CoffeeTrend magazine

www.newscai.com

Espressamente per torrefattori
Publication containing news on the world of coffee

Novembre I November 2019

scolari engineering
italian style

SPECIALISTS IN COFFEE PROCESSING
"Turkish, Espresso, Capsule,
Pod, Moka and Percolator"

CoffeeTrend - Spedizione in A.P. - 45%, D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) Art. 1, comma 2/DCB "TS" - Tassa Pagata/Taxe Parçue/Economy/Compatto

LAVORAZIONI MIRATE
PER IL CAFFE' ESPRESSO ITALIANO

Specialized in Espresso Coffee Productions

We produce: our trademarks, private labels, fantasy labels. Always interested in buying/selling new and used coffee machineries.

Produzioni: proprie, per terzi, private labels, marchi di fantasia. Compra-vendita di macchinari industriali nuovi e usati.

I.L.CAFFÈ GENERAL COFFEE PRIVATE LABELS DIVISION

Industria Ligure Caffè s.r.l. Via Leonardo da Vinci, 25/A - 16030 Avegno (GE) ITALY
Tel.: +39 0185 79090 / +39 0185 727280 - Fax.: +39 0185 79280 www.ilcaffe.it email:info.caffe@ilcaffe.it

Dal 1922

Il caffè, il nostro mondo.

Caffè verde | Impianti IMF per torrefazioni
Tostini IMF da laboratorio | Imballaggi flessibili
Tazze da tè e caffè | Consulenza e formazione
Macchine confezionatrici

Alessandro Garbin Sas – Via I° Maggio 34, 40011 – Anzola dell'Emilia (BO)
Tel: (+39) 051 734967 - Fax: (+39) 051 6504587 - info@garbincoffeetrade.it

www.garbincoffeetrade.it

Sommario
Summary

5 EDITORIALE
EDITORIAL

10 ANALISI DI MERCATO
MARKET ANALYSIS
Europa: massimo mercato mondiale
Europe: maximum world market

20 PAESI PRODUTTORI
PRODUCING COUNTRIES
Panoramica sulla produzione mondiale di caffè
World coffee production overview

28 PROSPETTIVE DI MERCATO
MARKET OUTLOOK
Brasile: ridotte le previsioni relative alla produzione di quest'anno
Brazil: reduced production forecasts for this year's coffee crop

FOCUS SULLE AZIENDE
SPOTLIGHT ON ENTERPRISES
Cama Group pag. 36
Colombini pag. 42
Ima Coffee pag. 50
Sta Impianti pag. 56
Opem pag. 60
Imf pag. 66
Tme pag. 70
Demus pag. 76
Pulycaff pag. 82
Provema pag. 88

94 INDICE INSERZIONISTI
ADVERTISERINDEX

Editoriale

Durante i primi quattro mesi dell'anno l'industria ha manifestato segni di preoccupazione sulla produzione di caffè in Vietnam. Tuttavia, il clima caldo ha aiutato le piante di caffè alla loro fioritura e il corretto sviluppo dei frutti, aspettandosi così un altra stagione positiva relativa all'attuale raccolto di caffè. A causa di prezzi di mercato sfavorevoli, un grande stock di giacenza verrà trasferito alla nuova campagna. Gli agricoltori infatti considerano il caffè un raccolto affidabile e non sono contrari a conservarlo in previsione di futuri prezzi migliori del mercato. La stagione delle piogge è stata leggermente ritardata, ma adeguata. Le piogge sono state sufficienti per supportare gli arbusti nelle ultime fasi della produzione delle drupe. Volgendo uno sguardo ai consumi, la produzione totale di caffè destinata al consuno interno salirà circa a 10% del totale, intorno ai 3,4 milioni di sacchi.
La crescita della domanda è una diretta conseguenza della costante espansione di caffetterie e stores di franchising internazionali e di marchi vietnamiti locali. Il mercato del caffè domestico ha una forte concorrenza con noti marchi di caffè stranieri come Dunkin Donuts, Coffee Beans and Tea Leaves, Gloria Jeans, My Life Coffee, McCafe, PJ's, e Coffee Bene che competono l'uno contro l'altro e con catene locali, come Trung Nguyen, Phuc Long, Highlands, Coffee House, Coffee Factory e King Coffee. I consumatori di caffè vietnamiti preferiscono il caffè tostato e macinato per i suoi sapori corposi e molte catene stanno sviluppando prodotti speciali e a valore aggiunto per distinguersi dalla concorrenza. Le esportazioni totali di caffè del Vietnam, che comprendo il crudo, il caffè torrefatto, quello macinato e istantaneo, sono stimate in 28,3 milioni di sacchi. Ciò è dovuto alle scorte di fascia alta, alla prevista produzione relativamente buona che influirarà sulle maggiori esportazioni di caffè. ■

Editorial

Industry was worried about the impact of El Niño during the first four months of calendar year 2019 on coffee production in Vietnam. However, the hot weather helped coffee trees with their flowering and cherry setting, thus expecting another good harvest in the current coffee crop. Due to unfavorable market prices a large carryover stock will be transferred to the new marketing year. Farmers consider coffee a reliable cash crop and are not averse to storing it in anticipation of better prices. The rainy season was slightly delayed, but adequate. Together with reservoir water, the rains were enough to supply the trees at the latter stages of coffee production. Domestic consumption will increase to 3.4 million bags, on the strength of roasted and ground coffee, which forecast at 3 million bags, or about 10 percent of total coffee production. The expansion is due to the continuing proliferation of coffee shops and cafes from both international franchises and local Vietnamese brands. The domestic coffee market has fierce competition with well-known foreign coffee brands such as Dunkin Donuts, Coffee Beans and Tea Leaves, Gloria Jeans, My Life Coffee, McCafe, PJ's, and Coffee Bene competing against each other and with local chains, such as Trung Nguyen, Phuc Long, Highlands, Coffee House, Coffee Factory, and King Coffee. Vietnamese coffee drinkers prefer roasted and ground coffee for its full-bodied flavors, and many chains are developing specialty and value-added coffee products to stand out in the competitive market. Vietnam's total coffee exports, including green beans, roasted and ground, and instant coffee, is forecast at 28.3 million bags. This is due to high ending stocks, expected relatively good production, and higher green bean exports. ■

lavorazione **conto terzi ...**

... anche per **piccole quantità**

caffè
decaffeinato
monodose
solubili
bio

Cappellini s.n.c. - Via del Redolone, 41 - Ponte Stella - (Pistoia), Italy - Tel. +39 0573.929568

l'arte di personalizzare **il tuo caffè**

adv: protocol.it

cappellini

www.cappellinicaffe.it

Cappellini s.n.c. - Via del Redolone, 41 - Ponte Stella - (Pistoia), Italy - Tel. +39 0573.929568

Europa: massimo mercato mondiale

Europe: maximum world market

Un'Europa che si conferma il massimo mercato mondiale. Questo uno dei dati salienti che emergono dal nuovo Rapporto Europeo del Caffè 2018/19 pubblicato dalla Federazione Europea del Caffè (ECF). Le importazioni di verde dell'Unione Europea sono risalite a 57.025.783 sacchi: un incremento di 3 milioni di sacchi (+5,6%) rispetto al 2017, anche se il dato rimane al di sotto dei quasi 57,2 milioni di sacchi importati nel 2016. I volumi sono in crescita in quasi tutti i principali mercati del vecchio continente. A cominciare dalla Germania, il cui import aumenta del 2,3% e si attesta a 18,7 milioni di sacchi. Tale dato fa della Germania il secondo importatore mondiale di caffè alle spalle dei soli Stati Uniti. Alle spalle dei tedeschi l'Italia, il cui import ha superato, nel 2018, i 10 milioni di sacchi: quasi 700 mila sacchi in più (+7,4%) rispetto al 2017. Il Belgio, complice l'importante ruolo rivestito dal porto di Anversa, si conferma invece il terzo paese importatore dell'Unione Europea, con volumi in lieve crescita (+1,9%) sull'anno precedente, a quasi 4,7 milioni. Segue la Spagna, con oltre 4,3 milioni (+4,6%). Più distanziate, ma tutte in forte crescita, Francia (+11,1%), Regno Unito (+20,3%) e Olanda (+7,4%). La Polonia si rivela, ancora una volta, il massimo mercato dei paesi dell'est dell'UE, con oltre 2 milioni di sacchi importati (+5,1%). L'import è in calo nei due massimi paesi consumatori in termini pro capite: la Svezia (-1,7%) e la Finlandia (-9,1%). I dati dell'Europa extra-UE sono in massima parte una fotografia del 2017. Disponibili, infatti, le sole cifre relative alla Svizzera, dove le importazioni sono in crescita dell'8,3%

Europe is confirmed as the maximum world market. This is one of the salient data emerging from the new European Coffee Report 2018/19 published by the European Coffee Federation (ECF).
Imports of green coffee from the European Union rose to 57,025,783 bags: an increase of 3 million bags (+ 5.6%) compared to 2017, although the figure remains below the almost 57.2 million bags imported in 2016. Volumes are growing in almost all the main markets of the Old Continent.
Starting with Germany, whose import increases by 2.3% and stands at 18.7 million bags. This data makes Germany the second largest coffee importer behind the United States alone.
Behind the Germans, Italy, whose import exceeded 10 million bags in 2018: almost 700 thousand more bags (+ 7.4%) compared to 2017.
Belgium, thanks to the important role played by the port of Antwerp, instead confirms the third importer country of the European Union, with volumes slightly up (+ 1.9%) over the previous year, to almost 4.7 million.
Next comes Spain, with over 4.3 million (+ 4.6%). More spaced, but all in strong growth, France (+ 11.1%), United Kingdom (+ 20.3%) and Holland (+ 7.4%).
Poland once again reveals itself as the maximum market for Eastern European countries, with over 2 million imported bags (+ 5.1%).
Imports are down in the two largest consumer countries in terms of per capita: Sweden (-1.7%) and Finland (-9.1%).
The data of non-EU Europe are for the most part a photograph of 2017. Only

a 2.643.117 sacchi, della Finlandia (-10,5%) e dell'Islanda (-13,2%). Ciò porta il totale dell'Europa occidentale per il 2018 a 60.205.184 sacchi, in crescita del 6,5% rispetto al 2017.
Brasile, Vietnam, Honduras, Colombia e Uganda si confermano i massimi fornitori dell'Unione Europea. Il Brasile recupera volumi (+7,1%) e quote di mercato (30,1%), risalendo a 900.193 tonnellate o 15.003.217 sacchi, ma rimane al di sotto dei massimi storici del 2016.
Riprende invece l'ascesa del Vietnam, dal quale l'Ue ha importato 758.618 tonnellate (12.643.633 sacchi), con un incremento del 14,8% rispetto al 2017 e una quota di mercato che sale al 25,4%.
Prosegue poi l'ascesa dell'Honduras (+8,1%): dal paese centroamericano sono arrivate 228.112 tonnellate o 3.801.867 sacchi di caffè verde, per una share che raggiunge ormai il 7,6%.
Si ridimensiona ancora il ruolo della Colombia, dalla quale sono state importate 172.380 tonnellate (2.873.000 sacchi), con una flessione sull'anno precedente del 7,8% e una quota di mercato che scende al 5,8%.
Si consolida infine il quinto posto dell'Uganda, da cui l'Unione Europea ha im-

the figures for Switzerland are available, where imports are up 8.3% to 2,643,117 bags, Finland (-10.5%) and Iceland (-13.2%).
This brings the total of Western Europe for 2018 to 60,205,184 bags, up 6.5% compared to 2017.
Brazil, Vietnam, Honduras, Colombia and Uganda are confirmed as the top suppliers of the European Union.
Brazil recovers volumes (+ 7.1%) and market shares (30.1%), going back to 900,193 tons or 15,003,217 bags, but remains below the historical highs of 2016.
The rise of Vietnam instead resumes, from which the EU has imported 758,618 tons (12,643,633 bags), with an increase of 14.8% compared to 2017 and a market share that rises to 25.4%.
Then the rise of Honduras (+ 8.1%) continues: 228,112 tons or 3,801,867 green coffee bags arrived from the Central American country, for a share that now reaches 7.6%.
The role of Colombia is still being reduced, from which 172.380 tons (2.873.000 bags) were imported, with a decline on the previous year of 7.8% and a market share that drops to 5.8%.
Finally, fifth place in Uganda is consolidated, from which the European Union imported 161,520 tons or 2,692,000 bags of coffee, a further increase of 8.2%.
Behind the top five suppliers we see growth volumes for India (+ 6.1%), Peru (+ 7.2%) and Ethiopia (+ 13%), which is matched by the collapse of exports from Indonesia, more than halved (-54.2%) compared to the previous year.
To motivate this drastic downturn, the lower harvest of the island of Sumatra, the country's maximum production area.
The liveliness of domestic demand (compared to a population that now exceeds 270 million inhabitants), which makes Indonesia one of the fastest growing coffee markets on a global scale, also had an impact.
Beyond the case of Indonesia, there is a negative trend for Colombia for two years

BONDING – MORE THAN MATERIALS

MENTI GENIALI.

Gli esperti di Herrmann Ultrasuoni vi aspettano!

Herrmann Ultrasuoni

Scopri la sigillatura intelligente: 100% aroma.

HOST Milano, 18. – 22.10.2019
Padiglione 22, Stand Q01

www.hu-genius.com

host Milano
Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition
October 18_22, 2019
fieramilano

#genius

portato 161.520 tonnellate o 2.692.000 sacchi di caffè, in ulteriore incremento dell'8,2%.
Dietro ai primi cinque fornitori si osservano volumi in crescita per India (+6,1%), Perù (+7,2%) ed Etiopia (+13%), cui fa riscontro il crollo dell'export dall'Indonesia, più che dimezzato (-54,2%) rispetto all'anno precedente.
A motivare questa drastica flessione, il minor raccolto dell'isola di Sumatra, massima area di produzione del paese. Ma ha inciso anche la vivacità della domanda interna (a fronte di una popolazione che supera ormai i 270 milioni di abitanti), che fa dell'Indonesia uno dei mercati del caffè in maggiore crescita su scala globale.
Al di là del già citato caso dell'Indonesia si osserva un andamento negativo sui due anni anche per la Colombia e per lo stesso Brasile, che - pur in ripresa - non è riuscito a risalire ai livelli del 2016. Trend positivi si osservano invece per Uganda, Honduras, Vietnam, Nicaragua e India.
La ripartizione per tipologie evidenzia invece, tra il 2017 e il 2018, una crescita della quota dei Robusta, che passa dal 34,8% al 35,4%, cui fa riscontro una flessione della quota degli Arabica, che scende dal 62,9% al 60,5%. Tra questi ultimi migliora la quota dei Brasiliani Naturali, dal 32,3% al 33,2%, mentre arretrano quelle degli Altri Dolci e, soprattutto, dei Colombiani Dolci.
Nel 2018, i volumi importati di caffè torrefatto sono cresciuti dell'11,4% raggiungendo le 62.674 tonnellate o poco più di un milione di sacchi. A ciò va aggiunto un incremento dell'import di caffè decaffeinizzato (+14,7%), che sale a 5.478 tonnellate.
Ben 61.319 tonnellate (+17%) di caffè tostato sono arrivate dalla Svizzera ed è molto probabil che tale volume sia costituito in massima parte da capsule a marchio Nespresso.
Trend negativo invece per le importazioni di solubile, che arretrano di un ulteriore 3,2% attestandosi, a fine 2018, a 47.584 tonnellate: circa 793 mila sacchi. Da notare la preminenza dei paesi produttori, in

and for Brazil itself, which, despite a recovery, failed to reach the 2016 levels.
Positive trends are observed for Uganda, Honduras, Vietnam, Nicaragua and India.
The breakdown by type shows, instead, between 2017 and 2018, an increase in the share of Robustas, which rose from 34.8% to 35.4%, which is matched by a drop in the share of Arabica, which has fallen from 62.9% % to 60.5%. Among the latter, the share of Brazilian Naturals improves, from 32.3% to 33.2%, while those of the Other Milds and, above all, of the Colombian Milds fall.

Europe imports more roasted coffee and less instant coffee. In 2018, imported volumes of roasted coffee grew 11.4% to 62,674 tons or just over a million bags. Added to this is an increase in decaffeinated coffee imports (+ 14.7%), which rises to 5,478 tons.
As many as 61,319 tons (+ 17%) of roasted coffee came from Switzerland and it is very likely that this volume is mainly made up of Nespresso brand capsules.
On the other hand, there was a negative

We provide **134.000 spare parts and accessories**, suitable for over 332 brands and appliances such as espresso and filter coffee machines, coffee grinders and vending machines, barista tools and bar equipment and much more.

- High stock availability
- Easy to order
- Quick delivery

Spare parts and accessories for • Professional Kitchens • Bar • Refrigeration • Home Appliances

LF Spa Via Voltri, 80 - 47522 Cesena (FC), Italy - Tel. +39 0547 34 11 50
export@lfspareparts.com

www.lfspareparts724.com

particolare di Brasile e India, che vedono peraltro crescere i loro volumi, in controtendenza rispetto al trend generale sopra rilevato.
Le riesportazioni di caffè verde dell'Unione Europea tornano a crescere superando i livelli record del 2016. Dinamica diversa per l'export di caffè verde decaffeinizzato, in flessione per il terzo anno consecutivo (-5,3%) e lontano ormai dalle quasi 100 mila tonnellate del 2016.

Ma gli sviluppi più interessanti si registrano sul fronte delle esportazioni di caffè trasformato. Spicca, in particolare, il trend di forte crescita dell'export di caffè torrefatto non decaffeinizzato, che passa dalle 118.903 tonnellate (1.981.717 sacchi) del 2016 alle 140.729 (2.345.483 sacchi) del 2018, con un incremento del 18,4% nell'arco dei due anni, nonché del 6,3% rispetto all'anno scorso.
Positivo anche l'andamento delle esportazioni di caffè solubile, che crescono del 4,5% rispetto al 2017 raggiungendo le 48.447 tonnellate.
Risulta in flessione (-2,9%) il solo export di torrefatto decaffeinizzato, a fronte però di volumi molto modesti.
L'aumento del consumo di caffè freddo - cold brew cofee - è una tendenza in crescita nel mercato del caffè in Eu-

trend for soluble imports, which fell by a further 3.2% to 47,584 tonnes by the end of 2018: approximately 793 thousand bags. Note the pre-eminence of the producing countries, in particular Brazil and India, which also see their volumes grow, in contrast with the general trend noted above.
The re-exports of green coffee from the European Union are once again rising, exceeding the record levels of 2016.
Different dynamics for the export of decaffeinated green coffee, down for the third consecutive year (-5.3%) and now by nearly 100 thousand tons in 2016.
But the most interesting developments are recorded in terms of exports of processed coffee. In particular, the strong growth trend in the export of non decaffeinated roasted coffee stands out, passing from 118.903 tons (1.981.717 bags) in 2016 to 140.729 (2.345.483 bags) in 2018, with an increase of 18.4 % over the two years, as well as 6.3% over last year.
The trend in soluble coffee exports was also positive, growing by 4.5% compared to 2017, reaching 48,447 tons.
Exports of decaffeinated roasted meats only fell (-2.9%), though with very modest volumes.
Increasing consumption of cold brew coffee is a growing trend in the Europe coffee market.
Costa, Starbucks, and Brew lab are some of the players expanding their cold brew product segment in the continent. This has led to the growth of artisanal/ specialist ready-to-drink cold coffee in both retail and on-trade markets.
The increasing demand for this particular coffee segment has been driving the market, which resulted in the proliferation of numerous coffee bars and cafes.
As of 2018, the United Kingdom coffee market has the highest number of new coffee shops, while the highest growth rates were seen in Romania, followed by Denmark. Industry leaders in the region are recognizing the evolving consumer trends, such as convenience, healthier

Cafe Show 2019 SEOUL

A Cup of the World.
Connect with 3,500 global coffee brands.

