



<< Programma operativo regionale (POR) FESR 2014-2020 “Investimenti a favore della crescita e dell’occupazione” >>

TITOLO DEL PROGETTO:

MICRO ROASTING LAB

DESCRIZIONE DEL PROGETTO:

Il progetto MICRO ROASTING LAB ha previsto l’ampliamento dell’attività di produzione del caffè mediante la realizzazione di un nuovo laboratorio dedicato alla tostatura di micro lotti di caffè *specialty*. A tal fine è stata convertita un’area precedentemente adibita allo stoccaggio di campioni di caffè in un innovativo laboratorio di tostatura per micro lotti di caffè *specialty* all’interno della Company Academy Bazzara.

Il laboratorio di tostatura è strutturato in un mini impianto tecnologicamente avanzato composto da una tostatrice da laboratorio per caffè *specialty* completa di sistema di aspirazione e diverse attrezzature necessarie al completamento delle specifiche prassi lavorative.

Il piano ha previsto altresì l’acquisto di diverse strumentazioni e attrezzature da laboratorio specifiche per la valutazione qualitativa del caffè verde e tostato.

OBIETTIVO DEL PROGETTO:

Gli obiettivi del progetto possono essere così riassunti:

- Realizzare una nuova linea di produzione attraverso l'utilizzo di una tecnologia di produzione avanzata fondata sulla logica della *lean manufacturing*;
- Ampliare il laboratorio controllo qualità tramite un area interamente dedicata alla tostatura strutturata con tostatrici di ultima generazione in grado di gestire un accurato controllo qualitativo delle partite di campioni per la selezione e l’acquisto dei lotti di caffè verde.
- Utilizzare la nuova Micro-Roastery LAB per ampliare e diversificare l’offerta formativa della Corporate Academy con corsi di alta formazione, meeting e stage dedicati alla professionalizzazione nel settore della torrefazione artigianale del caffè in stile italiano e delle nuove tendenze internazionali del *specialty coffees* e *slow coffee*.

RISULTATO DEL PROGETTO:

Il progetto MICRO ROASTING LAB ha permesso di ampliare l’attività di produzione, diversificando l’offerta e qualificando ancor più la cultura del caffè made in Italy, andando a sperimentare un approccio alla produzione costruito sul concetto della lean manufacturing. Tutte le attività previste dalla filiera (dalla produzione, allo stoccaggio alla vendita) non necessitano più il coinvolgimento di fornitori terzi, ma vengono gestite nell’attuale sede dell’impresa.

Tale impostazione si traduce in un’offerta di eccellenza che trova pieno riscontro nelle aspettative del cliente, che sempre più cerca qualità, rapidità e trasparenza.

Il progetto è co-finanziato con il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale del Programma Operativo Regionale del Friuli Venezia Giulia; a fronte di una spesa totale preventivata pari a Euro 75.385,09, per la quale è stata ammessa una spesa di Euro 48.727,45, è stato concesso un contributo di Euro 19.490,98. Il progetto è stato avviato in data 28 febbraio 2017 e si prevede di concluderlo entro i termini previsti dal Bando all’art. 10, c. 1.

