



TAKE A BREAK, ENJOY POZ!

CORPORATE PROFILE

Ottobre 2023

POZ. Coffee: la rivoluzione della pausa caffè in azienda!

POZ è qualità interamente made in Italy, design accurato, completezza di offerta, sartorialità e, non ultimo, sostenibilità.

POZ progetta e realizza per i Brand una “coffee experience” sartoriale, orgogliosamente Made in Italy, altamente qualitativa, totalmente personalizzabile, a partire dalle miscele e dal packaging fino gli accessori per la degustazione, sostenibile e completa in ogni dettaglio. Alla selezione di preziose miscele di caffè Premium di livello Specialty, si affianca infatti un vasto catalogo di “sfizi” artigianali dolci e salati, realizzati da piccoli e storici produttori locali d’eccellenza, senza uso di coloranti, conservanti e prodotti chimici e solo con materie prime di pregio, quali presidi Slow Food, prodotti DOC, DOP e IGP, per far vivere un autentico viaggio nei sapori d’Italia.

A tutto ciò si aggiungono importanti contenuti tecnologici, grazie soprattutto alle macchine superautomatiche del main parter Rhea Vendors Group, e un accurato design che, con il supporto di un marketing innovativo ed etico e di una raffinata visual communication, contribuiscono a offrire un’esperienza ingaggiante, oltre a una pausa caffè eccellente e realmente gratificante.

L’esperienza continua anche a casa, grazie alla line Home & Small Business e all’e-commerce dedicato agli iscritti a POZitive!, la Community di Italian food & beauty lovers, che sarà lanciata a breve.



SOSTENIBILITA'

Il rispetto per l'ambiente è la filosofia di POZ: essere sostenibili è molto più che una semplice convinzione, è una vera e propria fede.

I principali accorgimenti che adottiamo sono:

No alle capsule, zero rifiuti:

POZ utilizza macchine professionali superautomatiche tecnologicamente avanzatissime, con il sistema Bean to Cup (dal chicco alla tazza: la polvere di caffè necessaria per ogni singola erogazione viene macinata al momento) o macchine a cialde ESE in carta, per ottenere un'elevatissima qualità e zero rifiuti (niente capsule, nessuno scarto: i fondi di caffè sono concime organico e si possono riutilizzare in molte modalità, anche non convenzionali e creative);

Il corredo caffè è in ceramica o in carta FSC: niente plastica. Unica eccezione, gli incarti degli sfizi, compromesso necessario per evitare l'uso di conservanti e limitare lo spreco;

Risparmio energetico:

Bassissimi consumi grazie alla progettazione intelligente dei circuiti che tiene conto del massimo risparmio energetico. Le superautomatiche Rhea dispongono inoltre dell'esclusivo sistema di riscaldamento a induzione brevettato, che scalda l'acqua solo al momento dell'erogazione delle bevande, permettendo un notevole risparmio nel consumo di energia, a differenza dei tradizionali sistemi a caldaia che devono sempre stare accesi ed in pressione;

Zero sprechi:

Il caffè non pre-macinato dura più a lungo e si conserva dunque meglio, permettendone il consumo fino al suo esaurimento;

Partner certificati:

Scegliamo tutti i nostri partner solo a condizione che lavorino in modo sostenibile.



IL MAIN PARTNER

Rhea Vendors Group, main partner di POZ, fondata nel 1960, è tra i più importanti produttori al mondo di macchine caffè e distributori automatici, ampiamente personalizzabili.

Eccellenza del Made in Italy, si contraddistingue per una forte impronta internazionale, design di altissimo livello e tecnologie all'avanguardia, tra cui alcune brevettate (Varitherm, VariGrind, VariFlex). Con Headquarters e produzione in provincia di Varese e filiali in 9 paesi esteri, Rhea ha il vanto di diffondere la cultura del caffè in oltre 90 paesi del mondo.

