



MOAK[®]



catalogo generale
general catalogue



Questa è la nostra storia

This is our story

We often forget that companies are not abstract entities. We forget that companies are established, conducted and experienced by men and women. Men and women, whose private lives are indissolvably interlaced

with the life of the company they established, conducted or where they simply work for. For this reason – in order to return the human dimension of our reality to those who read what we write – we wanted the men and women, who lived and are still living our reality, to tell it.

Molto spesso ci si dimentica che le aziende non sono delle entità astratte.

Ci si dimentica che le aziende sono fondate, amministrare e vissute da uomini e donne.

Uomini e donne le cui storie personali si intrecciano indissolubilmente con quelle delle aziende che hanno fondato, amministrato o dove semplicemente lavorano.

È per questo motivo, per restituire a chi ci legge la dimensione umana della nostra realtà, che abbiamo deciso di lasciare che a raccontarla fossero gli uomini e le donne, che la nostra realtà l'hanno vissuta e continuano a viverla.



indice / index

storia / history	11
produzione / production	17
laboratorio / laboratory	23
formazione / training	31
mondo / world	35
cultura / culture	39
for[me]moak / for[me]moak	45
caffè / coffee	49
bio fair / bio fair	53



Moak una storia fatta di passioni

Moak
a story made
of passion

Born in 1967, Caffè Moak works in the coffee roasting and distribution sector. In nearly fifty years of activity, the company is nowadays present in many countries, but the bond with its territory is primordial. The town

storia history

Nata nel 1967, Caffè Moak opera nel settore della torrefazione e distribuzione del caffè. A quasi cinquant'anni di attività oggi l'azienda è presente in molti Paesi, ma il suo legame con il territorio è primordiale. La città di Modica, dove fu fondata Moak, ha fatto parte nella sua storia millenaria delle più grandi civiltà: Motyka per i greci, Motuca per i romani, Mohac per gli arabi. E proprio agli arabi ci si volle richiamare quando Giovanni Spadola diede vita ad una nuova realtà imprenditoriale. In pochi anni Caffè Moak raggiunge importanti traguardi, con una significativa espansione prima sul territorio italiano, poi all'estero, conquistando i mercati dei cinque continenti. Un successo ottenuto grazie ai nuovi progetti di

of Modica, where Moak was founded, was part of the greatest civilizations during its thousand-year old history: Motyka for the Greeks, Motuca for the Romans, Mohac for the Arabs. Indeed, the Arabs wanted to be recalled



when Giovanni Spadola gave life to a new entrepreneurial reality. In few years, Caffè Moak reaches important goals with a significant growth on Italian ground first, and then abroad, cornering the markets in the five continents. An achievement gained thanks to new modernization projects the company started in both the production and management sector. The new headquarters consist of an architectural complex measuring 10,000 sq m. Boasting spacious glazed areas and being entirely covered with solar panels, the new business district was designed and built in respect of the environment and quality of life. However, what turned Moak into a “made in Italy” quality brand is the careful selection of coffees, among the most valued worldwide, as well as the single roasting system – a process that allows to respect the organoleptic features of every single coffee bean, and to offer clients the pleasure of a real Italian espresso, whether it is at the bar, at home or in the office.

modernizzazione che l’azienda ha avviato sia nel settore produttivo che gestionale. La nuova sede opera in un complesso architettonico di 10.000 m². Caratterizzato da ampi spazi vetrati e interamente coperto da un impianto fotovoltaico, il nuovo centro direzionale è stato progettato nel rispetto dell’ambiente e della qualità della vita. Ciò che però ha reso Moak un marchio di qualità “made in Italy” è la accurata selezione dei caffè, tra i più ricercati al mondo e il sistema della tostatura singola, un procedimento che permette di rispettare le caratteristiche organolettiche di ogni singolo chicco e di offrire ai propri clienti il piacere di un vero espresso italiano, al bar, a casa o in ufficio.