CONTACT CAFE SHOW SEOUL TEAM
H. www.cafeshow.com T. +82-2-6000-6673 E. info@cafeshow.com

Register now to experience Asia's No.1 Coffee Event
NOV 7 – 10, 2019 | Coex, Seoul, Korea

WORLD COFFEE LEADERS FORUM

Share coffee expertise.
Build a stronger community network.

CONTACT WORLD COFFEE LEADERS FORUM TEAM
H. www.wclforum.org T. +82-2-6000-6671 E. info@wclforum.org

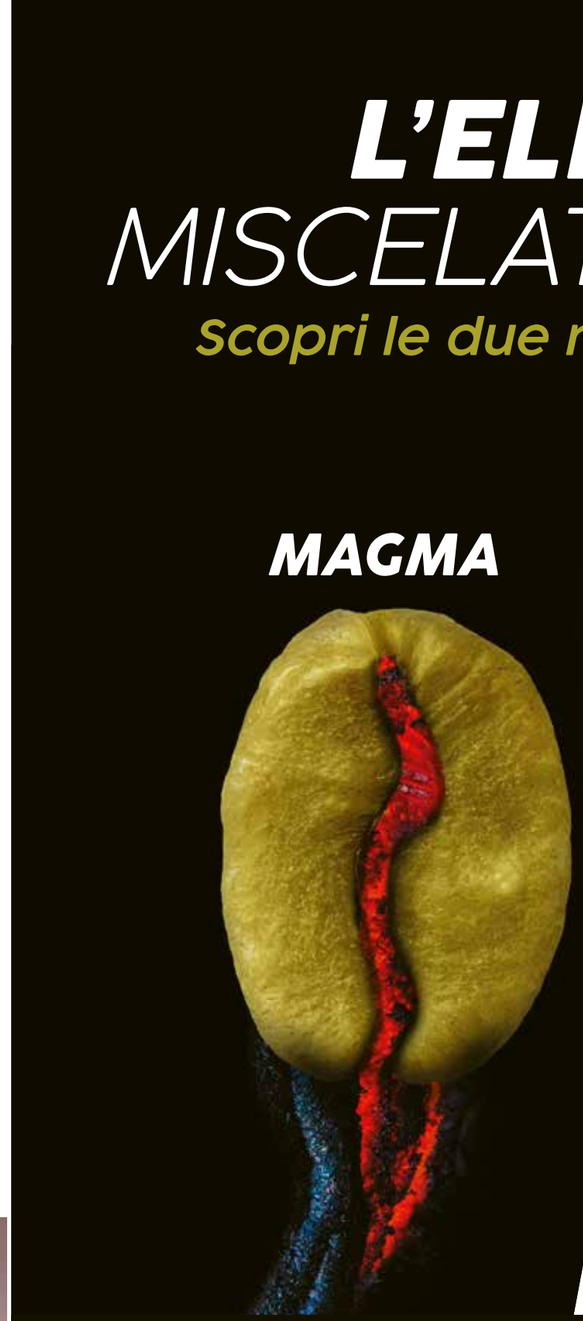
ropa. Costa, Starbucks e Brew lab sono alcuni dei maggiori player di mercato che stanno espandendo il loro segmento di prodotti cold-brew nel continente. Ciò ha portato alla crescita di nuove realtà commerciali che offrono la possibilità di degustare tali prodotti anche a livello artigianale sia nei mercati al dettaglio che in quelli tradizionali. La crescente domanda per questo particolare segmento di caffè ha guidato il mercato, provocando la proliferazione di numerosi nuovi bar e caffetterie. A partire dal 2018, il mercato del caffè nel Regno Unito ha il maggior numero di nuove caffetterie, mentre i più alti tassi di crescita sono stati osservati in Romania, seguita dalla Danimarca. I leader del settore stanno riconoscendo le tendenze in evoluzione dei consumatori, come la convenienza, un'alimentazione più sana e le aspettative della disponibilità di Internet nei bar. Un'altra tendenza in crescita è rappresentata dal mercato del caffè monodose. Il mercato delle cialde e delle capsule di caffè dovrebbe registrare un tasso medio di crescita annuo del 7,1% nei prossimi cinque anni. Il mercato è fortemente guidato dall'aumento dell'utilizzo del caffè monodose nelle famiglie. I consumatori sono sempre più disposti ad acquistare macchine da caffè per ricreare l'esperienza del bar tra le mura domestiche. La crescente domanda di cialde e capsule di caffè è evidente amche nei canali di vendita online.
Il numero di ordini effettuati per capsule di caffè è cresciuto del 18% negli ultimi 12 mesi e ha rappresentato la metà di tutti gli ordini di caffè online. Ciò include l'aumento delle vendite attraverso i rivenditori di prodotti alimetari online e gli operatori di e-commerce di riferimento, come ad esempio Amazon, insieme alle vendite dirette al consumatore attraversi negozi specializzati. Nel 2018 il segmento della vendita al dettaglio online ha raggiunto una quota di valore che si avvicinava al 27% del mercato delle macchine per caffè monodose e si prevede che guadagnerà una quota di mercato altrettanto significativa nei prossimi cinque anni. ■

eating, and the expectation of internet availability at coffee shops.
Another growing trend is represented by the single-serve coffee market. Coffee pods and capsules market is predicted to record a CAGR of 7.1% over the next five years.
The market is highly driven by increasing usage of single-serve coffee in households.
Consumers are willing to purchase coffee machines to recreate the cafe style experience at home. This has led key players in the coffee market to introduce coffee pods that are compatible with popular machines, such as Nespresso, to exploit this trend.
Increasing demand for coffee pods and capsules is clear in the online retail channels.
The number of orders placed for coffee capsules grew by 53% over the past 12 months and accounted for more than half of all coffee orders online. This includes the rise in sales through e-grocery retailers and pure-play e-commerce operators like Amazon, along with direct-to-consumer sales of Nespresso capsules and other items.
The online retailing segment had a value share approaching 27% of the single-serve coffee maker market in 2018 and is predicted to further gain significant market share during the next five years. ■

L'ELEGANZA
MISCELATA AL GUSTO.
Scopri le due novità di Alkaff all'Host.

MAGMA

ZAGARA



host Milano
Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition
October 18_22, 2019
fieramilano

*Vi aspettiamo all'Host Milano 2019 dal 18 al 22 Ottobre, presso Fiera Milano, **Pad. 22 / Stand T28 - U27**, per prendere un buon caffè e scoprire le nostre due nuovissime miscele.*

alkaff®
the green side of coffee

Panoramica sulla produzione mondiale di caffè

World coffee production overview

La produzione mondiale di caffè per il 2019/20 è prevista a 169 milioni di sacchi, 5,3 milioni in meno rispetto all'anno precedente, a causa principalmente degli arbusti di caffè arabica brasiliani che entrano nell'anno off del ciclo di produzione biennale. Con un consumo globale previsto a 167,8 milioni di sacchi, si prevede che le scorte finali si ritireranno di 2,7 milioni di sacchi a 33,6 milioni.

Le esportazioni mondiali sono attese in calo di 800.000 sacchi a 116,7 milioni poiché le minori esportazioni dal Brasile hanno più che compensato le maggiori spedizioni dall'Indonesia e dal Vietnam. I prezzi del caffè, misurati dall'indice mensile dei prezzi composito dell'ICO, sono scesi del 15% nell'ultimo anno a 93,33 a maggio 2019, il valore più basso da settembre 2007. Si prevede che la produzione di arabica del Brasile scenderà di 7,1 milioni di sacchi a 41,1 milioni. Buone condizioni meteorologiche hanno prevalso generalmente nella maggior parte delle regioni di coltivazione del caffè durante le fasi di fioritura e formazione dei frutti. Tuttavia, si prevede che la produzione diminuirà rispetto alla stagione precedente poiché la maggior parte degli alberi è fuori stagione dal ciclo produttivo biennale.

La maggior parte della raccolta degli Arabica è iniziata a maggio e giugno. Si prevede che il raccolto di Robusta conti-

World coffee production for 2019/20 is forecast 5.3 million 60kg bags lower than the previous year to 169 million, due primarily to Brazil's Arabica trees entering the offyear of the biennial production cycle. With global consumption forecast at a record 167.8 million bags, ending inventories are expected to retreat 2.7 million bags to 33.6 million. World exports are expected down 800,000 bags to 116.7 million as lower exports from Brazil more than offset higher shipments from Indonesia and Vietnam.

Coffee prices, as measured by the International Coffee Organization (ICO) monthly composite price index, dropped 15% in the last year to 93.33 in May 2019, the lowest since September 2007. Brazil's Arabica output is forecast to drop 7.1 million bags to 41.1 million. Good weather conditions generally prevailed in most coffee growing regions during the blossoming and fruit-forming stages. However, production is expected to drop compared to the previous season since most trees are in the off-year of the biennial production cycle.

Crop quality is expected lower than last year because trees in many areas had multiple stages of maturity when the coffee cherries were harvested. The bulk of the Arabica harvest started in May and June. The Robusta harvest is forecast

nuerà ad espandersi per raggiungere un record di 18,2 milioni di sacchi, con un incremento di 1,6 milioni. Le abbondanti piogge hanno favorito lo sviluppo dei frutti nel principale stato di produzione dell'Espírito Santo, mentre le buone pratiche di gestione delle colture hanno favorito un costante aumento di produzione nello stato di Rondonia. La maggior parte della raccolta di Robusta è iniziata in aprile e maggio. Tuttavia, si prevede che il raccolto combinato Arabica e Robusta scenderà di 5,4 milioni di sacchi a 59,4 milioni. Con forniture ridotte, si prevede che le esportazioni di caffè verde diminuiranno di 2,5 milioni di sacchi a 33,6 milioni mentre le scorte finali diminuiranno di 1,0 milioni di sacchi a 2,9 milioni.

La produzione del Vietnam aggiungerà 100.000 sacchi a un risultato record di 30,6 milioni. Tra gennaio e l'inizio di aprile 2019, le principali regioni del caffè nelle alture centrali sono state stagionalmente asciutte e soleggiate e gli arbusti sono stati irrigati. La stagione delle piogge è stata leggermente ritardata, ma adeguata per una buona fioritura e un frutteto.

Con i prezzi del pepe nero in calo negli ultimi tre anni, gli agricoltori non stanno più sostituendo le piante di caffè con la coltivazione di questa spezia. Tuttavia, alcuni agricoltori hanno iniziato a piantare alberi di durian, mango, avocado e frutto della passione nelle loro piantagioni di caffè. Oltre il 95% della produzione totale è Robusta, perché gli alberi di Arabica producono buone ciliegie solo se coltivati ad almeno 1.000 metri sul livello del mare. Si prevede che le esportazioni di caffè verde si porteranno a 25,5 milioni, mentre le scorte finali rimangono invariate a 2,1 milioni di sacchi.

to continue expanding to reach a record 18.2 million bags, an increase of 1.6 million. Abundant rainfall aided fruit development in the major producing state of Espirito Santo, while good crop management practices supported a steady increase in the state of Rondonia. Most of the Robusta harvest started in April and May.

However, the combined Arabica and Robusta harvest is forecast down 5.4 million bags to 59.4 million. With reduced supplies, bean exports are expected to drop 2.5 million bags to 33.6 million and ending stocks are forecast to decline 1.0 million bags to 2.9 million. Consumption is expected to continue rising to a record 23.6 million bags.

Vietnam's production is forecast to add 100,000 bags to a record 30.6 million. Between January and early April 2019, the main coffee regions in the Central Highlands experienced seasonally dry and sunny weather, and trees were irrigated. The rainy season was slightly delayed, but adequate for good flowering and fruit-set. With black pepper prices falling over the last three years, farmers are no longer replacing coffee trees with pepper. However, some farmers have begun to plant durian, mango, avocado, and passion fruit trees in their coffee orchards. Over 95% of total output is Robusta, because Arabica trees produce good cherries only when grown at least 1,000 meters above sea level. Hence, expansion is limited due to the remoteness of these locations and the logistical difficulties related to transporting and processing the coffee. Bean exports are forecast 1.0 million bags higher to 25.5 million, while ending stocks remain unchanged at 2.1 million bags.

Total output for Central America and Mexico is forecast nearly unchanged at 19.2 million bags as some countries in the region continue to struggle with the coffee rust outbreak that first lowered output in 2012/13. Gains in Mexico on favorable weather are expected to offset losses in Honduras. El Salvador, Guatemala,

La produzione totale per l'America centrale e il Messico è prevista pressoché invariata a 19,2 milioni di sacchi poiché alcuni paesi della regione continuano a lottare con il proliferare della ruggine del caffè che per la prima volta ha ridotto la produzione nel 2012-2013.
Abbondanti produzioni in Messico con condizioni meteorologiche favorevoli dovrebbero compensare la minor produzione in Honduras.
El Salvador, Guatemala e Panama sono stabili a 650.000 sacchi, 3,6 milioni di sacchi e 100.000 sacchi, rispettivamente, poiché questi paesi continuano a lottare con la ruggine e la produzione rimane al di sotto delle capacità.
Si prevede che il Nicaragua la produzione sarà inferiore di 200.000 sacchi portandosi a 2,2 milioni in quanto vincoli finanziari porteranno a input e rendimenti ridotti.
In Honduras è prevista una riduzione nella produzione di 500.000 sacchi, per un totale di 15,6 milioni, principalmente a causa delle minori forniture. Oltre il 45% delle esportazioni della regione sono destinate all'Unione europea, seguite da circa un terzo verso Stati Uniti.
La produzione della Colombia è prevista invariata a 14,2 milioni di sacchi. La Federazione nazionale dei coltivatori di caffè della Colombia (FEDECAFE) stima che dal 2012 circa la metà dei 940.000 ettari di caffè sia stata rinnovata, principalmente con varietà resistenti alla ruggine. Questo sforzo ha aumentato le rese da quasi un terzo a 18,1 sacchi per ettaro e ha ridotto della metà l'età media delle piante di caffè a 7 anni. FEDECAFE e il governo colombiano hanno rinnovato una stima di 80.000 ettari nel 2018, con l'obiettivo di rinnovare 90.000 ettari all'anno per raggiungere l'obiettivo di produzione di 18 milioni di sacchi nei prossimi anni. Le esportazioni sono rimaste invariate a 12,2 milioni di sacchi, mentre le scorte finali dovrebbero scendere leggermente di 500.000 sacchi.
La produzione indonesiana aumenterà di poco la produzione, 100.000 sacchi

and Panama are flat at 650,000 bags, 3.6 million bags, and 100,000 bags, respectively, as these countries continue to struggle with rust and output remains below their pre-rust level. Nicaragua is forecast 200,000 bags lower to 2.2 million as financial constraints are expected to lead to reduced inputs and yields.

Bean exports for the region are forecast to lose 500,000 bags to 15.6 million mainly due to lower exportable supplies in Honduras. Over 45% of the region's exports are destined for the European Union, followed by about one-third to the United States.
Colombia's production is forecast flat at 14.2 million bags on normal growing conditions. The National Federation of Coffee Growers of Colombia (FEDECAFE) estimates that since 2012, about half of the 940,000 hectares of coffee have been renovated, mostly with rust-resistant varieties. This effort raised yields nearly one-third to 18.1 bags per hectare and lowered the average age of coffee trees to 7 years. FEDECAFE and the Colombian government renovated an estimate 80,000 hectares in 2018, with the goal of renovating 90,000 hectares annually to reach the production goal of 18 million bags in the coming years. Bean exports are seen unchanged at 12.2 million bags, while ending stocks are expected to dip slightly to 500,000 bags.
Indonesia's production is forecast to gain

in più per portarsi a 10,8 milioni, con un output diviso equamente tra la produzione arabica e robusta, quest'ultima raggiungerà i 9,4 milioni di sacchi, grazie a condizioni di crescita favorevoli nelle aree pianeggianti del sud di Sumatra e Java, dove viene coltivato circa il 75%. Nonostante le forti piogge nel West Java che hanno ritardato il raccolto, la produzione dovrebbe aumentare leggermente.

Le importazioni nell'Unione europea scenderanno di 500.000 sacchi a 48,4 milioni, rappresentando oltre il 40% delle importazioni mondiali di caffè. I principali fornitori includono Brasile (29%), Vietnam (25%), Honduras (8%) e Colombia (6%). Le scorte finali sono attese in calo di 700.000 sacchi a 13 milioni.

Gli Stati Uniti importano la seconda più grande quantità di caffè verde portandosi a 26,4 milioni di sacchi. I principali fornitori includono Brasile (24%), Colombia (22%, Vietnam (15%) e Guatemala (6%). Le scorte finali sono previste in aumento di 200.000 sacchi a 6,8 milioni.

Le scorte mondiali sono state ridotte di 700.000 sacchi a 36,2 milioni. Il Brasile viene ridotto di 3,0 milioni di sacchi a 3,8 milioni con spedizioni più elevate. L'Indonesia è salita di 1,6 milioni di sacchi a 2,5 milioni con spedizioni inferiori. Il Vietnam ha raccolto 1,0 milioni di sacchi a 2,2 milioni di spedizioni inferiori. ■

a modest 100,000 bags to 10.8 million, with the gain split evenly between Arabica and Robusta output. Robusta production is expected to reach 9.4 million bags on favorable growing conditions in the lowland areas of Southern Sumatra and Java, where approximately 75% is grown. Despite heavy rainfall in West Java that delayed its Arabica harvest, output is expected up slightly. Bean exports are forecast to rebound 1.5 million bags to 6.4 million, boosted by last year's elevated ending stocks.

European Union imports are forecast down 500,000 bags to 48.4 million and account for over 40% of the world's coffee bean imports. Top suppliers include Brazil (29%), Vietnam (25%), Honduras (8%), and Colombia (6%). Ending stocks are expected down 700,000 bags to 13 million.

The United States imports the second-largest amount of coffee beans and is forecast 400,000 bags higher to 26.4 million. Top suppliers include Brazil (24%), Colombia (22%, Vietnam (15%), and Guatemala (6%). Ending stocks are forecast up 200,000 bags to 6.8 million.