Da player del settore del vending a precursore nell'utilizzo della distribuzione automatica nei settori del new retail, hotellerie e out of home, Rhea interpreta e anticipa un mercato in continua evoluzione. Posizionandosi tra il mondo digitale e quello fisico, le nuove proposte di Rhea rivoluzionano il concetto dell'ospitalità e l'offerta di consumo in contesti sia business che residenziali, contribuendo a migliorare la qualità della vita delle persone.

www.rheavendors.com

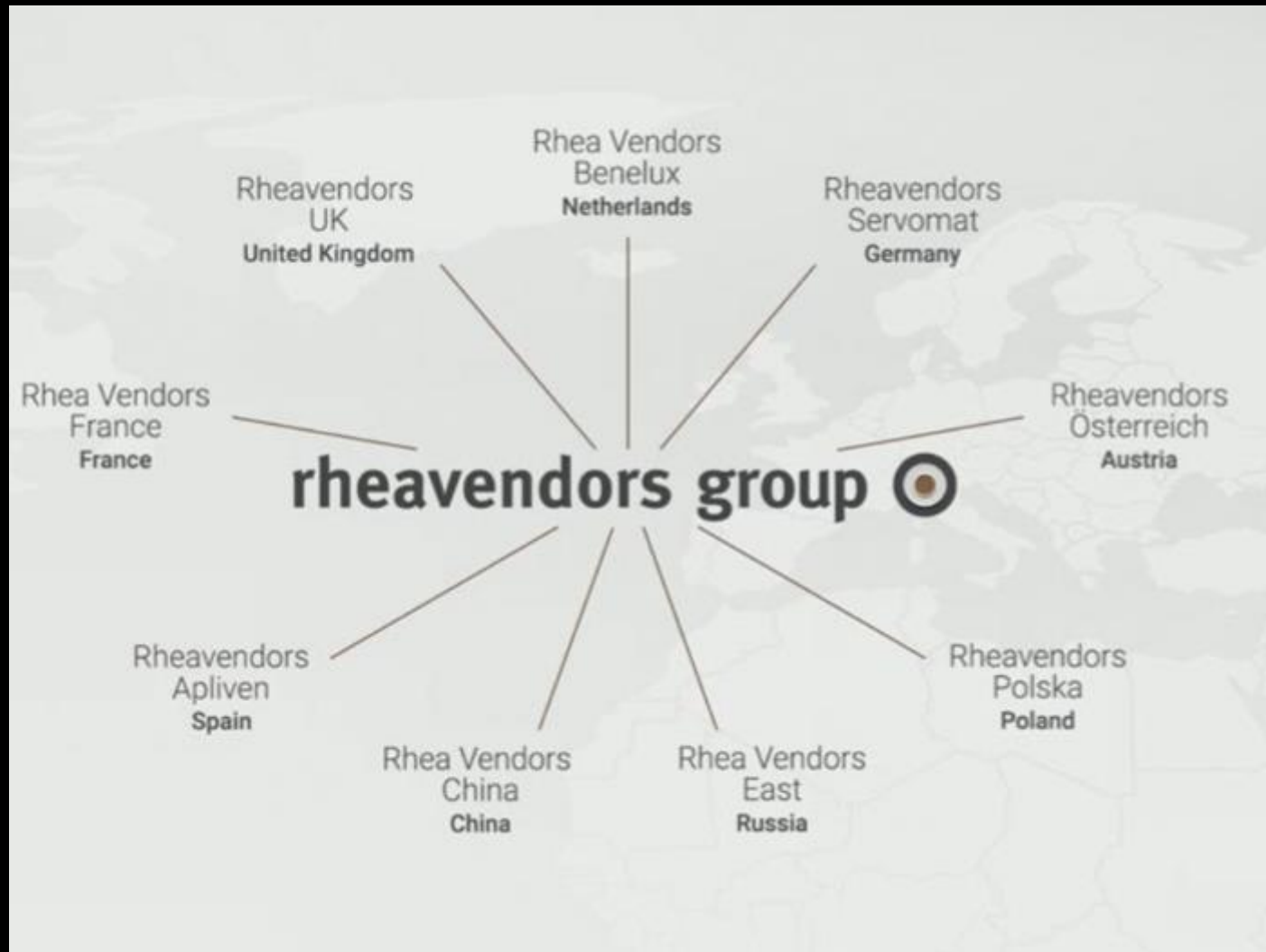
LinkedIn: [Rhea Vendors Group](#)

Instagram: [Rheavendorsgroup](#)

Facebook: [Rhea Vendors](#)