Ogni qualità di caffè viene tostata separatamente dalle altre


**Each species of
coffee is roasted
individually**

Since its beginnings, Moak has been adopting the single roasting system. Each kind of coffee is roasted separately and therefore allows every type of seed to reach an ideal roasting level for the desired blend. Such process

allows respecting the organoleptic features of every single coffee type and offers clients a constant high-quality product. Processing techniques have not changed over the years: though being totally mechanized – from storage

produzione production

Fin dalla sua nascita Caffè Moak ha adottato il sistema della tostatura singola. Ogni qualità di caffè, cioè, viene tostata separatamente dalle altre, consentendo a ogni tipo di seme di raggiungere il grado di torrefazione ideale per la miscela che si vuole realizzare. Questo procedimento permette sia di rispettare le caratteristiche organolettiche di ogni specie di caffè, sia di offrire ai clienti un prodotto di qualità sempre costante. Negli anni il metodo di lavorazione non è cambiato: pur essendo totalmente meccanizzato – dallo stoccaggio dei caffè verdi, fino al posizionamento in magazzino dei lavorati – il nuovo impianto continua ad utilizzare lo stesso sistema di tostatura, nel totale rispetto delle



of green beans to warehousing of the processed materials – the new production plant keeps on using the same roasting system in full respect of the specificity of each kind of coffee. It is among the most modern and innovative in Europe and features an automated system to clean green beans, a densimetric table (which allows removing foreign bodies, broken and moth-eaten beans), a bucket elevator and pneumatic conveyor system, and eight packaging lines that are interfaced with a palletisation system equipped with two anthropomorphic robots. Synergy between professional experience and cutting edge technology allows the company to produce large amounts of coffee, with a productive capacity of 63,000 kilos of roasted coffee per day, by constantly maintaining a handmade-roasting quality.

specificità di ogni tipo di caffè. Tra i più moderni e innovativi in Europa, è dotato di un sistema automatizzato di pulizia del crudo, di una tavola densimetrica (che permette di eliminare corpi estranei, chicchi rotti e tarlati), di un sistema di trasporto tazza e pneumatico e di otto linee di confezionamento, interfacciate con un impianto di palletizzazione

dotato di due robot antropomorfi. La sinergia tra esperienza professionale e tecnologia all'avanguardia, consente all'azienda di produrre caffè in grandi quantitativi, con una capacità produttiva di 63.000 chili di caffè tostato al giorno, mantenendo costante una qualità da torrefazione artigianale.



**Controlliamo
costantemente
i caffè che
produciamo
perchè siano
sempre di
qualità**

**We continually check
the coffees we produce
so that they always
are of high quality**

One of the most important parts of our job consists in continuously checking the features of coffee we produce. Moak is one of the few Italian companies featuring an in-house chemical lab. Thanks to highly sophisticated equipment, daily checks are carried out on incoming green beans, but

also further tests in compliance with Moak's quality standard. Moreover, the new spin-off also checks and analyses the waters barmen use to make coffee, in order to guarantee an excellent preparation in cup. Another important element of our work is to monitor closely the impact

laboratorio
laboratory

Una delle parti più importanti del nostro lavoro consiste nel controllare costantemente le caratteristiche del caffè che produciamo. Moak è una delle poche torrefazioni ad avere un laboratorio chimico interno. Grazie alle strumentazioni altamente sofisticate, ogni giorno vengono effettuati controlli sul crudo in entrata ed ulteriori verifiche di conformità allo standard qualitativo Moak. Il nuovo spin-off, inoltre, effettua anche analisi delle acque utilizzate dal barista per l'erogazione, al fine di garantire un'ottima preparazione in tazza. Altra importante componente del nostro lavoro consiste nel tenere sotto stretta osservazione l'impatto che il nostro ciclo produttivo ha sul territorio. Grazie alla costante attenzione alla qualità e al rispetto



our productive cycle has on the territory. Thanks to continuous attention to quality and respect for the environment and human health, the company obtained important certifications.
ISO 9001: attests the rigour Moak employs in quality management systems;
ISO 14001: certifies that the company uses high standards in respect of the environment in the production and management process.
Fairtrade: guarantee seal of Fair Trade;
Organic: certifies that coffee comes from organic farming without the use of pesticides;
Kosher attests that coffee is compliant with Jewish food laws;
ISO 22000 /BRC / IFS: certify the compliance of the business quality management system regarding the most stringent standards of the world as for food safety.