World ending stocks are reduced 700,000 bags to 36.2 million. Brazil is lowered 3.0 million bags to 3.8 million on higher shipments. Indonesia is up 1.6 million bags to 2.5 million on lower shipments. Vietnam is raised 1.0 million bags to 2.2 million on lower shipments. ■

ALL PACK
IDEAL PARTNER FOR FLEXIBLE PACKAGING

A basso impatto ambientale

ECOSostenibile

100% Italiano

ECOS® è un marchio di proprietà di All Pack srl

Viale del Commercio 14/A, 37135 Verona - Tel. +39 045 8266539

ecos@allpacksrl.it - www.allpacksrl.it

Brasile:

ridotte le previsioni relative alla produzione di quest'anno

Brazil: reduced production forecasts for this year's coffee crop

Ridotte le previsioni relative alla produzione di caffè di quest'anno a circa 49 milioni di sacchi, dai 50,9 milioni previsti a maggio, a causa del clima più secco del normale che ha colpito la produzione del più grande produttore mondiale. Il totale segnerebbe un calo del 20% rispetto allo scorso anno, quando il Brasile ha prodotto un raccolto record di 61,66 milioni di sacchi. Il peggioramento della stima è soprattutto legato al forte calo atteso della produzione di Arabica.

Volgendo uno sguardo ai numeri, Conab ha dichiarato nel recente report di settembre che la produzione di caffè Arabica ha raggiunto 34,47 milioni di sacchi rispetto a quasi 37 milioni di sacchi stimati a maggio. Sono state leggermente riviste in positivo le previsioni sulla produzione di Robusta, ampiamente utilizzata dai produttori di caffè istantaneo, che passano a 14,52 milioni di sacchi rispetto ai 13,93 milioni di sacchi previsti a maggio. Le previsioni del governo brasiliano sono comunque ben al di sotto delle altre.

La società di consulenza brasiliana Safras&Mercado stima il raccolto del Paese a 58,9 milioni di sacchi, mentre la Comexim vede arrivare la produzione a 58,1 milioni di sacchi. Il Brasile è nel "off-year" del suo ciclo biennale di produzione del caffè, che si alterna tra anni di produzione alta e bassa. Alcuni analisti si aspettano

Federal government's crop supply agency Conab cut its forecast for this year's coffee crop to around 49 million 60-kg bags from 50.9 million projected, due the drier than normal weather that hit the production of the world's largest grower. Total would mark a 20% drop from last year, when Brazil produced a record crop of 61.66 million bags. The worsening of the estimate is an expected heavy fall in Arabica output.

Conab, the agency in charge of Brazil's agricultural statistics, said production of Arabica coffee has now reach 34.47 million bags compared with almost 37 million bags estimated in May. Slightly revised the forecast for output of Robusta, widely used by instant coffee producers, to 14.52 million bags from the 13.93 million bags forecast in May. The Brazilian government's forecast is well below others.

Brazilian consultancy Safras&Mercado estimates the country's 2019 crop at 58.9 million bags, while broker and exporter Comexim sees production reaching 58.2 million bags. Brazil is in the off-year of its biennial coffee production cycle, which alternates between years of high and low production. Some analysts expect another record crop in 2020 when the country returns to the on-year in the production cycle, a factor that could curb

un altro raccolto record nel 2020, quando il Paese tornerà al ciclo annuale produttivo migliore, un fattore che potrebbe frenare qualsiasi ripresa dei prezzi globali del caffè. Le cooperative agricole brasiliane respingono tuttavia questa possibilità, affermando che è in atto una riduzione della cura generale delle colture, come l'uso di fertilizzanti, a causa dei bassi prezzi del caffè. Meno pessimista il dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti a San Paolo che prevede la produzione di caffè brasiliana per la campagna di commercializzazione 2019/20 (luglio-giugno) in discesa dell'8,5%, a 59,30 milioni di sacchi, pari a un calo di 5,5 milioni di sacchi rispetto alla produzione storica record della passata stagione. Le esportazioni di caffè per il 2018/19 sono stimate in 39,72 milioni di sacchi, raggiungendo nuovamente livelli storici di esportazione, favoriti dai grandi livelli di produzione e della costante competitività del prodotto brasiliano.

La superficie totale destinata al caffè è prevista stabile a 2,39 milioni di ettari, mentre l'inventario delle piante di caffè aumenta leggermente a 6,93 miliardi di arbusti. La resa del caffè brasiliano relativa all'annata caffearia 2019/20 è prevista a 29,1 sacchi / ettaro, con un calo dell'8% rispetto al 2018/19 (31,5 sacchi / ettaro). Il calo della resa è dovuto al periodo di chiusura del ciclo biennale di produzione degli Arabica, parzialmente

any recovery in global coffee prices. Brazilian farm cooperatives dismiss that possibility, however, saying irregular weather has not favored the crop. Farmers have also said they are cutting back on crop care, such as fertilizer use, due to low coffee prices.

Total area planted to coffee is projected stable at 2.39 million hectares, whereas coffee tree inventory slightly increase to 6.93 billion trees. Brazil's coffee yield for MY 2019/20 is forecast at 29.1 bags/hectare, a decrease of 8% compared to MY 2018/19 (31.5 bags/hectare). The drop in yields due to the off-year of the biennial production cycle for Arabica trees was partially offset by the recovery of Robusta production.

Brazil's domestic coffee consumption for MY 2019/20 is forecast at 23.53 million coffee bags (22.35 million bags of roast/ground and 1.18 million bags of soluble coffee, respectively), an increase of 1.5% compared to the previous MY, following the expected Brazilian gross domestic product (GDP) growth for the current year. Coffee already has a high penetration in Brazilian households.

The Brazilian Coffee Industry Association (ABIC) reports that the coffee industry processed 21 million bags from November 2017 to October 2018, an increase of roughly 5% compared to the same period the year before (20.04 million bags).

2,567 Excellent Exhibitors | 159,267 Proffesional Visitors | 230,000 SQM Exhibition Space | 30+ Proffesional Events

Organizer Contact: Alex Ni
TEL: +86 21 3339 2242
EMAIL: Alex.ni@ubmsinoexpo.com

CATERING EQUIPMENT SUPPLY / TABLEWARE / COFFEE&TEA / WINE&SPIRITS / BEVERAGE
CATERSOURCE / ICE CREAM / BAKERY / CATERING ACCESSORY

Follow us on
Hotelex Shanghai
Hotelex Shanghai

Contact in Italy: Invernizzi Group Tel: 39 02 8689 7000 (Ms. Alessandra Angeletta) E-mail:alessandra.angeletta@invernizzigroup.com

compensato come già detto, dal recupero della produzione di Robusta.
Il consumo di caffè interno del Brasile per il 2019/20 è previsto a 23,53 milioni di sacchi (22,35 milioni di sacchi di caffè torrefatto in grani o macinato e 1,18 milioni di sacchi di solubile), con un aumento dell'1,5% rispetto all'anno precedente, a seguito dell'attesa crescita del prodotto interno lordo (PIL) brasiliano per l'anno in corso. Il caffè ha già un'alta penetrazione nelle famiglie brasiliane. L'Associazione brasiliana dell'industria del caffè - ABIC riferisce che l'industria del caffè ha lavorato 21 milioni di sacchi da novembre 2017 a ottobre 2018, con un aumento di circa il 5% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente (20,04 milioni di sacchi). ABIC ha recentemente modificato la metodologia per stimare il consumo di caffè domestico pertanto, le cifre sopra menzionate non includono consumi provenienti anche da altri canali come il consumo in azienda, le caffetterie e altre fonti informali. Secondo la nuova metodologia, il consumo pro capite per il 2018 è stimato leggermente in aumento rispetto al 2017, con 4,82 kg di caffè tostato per persona.

Il consumo di caffè da fonti diverse dai torrefattori è stimato approssimativamente in 2 milioni di sacchi.
Il totale delle esportazioni brasiliane di caffè per il 2019/20 è previsto in 36,82 milioni di sacchi, a causa della minore offerta di caffè. Le esportazioni di caffè ver-

ABIC changed recently the methodology to estimate the domestic coffee consumption to include consumption only by roasters.

Therefore, the aforementioned figures do not include consumption from other channels like on-farm consumption, coffee shops and other informal sources. According to the new methodology, per capita consumption for 2018 is estimated slightly up from 2017, at 4.82 kg of roasted coffee per person. Coffee consumption from sources other than roasters is roughly estimated at 2 million bags.
The total of Brazilian coffee exports for 2019/20 is expected at 36.82 million 60 kg bags, due to the lower coffee supply. Green bean exports are forecast at 33.5 million bags, while soluble coffee exports are projected at 3.3 million bags. In spite of the expected lower supply, Brazil is expected to remain very competitive in the international market.
Coffee exports for MY 2018/19 are estimated at a record volume of 39.72 million 60-kg bags, an increase of 9.27 million bags compared to the year before. The record crop in 2018 and steady competitiveness of the Brazilian product due to the depreciation of the local currency, the Real, have supported strong exports. Green bean (Arabica and Robu-

thaifex anuga ASIA
www.thaifex-anuga.com
26 – 30 MAY 2020 IMPACT MUANG THONG THANI BANGKOK, THAILAND

TRADE SHOWS
COFFEE & TEA
DRINKS
FINE FOOD
FOOD SERVICE
FOOD TECHNOLOGY
FROZEN FOOD
FRUITS & VEGETABLES
MEAT
RICE
SEAFOOD
SWEETS & CONFECTIONERY

TWO POWER BRANDS, ONE GREAT EXPERIENCE

11 trade shows under 1 roof

CONTACT
Jennifer Chiah (Ms)
jennifer.chiah@koelnmesse.com.sg
Tel: +65 6500 6738

JOINTLY ORGANISED BY
DITP Department of International Trade Promotion Ministry of Commerce, THAILAND
koelnmesse

de sono previste in 33,5 milioni di sacchi, mentre le esportazioni di caffè solubile sono previste in 3,3 milioni di sacchi. Nonostante l'atteso calo dell'offerta, il Brasile dovrebbe rimanere molto competitivo sul mercato internazionale.
Le esportazioni di caffè 2018/19 sono stimate a un volume record di 39,72 milioni di sacchi, con un aumento di 9,27 milioni di sacchi rispetto all'anno precedente. Il raccolto record del 2018 e la costante competitività del prodotto brasiliano causa il deprezzamento della valuta locale, il Real, hanno sostenuto le forti esportazioni. Le esportazioni di Arabica e Robusta sono stimate in 36 milioni di sacchi, mentre le esportazioni di caffè solubile sono stimate in 3,7 milioni di sacchi.
Secondo le statistiche sul commercio del caffè pubblicate dall'ICO, il consumo mondiale totale di caffè per il 2018/19 è stimato a 168,55 milioni di sacchi, con un

sta) exports are estimated at 36 million bags, whereas soluble coffee exports are estimated at 3.7 million bags.
According to the coffee trade statistics released by the International Coffee Organization (ICO), total world coffee consumption for 2018/19 is estimated at 168.55 million bags, an increase of 2.56 million bags relative to 2017/18. Brazil represents roughly one third of total world exports.
As reported by Brazilian Green Coffee Association (CECAFE) and the Brazilian Soluble Coffee Association (ABICS), total coffee exports during the July 2018 – March 2019 period were 30.95 million bags, an increase of 7.20 million bags compared to the same period for MY 2017/18 (23.75 million bags), as a direct result of the abundant coffee supply.
ATO/Sao Paulo forecasts total ending stocks in MY 2019/20 at 2.88 million

aumento di 2,56 milioni di sacchi rispetto al 2017/18. Il Brasile rappresenta circa un terzo delle esportazioni mondiali totali. Come riportato dall'Associazione brasiliana del caffè verde (CECAFE) e dall'Associazione brasiliana del caffè solubile (ABICS), le esportazioni totali di caffè nel periodo luglio 2018 - marzo 2019 sono state di 30,95 milioni di sacchi, con un aumento di 7,20 milioni di sacchi rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente (23,75 milioni di sacchi), come risultato diretto dell'abbondante fornitura di caffè. ATO Sao Paulo prevede un totale di scorte finali a 2,88 milioni di sacchi, un calo di circa 1 milione di sacchi rispetto all'anno precedente (3,86 milioni di sacchi). L'indagine sulle scorte condotta da Conab non è stata ancora pubblicata. Tale sondaggio include scorte di caffè detenute da coltivatori, cooperative di caffè, esportatori, torrefattori e l'industria del solubile. ■

bags, a roughly 1 million bag drop compared to the previous MY (3.86 million bags), due to expected lower coffee supply during the season and continued strong exports. Government stocks are virtually zero. CONAB's 2019 privately-owned stocks survey has not yet been released. That survey includes coffee stocks held by growers, coffee cooperatives, exporters, roasters, and the soluble industry. ■

Cama,

efficienza dei processi chiave per il successo, anche nel business del caffè

Cama,

key-process efficiency for the success in the coffee business

Una linea di processo e riempimento delle capsule di caffè firmata Cama è stata implementata presso il torrefattore britannico Masteroast, che ha così migliorato le sue performance produttive e sviluppato una nuova soluzione di confezionamento.

Masteroast è il maggiore torrefattore indipendente nel Regno Unito, rinomato per la produzione di caffè di alta qualità. Grazie a questa reputazione, le vendite di Masteroast nel settore del retail, altamente competitivo, sono cresciute. In seguito a un recente investimento nell'ambito del processo e del riempimento delle capsule di caffè, l'azienda si è concentrata sulla riduzione dei costi e sull'aumento del rendimento della linea di confezionamento.

L'obiettivo di Masteroast era quello di soddisfare la domanda dei propri clienti, che chiedevano diverse soluzioni di imballaggio per consentire la differenziazione sul mercato monodose. Il formato tubo standard 1x10 per capsule compatibili Nespresso è ben noto, ma la differenziazione dei prodotti di fascia più alta richiedeva un formato più accattivante per il cliente finale.

Dalla collaborazione con la divisione Packaging di Cama, è nato un nuovo vassoio con inserto che consente di presentare le capsule come in una confezione regalo. Questa nuova soluzione ha permesso a Masteroast di offrire un packaging adatto alle occasioni speciali grazie alla presentazione "teatrale" del prodotto all'interno del contenitore di cartone.

Masteroast ha commissionato a Cama una soluzione automatizzata efficiente che potesse gestire entrambi i formati di confezionamento, ovvero tubi e cartoni con

A Cama-signed coffee capsule processing and filling line was implemented at the British roaster Masteroast, thus improving its production performance and developing a new packaging solution.

Masteroast are the largest independent coffee roaster in the UK whose reputation for high quality coffee has allowed it to grow sales in the highly competitive retail sector. Following a recent investment in the process and filling side for coffee capsules, the pressure was building to reduce costs and increase throughput on their packaging line.

Masteroast's problem was that their customers' wanted different packaging styles to allow differentiation in the market. Standard 1x10 tube formats for Nespresso compatible capsules are well recognised but for a point of difference for the higher end products a format with more drama and customer engagement was required.

Working with Cama's dedicated packaging department a new tray with insert to allow the capsules to be presented similar to gift box, allowed Masteroast to offer a packaging format with the sense of occasion created by the theatrical product reveal of the contents of the carton.

The brief to Cama was to provide an efficient automated solution that could provide both packing formats, tubes and cartons with insert on an easily changed machine to ensure high OEE.

With Cama's market leading knowledge of packing for coffee capsules, decades of experience providing packaging ma-

inserto su una macchina con OEE elevato. Grazie alla sua conoscenza del mercato, Cama, azienda di riferimento nel confezionamento delle capsule di caffè con un'esperienza decennale nella fornitura di macchine per l'imballaggio e un team di packaging design in-house, è stata in grado di proporre una soluzione che unisce l'alimentazione di precisione delle capsule di alluminio e la manipolazione robotizzata delle capsule pronte per il caricamento, integrata in un'astucciatrice a caricamento laterale a movimento intermittente Cama CL.
Cardine centrale della flessibilità della linea è il robot MN (a forma di "Y") di Cama per l'alimentazione. Con un design innovativo della testa del robot, Cama è stata in grado di minimizzare il tempo di cambio formato. La macchina ha una velocità operativa di 120 capsule al minuto per tutti i formati. Come risultato dell'investimento, Masteroast ha triplicato la quantità di prodotti confezionati in un giorno. La maggiore efficienza ottenuta consentirà il ritorno sull'investimento (ROI) in meno di un anno.

Cama Group quota 100!

"Puntiamo a 100 milioni di Euro di fatturato nel 2020 - spiega Annalisa Bellante, HR Manager e co-titolare Cama - e per raggiungere questo ambizioso obiettivo abbiamo già da tempo implementato un importante business plan aziendale".
Cama stima già di chiudere brillantemente il 2019, con un fatturato di quasi 90 milioni di Euro, a fronte di un forte investimento in risorse umane (+40% rispetto al biennio 2017/2018) e di un nuovo set-up organizzativo, fortemente improntato al "sense of ownership" dei responsabili di funzione e ad un'importante evoluzione della cultura

chines, and having an in-house packaging design team, Cama was able to propose a machine solution incorporating precision feeding of the aluminium capsules, robotic manipulation of capsules ready for loading integrated into a Cama CL intermittent motion side load cartoner.
The key to the flexibility of the line is Cama's MN (Y shaped) robot at the infeed. With an innovative design of the robot pick head, Cama have been able to minimise the change over time between the different formats. All formats are capable of running at 120 capsules per minute.
As a result of the investment Masteroast are now able to pack more than three times as much product per day, and are able to share this additional productivity with their customers.

Cama Group aims for 100!

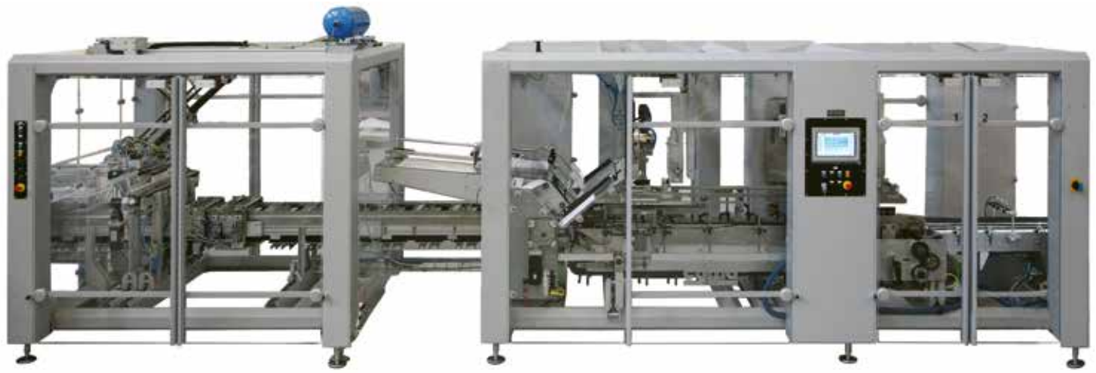
"100 million Eur in turnover is our target for 2020, and we have already implemented an important corporate business plan to achieve this ambitious goal" Annalisa Bellante explains. Cama predicts a brilliant end to 2019, with a turnover of nearly 90 million Eur, after a strong investment in human resources (+40% compared to 2017/2018). This was based on a business plan that leverages a new organisational model focused on developing a "sense of ownership" for managers, coupled to an important corporate culture evolution – a transition from the concept of "employee" to that of "stakeholder". The new Molteno com-

We specialize in helping clients manage the natural risk associated with market exposure*. Our team is experienced in the execution of futures and options for all major coffee markets - New York, London and Sao Paulo. We offer market analysis, customized strategy development and over-the-counter derivative structures - complete with individualized training and seminars to empower you to make **well informed decisions.**

* Trading in futures, securities, options and OTC products entails significant risks, which must be understood prior to trading

HENCORP
COFFEE GROUP

777 Brickell Ave, Suite 1010 | Miami | FL | 33131 | Phone 305.381.8219 | coffeegroup@hencorp.com | www.hencorp.com



aziendale, con il passaggio dal concetto di “dipendente” a quello di “stakeholder”, propedeutici all’aumento di fatturato previsto dal business plan Cama. Il nuovo complesso di Molteno è quasi completato: 35.000 mq di proprietà con oltre 25.000 mq utilizzati come area di produzione e uffici. La nuovissima struttura produttiva coincide con un’importante opportunità di crescita aziendale, risultato di:

• Investimenti in Risorse di Qualità guidate ed orientate agli obiettivi aziendali;

• Innovazione tecnica, frutto di costanti investimenti in R&D (oltre il 5% del fatturato annuo) sia sul fronte Industry 4.0, con la virtualizzazione dei processi, dall’engineering al commissioning delle macchine, sia su quello delle soluzioni tecnologiche, con la nuova gamma d’incassatrici wrap-around ultra compatte, ed ulteriori novità nella robotica, che presto saranno svelate;

• Evoluzione dell’organizzazione commerciale, nel senso di una specializzazione per Industry, con risorse dedicate e con la creazione delle nuove due divisioni DAIRY e PHHC (Personal, Heath and Home Care), che si affiancano alle storiche Confectionery & Bakery, Coffee, Petfood e Ice cream.