RETE GLOBALE



TECNOLOGIE

variflex



varigrind



varitherm



RICERCA e DESIGN



POZ

design by *pininfarina*

www.poz.coffee

RICERCA e DESIGN



KAIROS design by
Davide Livermore

w w w . p o z . c o f f e e

RICERCA e DESIGN

POZ



design by

CARLO
RATTI
ASSOCIATI

w w w . p o z . c o f f e e

TESTIMONIAL



Davide Scabbin
Chef stellato



Simona Ghizzoni
Fotografa



Davide Livermore
Regista d'opera, scenografo



I CAFFÈ

Un caffè eccellente è una vera e propria scienza. La sua qualità dipende da moltissime variabili, in sintesi: la materia prima, la lavorazione e la tostatura, la macinazione, l'estrazione e l'erogazione, la qualità dell'acqua e la sua temperatura.

POZ ha scelto solo miscele Premium, con origini iper-selezionate, tostate singolarmente a bassa temperatura per estrarre al meglio le componenti aromatiche dal chicco, variegata e complessa e con sentori di amaro e acido perfettamente bilanciati. Le miscele sono state studiate per le macchine automatiche per il caffè di Rhea con l'expertise di Andrea Lattuada e Mariano Semino di Little Bean, pluripremiata micro roastery italiana.

Il risultato in tazza assicura una qualità al palato pari, se non superiore, a quella della maggior parte dei bar, paragonabile al livello degli Specialty Coffee: una degustazione sensoriale intensa e stimolante, che lascia in bocca un gusto morbido e persistente.



POZ



I CAFFÈ

Pregiate miscele di caffè in grani e in cialde ESE

- Caffè Premium, Arabica 100% 3 origini
- Miscela di caffè Premium, Arabica 50% Robusta 50%
- Decaffeinato, Arabica 60% Robusta 40%



GLI SFIZI

Qualità senza eguali

POZ propone un vero e proprio viaggio nei sapori italiani, con la sua ampia selezione di sfizi dolci e salati composta da oltre 70 referenze ([vedi catalogo qui](#)).

Piccola pasticceria artigianale, tortine, biscotti, dolcetti, croccantini, praline e cioccolateria, ma anche prodotti da forno salati: focaccia genovese, tarallini, biscotti salati e tanto altro. I prodotti vengono lavorati quasi sempre ancora a mano, con una lunga lievitazione naturale e senza mai ricorrere all'utilizzo di additivi chimici, aromi artificiali, conservanti e coloranti, utilizzando solo materie prime pregiate, quali farine di grani antichi, prodotti IGP e DOP, presidi Slow Food.

Queste meraviglie della tradizione italiana sono prodotte in collaborazione con selezionati e storici produttori artigianali di eccellenza, veri e propri partner che si sono impegnati a dare il meglio nel progetto, rielaborando antiche ricette, riprogettando il packaging, organizzando logistica e produzione per garantire la massima qualità e un servizio eccellente.



GLI SFIZI





LE MACCHINE

w w w . p o z . c o f f e e

LE MACCHINE/ 1

1. LaRhea gamma TT1 e gamma V

Superautomatiche fully digital di ultima generazione, intelligenti e connesse, con design e UX estremamente curati, le macchine LaRhea garantiscono una qualità elevata e costante per ogni caffè erogato.

Metodo bean to cup: il caffè viene macinato all'istante (proprio come avviene al Bar), dunque non subisce ossidazioni e alterazioni di alcun tipo, come ad esempio il contatto con la plastica o l'alluminio delle capsule. La temperatura di erogazione è regolata elettronicamente e resa quindi costante durante tutta la fase di estrazione: impossibile avere un caffè bruciato o sotto estratto. La tecnologia smart di riscaldamento dei circuiti permette l'ottimizzazione dell'energia necessaria, riducendo drasticamente il consumo complessivo rispetto alle macchine tradizionali, risultando quindi una delle soluzioni più sostenibili sul mercato.

Viene utilizzata un'elevata quantità di caffè macinato (in media 9 grammi, contro circa 4,5/6 del vending tradizionale e 5/7 delle capsule): la bevanda ha così più corpo, maggiore intensità e migliore cremosità.