ambientale e della salute umana, l'azienda ha ottenuto importanti certificazioni.
ISO 9001: attesta il rigore che Moak applica nei sistemi di gestione per la qualità;
ISO 14001: certifica che l'azienda adotta nel processo produttivo e gestionale elevati standard nel rispetto ambientale.
Fairtrade: marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale;
Biologico: certifica che il caffè è stato coltivato senza utilizzo di pesticidi;





Kosher: attesta che il caffè è conforme alle regole alimentari ebraiche;
ISO 22000 /BRC / IFS: attestano la conformità del sistema di gestione qualità aziendale ai più stringenti standard al mondo in materia di sicurezza alimentare.



Formiamo professionisti in grado di esaltare le nostre miscele

**We train barmen
that are able to
enhance our blends**

The moment our entire work and our passion for coffee are actualised is the preparation in cup. In order to enhance our blends, Moak has been committing itself for years in training barmen that serve our coffee.

A department dedicated to training, including equipped rooms, was set up within the new business district, where

professionals of the sector are followed by AST trainers (Authorized Scae Trainer) regarding procedures to prepare a perfect coffee, and how to manage one's coffee shop at best. Moak also offers personalised training courses in the premises of its clients, spreading and promoting the art of being able to make a real Italian espresso all over the world.

formazione training

Il momento in cui tutto il nostro lavoro e la nostra passione per il caffè si concretizzano è la preparazione in tazza. Affinché le nostre miscele vengano esaltate, Moak è impegnata da anni nella formazione dei baristi che servono il nostro caffè. All'interno del nuovo centro direzionale è stata creata una divisione dedicata alla formazione, con aule attrezzate dove professionisti del settore vengono istruiti da trainer Ast (Authorized Scae Trainer) su come preparare un ottimo espresso e su come gestire al meglio il proprio locale. Moak organizza anche corsi di formazione personalizzati presso i propri clienti, divulgando e promuovendo in tutto il mondo l'arte del saper fare il vero espresso italiano.



Divulghiamo e promuoviamo nel mondo la cultura del vero espresso italiano

We spread and promote the culture of real Italian espresso all over the world

Moak's adventure started in 1996. The expansion abroad grows in few years, cornering all of the five continents, where the Moak brand is recognised as Made in Italy quality seal. Such result is obtained thanks to the divulgation of coffee culture and "education" towards real Italian espresso, in respect of the

mondo world

L'avventura di Moak nel mondo è cominciata nel 1996. In pochi anni cresce l'espansione all'estero, conquistando tutti e cinque i continenti, dove il brand Moak viene riconosciuto come marchio di qualità del made in Italy. Un risultato ottenuto grazie al lavoro di divulgazione della cultura del caffè e di "educazione" al vero espresso italiano, nel rispetto delle tradizioni del territorio in cui è presente. È per questo che Moak propone un'ampia linea di prodotti, dal filter coffee ai caffè liofilizzati, perché ciascuno, in ogni parte del mondo, possa riconoscere nei nostri caffè, il proprio gusto. Presente in oltre 60 Paesi, oggi l'azienda ha una quota export pari al 35% del fatturato.

local traditions. This is why Moak offers a wide range of products, from filter coffee to freeze-dried coffee, so that everybody all over the world is able to give those, who choose to in our coffees. Present in more than 60 countries, the company is nowadays having an export quote equal to 35% of its sales volume.