Interpack 2020 sarà per Cama l’appuntamento ideale per presentare esaustivamente queste ed altre novità. Nel frattempo, Cama Group si mette in mostra al Gulfood Manufacturing a Dubai, dal 29 al 31 ottobre 2019, un’occasione per discutere dell’ampia gamma di soluzioni tecnologiche al servizio dell’industria alimentare e non alimentare. ■

plex is nearly complete. 35,000 sqm of property with more than 25,000 sqm used as production area and offices. The brand-new production facility coincides with an important opportunity for business growth. This is due to:

• Investments in Quality Resources, which are oriented towards business objectives;

• Technical innovation, the result of R&D investments (more than 5% of annual turnover) into Industry 4.0, which includes process virtualisation, engineering, machine commissioning, technological solutions, a new range of ultra-compact wrap-around case packing machines and further innovations in robotics, which we will unveil soon;

• Evolution of the commercial organisation and a specialisation for the industrial sector, with dedicated resources and two new divisions, DAIRY and PHHC (Personal, Heath and Home Care), which have been added to the historical Confectionery & Bakery, Coffee, Pet Food and Ice cream divisions.

Interpack 2020 will be the ideal venue for Cama to present these and other innovations. Before then, Cama Group will take part at Gulfood Manufacturing in Dubai, from 29 to 31 October 2019, a chance to discuss the wide range of technological solutions serving the food and non food industries. ■

info@camagroup.com
www.camagroup.com

OUR DELTA ROBOTS ARE PERFECTLY SYNCHRONIZED. JUST LIKE YOU AFTER YOUR MORNING COFFEE.

cama Coffee

Cama Group is a leading supplier of advanced secondary packaging systems in the coffee industry, continuously investing in innovative solutions. www.camagroup.com

GULFOOD MANUFACTURING | 29 - 31 Oct Stand E6-28

cama GROUP

Innovazione nel controllo del processo di degassaggio del caffè macinato

Innovation in controlling degassing process of ground coffee

DEGASSING SYSTEM

BMM Technologies e Colombini srl rivoluzionano il sistema di degasaggio.

Quando si affronta il tema del confezionamento del caffè macinato, in capsule monodose o in pacchetti sottovuoto, si ha a che fare con quattro distinte fasi di processo, che comprendono l'alimentazione dei silos, il degassaggio, la conservazione del prodotto fino alla fase terminale relativa al trasporto alla confezionatrice.
L'ottimizzazione dell'intero processo tiene in considerazione diversi fattori:

- consumo di energia elettrica;
- consumo di gas azoto impiegato nei processi di confezionamento e conservazione;
- garanzia di non ossidazione del prodotto alimentare;
- mantenimento della distribuzione gra-

BMM Technologies and Colombini srl to revolutionize coffee degassing system.

When dealing with the issue of packaging ground coffee, in single-dose capsules or in vacuum sealed packets, we are dealing with four distinct process phases, which include feeding the silos, degassing stage, product storing up to the final stage of the conveying to the packaging machine. The optimization of the entire process must consider several factors:

- energy consumption;
- nitrogen consumption in the packaging and preserving processes;
- guaranteeing the non-oxidation of the organic product;
- retention of the unaffected granulometric distribution during the transport phase;

nulometrica inalterata durante le fasi di trasporto;
• non contaminazione tra miscele diverse all'interno dell'impianto;
• certezza in termini di ripetibilità di processo e massima sicurezza per gli operatori nella fase operativa del sistema.
Lo studio, la progettazione e la realizzazione di un innovativo sistema sotto vuoto spinto, oggi disponibile al servizio dei professionisti dell'industria, consente di ottimizzare efficacemente l'intero processo.
Prendiamo in esame un ambiente chiuso ermeticamente al cui interno allocare il caffè tostato, caratterizzato dalla sostituzione della miscela gassosa naturalmente presente con gas azoto. In alcun modo la variazione di concentrazione di quest'ultimo può influire sulla velocità del processo di degassaggio, ovvero sulla quantità di tempo necessaria al caffè a terminare la fuoriuscita di anidride carbonica.
La necessità di prevedere un certo tempo di attesa prima dell'avvio della fase di confezionamento è un aspetto ben noto all'industria.
Una eccessiva quantità di anidride carbonica rilasciata successivamente non consentirebbe, ad esempio, di mantenere la perfetta sigillatura della capsula: l'aumento di volume dovuto al gas prodotto potrebbe provocare lo scollamento del top. Nei pacchetti sottovuoto la reazione darebbe luogo a deformazioni della confezione, rigonfiamento del pacchetto e mutamento di forma più o meno evidente anche in relazione alle condizioni climatiche esterne.
La necessità del completamento del degassaggio è quindi correlata all'esigenza di mantenere immutate le condizioni fisiche del prodotto una volta confezionato, ma come si può intervenire sulla sua durata? È possibile realizzare un sistema che possa garantire una rilevante accelerazione controllata e un conseguente miglioramento delle performance di produzione?
La risposta è sì, ed è proprio qui la rivoluzione del sistema: "strippare" con il vuoto il caffè macinato, realizzando una depressione spinta a livelli tali che possa accelerare il naturale processo di rilascio di anidride carbonica.
Se il vuoto realizzato porta il silo a livelli prossimi a -200 mbar (-0,2 bar), l'influenza sul processo è minima, mentre a depressioni maggiori e prossime a -800 mbar (-0,8 bar) è possibile ridurre efficacemente la sua durata. Da qui la necessità di approntare un sistema che possa sviluppare nei silos depressioni molto elevate, che si traduce in una specifica scelta della componentistica costruttiva e impiego di idonee attrezzature in grado di mantenere la perfetta tenuta e sicurezza del sistema.
Come logica conseguenza si è deciso di utilizzare la tecnologia del vuoto spinto anche per il trasporto del macinato, sia in fase di caricamento silos che in fase di trasporto alle confezionatrici, quale alternativa a quelli attualmente in uso negli impianti standard (ovvero dotati di soffianti, sistemi di aspirazione, coclee o trasporti in tubazioni a piattelli) che in maniera

• avoiding contamination between different blends inside the plant;
• certainty of the repeatability of the process and maximum security for the workers.
Engineering and production of an innovative high vacuum system, today available at the service of the industry's professionals, allows the efficient optimization of the entire process. Let's take under examination an hermetically sealed closed environment in which to place the roasted coffee, characterized by the substitution of the natural gaseous mixture with nitrogen gas. Variations in the concentrations of the latter can by no means affect the speed of the degassing process and the time required by the coffee to complete the release of carbon dioxide.
The need to foresee a waiting period before starting the packaging phase is something well known by the industry. A further presence of carbon dioxide subsequently released would not allow, for instance, to maintain the perfect sealing of the capsule: the increase in volume due to the gas produced could lead to the detachment of the top of the capsule. In vacuum sealed packages the reaction would lead to the deformation of the pack, swelling and change in shape more or less evident depending on the external climatic conditions.
The completion of the degassing process is therefore correlated to the need to maintain unaltered the physical conditions of the product once it has been packaged, but how can one intervene on its duration? Is it possible to develop a system that can guarantee controlled acceleration of the process, thus improving production performance?
The answer is yes, and it is exactly here the revolution of the system: stripping with vacuum the ground coffee, creating a high depression at such levels it can accelerate the natural process of carbon dioxide release. If the vacuum created brings the silo to levels close to -200mbar (0,2bar), the influence on the process is minimal, while at higher depressions, close to -800mbar, its is actually possible to efficiently reduce its duration.
Hence, the need to realize a system that can develop in the silo high depressions by means of a specific choice of components and proper use of equipment capable of maintaining the perfect tightness and safety of the system, become of primpary importance.
As logical consequence it was decided to use the high vacuum technology also in the conveying of the ground coffee, in the silo loading phase as well as in the final transportation stage to the packaging machines, as an alternative to those currently in use in standard plants (equipped with blowers, suction systems, coclheas or tubing plates) where the nitrogen consumption to ensure an inert conveying environment is proportional to the distance covered. High vacuum conveying offers several benefits:
• reduction to a minimum of energy consumption;
• guarantee of coffee conveying in semi-

proporzionale alla distanza da percorrere aumentano energia consumata e azoto impiegato per inertizzare il trasporto. La scelta di effettuare il trasporto sfruttando il vuoto consente notevoli benefici:
• riduzione al minimo dei consumi energetici;
• garanzia di trasporto di caffè in fase semi-densa senza separazione della granulometria;
• nessun apporto e quindi consumo di azoto da inserire al sistema durante la fase di movimentazione del prodotto.

Riduzione dei tempi di degassaggio

Una riduzione del 30-40% sul tempo di degassaggio aumenta considerevolmente la performance di produzione. Se si rivolge l'attenzione al dimensionamento dell'impianto, lo spazio dedicato al numero di silos necessari per degassare una certa quantità di prodotto, a parità di tempo, sarà inferiore del 30-40%. In concreto, sono sufficienti 10 silos per degassare ciò che prima veniva processato attraverso l'impiego di 13 o 14 silos.
Durante il processo, quando un silos è caricato con il prodotto caffè, il sistema crea il vuoto a -750 mbar per un tempo variabile e impostabile, terminato il quale compensa la depressione realizzata immettendo gas azoto. Inoltre l'immissione di azoto in un sistema sotto vuoto garantisce la miglior omogeneità di distribuzione. Qualunque forma di immissione in sistemi non in vuoto non avrà mai la certezza che il gas venga distribuito in maniera uniforme in tutto il volume.

dense state without separation of the granulometry;
• no additions and, therefore, consumption of nitrogen in the transportation process.

Reduction of degassing time

A 30-40% reduction of the degassing time increases considerably the production performance. Focusing on the dimension of the plant, the space dedicated to the silos shall be reduce by 30-40%. Basically, 10 silos are now sufficient to degas what is usually processed through the use of 13 or 14 silos.
During the process, when a silo is loaded, the system creates a high vacuum at -750mbar for a variable pre-set time, at the the end of which, it compensates the depression by introducing nitrogen gas.
Furthermore, the insertion of nitrogen a in a vacuum system guarantees better uniformity of distribution. Any form of insertion in non-vacuum systems would never guarantee a uniform distribution throughout the volume.

Consumi

Ipotizzando cicli di degassaggio (vuoto-azoto) ripetuti e numerosi, ogni silo non arriverà a consumare più di 5mc/ora nel caso dei sili da 650 kg e non più di 2mc/ora nel caso di quelli da 250 kg. A confronto, i quantitativi di azoto richiesti dai sistemi attualmente in commercio sono dieci volte superiori.
Terminato il ciclo di degassaggio ha inizio il ciclo di conservazione che, in funzione delle esigenze produttive del cliente, potrà essere breve o lungo. Esso consiste nel mettere il silo in depressione a -700 mbar e mantenerlo in queste condizioni, senza l'obbligo di utilizzo di azoto. Qualunque altro sistema non perfettamente sigillato, invece, necessita in fase di conservazione, dell'ausilio di azoto e, tanto più lungo è il tempo che intercorre tra il termine del degassaggio e il momento dell'invio alla confezionatrice, tanto maggiore sarà il quantitativo di azoto utilizzato.
L'innovativo sistema sotto vuoto per gestire l'insieme dei processi relativi al confezionamento del caffè macinato può essere fornito con diverse taglie di silos ed essendo modulare è molto flessibile, consentendo successivi ampliamenti all'impianto originariamente installato. Le taglie disponibili sono: 150, 250, 750, 1000, 1500 Kg per silo.

Consumption

In daily use, a large number of degassing cycles (vacuum-nitrogen) are performed, in all of them each silo does not require more then 5 mc/h (650kg silo), or 2mc/h (250kg silo). In comparison, the nitrogen required by the systems currently on the market is ten times higher.
Once finished the degassing cycle, the preservation cycle starts, which could be short or long, depending on the productive needs of the client. This consists in putting the silo at -700mbar and maintaining it in these conditions, without the need to use nitrogen. Any other system not perfectly sealed needs nitrogen during the preservation phase and the longer the time between the end of the degassing and the conveying to the packaging machine, the larger will be the amount of nitrogen used.
The innovative high vacuum system to manage the entire processing steps, can be provided in different silo sizes and being modular is very flexible, allowing further expansions of the originally installed plant. The available sizes are: 150, 250, 750, 1000, 1500kg per silo.

MAC 5
La nuova forma della potenza

Accanto all'innovativo sistema di degasaggio, Colombini srl - azienda leader nella produzione di macchine per la macinazione e macinatori industriali - ha scelto Host 2019 per mettere in mostra il nuovissimo macintore industriale MAC5, appositamente sviluppato per le grandi produzioni industriali di qualsiasi tipologia di caffè macinato. È la macchina che rivoluzionerà il mercato: grazie al nuovo sistema brevettato di regolazione differen-

MAC5
The new shape of power

Alongside the innovative degassing system, Colombini srl - leading company in the production of grinding machines and industrial grinders - has chosen Host 2019 to showcase the brand-new MAC5 industrial grinder, specially developed for large industrial productions of any type of ground coffee.

ziata di velocità delle macine superiore ed inferiore è possibile ottenere qualsiasi distribuzione granulometrica, con portate orarie anche elevate, in particolare per la produzione di monodose in capsula di ogni tipo.
Può essere facilmente applicato direttamente su qualsiasi sistema di confezionamento o silo di stoccaggio e consente la macinazione anche in atmosfera protetta, attraverso la predisposizione per la macinazione sotto azoto o anidride carbonica. Compatto e leggero, MAC5 consente sorprendenti produzioni orarie:
• oltre kg/h 2000 per macinatura uso caffè filtro;
• fino a kg/h 1500 per macinatura uso moka;
• fino a kg/h 1200 per macinatura uso espresso;
• fino a kg/h 400 per macinatura uso caffè alla turca;
• macinatura spezie (su campionatura cliente).
Host 2019 sarà la perfetta occasione per presentare al pubblico le recenti novità al servizio dell'industria del caffè e valutare specifiche soluzioni per l'ottimizzazione degli impianti produttivi oggi in funzione. Colombini srl attende tutti i professionisti dell'industria presso il padiglione 22 Stand P28 P38 Q27 Q37. ■

It will revolutionize the market: thanks to the new patented system for differentiated speed regulation of the upper and lower grinder disc, it is possible to obtain any particle size distribution, even with high hourly flow rates, in particular for the production of single-dose capsules of all types.
MAC5 can be easily installed directly on every packaging system or silos, allowing grinding even in a modified atmosphere, through the predisposition for grinding under nitrogen or carbon dioxide. Compact in size and very lightweight, is an extremely performing industrial grinder with surprising hourly productions:
• over 2,000 kg/h ground filter-coffee (lb/h 4,400);
• up to 1,500 kg/h ground moka-coffee (lb/h 3,300);
• up to 1,200 kg/h ground espresso-coffee (lb/h 2,600);
• up to 400 kg/h for ground turkish coffee (lb/h 880);
• spice grinding (on customer request).
Host 2019 will be the ideal stage to present to the public the recent innovations at the service of the coffee industry, evaluating specific solutions for the optimization of production plants. Colombini srl awaits all industry professionals at Hall 22 Booth P28 P38 Q27 Q37. ■

PROUDLY MADE IN ITALY

COLOMBINI GRINDERS
PERFECT GROUND AT YOUR SERVICE

- **It can process over 1000 kgs per hour**
- **Pods and capsules over 800 per minute**

SIMONETTISTUDIO

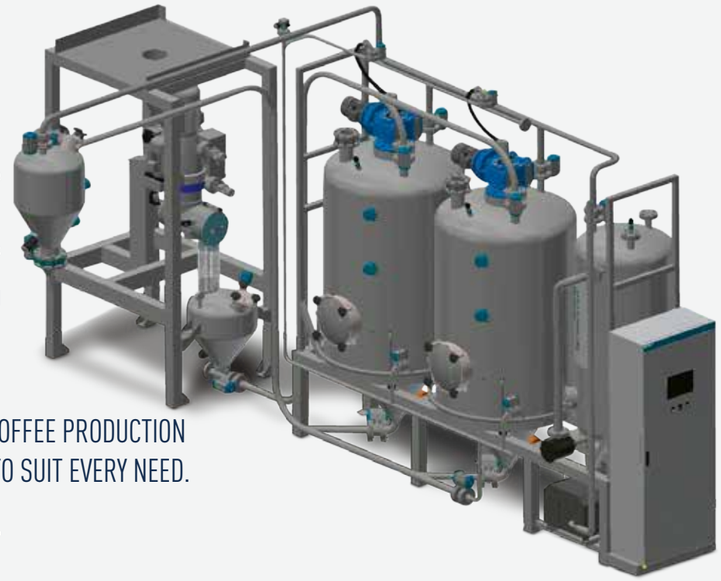
THE ART OF COFFEE GRINDING

PRODUCTIVE EXCELLENCE MADE EASY

Colombini industrial grinders and degassing system are designed to fit in any plant

DEGASSING SYSTEM
DEFINITELY LOW DEGASSING TIMES
(EVEN MORE THAN 30% LESS THAN OTHER SYSTEMS ON THE MARKET) WITH CAPSULES 8 HOURS

- Facilitated degassing through the use of high vacuum inside silos (up to 850 millibar depression)
- No coffee residues in pipes and silos
- Uniform injection of nitrogen inside the ground coffee thanks to the vacuum.
- Integrated vacuum conveyor from the grinder to the silo and from the silo to the packaging machine
- Reduced energy and nitrogen consumption (max 5m^3/hour)



COLOMBINI TAKES CARE OF EVERY STEP OF COFFEE PRODUCTION AND OFFERS A FULL RANGE OF MACHINERY, TO SUIT EVERY NEED.

