



SPILL THE BEANS

Amiamo la scienza, amiamo l'innovazione. Trieste non è famosa solo per il suo distretto del caffè, ma anche per il suo sistema scientifico, uno dei più articolati e prestigiosi in Italia. Non a caso, **Trieste è capitale europea della scienza 2020 – ESOF2020**. Crediamo che la competenza sia il motore per la crescita. E che la ricerca e l'innovazione siano le vere leve di questo processo. Ecco perché **Triestespresso Expo** ha scelto per la sua nona edizione di focalizzare il proprio programma proprio su questi due concetti: competenza, declinata in un programma di formazione di alto livello, e l'innovazione.

Spill the beans è uno degli eventi di #TEE18 in cui i protagonisti saranno le start-up del caffè e dei comparti attigui. Un punto di incontro tra l'industria del caffè e le idee innovative che potrebbero esser messe al servizio di questa industria.

Ecco le quattro startup selezionate che saranno protagoniste di un evento che si terrà **venerdì 26 ottobre, con inizio alle ore 16.30, nella sala C delle Centrale Idrodinamica**.

CAFELIER

Oltre il 40% delle tazze di caffè servite nel mondo presenta un sapore amaro e di bruciato. Perché? Residui di caffè e oli essenziali vengono lasciati sul filtro e bruciati a causa delle alte temperature, in una giornata intensa vengono preparate fino a 80 tazze di caffè all'ora e i filtri non vengono puliti fino alla fine del turno o alla fine della giornata. Inoltre l'attuale processo di pulizia richiede dai 7 ai 10 minuti per pulire un filtro, dai 2 ai 5 minuti per testa del gruppo su ciascuna macchina, la pulizia manuale e bruciature alle mani sono all'ordine del giorno. Un processo rimasto invariato negli ultimi 80 anni. Cafelier, una startup che ha sede in Slovenia, ha realizzato una maniglia unica per la pulizia della macchina per caffè espresso che garantisce un'esperienza di pulizia senza rivali: veloce, sicura e facile. Sostituisce un metodo vecchio di secoli permettendo di dire addio al gusto amaro e bruciato e di godere l'aroma squisitamente ricco di una tazza di caffè. Cafelier ha combinato due diversi metodi di pulizia: pulizia della spazzola e con il filtro cieco per risultati ottimali e confezionati in un design unico. È realizzato con un diametro della leva di 58 mm per il fissaggio alla testa del gruppo della macchina del caffè, quindi si adatta alla maggior parte delle macchine per espresso. Cafelier è facile da usare. Basta collegare Cafelier alla macchina espresso, premere il pulsante e le spazzole combinate con il motore alimentato a batteria faranno tutto il lavoro in soli 10 secondi. L'utilizzo è semplice, ma la ricarica è ancora più semplice. Tutto ciò che serve è una presa in cui si collega il caricabatterie. La luce LED segnalerà il livello della batteria e lo stato di carica.

Jan Pavlič

Marketing/ PR

M: jan@cafelier.eu - T: (+386)40-994-795

OLTRECAFÉ

Ha prodotto il primo pellet da fondi di caffè, realizzato esclusivamente in Italia senza abbattere un solo albero. Stiamo parlando di Oltrecafé, una startup innovativa e green che ha sede a Cento in Emilia Romagna, in grado di mettere sul mercato un pellet che sviluppa più calore del legno e dà una risposta alla forte richiesta di questo combustibile per chi vuole ottenere un riscaldamento sostenibile, permettendo allo stesso tempo all'industria del caffè di chiudere il ciclo produttivo e arrivando - potenzialmente - a raggiungere l'obiettivo "rifiuti zero". Questo progetto risponde a due

esigenze molto sentite: quella di ridurre la produzione di rifiuti ed aumentare la percentuale di materiale riciclato e quella di fornire energia pulita e sostenibile, sotto forma di biocarburanti come pellet prodotto al 100 per cento in Italia e riciclato al 100 per cento. Oltrecafé , inoltre, porta avanti ulteriori attività di ricerca e sviluppo. Gli scarti industriali vengono studiati e valorizzati al meglio per creare una serie di prodotti ecologici a maggior valore aggiunto. Prodotti locali belli, utili e sostenibili. La startup opera infatti attivando modelli di economia circolare per filiere di rifiuti, in modo da creare soluzioni “tipo” da poter replicare nelle diverse regioni, per minimizzare l’impatto ambientale dovuto ai trasporti e realizzare una produzione a km zero che valorizzi il territorio.