Il caffè è anche un pretesto per scrivere e raccontare immagini

**Coffee also
is an opportunity
to write and
narrate pictures**

Coffee is an excuse. The excuse to date, talk, get together, argue, make business, get acquainted, and meet again. All this - and much more - happens in those few minutes foreseen by the liturgy of coffee. A short

cultura culture

Il caffè è un pretesto. Il pretesto per darsi appuntamento, parlarsi, incontrarsi, litigare, fare affari, conoscersi, ritrovarsi. Tutto questo accade - e molto altro - in quei pochi minuti previsti dalla liturgia del caffè. Un tempo breve, quasi un lampo nell'economia di una vita, rapido e provvisorio come una forte emozione. Forse per questo, per fissare le emozioni, poterle conservare, ripeterle e non sentirle perdute, che abbiamo scelto di dar vita a Moak Cultura, un progetto che nasce nel 2000 con il Caffè Letterario Moak, il premio nazionale di narrativa, per poi essere affiancato da Corto Moak, concorso internazionale di cortometraggi, fino ad evolversi ed innovarsi in Fuori Fuoco Moak, contest internazionale

timeframe, nearly a flash in the economy of lifetime, as quick and temporary as a strong emotion. Maybe this is the reason why we chose to give life to Moak Cultura, a project born in the year 2000 with Caffè Letterario



Moak, the national narration contest, and then joined by Corto Moak, the international short-film contest, evolving and innovating with Fuori Fuoco Moak, international photography contest: to set emotions, being able to treasure them, repeat them and don't feel them lost. The panel of judges following one another over the years were represented by famous names of the national artistic panorama, who significantly contributed to the great cultural importance of the contests. These appointments have the double aim to spread culture through different art forms and offer young people to introduce their skills in a creative field. Young emergent as well as well-known artists of very different age and life experiences, who made their feelings and memories eternal through coffee – some with words, some with frames, some with images – turning them into real art works, divulged by Moak worldwide.

di fotografia. Le giurie che si sono succedute negli anni sono state rappresentate da nomi illustri del panorama artistico nazionale, che hanno contribuito in maniera significativa allo spessore culturale dei concorsi. Appuntamenti nati con il duplice obiettivo di diffondere cultura attraverso le diverse forme d'arte e offrire ai giovani la possibilità di far conoscere le proprie capacità in campo creativo. Artisti emergenti, ma anche affermati, di età ed esperienze di vita assai diverse, che attraverso il caffè hanno reso immortali - chi con le parole, chi con fotogrammi e chi con le immagini - le loro emozioni e i loro ricordi, trasformandoli in vere e proprie opere d'arte, divulgate da Moak in tutto il mondo.



for[me] zero

for[me] mkt

Diamo nuove forme a idee e progetti legati al caffè

We give ideas and projects bound to coffee new forms

In 2008, Bob Noorda redesigns the Moak brand and develops the new Corporate Identity. This is how for[me]moak is set up, an in-house marketing agency where designers and advertisers carry out a continuous research in the field of visual communication and design. People enlived by the strong ambition to create and invent new vehicles taking "forms" of items that are more

or less connected to coffee; nonconventional projects that are, however, always ascribable to the Moak identity. A work that is also shared in new fields, and which allowed Moak to establish relationships with renowned Italian partners, such as Aiap (Italian Association for the Development of Visual Communication) and ADI (Italian Association of Industrial Design).

FOR[ME]MOAK®

Nel 2008 Bob Noorda ridisegna il marchio Moak e sviluppa la nuova Corporate Identity. Nasce così for[me]moak, un'agenzia marketing interna dove designer e pubblicitari svolgono una costante ricerca nel campo della comunicazione visiva e del design. Persone animate dalla forte ambizione di creare e inventare nuovi veicoli che prendono le "forme" di oggetti che al caffè sono più o meno legati; progetti non convenzionali, ma sempre riconducibili all'identità Moak. Un lavoro condiviso anche in nuovi ambiti e grazie al quale Moak ha potuto intrecciare collaborazioni con autorevoli partner nazionali come Aiap (Associazione Italiana design per la Comunicazione Visiva) e ADI (Associazione Disegno Industriale).