Find out more on: www.colombini.srl

COLOMBINI The Art of Grinding

COLOMBINI srl | info@colombini.srl | www.colombini.srl
via De Francisco, 130/16 10036 Settimo T.se (TO) Italy
tel +39 (0) 118211407 fax +39 (0) 118958221

1919 – 2019 Petroncini:
100 anni al fianco delle migliori torrefazioni

1919 – 2019 Petroncini: 100 years designing solutions for the coffee industry

La storia di Petroncini è degna della migliore tradizione del Made in Italy: idee, passione artigiana e cuore imprenditoriale, tanto lavoro e dedizione, un pizzico di follia, incoscienza e testardaggine, la ricerca costante della qualità migliore e di obiettivi sempre nuovi. Un'azienda tutta italiana leader nel proprio settore che festeggia oggi, nel 2019, ben cento anni di attività. Un bellissimo traguardo, in equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione, il segreto di ogni storia imprenditoriale di successo. Ruggero Petroncini fonda a Bologna nel 1919 le Officine Vittoria, in società con l'amico Giovanni Gozzoli.
Tra i due le divergenze sulla filosofia di tostatura ben presto si acuiscono fino a diventare insormontabili: Ruggero è infatti un convinto sostenitore della tostatura a getto di aria calda, la convezione per lui è l'unico metodo in grado di sviluppare appieno gli aromi più intensi dalla cottura del caffè. Nascono così le Officine Petroncini, che fin da subito si collocano sul mercato con le proprie macchine tostatrici con grandissimo successo: piccole e medie torrefazioni, rivendite di coloniali, botteghe alimentari, bar, tutti vogliono una Petroncini, tanto che l'azienda negli anni '30 arriva a coprire ben l'80% degli esercizi commerciali della nostra penisola con i propri prodotti. Nel 1931 viene brevettata la famosa serie di motoriduttori universali: è la base tecnica da cui sviluppare i primi macinacaffè, che diventano anche veri e propri oggetti di design.v
Il 1935 è l'anno della prima tostatrice a tamburo da 120 kg: accuratezza di costruzione, affidabilità e resistenza grazie alla ghisa forgiata, design, ripetibilità dei risultati di tostatura, sono i segni distintivi delle lavorazioni Petroncini ormai esportate anche all'estero. Con la crescente diffusione della cultura del bere caffè, dagli anni '80, cambia anche la richiesta: non più solo macchine tostatrici e attrezzatura supplementare ma veri e propri impianti a ciclo completo in cui processare il caffè, dalla materia prima allo stoccaggio del macinato. Negli anni '90 Claudio Giberti acquista l'azienda e la sposta a Sant'Agostino, piccolo paese nell'area industriale di Ferrara. Nel nuovo stabilimento saranno impiegati nel settore ricerca e sviluppo anche un gruppo di ingegneri altamente specializzati in progettazione industriale, che realizzeranno appieno il sogno del fondatore: quello di produrre grandi impianti capaci di servire le grandi aziende del caffè in tutto il mondo, fornendo consulenza personalizzata a partire dalle specifiche esigenze del cliente, oltre a soluzioni tecniche sempre d'avanguardia. Con questi presupposti nasce il nuovo concetto di macchina industriale a tamburo: una tostatrice modulare di 500 chili per carico, costante e affidabile nel risultato, la combinazione perfetta da recupero del calore e le migliori tecnologie convettive applicate ad una tostatrice a tamburo. Il 2004 è l'anno di fondazione del Centro di Competenza

Petroncini, the IMA Coffee Hub company specialised in coffee roasting and processing plants, celebrates the 100th anniversary in the world of coffee. Founded in Bologna in 1919 by Ruggero Petroncini, an artisan with a flair for creativity, the company has grown extensively over the century into a worldwide renowned leading supplier in the coffee processing industry thanks to a talented group of people with a feeling for innovation. The history recounts Ruggero was an advocate of convection roasting, which uses a hot air stream to transfer heat to the coffee beans. In his opinion, no other method could allow coffee to develop such intense aromas and flavours. Due to continuous improvement in coffee roasting technologies and the increasing presence of groceries, agri-food cooperatives and businesses, during the 30s Ruggero patented the famous line of Petroncini universal motor gears. They were a perfect match for countless domestic or commercial applications. This became the earliest design of coffee grinders that we know today, able to grind coffee or others product, for small or large applications.
During these years, 80% of the coffee roasters in Italy were Petroncini roasters. The design and the roasting outcome were increasingly appreciated and responded more and more closely to customer needs. Ever since, construction quality has been a hallmark of Petroncini equipment. Sturdy materials and the forged cast iron typical of Italian manufacturing became the passport for Petroncini worldwide.
After the death of Ruggero Petroncini, the company passed into the hands of his wife, followed by other women over the years. All these women shared a common approach: a business-oriented attitude. So it was that the company carried on, inspired by very capable, open-minded women who took the company to new heights of innovation. The 60s were the first years in which coffee-drinking culture grew: the explosion of coffee shops, bars and groceries, worldwide. Coffee consumption increased and many major coffee companies started up. Since then Petroncini has been designing, manufacturing and installing not only roasters with additional equipment, but complete processing plants, providing solutions from green coffee handling to the ground coffee storage, for SMBs and large companies. At the beginning of the 90s, a businessman with several years' expertise in plant engineering, shared his interest in buying the Petroncini company. The name of the person who drove the company to reach today's unexpected goals

Tecnologica del Caffè: dotato di tutti gli strumenti di analisi, attrezzature e un impianto pilota è a disposizione dei clienti per dimostrazioni pratiche sulla tostatura, macinatura e movimentazione del caffè verde, tostato e macinato, analisi qualitative, fisiche e sensoriali sul prodotto, per migliorare la performance in termini di resa ed effettuare test su nuovi prodotti. Nel 2005 Petroncini lancia sul mercato una nuova generazione di macchine che uniscono risparmio energetico e tecnologie ultra moderne: nasce la TMR720, la più grande tostatrice a tamburo al mondo. Un'esperienza altamente qualificata, sviluppata in un secolo di esperienza nel mondo del caffè.

Nel 2017 Petroncini porta in dote tradizione, qualità ed esperienza nell'impiantistica per le torrefazioni all'interno di una realtà multinazionale, il Gruppo IMA, leader mondiale del packaging, con la progettazione e produzione di macchine per il processo e il confezionamento di prodotti farmaceutici, cosmetici, alimentari, tè e caffè.

Nel 2019 Petroncini celebra i suoi 100 anni nel mondo del caffè. L'esperienza e il solido know-how aziendale, basato sull'installazione di oltre 4500 impianti di torrefazione in tutto il mondo, hanno

is Claudio Giberti. The company needed more space and moved to Sant'Agostino, a small town in an industrial area situated near Ferrara. Over the years here, it has been possible to experiment avant-garde solutions thanks to a new group of engineers specialised in plant engineering who, constantly working on R&D projects, gave a new, modern vision to Ruggero's dream: to supply the coffee multinationals. The 90s were the years of the first large industrial plants for the Petroncini company. Some of the biggest coffee companies worldwide asked Petroncini to supply equipment responding to their production requirements.

This led Petroncini to begin designing custom and cutting-edge, innovative solutions, starting from the analysis of customer needs. This brought about the design of the first drum roasting machine with a capacity of 500 kg per batch, able to replicate the results batch by batch and over time: the TM modular roaster, the perfect combination of convection technologies in a drum roaster machine. In 2004 the Coffee Competence Centre was set up at the Petroncini R&D lab: a facility with an in-house test lab, equipped with tools and pilot plants to be used in R&D activities concerning roasting, demos and product analysis. In this centre, customers were able to initially analyse and improve the quality of their product and its performance, carrying out roasting demonstrations on different kinds of coffee, testing the grinding and deciding which granulometry best suited their needs, through physical and sensorial product tests. The scaling up and down of the roasters with the guarantee of repeatability of the roasting recipes, combined with the cutting-edge technologies for energy-saving: these aims represent the core value of Petroncini's new generation roasters. In 2005, the biggest drum roaster in the world, the TMR720, was launched onto the market.

Today Petroncini celebrates its 100th anniversary in the world of coffee. The experience and the solid company know-how, based on the installation of over 4500 ro-

creato la giusta premessa per un'iniziativa di celebrazione che mira a condividere la profonda conoscenza del mondo del caffè e della sua lavorazione: Coffee Maestro's Stories, una serie di webinar incentrati sulle soluzioni di lavorazione del caffè. L'intento è quello di creare un punto di condivisione unico che incoraggi la discussione su valori, le idee e i risultati riguardanti un progetto di torrefazione con un linguaggio comune e riconoscibile: quello del caffè, il cuore di ogni progetto di torrefazione. Coffee Maestro's Stories è una serie di webinar disponibile sul portale di IMA Connect e tutti i giorni live durante HOST Milano.

"Dedizione e continua ricerca sono stati gli strumenti fondamentali per raggiungere questo importante traguardo: 100 anni creando soluzioni per l'industria del caffè. Vorrei ringraziare tutti i partner, collaboratori e non ultimi i dipendenti che hanno contribuiti a questo importante raggiungimento. Sono stati i punti di forza dietro questo successo. E adesso, il nostro desiderio di superarci è più forte che mai e come naturale evoluzione di questo percorso è stato creato l'IMA Coffee Hub: un unico interlocutore per i torrefattori di tutto il mondo. Ci siamo stati per 100 come Petroncini, ci saremo per i prossimi 100 come parte di IMA Coffee Hub" dichiara il CEO Petroncini Claudio Giberti in occasione dei festeggiamenti tenuti a Bologna il 15 Maggio. Con l'ingresso in casa IMA, Petroncini e un cluster di altre aziende altrettanto specializzate in precise fasi del processo del caffè, creano l'IMA Coffee Hub.

Specializzazioni sul prodotto, conoscenze e competenze che si intersecano con

asting plants throughout the world, have created the right premise for a celebration initiative that aim to share the company's in-depth knowledge of the world of coffee and its processing: Coffee Maestro's Stories, a series of webinars focusing on coffee processing solutions. Petroncini expects Coffee Maestro's Stories to create a unique sharing point encouraging discussions about values, ideas and results concerning a roasting project with a common and recognisable language: that of coffee, as the core element of every processing and packaging requirement. Coffee Maestro's Stories is a webinar series available on the IMA Connect website and everyday live at HOST Milan.

"Commitment and continuous research have worked as essential tools in reaching this important milestone: 100 years creating solutions for the coffee industry. I want to thank all partners, employees and not least the customers who have contributed to this important achievement. They have certainly been the key drivers behind our success. And now, our desire to outperform ourselves is as strong as ever.

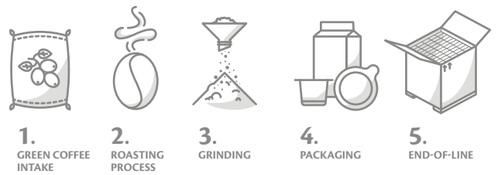
As a result, the IMA Coffee Hub has been created: the one-stop answer for roasters all over the world. We have been around for 100 years as Petroncini, we will be there for the next 100 as part of the IMA Coffee Hub" says CEO Petroncini Claudio Giberti during the recent celebrations held in Bologna on May 15. In 2017, thanks to the synergies between IMA, Petroncini and a cluster of companies specialised in all steps of coffee processing and packaging, the IMA Coffee Hub has been created: the one-stop answer for roasters all

effetto moltiplicatore, un'unica interfaccia per ogni esigenza del cliente: questo è IMA Coffee Hub, un vero polo del caffè, unico a livello mondiale, capace di offrire soluzioni tecniche specifiche lungo ogni anello della lavorazione del caffè: dalla ricezione e stoccaggio del caffè verde, la tostatura secondo diverse esigenze produttive, la macinatura e il degasaggio, la trasformazione in cialde e capsule, fino al confezionamento finale del caffè tostato in grani, del macinato in sacchetti oppure del monoporzionato in astucci. Un solo interlocutore per ogni esigenza produttiva: consulenza, formazione, scambio di esperienze, ottimizzazione dei tempi e delle risorse, un unico linguaggio per offrire al cliente la soluzione migliore lungo tutta la filiera del caffè. IMA Coffee Hub è un cluster dell'omonimo gruppo, un modello pionieristico che punta a diventare un vero centro a livello internazionale sul mondo del caffè potendo vantare una visione a 360°, competenze saldamente ancorate sul territorio, una filiera diffusa e un costante investimento nel settore ricerca e sviluppo con cui ottimizzare tutto il processo produttivo.
IMA Coffee Hub sarà ad HOST con le migliori tecnologie di processo e confenzionamento del caffè, a partire dalla tostatrice a tamburo Petroncini TMR400, passando poi alle diverse tipologie di confezionamento: dalla confezionatrice verticale per sacchetti Tecmar 3C-130 VFFS, Spreafico SR6N, macchina per il riempimento e saldatura di capsule in alluminio e la capsulatrice a 2 piste Mapster MCA2, fino alla cartonatrice Gima FTB584-C. ■

over the world. IMA COFFEE HUB is the broadest technical and commercial organisation serving the coffee processing and packaging industry today. World-leading designer and manufacturer of automatic processing and packaging equipment for numerous industries, IMA Group has recently established the Coffee Hub, a cluster of specialist brands, each providing a key slice of the experience and expertise needed to serve the coffee industry from A to Z. Able to ensure market-leading competences, industry experience and application-specific knowhow encompassing all stages of coffee handling, processing and packaging, IMA has created the hub in an aim to leverage expertise at every step of coffee processing or packaging and be the one-stop answer to large and small coffee producers worldwide. Comprising a handful of expert companies and supported through consolidated, strategic partnerships, IMA can now address any issue facing coffee producers, starting from when green coffee is delivered to when bulk-packaged capsules, pods and ground coffee or beans are shipped to retail outlets.
IMA COFFEE HUB will take the stage at HOST 2019 with the best coffee processing and packaging solutions on show, starting from a Petroncini TMR400 drum roaster up to the most complete range of packaging solutions: Tecmar 3C-130 VFFS bags packaging machine, Spreafico SR6N filling and sealing machine for aluminum capsules, Mapster MCA2 capsules filling and sealing machine and Gima FTB584-C capsules cartoning machine. ■

AT EVERY STEP, A SPECIALIST.

Where the art of process meets the technology of packaging.



From coffee to cup, IMA launches the broadest technical and commercial organisation to serve the coffee processing industry. Today's hub integrates market-leading competences, in-depth industry experience and application-specific know-how. Now reaching every corner of the coffee handling, processing and packaging universe, IMA, with its growing strategic partnerships, is ready to serve it up, full flavour and in a class of its own.

IMA COFFEE HUB the world's best blend of experience and expertise.

www.ima.it

Visit us at:

HOST

Milan, Italy • 18-22 October 2019
Hall # 22, Stand L16-L26-M15-M25

GULFOOD MANUFACTURING

Dubai, UAE • 29-31 October • Booth #B5-28

IMA COFFEE GIMA IMA COFFEE MAPSTER IMA COFFEE PETRONCINI IMA COFFEE SPREAFICO IMA COFFEE TECMAR IMA COFFEE

STA Impianti ad Host: innovativi per tradizione

STA Impianti at Host: a tradition of innovation

L'azienda emiliana, specializzata nella progettazione, costruzione e commercializzazione di macchine e sistemi per la tostatura, prenderà parte alla fiera Milanese dal 18 al 22 ottobre presentandosi in una veste rinnovata, esponendo presso il proprio stand l'ultima nata nella famiglia delle torrefattrici compatte: RBL. In concomitanza alla fiera, verrà anche lanciato il nuovo portale on-line dell'azienda.

Il nuovo cammino dell'azienda

Fin dalla sua fondazione, oltre trent'anni fa, l'azienda ha fatto dell'innovazione il proprio tratto distintivo, rispondendo alle richieste del mercato con una line up di soluzioni allo stato dell'arte della tecnologia. Una caratteristica che contraddistingue tutt'oggi l'azienda, che vanta un portafoglio in grado di rispondere perfettamente alle esigenze di torrefazioni piccole, medie e grandi. Nel corso della kermesse milanese, STA Impianti metterà in mostra RBL, l'ultima macchina sviluppata dal proprio engineering, unità pensata per piccoli lotti produttivi, laboratori o torrefattori che commercializzano Speciality Coffee. RBL è un perfetto esempio delle capacità dell'azienda di sviluppare soluzioni di grande precisione, dotate di una tecnologia che viene poi mutuata negli impianti a maggior capacità produttiva. L'unità, come le altre macchine STA, garantisce infatti un considerevole risparmio energetico ed un'elevata qualità del prodotto. Oltre ad RBL, l'azienda porterà a Milano anche una macchina compatta per la tostatura.
Specializzata nella realizzazione e fornitura di macchine ed impianti per la torrefazione di caffè e affini, STA Impianti grazie ad una continua ricerca di solu-

The Italian company, specialized in the designing, building and marketing of roasting systems and machines, will take part in the Milan trade fair, October 18-22, with a renewed look, showcasing in its stand the latest addition to the compact roasting machines family: RBL. At the same time, the company will also launch its new on-line portal.

A new path for the company

Since its foundation more than thirty years ago, innovation has been the company's distinctive feature, responding to market demand with a line-up of state of the art technolgical solutions. This is a unique characteristic that still sets the company apart - a company with a portfolio that can perfectly meet the needs of small, medium and big roasters. During the Milan event, STA Impianti will showcase RBL, the latest machine developed by its engineering team, a unit designed for small production batches, labs, or roasters that market Specialty Coffee. RBL is a perfect example of the company's ability of developing precise solutions, with a technology that is then adopted by systems with a higher

zioni originali di esclusiva concezione è sempre stata in grado di offrire macchine ed impianti innovativi, estremamente affidabili e realizzati nel rispetto di tutti i requisiti di ergonomia e funzionalità propri della sperimentazione ed esperienza più solida e qualificata di settore, oltre che a basso impatto ambientale ed alto risparmio energetico. STA Impianti ha sempre mantenuto alto il livello della ricerca applicata costruendo prodotti innovativi che ne hanno fatto un chiaro riferimento nel panorama mondiale dei costruttori di settore, creando vantaggi competitivi per i propri clienti basati su un valore aggiunto: il contenuto tecnologico della produzione. STA è l'unica azienda del settore che ha ricevuto dal Miur, a partire dal 2004, la qualifica di "laboratorio di ricerca nazionale".