Francesca Lovato |Oltrecafé Srl

M +39 349 37 33 521

f.lovato@oltrecafe.com - www.oltrecafe.com

HUSKEE PTY

HuskeeCup – creata da Huskee Pty Ltd – è un modo nuovo e innovativo di concepire il piacere di degustare un caffè. L’idea iniziale è nata da una volontà comune di risolvere il problema dei rifiuti a ogni livello della catena di fornitura del caffè, un’idea che ha preso forma nel momento in cui abbiamo valutato come trattare la buccia, ossia il prodotto residuo dell’essiccazione del caffè. Questo “guscio” esterno, spesso scartato creando montagne di rifiuti che nella maggior parte dei casi vengono lasciati marcire, si genera nella fase di essiccazione del caffè prima del confezionamento del caffè crudo. Nel contempo, lavoravamo anche su un progetto per cercare di eliminare le tazzine monouso per asporto. Nel corso dell’anno successivo, i due studi sono confluiti in un unico progetto che ha portato alla creazione di HuskeeCup, un esclusivo sistema tazzina realizzato in un eopolimero nuovo e innovativo basato sulla buccia di caffè. L’uso di scarti nel materiale di base rappresenta tuttavia solo l’inizio. Abbiamo cercato di trasformare l’intero comparto in maniera più radicale eliminando le tazzine monouso, overosia, secondo le stime, più di 50 miliardi di tazzine che finiscono in discarico ogni anno. Il nostro scopo era quindi creare una tazzina nuova riutilizzabile che fosse anche esteticamente accattivante. Sebbene vi siano molte tazzine riutilizzabili sul mercato, a nostro parere non tenevano conto di una serie di obiettivi progettuali fondamentali per risolvere il problema su vasta scala. Ci siamo concentrati pertanto sull’utente, non sul settore, progettando la tazzina come soluzione per l’intera filiera, ossia considerando il barista, l’ambiente del bar, il consumatore di caffè, l’utente domestico, la conservazione, le torrefazioni e persino i camerieri, tutti elementi riuniti in una soluzione anziché in un prodotto. Per questo abbiamo ideato un solo coperchio e un solo piattino per tutti i formati, un prodotto che può essere per uso domestico, ma anche commercializzabile come fornitura regolare agli esercizi. Il coperchio è a pressione, per cui non vi è torsione del polso del barista, e non sono presenti elementi mobili, per cui, tra le tante altre caratteristiche positive, la pulizia è estremamente rapida. La parte più interessante della nostra soluzione è forse, però, il nostro sistema di scambio in virtù del quale un utente può lasciare al bar una tazzina in reso e ritirare il caffè in una nuova, un sistema più veloce e facile da gestire che non obbliga più il bar a recuperare le proprie tazzine presso i clienti. Saremo noi a seguire questo sistema e intendiamo introdurlo progressivamente in tutto il mondo sulla base dell’esperienza maturata con alcuni partner nella fase pilota del progetto. Il passo finale consisterà nel creare un vero e proprio circolo virtuoso. Ritireremo infatti le tazzine danneggiate o a fine vita per riciclarle in elementi di arredo (attualmente stiamo valutando l’ipotesi di realizzare tavolini e sedie da bar per esterni). Ci è stato appena conferito l’Australian Good Design Award e lo scorso anno l’SCA Best Vessel Award. Abbiamo recentemente lanciato il progetto in Australia e stiamo preparando spedizioni per Regno Unito, Europa e Stati Uniti. Il riscontro dei primi bar è stato incredibile e siamo ansiosi di condividere la nostra storia, il nostro prodotto e il nostro sistema con il mondo. Saremmo lieti di presentare il progetto in anteprima in Europa in occasione di TriestEspresso per illustrare come possiamo lavorare all’interno dell’intera catena di fornitura per risolvere il problema dei rifiuti, migliorare la nostra esperienza di degustazione e creare un vero valore per bar e utenti attraverso l’innovazione e il design.