Il caffè è la nostra grande passione

Coffee is our great passion

The high quality of Moak's products arises from the accurate research of best Arabica and Robusta cru and from a production process that has been able to use the most modern and efficient technologies. Thanks to the single roasting process, our blends are balanced – fruit of a perfect alchemy able to satisfy different tastes and be

caffè coffee

L'alta qualità dei prodotti Moak nasce dalla accurata selezione delle migliori cru di Arabica e Robusta e da un processo di produzione che ha saputo utilizzare le più moderne ed efficienti tecnologie. Grazie alla tostatura singola le nostre miscele sono equilibrate, frutto di una perfetta alchimia in grado di soddisfare diversi gusti e di posizionarsi su mercati differenti. L'esperienza e la passione di Moak si sintetizzano nei suoi prodotti: la linea Horeca, miscele di alta qualità rivolte al mercato dell'espresso più autentico, la linea Gdo, per chi non vuole rinunciare al caffè di qualità senza andare al bar e l'offerta Serving, per chi ama gustare sempre e ovunque l'aroma del vero espresso italiano.

positioned in different markets. Moak's experience and passion is summarised in its products: the Horeca line, high quality blends addressed to the market of the most authentic espresso, the Gdo line for those who don't want to renounce quality coffee without going to the bar, and the Serving offer for those who love to taste the flavour of real Italian espresso anytime and anywhere.



50/56 bio fair

LOT N° L4032

RGG
DHP
NW: 60 KG

019

LOT N° L4032

RGG
DHP
NW: 60 KG

0263

019

0263

019

019

0263

COLAM CAM

LOT N° L4032

019

0263

019

0263

LOT N° L4032

Condividiamo con i nostri clienti un caffè etico e sostenibile

**We share an ethical
and eco-friendly coffee
with our clients**

Thanks to its attention to quality, respect for the environment and health, Moak chose to produce the Bio Fair product line. The coffees of these blends are Organic – coming from organic farming, without the use of pesticides – and Fairtrade certified, international guarantee seal of Fair trade, which ensures that bought coffees are produced

bio fair

Grazie all'attenzione alla qualità, al rispetto ambientale e della salute, Moak ha scelto di produrre la linea Bio Fair. I caffè che compongono queste miscele sono certificati Biologico – provenienti da agricoltura biologica, senza utilizzo di fitofarmaci - e Fairtrade, marchio di garanzia internazionale del commercio equo e solidale, che assicura che i caffè acquistati sono prodotti senza causare sfruttamento e povertà. Moak ha voluto dedicarle una linea di prodotti pubblicitari, in grado di dare identità a chi ha scelto di servire Bio fair. Una miscela che è anche una filosofia, una scelta etica per chi, come Moak, ama condividere con i propri clienti un messaggio di sostenibilità e giustizia.

without causing exploitation and poverty. Moak wanted to dedicate a line of advertising products that is able to give those, who chose to serve Bio fair, an identity. A blend that also is a philosophy, an ethical choice for those who love sharing a message of sustainability and justice with their clients, just like Moak does.



MOAK OAK[®]

aromatik[®]



2000 g e
4,4 l
in ready to drink
and is suitable for
use in a food service
environment.

MOAK OAK[®]

aromatik[®]



OAK[®]



omatik[®]



Caffè Moak S.p.A.
97015 Modica, Italy
Viale delle Industrie s.n.
tel. +39 0932 904755
fax +39 0932 904001
info@caffemoak.com
www.caffemoak.com

A cura della Direzione e Relazioni
Esterne e Comunicazione

Art Direction: *FORÈ MOAK*

Fotografie di:
Massimo Siragusa.

Fotografie a pagina 32-40-42
Simone Aprile.
Fotografia a pagina 36
Rosaria Forcisi.

© 2015 Caffè Moak
Tutti i diritti riservati.

Finito di stampare nel 2015

*By the direction and External Relations
and Communication*

Art Direction: FORÈ MOAK

*Pictures made by:
Massimo Siragusa.*

*Pictures on page 32-40-42 by
Simone Aprile.
Picture on page 36 by
Rosaria Forcisi.*

*© 2015 Caffè Moak
All rights reserved.*

Printed in 2015