Sempre più fast moving

Il recente processo di rinnovamento aziendale verrà anche testimoniato dal lancio del nuovo sito web, che si propone come una piattaforma dinamica e interattiva per restare in contatto con il mondo di STA impianti e tutto quanto vi ruota attorno: dallo sviluppo di sistemi sempre più a misura di mercato alle ultime informazioni dal mondo del caffè. L'azienda, forte della propria presenza in oltre 25 paesi extra-europei, continua inoltre a investire fortemente nello sviluppo di una rete commerciale in grado di coprire un mercato sempre più ampio, così da dare una risposta sempre più rapida alle esigenze globali. Tutto questo (e molto altro) aspetta i clienti e gli operatori del settore ad Host, presso il padiglione Pad. 22 Stand T38 U37. ■

production capacity. The unit, just like the other STA machines, provides significant energy savings and a high product quality. In addition to the RBL, STA will also bring to Milan a compact roasting machine.
Established in 1988, STA Impianti is specialized in the manufacturing and supplying of machines and plants for the roasting of coffee and other products. Thanks to a never ending search for unique and exclusive solutions, STA Impianti has always been able to offer machines and plants which are innovative, extremely reliable and built in accordance to all the ergonomic and functionality requirements developed on the basis of the most robust and qualified experience and testing in the industry, as well as boasting low environmental impact and high energy savings. STA Impianti has always focused on research and development at the highest levels, manufacturing innovative products that have made the company into a major player among international manufacturers in the industry, offering a competitive advantage to its clients based on an added value: the technological content of its production. STA is the only company in the industry to have received, since 2004, the qualification of "National Research Laboratory" from the Italian Ministry of Education and University.

Increasingly faster moving

Another proof of the recent process of renewal the company has gone through will be the launch of the new website, conceived as a dynamic and interactive platform to stay in touch with the world of STA Impianti and everything around it: from the development of systems in line with market needs to the latest news from the coffee industry. The company, thanks to its presence in more than 25 countries outside Europe, continues to invest significantly in the development of a sales network capable of covering an increasingly wide market in order to quickly meet global demand. All this (and much more) awaits customers and industry operators at Host's Hall 22 Stand T38 U37. ■

Tostare è una nostra buona qualità
Roasting is one of our strengths

RBL 15. Linea di macchine per torrefazione particolarmente adatta ad attività artigianali specializzate in medie produzioni di caffè tostato quali ad esempio negozi o laboratori artigianali.

Tecnologicamente avanzate, si confermano come strumento da attività ideale per la produzione di caffè di alta qualità; costruite con gli stessi requisiti di affidabilità e sicurezza che caratterizzano le più grandi e sofisticate torrefattrici per la produzione industriale di caffè, sono disponibili con generatore di calore a bruciatore di gas di tipo modulante e sistema di gestione semiautomatica o automatica.

RBL 15. Roasting machines line, particularly suitable for little production activities of high quality roasted coffee, such as shops, pastries or artisanal laboratories.

Small size, technologically advanced, confirm themselves as ideal tool for the production of selected coffees in little quantity. Made with the same requirements for reliability and security features of the bigger and more sophisticated industrial roasting machines, are available with modulating gas burner heating generator.
Automatic or semi-automatic management system.

host Milano

PADHALL 22
STANDBOOTH T38 U37

STA IMPIANTI®

STA Impianti • Italy • +39 051 96 97 27
www.sta.it • sta@sta.it

Opem,

tra innovazione e responsabilità ambientale: le scelte che fanno la differenza e lasciano un segno

L'emergenza climatica è oggi uno dei temi più caldi a livello globale. In tutto il mondo si assiste a una mobilitazione fattiva, che si traduce nella diffusione di una cultura di abitudini virtuose a vantaggio del pianeta. Anche le aziende, a maggior ragione, dovrebbero sentirsi chiamate ad assumere una posizione seria riguardo alla propria responsabilità ambientale. Opem lo fa, al massimo delle proprie capacità e risorse.
OPEM è un'azienda che sviluppa soluzioni di packaging altamente specializzate e personalizzate, con una produzione industriale complessa. La scelta di essere un'azienda Green, per OPEM, significa orientare l'intera attività produttiva, dalla progettazione ai singoli processi, dalla fabbricazione interna alla scelta delle macchine, nella direzione di una drastica riduzione dei consumi, di un forte efficientamento energetico e di una concreta valorizzazione del territorio.
Sono quattro i modi e le sedi in cui OPEM concretizza la propria policy green, partendo dallo stabilimento stesso, un edificio moderno a impatto zero, che sfrutta sistemi intelligenti di riduzione dei consumi e scelte tecniche virtuose: l'isolamento termico in primis, con facciate ventila-

Climate change is one of the most pressing issues in today's world. Throughout the globe, groups and individuals are mobilizing to promote a culture of awareness for the sake of our planet's health. In such a scenario, all companies should feel compelled to take a serious stance with regard to their environmental responsibility. And OPEM is doing just that, to the best of its abilities and resources.
OPEM is a company that develops highly specialized and customized packaging solutions, relying on a complex industrial production. For OPEM, the decision to be a "green company" means gearing its entire production activity – from the design stage to the single processes, and from in-house manufacturing to its choice of machinery – towards drastically reducing energy consumption and having a tangible positive impact on the surrounding territory.

Opem,

innovation and environmental responsibility: choices that make the difference and leave a sign

te e vetri termoresistenti che riducono al massimo la dispersione del calore e garantiscono la luminosità ideale e il miglior comfort visivo; il riscaldamento radiante a pavimento, che mantiene la temperatura a 17° C costanti fino a 1,90 mt di altezza, evitando il riscaldamento dei volumi superiori; l'utilizzo di luci a led in tutte le aree di lavoro, e, soprattutto, la messa in opera di una grande copertura fotovoltaica, con potenza complessiva di oltre mezzo gigawatt, che soddisfa completamente il fabbisogno energetico della struttura e anzi lo supera, permettendo a OPEM di rivendere energia. Un sistema efficiente e intelligente, garantito e certificato ISO 50.001 e tenuto sotto il costante controllo di un Energy manager.

Anche le politiche di approvvigionamento di OPEM impattano sensibilmente sulla capacità di abbattere indirettamente le emissioni. Come? Utilizzando fornitori a km zero. OPEM sceglie di avvalersi di fornitori che si collocano a livello territoriale nel raggio di 50km al massimo, con una movimentazione di materiale pressoché nulla e una forte riduzione dei costi di logistica.

Altro punto nodale della policy green di OPEM è la gestione dei rifiuti, che l'azienda affronta operando in due direzioni: nel senso di un forte rispetto delle direttive comunali, differenziando i rifiuti civili (carta, plastica, metalli organico, generico e vetro) e nella direzione dello smaltimento dei rifiuti industriali attraverso l'utilizzo di professionisti a km zero, ossia attivi nell'arco di pochi chilometri. Ad esempio, gli oli da taglio, gli emulsionati, i rifiuti delle lavorazioni e i metalli vengono separati e recuperati direttamente, mentre gli sfridi di metallo vengono riciclati e rivenduti a peso.

Il terzo aspetto forte della policy ambientale di OPEM riguarda l'abbattimento dei consumi energetici nella fabbricazione interna di componenti, che avviene grazie a centri di lavoro estremamente moderni, con nuovi sistemi efficienti, in grado di produrre in meno tempo e con minor energia prodotti finali estremamente precisi. In questo modo la produzione riduce al minimo gli sprechi, ottimizza i risultati e limita al massimo la produzione di sfridi.

Infine, ragionare in termini green significa anche ridurre al massimo gli sfridi, nella parte di packaging, e customizzare le necessità del cliente lavorando sulla capacità della macchina di adattarsi a nuovi materiali con il minimo dispendio di energia. Una sfida tecnica e tecnologica non da poco, perché significa lavorare sulla flessibilità della macchina con sistemi intelligenti a basso impatto energetico, capaci di controllare ogni singola fase del processo di lavorazione e di adattarsi ai diversi cambi di formato in tempi rapidi. Una sfida che OPEM accetta e supera ogni giorno, migliorando l'efficienza produttiva e anche l'efficientamento energetico.

Gli impianti che Opem presenta a Host 2019 sono la massima evoluzione di una tecnologia di confezionamento certamente matura ma ancora molto attuale per una gran parte di torrefattori.

"Un impianto è dedicato alle capsule Nespresso compatibili in alluminio al 100%. Queste tipologie di capsule non rientrano nella massima espressione di biodegradabilità o compostabilità tuttavia rispecchiano la massima espressione di riciclabilità.

There are four main ways in which OPEM enacts its green policy, starting from the factory itself – a modern zero-impact production facility that exploits smart energy-conservation systems as well as a number of eco-friendly features: thermal insulation, with rainscreen cladding and Low-E windows that reduce heat loss to a minimum while providing ideal lighting conditions and utmost visual comfort; radiant underfloor heating, which maintains a constant temperature of 17° C up to a height of 1.9 meters, without heating the upper volumes; the use of led lighting in all work areas and, most importantly, the installation of a large rooftop photovoltaic power station with a capacity of more than half a gigawatt, which actually exceeds the facility's energy requirement, allowing OPEM to resell energy. A smart and efficient system monitored at all times by an Energy Manager, and guaranteed by ISO 50001 certification.

OPEM's procurement policies also have a significant impact on the company's ability to lower emissions. How? By sourcing locally. OPEM chooses suppliers based within a 50-km radius, which vastly reduces material transportation and shipping while significantly lowering logistics costs.

Another key element of the OPEM green policy is waste management, which the company approaches following two basic principles: strictly abiding by municipal waste-sorting regulations (paper, plastic, metal, organic waste, generic waste and glass) and disposing of industrial waste through professional services located in the immediate vicinities. For example, cutting fluids, emulsion fluids, processing waste and metals are separated and directly recovered, whereas metal scraps are recycled and sold by weight.

The third main aspect of OPEM's environmental policy involves reducing energy consumption for the in-house manufacturing of components, which takes place in ultra-modern work centers using new, highly-efficient systems, capable of rapidly delivering extremely precise end products while using less energy. A process which minimizes waste, optimizes results and limits scrap production to a minimum.

Finally, thinking sustainable also means reducing scraps to a minimum on the packaging side, and addressing the customer's needs by working on the machine's ability to adapt to new materials with the lowest possible energy usage. It is a significant technical and technological challenge, because it means working on the machine's flexibility through low-impact smart systems, capable of controlling every single phase of the manufacturing process and of quickly adapting to the various format changes. But it is a challenge that OPEM successfully takes on every day, improving both its productive efficiency and its energy efficiency.

Opem's systems presented at Host 2019 are the latest evolution of a packaging technology highly in demand throughout the coffee industry.

One system is focused on 100% aluminum Nespresso-compatible capsules. This type of capsules doesn't meet the highest standards of biodegradability or compostability, but meets the highest standards of recyclability.

From a technological standpoint, it's im-

Dal punto di vista tecnologico va senza dubbio sottolineata la complessità legata alla gestione di capsule in alluminio. Esse, per tipologia e materiale, sono estremamente delicate e particolarmente precise. Non concedono le tolleranze che la plastica, normalmente, offre.
Oltre a questo aspetto, non secondario ai fini della qualità del prodotto finito, si aggiunge il fatto che queste capsule creano ponte termico in fase di saldatura con la macchina stessa. Particolari accorgimenti sono stati studiati affinché, durante i pochi millisecondi disponibili nella fase di saldatura, il calore dei saldatori non venga disperso ma possa agire efficacemente sulle lacche della capsula e del suo coperchio.
Il secondo impianto è l'archetipo della tradizione del packaging reinterpretata oggi: una confezionatrice verticale per sacchetti in atmosfera con l'inserimento di un tappo apri e chiudi sul fianco del sacchetto stesso. È qui doveroso sottolineare la complessità del progetto, che consente l' inserimento di un tappo perfettamente centrato su un foro di un film che deve attraversare tutti i passaggi per arrivare fino al tubo formatore del sacchetto. Insomma, una bella sfida di precisione tecnologica finalizzata a preservare decisamente le caratteristiche organolettiche del prodotto conservato anche dopo la prima apertura della confezione.
In sintesi si può dire che in OPEM la capacità di soddisfare le esigenze del cliente cresca insieme all'impegno a rendere sostenibile ogni step produttivo e ogni innovazione tecnologica, che, tradotto altrimenti, significa saper costruire futuro a vantaggio di tutti. ■

portant to remark the complexity of working with aluminum capsules. Due to their characteristics and material, they are especially delicate and precise, and do not offer the same level of tolerance as plastic.
In addition to this aspect, which is extremely relevant to the quality of the end product, there is also the fact that, during the welding phase, these capsules form a thermal bridge with the machine itself. Special measures have been perfected to make sure that the heat of the sealers isn't lost during those few milliseconds available for the welding phase, so it can act effectively on the capsule's lacquers and its lid.
The second system is a cutting-edge rendition of the sector's archetypal device: a vertical atmosphere packaging machine with the innovative screw cap option allowing the placement of a screw cap on the side of the package.
Needless to say, this is a very demanding project, as it involves the insertion of a cap perfectly aligned onto the hole in a film, which must go through all the various steps before reaching the pack's forming tube.
All in all, this is a high-precision technological challenge, geared at fully preserving the organoleptic properties of the packaged product even after the pack is opened the first time.
In short, OPEM's ability to meet customer demands is growing hand in hand with its commitment to make each productive step and each technological innovation sustainable. Which, in other words, means building a future that benefits everyone. ■

OPEM.
INNOVATION AND ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY:
THE CHOICES THAT MAKE THE DIFFERENCE AND LEAVE A SIGN.

OPEM is a company that develops highly specialized and customized packaging solutions, relying on a complex industrial production. For OPEM, the decision to be a "green company" means gearing its entire production activity – from the design stage to the single processes, and from in-house manufacturing to its choice of machinery – towards drastically reducing energy consumption and having a tangible positive impact on the surrounding territory.

The systems, which OPEM will present at Host 2019, are the latest evolution of a packaging technology.

Opem S.p.A.
Via Della Cooperazione, 2/A (Area Ind. Spip) – 43122 Parma – Tel: +39 0521 607501
www.opem.it

host Milano
Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition
October 18_22, 2019 fieramilano

OPEM S.p.A.
Pad. 22
aree
E04 E14
F03 F13

IMF: Specialisti in macchine e impianti per la torrefazione del caffè

IMF: Specialists in coffee roasters and turnkey plants

L'aroma intenso dei chicchi ben tostati e tutto il gusto di un alimento principe della cultura italiana trattato con cura maniacale, in bilico tra un esempio di azienda che funziona e l'esperienza di una lunga tradizione familiare. C'è l'intero mondo del caffè, dal prodotto crudo alla torrefazione industriale, nel quartier generale della IMF di Occhiobello, fondata nel 1994 ma guidata, dal 2010, da un presidente e amministratore delegato con alle spalle tre generazioni di esperienza nel caffè.

"Il nostro business si articola in quattro diversi settori - spiega Alessandro Garbin, CEO di IMF - da quello progettuale e costruttivo alla realizzazione di impianti per l'insilamento del caffè verde, tostato e macinato, per poi passare al cuore del lavoro, le macchine torrefattrici, di cui abbiamo una gamma molto ampia, dal tostino per laboratorio da 300 grammi per ciclo di tostatura fino alla 480 kg per ciclo, formato adatto alla grande produzione industriale. L'assistenza post-vendita, infine, rappresenta per noi un servi-

The intense aroma of well roasted beans and all the flavor of the prince of Italian food culture maniacally treated, in balance between the example of a healthy company and the experience of a long family tradition. There is the whole coffee world, from green product to industrial roasting, in the IMF headquarters in Occhiobello, founded in 1994 but, from 2010, led by a president and CEO with a three-generation experience in coffee.

"Our business articulates in four different sectors - explains Alessandro Garbin, CEO of IMF - from project and design to the construction of plants for green, roasted and ground coffee storage, until the heart of our work, roasting machines, with our wide range of models, from the 300 g/batch Lab Roaster to the 480 kg/batch industrial roaster, format suitable for large production requirements. Post-sales assistance represents a key service to us, and we dedicate great attention and care to it".

"Concerning new technologies development, the strength that sets us apart

zio molto importante, a cui dedichiamo estrema cura".
"Per quanto attiene allo sviluppo di nuove tecnologie, il punto di forza che ci differenzia dalla concorrenza è l'approccio virtuoso e sostenibile nei confronti dell'ambiente:le nostre emissioni di fumi presentano livelli ampiamente entro i limiti di legge anche in riferimento alla formaldeide, attraverso l'impiego di un innovativo sistema dotato di caldaia performante che lavora ad alta temperatura, al cui interno trattamenti speciali eseguiti a regola d'arte fanno sì che, assieme al sistema di ricircolo dell'aria, si raggiungano questi importanti risultati, oltretutto avendo un unico bruciatore e consumando meno gas. Il tutto senza la necessità di montare costosi sistemi post-combustione quali catalizzatori o bruciafumi.
Le nostre torrefattrici sono tutte integrate con pellicoliere, sistema di pulizia dei fumi con ricircolo, spietratrice e caricatore di caffè, che trovano la loro collocazione ideale in uno spazio molto contenuto.
Inoltre, abbiamo da poco ottenuto, dopo due anni di lavoro, il brevetto del nostro sistema esclusivo Vortex.
Dotate di un innovativo software PLC con touch screen di controllo, le macchine IMF possono tostare tonnellate di caffè, ciclo dopo ciclo, con ripetibilità e affidabilità assoluta dei vari profili di tostatura scelti. È possibile controllare costantemente ogni fase del processo di lavorazione, dal caricamento silos del verde alla tostatura, dal raffreddamento e spietratura fino al carico dei silos del tostato fino alla fase finale del confezionamento. Di grande importanza risulta inoltre essere il servizio di teleassistenza, grazie al quale è possibile effettuare una diagnosi degli impianti da remoto.
Negli ultimi anni l'azienda ha ampliato di molto gli spazi produttivi, magazzini e uffici amministrativi, più che raddoppiandone le superfici, sempre con uno sguardo rivolto all'ambiente, installando un impianto di pannelli fotovoltaici per muoversi verso una direzione green ed ecosostenibile. "Gli investimenti non si fermano qui - continua Garbin - e in collaborazione con Credem abbiamo ideato alcune soluzioni di welfare aziendale, un sistema di premi per dare ciò che merita a chi se lo merita".
Attraverso la partecipazione alle più importanti fiere di settore a livello mondiale, IMF ha allargato la diffusione dei propri prodotti diventando partner di successo di alcune delle più importanti realtà industriali ad ogni latitudine: in Australia, Stati Uniti, Emirati Arabi, Africa, Sud America, Russia oltre che rafforzare la propria presenza in tutta Europa, senza dimenticare ovviamente la nostra Italia, realizzando impianti completi e macchine torrefattrici che uniscono produzione di alta qualità, affidabilità e certezza di ripetibilità di processo con importanti caratteristiche estetiche e di design.
Occasione migliore per celebrare l'innovazione e l'alto contenuto tecnologico che caratterizza tutta la gamma delle tostatrici Imf non poteva che essere la quarantunesima edizione di HostMilano, il Salone Internazionale dell'Ospitalità dedicato anche al segmento del "coffee processing". Vi aspettiamo dal 18 al 22 Ottobre presso il nostro stand (Pad.22 Stand L38 M37) per conoscere e toccare con mano i nostri gioielli tecnologici al servizio dell'industria del caffè. ■

from competitors lies in the virtuous and sustainable approach to the ambient: our smoke emissions levels are highly within law limits even with regard to formaldehyde, made possible thanks to an innovative system equipped with high-performing combustion chamber working at high temperature, where special state-of-the-art treatments, together with air re-circulation system, allow to reach important results, furthermore having only one unique burner, thus consuming less. All of this without the necessity to install expensive post-combustion system such as catalyzers or afterburner. All of our roasters come with cyclone, smoke cleaning system with recirculation, destoner and coffee loader integrated into a minimal space". Moreover, we have recently patented, after 2 years, our exclusive Vortex system.
Equipped with a new PLC software featuring a touch screen control panel, IMF machines can roast tons of coffee, batch after batch, with great repeatability and reliability of selected roasting profiles. It is possible to constantly control every step of the process, from green coffee silos loading to roasting, cooling and destoning until roasted coffee silos loading and packaging.
Our remote assistance control service, through which is possible to remotely run a diagnosis on plants, turned out to be highly appreciated.
Over the past few years the company has widely extended its productive areas, warehouses and administrative offices, more than doubling its surface, always with an eye to the ambient having installed a photovoltaic panel plant in order to move towards a green and sustainable direction. "Investments are not over" Garbin continues "since, in collaboration with Credem, we came up with the creation of company welfare solutions, a bonus system to reward who deserves it".
Through participating to the most important exhibitions worldwide, IMF has broadened the spread of its products becoming a successful partner of some of leading industrial players in Australia, USA, United Arab Emirates, Africa, South America, Russia, strengthening at the same time its presence throughout Europe, without forgetting Italy, constructing complete processing plants and roasters that combine both high quality production and reliability with important aesthetic and design features.
A better opportunity to celebrate innovation and the high technological content that characterizes the whole range of Imf roasting machines could only be the f41st edition of Host, the International Hospitality Exhibition in Milan, dedicated also to the coffee processing segment. We are waiting for you from 18 to 22 October at our booth (Hall 22 booth L38 M37) to find the best solution according to your needs, seeing first-hand our technological jewels at the service of the coffee industry. ■