Nicole Barnes / Operations Manager

Huskee Pty Ltd - 3 Plassey Road - North Ryde, NSW 2113

nicole@huskee.co - www.huskee.co

PBL

Pbl presenta la "Divisione caffè&beverage". L'evoluzione degli impianti di riempimento e confezionamento di caffè in capsule. Con il termine "evoluzione" si intende esprimere un grande cambiamento, che ha l'obiettivo di elevare qualitativamente la persona e meglio soddisfarne le sue esigenze e necessità. Esattamente la mission della PBL Divisione Caffè & Beverage. Questo progetto è frutto della consolidata attività imprenditoriale di Franco Serventi e Marco Serventi - padre e figlio - che sfruttando un'importante conoscenza ingegneristica, ottenuta da 40 anni di lavoro e migliaia di progetti di successo, progettando e costruendo linee per i settori beverage, chimico e farmaceutico, intendono oggi mettere a disposizione dei nostri clienti attraverso soluzioni rivoluzionarie e all'avanguardia. La storia e la passione per l'eccellenza della famiglia Serventi, combinate con il supporto di un staff composto da ingegneri altamente qualificati, venditori e project manager competenti del settore caffè & beverage, fanno della PBL un partner unico ed altamente affidabile. Un processo di evoluzione che, da pluriennale e consolidato fornitore di impianti di automazione industriale, prettamente per il mercato farmaceutico, intende offrire gli stessi standard qualitativi e costruttivi al settore caffè & beverage.

I dettagli fanno la differenza e PBL sa come curare i dettagli, per questo sono state progettate soluzioni mirate e brevettate per questo progetto. I punti principali sui quali abbiamo concentrato tutti gli sforzi sono: produttività (attraverso soluzioni consolidate e componentistica di qualità superiore rispetto alla maggior parte della concorrenza, al fine di garantire un'alta percentuale di produttività, solida e costante); disponibilità dell'impianto (garantire una concreta disponibilità dell'impianto durante tutta la vita della macchina, grazie anche ad un sistema di service, training operatore e manutenzione programmata - ASP 2.0); Servizio globale (un servizio globale grazie alla nostra rete mondiale e ai tecnici meccanici, software ed elettrici qualificati. Un'assistenza con un team sempre attivo e che parla lingue diverse per telefono, remota e/o assistenza sul posto). Oggi che questo processo è terminato e PBL è pronta per presentare al mondo il nostro nuovo progetto e la nostra gamma di impianti: impianti di riempimento in capsule; impianti di formazione e confezionamento di cialde cin carta filtro; , linee di pesatura e confezionamento di caffè' in grani e macinato, sottovuoto.

L'esperienza ultradecennale nelle linee di riempimento liquidi e l'alta tecnologia applicata al dosaggio di questi prodotti, ci ha portato a studiare anche un innovativo progetto dedicato al riempimento di capsule DOLCE GUSTO compatibili per concentrati liquidi. Siamo pronti a mettere a vostra disposizione tutte le nostre conoscenze acquisite in questo settore al fine di sviluppare e realizzare il progetto insieme al cliente.

Emilio Brothel

Area Manager

PBL S.r.l

Via Volta 8, 45045 Rubbiano di Solignano (PR) - Italy

Mobile: +393661765504 - emilio.brothel@pblsrl.it - www.pblsrl.it

