été offert le numéro 10 l'année dernière au Président Martino Zanetti.



THERESIANER PREMIUM PILS

Medaglia d'Argento DLG 2009



Unica Pils Italiana sul Podio

Medaglia d'argento DLG: il riconoscimento più alto ottenuto in questa categoria da una Pils Italiana. DLG è l'ente delegato dal Ministero dell'Agricoltura della Germania alla produzione di tutti i prodotti agricoli. Un gruppo di qualificati esperti valuta ciascuna birra in concorso sottoponendola ad attenti e rigorosi esami soggettivi e di laboratorio, al fine di valutare la qualità e la conformità alla "Legge di Purezza".

www.theresianer.com