TME: passione tutta italiana al servizio dell'industria del caffè

Per noi di TME il caffè è una vera e propria filosofia, un modo di essere, tanto che, trentasette anni fa, l'abbiamo scelto anche come lavoro, impegnandoci tutti i giorni a trovare soluzioni sempre più innovative per il suo confezionamento, perché non venga persa una sola nota di quella sua preziosa sinfonia di odori e di sapori.
Ed è da più di vent'anni che la nostra ricerca si è concentrata soprattutto su macchine e impianti di confezionamento monodose, che oggi proponiamo su tre linee diverse, ognuna capace di rispondere a diverse esigenze, dal torrefattore artigianale alla grande industria:

• *La linea di confezionamento capsule HTN*, che può raggiungere una velocità di produzione di 280 capsule per minuto e si contraddistingue per l'alta qualità costruttiva, una notevole flessibilità produttiva e dei costi di manutenzione molto bassi;
• *La linea di confezionamento capsule HTS*, che consente di gestire produzioni a partire da 300 capsule per minuto, soddisfacendo le esigenze di confezionamento ad alta velocità e su più turni di produzione;
• *La linea di confezionamento CIALDY HT,* l'ultima arrivata. Un compendio di tutti i modelli precedenti di cui ha tenuto il carattere e la robustezza, nonché l'affidabilità e la semplicità costruttiva.

È stato soltanto mantenendo la versatilità su tutti i nostri prodotti che siamo stati in grado, negli anni, di stipulare accordi commerciali con importanti aziende multinazionali - leader nel mercato dei prodotti monouso - per la fornitura di macchine per l'assemblaggio di capsule di caffè.
Un'intuizione del nostro management, che ci ha permesso di crescere fino a esportare gran parte della nostra produzione attraverso una capillare rete commerciale e un marchio, quello TME, riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo.
Insomma, a noi il caffè piace parecchio, ma non è tutto. La nostra storia inizia

TME: an all-Italian passion at the service of the coffee industry

For us at TME, coffee is a philosophy, a way of being. This is why, thirty-seven years ago, it became our job, committing ourselves every day to finding increasingly innovative solutions for its packaging, so that not a single note of that precious symphony of scents and flavours is lost.
For more than twenty years now our research has focused above all on single-dose packaging machines and systems, which today come in three different lines, each suited to different needs, from the artisan coffee shop to leading industries:

• *HTN capsule packaging line*, with a production speed of 280 capsules/minute, high manufacturing quality, considerable production flexibility and very low maintenance costs.
• *HTS capsule packaging line*, for production starting from 300 capsules/minute, satisfying the needs for high-speed packaging and on multiple production shifts.
• *CIALDY HT packaging line*, the latest arrival. The sum of all the previous models retaining their character and durability, as well as their reliability and simple design.

Only by maintaining the flexibility of all our products we have been able, over the years, to enter into commercial agreements with major multinational companies - leaders in the market of disposables - for the supply of assembling machines for coffee capsules. An intuition of our management, which allowed us to expand and export a large part of our production through an extensive sales network and a brand, TME, recognized and appreciated throughout the world.
In short, we like coffee a lot - but that's not all. Our story begins a little further back, in a small factory in Villanova d'Arda, in Emilia, in the land of Giuseppe Verdi and blossoming cherry trees.
Those were years of great fervour, when we were looking for solutions for the packaging of all kinds of powdered products: from coffee to tea, from yeasts to cosmetics.

un po’ più indietro, in un piccolo stabilimento dell’entroterra emiliano, a Villanova d’Arda, nella terra di Giuseppe Verdi e dei ciliegi in fiore. Erano anni di grandi entusiasmi in cui cercavamo soluzioni per il confezionamento di qualsiasi prodotto polveroso: dal caffè al tè, dai lieviti ai prodotti per la cosmesi. E risale proprio al 1982, anno della nostra nascita, la vendita della prima pesatrice a un’importante azienda di torrefazione locale, con cui abbiamo sviluppato una partnership solida e sincera che continua ancora oggi.
Ma non ci siamo fermati lì e, dopo soltanto tre anni, abbiamo deciso di rischiare e di aprirci ai mercati internazionali. Nel 1985 abbiamo venduto la nostra prima linea di confezionamento del caffè all’azienda statunitense MrEspresso, di San Francisco. Poi, nel 1994, abbiamo sviluppato un accordo commerciale con Unilogo per la vendita di macchine di impacchettamento del lievito secco che ci ha permesso, in pochi anni, di imporci in tutto il mondo come leader nel settore.
Ma lo studio dei mercati e la ricerca che tanto ci appassiona ci hanno consentito di intercettare il nuovo trend del confezionamento del caffè in monodose già dai suoi albori, tanto che le prime macchine Cialdy della TME risalgono al 1996. Oggi, è questo il cuore del nostro lavoro che ci ha consentito di crescere come azienda

The sale of our first weighing machine to an important local roasting company, with whom we have developed a solid and true partnership that continues today, dates back to 1982, the year we established our business.
But we didn’t stop there and, after only three years we made the bold decision to open up to international markets. In 1985 we sold our first coffee packaging line to the US company MrEspresso, in San Francisco. Then, in 1994, we developed a commercial agreement with Unilogo for the sale of dry yeast packaging machines that quickly made us known all over the world as leaders in the sector.
Market study and research, of which we are so passionate about, have allowed us to single out the new trend of single-dose coffee packaging right from its beginnings, so much so that the first Cialdy TME machines date back to 1996. Today, this is the core of our production thanks to which we have expanded and quickly reached important and, until a few years ago, incredible goals.
Our first patent of 2006, for example, and the opening - the following year - of our new headquarters in Fidenza, in the heart of the foodvalley, followed in 2010 by the production of the new HTS, a high-speed single-dose packaging line.
What has always defined us is speed,

e raggiungere velocemente obiettivi importanti e, fino a pochi anni fa, incredibili. Il nostro primo brevetto del 2006, per esempio, o l’apertura - l’anno successivo - della nostra nuova sede a Fidenza, nel cuore della “foodvalley”. E poi ancora, nel 2010, la produzione della nuova HTS, una linea per il confezionamento monodose ad alta velocità.
Una velocità che ci contraddistingue da sempre, insieme a una divorante passione per l’innovazione. Ed è proprio dal loro connubio che, nel 2013, è nato il laboratorio R&D a Fidenza, un posto dedicato allo studio di soluzioni tecnologiche sempre più all’avanguardia ma soprattutto in grado di imporsi con solidità sul mercato internazionale. Come? Rispondendo alle esigenze dei nostri clienti in termini di qualità e di velocità esecutiva, ma anche grazie allo sviluppo di un prezioso sistema di customer care sempre attento e dinamico.
Perché la qualità di una macchina passa anche attraverso l’installazione, l’assistenza e alla manutenzione, che noi garantiamo su tutti i nostri prodotti, anche all’estero, con un service in loco disponibile in diverse parti del mondo.
Ed è proprio per venire incontro ai desideri dei nostri clienti che abbiamo realizzato all’interno del nostro laboratorio un impianto pilota con cui è possibile effettuare test su materiali e gestire simulazioni per lo sviluppo di nuove soluzioni tecnologiche customizzate. Uno strumento prezioso equipaggiato con tutti i moduli addizionali che TME offre e con cui è possibile testare diverse variabili: dai materiali costruttivi delle capsule alla tipologia di carico della macchina, passando per l’operatività di tutti i nuovi moduli. Insomma, un investimento che ci permette di lavorare fianco a fianco coi nostri clienti per trovare le soluzioni perfette ai loro bisogni. Negli ultimi anni abbiamo fatto tanto: nel 2016 abbiamo fondato una filiale in Brasile e nel 2017 ci siamo trasformati in società per azioni, diventando una realtà sempre più solida e affidabile. Ma una ricerca tecnologica che si rispetti,

quality and speed of production, but also thanks to a dynamic and attentive customer care system. Because the quality of a machine also goes through installation, assistance and maintenance, which we guarantee on all our products, also abroad, with an on-site service available in several countries.
And it is precisely to meet the needs of our customers that we have built a testing plant within our lab, to test materials and manage simulations for the development of new customized technological solutions.
A valuable tool equipped with all the additional modules that TME offers and through which different variables can be tested: from the construction materials of the capsules to the type of machine load, as well as the performance of all the new modules. It is an investment that allows us to work side by side with our customers and find the perfect solution to their needs. In recent years we have done so much: in 2016 we opened a branch in

oggi, non può prescindere dal riservare una cura particolare all'ambiente: la sostenibilità è una politica che non può più essere ignorata e che noi abbiamo deciso di abbracciare con la produzione delle nostre capsule compostabili, performanti e di facile utilizzo.
Insomma, per dirla coi numeri, alla TME abbiamo assistito a un fatturato in crescita dal 2006, consolidato a oltre 18 mln nel 2018, un export al 75% e un capitale umano di 65 unità nella sola sede di Fidenza, con un'area tecnica sempre più folta. Rapidità di analisi del mercato, capacità di project management e velocità nella commercializzazione dei nuovi prodotti: sono questi i fattori che caratterizzano TME e che ne hanno decretato il successo al livello internazionale.
Host Milano (18-22 ottobre 2019 – Pad.22 stand K28-L27) e il Gulfood Manufacturing di Dubai (29-31 ottobre 2019 – Pad.7 stand B7-44) sono due importanti manifestazioni per entrare in contatto con il mondo del confezionamento firmato TME. Vi aspettiamo ai nostri stand per studiare la soluzione di confezionamento più idonea alle vostre esigenze. ■

Brazil and in 2017 we became a joint-stock company, becoming an increasingly solid and reliable business.
But today, reliable technological research has to take special care of the environment: our approach to sustainability, a policy that can no longer be ignored, is through the production of compostable capsules, functional and easy to use.
In short, to quote the numbers, since 2006 at TME we have seen a growth in turnover, consolidated at over 18 million in 2018, a 75% export and a workforce of 65 people in the Fidenza headquarters alone, with a technical area increasingly growing. Swift market analysis, project management skills and speed in the marketing of new products: these are what define TME and have made it internationally successful.
Host Milan (18-22 Oct. 2019 – Hall 22 booth K28-L27) and Gulfood Manufacturing in Dubai (29-31 Oct. 2019 – Hall 7 booth B7-44) are two leading events to get in touch with the world of TME. We are waiting for you at our booths, finding out the most suitable packaging solution according to your needs. ■

TME
PACKAGING SOLUTIONS
HT20
1200
CAPS/MIN
HTS 6
420
CAPS/MIN
ITALIAN
PACKAGING
MACHINERY
SINGLE SERVE
VACUUM
MODIFIED ATMOSPHERE
18-22 OCT. • MILAN
host Milano
• Stand K28-L27 Hall 22 •
29-31 OCT. • DUBAI
GULFOOD MANUFACTURING
• Stand B7-44 Hall 7 •
7-10 NOV. • SEOUL
Cafe Show SEOUL
• Stand C713 •
TME SpA
Via S. Pertini, 1/5
43036 - Fidenza
Parma - ITALY
Ph. +39 0524 517711
Fax +39 0524 527771
www.tmeitaly.com

Demus spa, Demus Lab e Dna Analytica:

Tre aziende per un'unica grande famiglia. La fusione è vicina

In accordo con quanto recentemente dichiarato dall'AD di Demus Spa, Massimiliano Fabian, entro la fine dell'anno le tre aziende saranno tutte riunite sotto la bandiera di Demus Spa, pur conservando ognuna il proprio marchio e la propria identità. Ma di cosa si occupano esattamente queste tre importanti realtà?
Demus opera dal 1962 nella decaffeinizzazione, deceratura del caffè verde e nella produzione di caffeina naturale grezza. Lo stabilimento è sito nella zona industriale di Trieste, uno dei più importanti terminal europei del settore. Demus nel corso degli anni ha conosciuto uno sviluppo continuo, grazie agli investimenti nella ricerca (l'azienda possiede, infatti, diversi brevetti industriali e conta al suo attivo parecchi studi pubblicati) e grazie allo sviluppo continuo delle proprie conoscenze sui sistemi di decaffeinizzazione e all'attenzione ai temi più attuali richiesti dal mercato (vantando le certificazioni ISO 9001 e ISO 14000). Le principali attività aziendali sono:
• servizio di decaffeinizzazione conto terzi (personalizzabile in funzione delle richieste del cliente), sia a diclorometano che ad acqua e carboni attivi;
• vendita di caffè decaffeinato;
• vendita di caffeina naturale grezza;
• servizio di deceratura;
• servizio di rimozione dell'ocratossina A;
• servizio di rimozione degli aromi negativi.

Decaffeinizzazione

Il caffè decaffeinato è un caffè al quale, per mezzo di un processo industriale,

In line with the statements made by Demus Spa CEO Massimiliano Fabian, by the end of the year the three companies will be merged into one entity headed by Demus Spa, while retaining each of them its own brand and identity. But what exactly are they doing?
Since 1962 Demus has been working in the field of decaffeination, dewaxing of green coffee and in the production of raw natural caffeine. Production site is located in the industrial area of the port of Triest - Italy, one of the most important terminals for coffee sector in Europe. Demus has seen a significant growth over the years thanks to its constant investment both in research (the company holds various industrial patents and several published studies) and in constantly imporvement of its knowledge concerning decaffeination methods, giving attention to issues of major importance for the market (the company has obtained ISO 9001 and ISO 14000 certification). Company's main activities are:
• dichloromethane / water and carbon decaffeination for third parties, tailored to the client's request;
• selling decaffeinated coffee;
• selling unprocessed, natural caffeine;
• dewaxing;
• ochratoxin A removal;
• negative flavours removal.

Decaffeination

Is the removal of caffeine from coffee beans made through an industrial process, reducing caffeine from 1.2-1.5%

Demus Spa, Demus Lab and Dna Analytica:

three companies for one big family, the merger is coming

Massimiliano Fabian,
Vice Presidente e Amministratore Delegato di Demus Lab
Vice-President and CEO of DemusLab

è stata tolta la caffeina, portandola dal 1,2-1,5% per un'Arabica o dal 2-4% per una Robusta, a un livello non superiore allo 0,1%. La decaffeinizzazione del caffè verde è ottenuta con l'utilizzo di diversi processi di estrazione, i quali differiscono l'uno dall'altro principalmente per la sostanza estraente utilizzata.

for Arabica coffee, or 2-4% for Robusta coffee to a level that never exceeds 0.1%. Green coffee can be decaffeinated using various extraction processes, which can mostly be differentiated based on the solvent used for the extraction.
Using water as a solvent has excellent commercial appeal, it was one of the first solvents to be used for decaffeination, indeed. DemusAqua is an innovative decaffeination process that uses water and active carbon for the extraction of caffeine. It is a procedure that exploit only water as the extraction solvent.
Dichloromethane is the most widespread organic solvent used for decaffeinating green coffee. It has been used by Demus since 1962: therefore, it is the component of an already highly perfected and continuously improving process.
During the decaffeination process the coffee beans come into direct contact

L'acqua è il solvente che gode dell'immagine migliore presso il consumatore e fu tra i primi a essere utilizzato nell'ambito delle decaffeinizzazione.
Demus Aqua è il più recente e innovativo processo di decaffeinizzazione che utilizza acqua con l'ausilio di filtri a carboni attivi particolari e quindi senza l'utilizzo, neppure indiretto, di altri solventi di estrazione.
Il diclorometano è il solvente organico più diffuso per la decaffeinizzazione del caffè verde, utilizzato dalla Demus sin dal 1962: pertanto, è il componente di un processo già altamente perfezionato e in continuo miglioramento.
Si tratta di una sostanza che agisce selettivamente sulla caffeina, è molto volatile (evapora a 40°C) e, pertanto, viene eliminata dal caffè con facilità per mezzo di vapore acqueo. La qualità del prodotto che si ottiene con tale solvente è molto

with the solvent, which is then removed through vaporisation. Dichloromethane has a boiling point of 40°C and therefore it is easy to remove at the end of the process, leaving insignificant levels of the solvent when roasted. It results in a very high quality product, as the highly selective nature of the solvent leaves the organoleptic properties of the original coffee intact. The dichloromethane decaffeination process also removes coffee waxes (5 carbo-hydroxy-tryptamides), substances that irritate the gastric mucosa. The coffee will therefore be lighter and more digestible for a significant part of the population.

Demus Lab

Dems Lab born as internal laboratory of Demus Spa with the aim of having experts and professionals that guaranteed the quality of the procedures and the

art of decaffeination since 1962

COMPANY WITH ENVIRONMENTAL SYSTEM CERTIFIED BY DNV GL = ISO 14001 =

COMPANY WITH QUALITY SYSTEM CERTIFIED BY DNV GL = ISO 9001 =

since 1962 demus®
art of decaffeination

via Caboto, 31 • 34147 Trieste • Italy
info@demus.it • www.demus.it

Everything You Always Wanted to Know About Coffee

...we can tell you

Our experienced technicians and researchers, working in our up-to-the-minute physical and chemical analysis laboratory, can provide a quality reference point for the world of coffee. Demus Lab's knowhow doesn't only give you the means to perfect your roasting, grinding and packing. In fact, Demus Lab can help you improve all the stages of your production cycle, and our research into the most fragrant and aromatic new blends can boost the quality of your product, too. Thanks to our wide network of coffee experts, we can offer complete training, from selecting the best green coffee and achieving the ideal coffee tastes, to custom-designed courses on espresso tailored to specific client needs.
In short, Demus Lab has the best answers to all your questions about coffee.

demuslab
Analysis, consulting, courses and R&D on coffee

Area Science park - ed.E3
Padriciano 99 - 34012 Trieste
tel. +39 0403755466
fax +39 0403755467
info@demuslab.it
www.demuslab.it

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV = ISO 9001 =

ilac-MRA ACCREDIA LAB N° 0687

elevata perché vengono mantenute intatte le caratteristiche organolettiche del caffè di partenza, soprattutto grazie alla sua elevata selettività nei confronti della caffeina. Il processo di decaffeinizzazione a base di diclorometano rimuove anche le cere del caffè (5 carbo-idrossi-triptamidi), sostanze irritanti la mucosa gastrica. Il caffè risulterà, pertanto, più leggero e digeribile per una parte rilevante della popolazione.