Le macchine inoltre sono dotate di un sistema di filtratura professionale, per mantenere la durezza dell'acqua sempre a livello ideale





rhTT1

Gamma LaRhea-TT1



rhTT1.v+



rhTT1.e



rhTT1.i




rhea
rhTT1.v+

Description:

The rhTT1 is the perfect combination between design and ergonomics. This machine is designed to fit every environment and to create an intuitive coffee experience for our consumers.

rhTT1.v+ has the Varitherm, our patented induction heating system which adjusts the temperature of the water to the specific drink recipe requested, even for different ingredients within the same recipe.

What's more induction heating allow savings on energy costs and consumption by comparison to traditional boilers.



**RhTT.1
Measures**

width: 375 mm
height: 610 mm
depth: 575 mm
cup support height: 90 mm
dispensing area height: 165 mm

©2021 rheavendors group | All rights reserved

<https://www.rheavendors.com/wp-content/uploads/2022/05/Rhea-Vendors-rhea-rhTT1-english.pdf>

w w w . p o z . c o f f e e

Gamma LaRhea-V





laRhea V+ grande 2 premium

Description:

All the advantages of the grande premium with the addition of a transparent hopper that holds two different types of beans.

laRhea V+ grande 2 premium has the Varitherm, our patented induction heating system which adjusts the temperature of water to the specific drink recipe required even for different ingredients within 1 recipe.

What's more induction heating allows for lower energy costs and consumption by comparison to traditional boilers.



laRhea V+ eC Measures

width: 422 mm
height: 668 mm
depth: 585 mm

©2021 rheavendors group | All rights reserved

<https://www.rheavendors.com/collection/laRhea-v-grande-2-premium/>

w w w . p o z . c o f f e e

LE MACCHINE/ 2 LINEA HOME & SMALL BUSINESS

2. Macchina a cialde Capitani QB Total Black Edition for POZ

Sistema basato sul metodo di estrazione a cialde ESE 44, rappresentato dalla Capitani QB Total Black Edition for POZ.coffee, macchina di design minimalista, robusta e compatta, con dimensioni e peso molto contenuti, per l'appunto, Quanto Basta: 28 x 13,5 x h 23 cm, peso 2,9 Kg. Piccola, ma con caratteristiche professionali: potenza massima 800 W, pompa 20 BAR, dosi programmabili, sistema di infusione pneumatico dotato di pre-infusione (serve a pre-riscaldare il filtro in modo da ottenere un'erogazione ancora migliore), spia temperatura ottimale con funzione energy saving. Capacità serbatoio: 0,8 litri, cavo alimentazione 3×1 mt. 1, certificazione MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti).

Le macchine Capitani sono interamente made in Italy, fatte a mano una per una, con componenti italiani al 100%. L'azienda è dotata del sistema gestione qualità ISO 9001, oltre alle certificazioni specifiche di prodotto. Vengono utilizzati per la produzione solo materiali nobili: acciaio, alluminio e polimeri di alta qualità. La tecnologia utilizzata nella produzione favorisce il risparmio energetico e di CO2 nel rispetto dell'ambiente. Calcare e manutenzione sono ridotti al minimo, grazie al cuore tecnologico brevettato.



POZ



Machina a cialde Capitani QB
Total Black Edition for POZ



w w w . p o z . c o f f e e

LE MACCHINE/3

3. Distributore di “sfizi” Sider Dispenser

Macchina elettromeccanica automatica per prodotti food in monoporzione, caratterizzata dalla semplicità d'uso e dai volumi compatti, con un'estetica sobria e un design minimale.

Può gestire fino a 16 diverse referenze per un totale di circa 120 pezzi.



LINEA ACCESSORI



Side Dispenser LaRhea



Altezza cm. 183,5
Larghezza cm. 31,0
Profondità cm. 83,5
" c/porta aperta cm. 143,5

Peso circa 120 Kg.



GLI ACCESSORI

w w w . p o z . c o f f e e

LINEA ACCESSORI

Scaldatasse professionale



Lavatazze tabletop UV ad alta temperatura



LINEA ACCESSORI



Tazzine in ceramica personalizzate



KIT Eco-disposable



BAG & CUP To Go





© Copyright BCE Business Coffee Experience
All rights reserved

w w w . p o z . c o f f e e