Demus Lab

Demus Lab nasce come laboratorio interno di Demus, dall'esigenza di avere sempre a disposizione esperti e figure professionali che garantiscano la bontà delle procedure e del prodotto. Con il passare degli anni, con il crescere dell'attività di Demus e con la volontà di essere innovativi, si è fatta sempre più sentire l'esigenza di avere un reparto Ricerca e Sviluppo dedicato, con figure professionali destinate allo studio dell'ottimizzazione del ciclo produttivo completo. Così facendo, la formazione e qualificazione specifica gli hanno permesso di diventare un'entità a se stante, in grado di fornire servizi anche a terzi. È così che nel 2005 nasce Demus Lab. Nello specifico, Demus Lab si occupa di:

- analisi chimico-fisiche sul caffè anche decaffeinato, suoi derivati e sottoprodotti;
- servizi di consulenza (per esempio caratterizzazione di miscele);
- corsi di formazione;
- ottimizzazione dei cicli produttivi.

Il laboratorio Demus Lab ha ottenuto l'accreditamento da parte di Accredia, ad esempio, relativamente alle analisi del contenuto di caffeina, di umidità, di residuo diclorometano, di ocratossina A, di acrilammide, di rilevazione delle impurità di qualunque origine e delle imperfezioni dei chicci, anche con riferimento al DPR 470/73. L'organismo di accreditamento svolge in Italia la funzione di garante, attraverso verifiche tecniche periodiche, della competenza e dell'imparzialità dei laboratori nell'effettuazione delle prove secondo i requisiti della normativa vigente.

Dna Analytica

Dna Analytica è nata nel 2011 come spin off dell'Università di Trieste, per poi migrare nella zona industriale accanto a Demus Lab (così da condividere sede e laboratorio di ricerca) e Demus Spa, che coordina entrambe le due realtà. Offre servizi di analisi e ricerca su matrici alimentari. Inizialmente sviluppata in particolare per il caffè, ha ora messo esteso il proprio "know-how" ad altre come cacao, grano, prodotti ittici, ecc.
Focalizzando l'attenzione sul caffè, è possibile in particolare anche attraverso lo studio del DNA costruire una di carta d'identità del prodotto esaminato. Il DNA estratto dai chicchi di caffè verde viene analizzato con il metodo del fingerprinting, brevettato dal laboratorio. Il fingerprinting è una tecnologia che permette di definire il profilo genetico di un campione di caffè e di identificarlo per confronto con il profilo genetico di varietà note. Il profilo genetico è come un'impronta che permette di seguire un caffè lungo tutta la filiera.
È quindi possibile identificare le specie e le varietà del caffè verde confrontando i campioni con il nostro database, unico nel suo genere, il quale contiene più di 300 varietà di Coffea Arabica provenienti da tutto il mondo, e non solo. Le miscele di caffè monorigine e gli Specialty coffee possiedono un profilo genetico unico e specifico, che può così essere tracciato e protetto da certificazione, condizione necessaria (ma non sufficiente) a garantirne la qualità. Ulteriori analisi vengono eseguite anche sulle miscele, determinando la percentuale di Arabica e di Robusta, e sulle origini. Tutto ciò in un'ottica di ricerca in un'ottica di sviluppo e miglioramento continuo. ■

Anche quest'anno Demus Spa sarà presente a HostMilano. Vi aspettiamo presso il Pad.22 - Stand M27.

product. Over the years, with the growing activity of Demus and the desire to be innovative, the necessity to have a dedicated R&D department with professionals supporting the optimization of the complete production cycle was increasingly felt. In this way, training and specific qualification have allowed to become an entity in its own right, able to provide services also to third parties. That's how Demus Lab was born in 2005. Specifically, Demus Lab deals with:

- accredited chemical and physical analysis on coffee (also decaf), its derivatives and byproducts;
- advisory service (for istance on coffee blends characteristics);
- training courses;
- optimization of production cycles.

Demus Lab has obtained Accredia accreditation, for example, in relation to the analysis of the caffeine content, humidity, dichloromethane residue, ochratoxin A, acrylamide, detection of impurities of any origin and imperfections of the beans, also with reference to Presidential Decree 470/73. The accreditation body carries out the function of guarantor in Italy, through periodic technical checks, of the competence and impartiality of the laboratories in carrying out the tests according to the requirements of current legislation.

DNA Analytica

DNA Analytica has born in 2011 as a spin off of the University of Triest, moving afterwards to the industrial area of the port next to Demus Lab (so as to share headquarters and the research laboratory) and Demus Spa, which coordinates both of them. It offers analysis and research services on food matrices. Initially developed, in particular, for coffee, it has now extended its know-how to others such as cocoa, wheat, fish products, etc.
By focusing on coffee, it is also possible, in particular, through the study of DNA to create an identity card for the examined product. The DNA extracted from green coffee beans is analyzed using the fingerprinting method, patented by the laboratory. Fingerprinting is a technology that allows defining the genetic profile of a coffee sample and identifying it by comparison with the genetic profile of known varieties.

The genetic profile is like a footprint that allows to follow a coffee along the entire supply chain. It is therefore possible to identify the species and varieties of green coffee by comparing the samples with our unique database, which contains more than 300 varieties of Coffea Arabica from all over the world, and not only. Single-origin coffee blends and Specialty coffees have a unique and specific genetic profile, which can thus be traced and protected by certification, a necessary (but not sufficient) condition to guarantee their quality. Further analyzes are also performed on the mixtures, determining the percentage of Arabica and Robusta, and on the origins. All this in a research approach, in a perspective of development and continuous improvement. ■

Demus Spa will take part at HostMilan. Visit us at Hall 22 - Booth M27.

Il pulito alla voce “green” vede pulyCAFF in prima fila

Cleaning, according to the “green” notion, sees pulyCAFF to the forefront

Il concetto di sostenibilità quale “condizione di uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri” risale alla prima conferenza Onu sull’ambiente del 1972. Negli ultimi anni questa tematica è diventata oggetto di attenzione lungo tutta la filiera del caffè, mentre le questioni ambientali sono sempre più all’ordine del giorno: il recente rapporto sulla sicurezza e l’insicurezza in Europa, giunto all’undicesima edizione, realizzato da Demos&Pi e Fondazione Unipols evidenzia come tra le paure degli italiani ”l’insicurezza ambientale” detenga il primato della graduatoria (75%). I principali indici che fanno capo a questa voce sono l’inquinamento (64%) e la distruzione dell’ambiente e della natura (60%).

Risposta all’ambiente e al mercato

La ricerca nei laboratori di pulyCAFF di prodotti e confezioni che uniscano l’efficacia e la praticità al rispetto per l’ambiente prosegue da molti anni. Il primo frutto di questo impegno si è avuto nel 2014, con il lancio sul mercato di pulyCAFF Green Power, che ha aperto la strada alla linea “green” che oggi comprende altri quattro prodotti: pulyMILK Green Power, pulyGRIND Cristalli, pulyBAR Igienic e pulyGRIND Hopper. “Da sempre siamo attenti alle esigenze di chi ogni giorno

The concept of sustainability as a “condition for a development able to ensure satisfaction of the current generation’s needs without jeopardising the rights of future ones to fulfil their own” dates back to the first UN conference on the environment in 1972. In latter years this theme has become the focus of attention along the coffee’s whole supply chain, while environmental issues are becoming increasingly commonplace: the recent report on safety, and on the uncertainty in Europe, now into its eleventh edition, published by Demos & Pi and the Unipols Foundation, shows that prominent among the fears of Italians, ”environmental insecurity” tops the scale (75%). The main indices pointing to this item are pollution (64%) and the destruction of environment and nature (60%).

Response to both the environment and the market

Research in the pulyCAFF labs for products and packaging that will combine effectiveness and practicality with environmental friendliness has been a predominant factor for many years. The first result of this commitment was attained in 2014, with the launch of pulyCAFF Green Power on the market, opening the way for the “green” line, which nowadays encompasses four products: pulyMILK Green Power, pulyGRIND Cristalli (glass), pulyBAR Hygienic and pulyGRIND Hop-

lavora al banco bar - afferma Gianfranco Carubelli, CEO responsabile qualità e sicurezza di pulyCAFF - negli ultimi anni è cresciuta la richiesta di prodotti provenienti da fonti rinnovabili e a basso impatto ambientale. Di qui la decisione di presentare al mercato nuove formulazioni, spesso da affiancare ai prodotti "tradizionali", realizzati con ingredienti ancora più raffinati e rinnovabili e con imballaggi sostenibili, composti da materiali riciclati e riciclabili. È un impegno che il mercato, soprattutto quello estero, premia e sul quale vogliamo proseguire, consapevoli del fatto che tutti gli attori della complessa filiera del caffè devono fare la propria parte nel segno della sostenibilità". Osserviamo da vicino i prodotti della linea "green" di pulyCAFF.

Totalmente solubile

pulyCAFF Green Power è il detergente che assicura la completa eliminazione dei residui di caffè dal gruppo erogatore, dall'elettrovalvola di scarico e da tutti i passaggi d'acqua della macchina espresso, compresi filtri e portafiltri. Pulisce inoltre tutti gli accessori; ad esempio, le tazzine che si presentano opache o con aloni scuri che il normale detersivo non rimuove, tornano bianchissime e lucenti con una passata di pulyCAFF. Lo compone una miscela di ingredienti di origine naturale totalmente solubili in acqua e non contiene fosfati; è in linea con le normative Comunitarie e normato al nuovo regolamento REACH e CLP. In flacone da 1 kg con dosaggio facilitato.

per. "All along we have been attentive to the needs of those that work at bar counters every day - says Gianfranco Carubelli, CEO responsible for the quality and safety of pulyCAFF - in latter years the demand has grown for products coming from renewable energy sources and with low environmental impact. Hence the decision to introduce new formulations to the market, often to complement "traditional" products: solutions created with ingredients that are more refined and renewable and with sustainable packaging made of recycled and recyclable materials. This is a commitment that is rewarded by the market, above all the foreign one, and is one which we intend following, well aware of the fact that all players involved in the complex supply chain must play their part for the sake of sustainability". Let's take a closer look at the pulyCAFF "green" line products.

Totally soluble

pulyCAFF Green Power is the detergent that assures complete elimination of coffee residues from the dispenser unit, drain solenoid valve and from all the espresso machine water passages, including filters and filter carriers. Furthermore, it cleans all the accessories; e.g. coffee cups that have become dull or with dark stains that normal detergents are unable to remove, regain their shine and whiteness with a treatment of pulyCAFF. Made of a mix of ingredients with natural origins, completely water soluble, that contain no phosphates; it complies totally with European Community standards and conforms to the new REACH and CLP regulations. Comes in a 1 kg bottle with easy dosage.

Cristalli naturali ripuliscono le macine

pulyGRIND Cristalli green power è il prodotto specifico per liberare le macine e la camera di macinatura dai depositi di caffè vecchio e rancido. Lo compongono piccoli cristalli di amidi alimentari privi di glutine con un altissimo potere assorbente di oli e grassi. Grazie alla loro conformazione, passando tra le macine, le ripuliscono dai depositi di caffè, assicurando un macinato privo di odori e con una granulometria omogenea perfetta per una estrazione corretta. In scatola da 10 buste monodose.

Natural crystal to clean the grinders

pulyGRIND Cristalli green power is the specific product for freeing grinders and the grinding chamber from residues of old and rancid coffee. It consists of small, gluten-free, edible starch crystals, with a very high capacity for absorbing oils and fats. Thanks to their conformation, on passing through the grinders, they clean them of coffee residues, ensuring that the ground coffee is left odour free and with a consistent grain size, perfect for a correct extraction. Comes in boxes containing 10 single-dose sachets.

Pulisce e igienizza

pulyGRIND Hopper è il pulitore per la tramoggia che permette di rimuovere i grassi rilasciati dai chicchi di caffè che si depositano sulle pareti e che, se non rimossi, danno il via al processo ossidativo. Contiene un principio attivo naturale ed è delicato sulle mani; è indicato per la pulizia interna ed esterna sia della tramoggia sia del dosatore nonché di superfici inox e cromate. Non rilascia residui né odori e non necessita di risciacquo. In flacone spray da 200 ml.

Cleans and hygienises

pulyGRIND Hopper is the cleaner specific to the hopper, allowing fats left by the coffee beans on the hopper walls to be removed: if not removed promptly they give rise to the oxidative process. Contains a natural active ingredient and is gentle on the hands; meant for the interior and exterior cleaning of both the hopper and dosing units, as well as for stainless steel and chrome-plated surfaces. Leaves no odours and needs no rinsing. Comes in a 200 ml spray bottle.

Total green

Il detergente pulyMILK Green Power è di colore verde, in perfetto accordo con la linea dei prodotti naturali e rinnovabili di pulyCAFF. Elimina l'accumulo delle proteine sia all'interno sia all'esterno della

Total green

The pulyMILK Green Power detergent is also coloured green, perfectly matching the pulyCAFF line of natural and renewable products. Eliminates accumulated proteins both inside and outside the steam spout and is ideal for the maintenance of automatic cappuccino-maker spouts and steel jugs. Daily cleaning (for bars that dispense large quantities of beverages based on milk frothed to creaminess, the treatment can be done any number of times during the course of a single day), improves the quality of steam and the cream's micro-texture; furthermore it reduces usage times. Comes in the practical 1000 ml bottle with a 25 ml dispenser.

Hygiene without rinsing

pulyBAR Hygienic offers sustainable cleanness thanks to its powerful formulation

lancia vapore ed è ideale per la manutenzione delle lance dei cappuccinatori automatici e delle brocche in acciaio. La pulizia giornaliera (per i locali che realizzano molte lavorazioni a base di latte montato a crema, l'intervento può avvenire anche più volte nel corso della giornata), migliora la qualità del vapore e la microtessitura della crema; inoltre, riduce i tempi di utilizzo. Nel pratico flacone da 1000 ml con con dosatore da 25 ml.

Igiene senza risciacquo

pulyBAR Igienic offre un pulito sostenibile grazie alla sua efficace formulazione con ingredienti di origine vegetale. È indicato per la pulizia di superfici in acciaio inox, marmo, legno, plastica, vetro, ceramica: è sufficiente spruzzarlo, dare una rapida passata con un panno o con carta in rotoli e in 30 secondi il prodotto (non infiammabile) svolge la sua azione sanificante, si volatilizza e non lascia odori. pulyBAR Igienic è in flacone con nebulizzatore da 1000 ml.

Tutto per il pulito

Al pari della linea "green", la gamma dei prodotti pulyCAFF è sempre più completa e versatile: prende il via dal capostipite della linea Plus pulyCAFF, il primo prodotto specifico per pulire ogni giorno la macchina espresso (filtri, portafiltri e valvola di scarico) e prosegue con Plus pulyMILK, che rimuove i depositi di latte dalla lancia vapore o dal cappuccinatore automatico. Ultimo arrivato è pulyCAFF Cold-Brew Liquido NSF: usato ogni giorno, assicura la completa eliminazione dei residui interni ed esterni degli erogatori per bevande fredde. Infine due accessori professionali: il pratico "leva filtri" Lifty, che permette un'estrazione del filtro dal portafiltro semplice e rapida, e il filtro cieco Blindy: al suo interno è disegnato il cerchio giustadose, che permette di dosare pulyCAFF nella quantità corretta, rapidamente e senza sprechi: versandolo, si ha il giusto quantitativo quando i granuli raggiungono la riga che delinea il diametro. Seguite ogni iniziativa alla pagina Facebook PULYCAFF Enjoy Your Espresso. ■

with ingredients of vegetal origin. Suitable for cleaning stainless steel, marble, wood, plastic, glass and ceramic surfaces: it is enough to spray it on, give a quick rub with a cloth or paper towel and in 30 seconds the product (non-flammable) carries out its sanitising action, evaporates and leaves no odour. pulyBAR Hygienic comes in a 1000 ml bottle equipped with sprayer.

Everything for the cleaning

As with the "green" line, the pulyCAFF product range is increasingly complete and versatile: stemming from the forefather of the Plus pulyCAFF line, the first specific product for the daily cleaning of espresso machines (filters, filter carriers and drain valve) and continues with Plus pulyMILK, which removes milk residues from the steam spout or from the automatic cappuccino maker. The newcomer is pulyCAFF Cold-Brew Liquid NSF: used on a daily basis, it assures the full elimination of inner and outer residues from cold drink dispensers. And finally, the two professional accessories: Lifty, the practical "filter extractor", which allows the filter to be easily and swiftly extracted from the filter carrier, and Blindy, the blind filter: inside this is the correct-dose circle, which assists in adding the right quantity of pulyCAFF rapidly and without waste: when dosing, the right quantity is reached when the granules reach the line marking the diameter. Follow each step on the PULYCAFF Enjoy Your Espresso Facebook page. ■

PRO.VE.MA. a Host 2019

PRO.VE.MA. at Host 2019

Venerdì 18 Ottobre inaugura la 41esima Fiera Internazionale dell'Ospitalità. Pro. Ve.Ma. è presente con il suo stand al padiglione 22 stand N38 P37.

La presenza ormai consolidata della Pro. Ve.Ma. ha quest'anno un nuovo slancio dovuto alla presentazione di nuovi macchinari. Il più importante è la nuova versione del Separator, la macchina che recupera caffè da capsule rigide e flessibili, cialde, pacchetti sottovuoto e pacchetti in atmosfera. Nella versione 2019, il Separator è dotato di quattro stadi di separazione. È stata aggiunta una prima sezione di separazione grossolana che garantisce un migliore risultato in tutte le fasi successive. Inoltre le dimensioni sono state adeguate, quindi può essere alimentato con confezioni di caffè macinato sottovuoto nel formato bipack e con blister di capsule e sacchetti di cialde. In questo modo si evita un intervento manuale di separazione dei pacchetti con un innegabile vantaggio in termini di risparmio di tempo e di mano d'opera.

Il Separator Pro.Ve.Ma può essere a ragione considerato l'unica macchina che consente, nell'ambito della torrefazione, una vera e propria raccolta differenziata. Questa macchina risponde alle più recenti esigenze del settore del food & beverage, che si vede costretto ad aumentare gli investimenti in innovazione tecnologica per ottimizzare la filiera produttiva. I processi produttivi infatti devono diventare sempre più efficienti e a ridotto impatto ambientale.

Aggraffatrici

Pro.Ve.Ma. è riconosciuta da tutti gli operatori come leader nella produzione di macchine aggraffatrici per barattoli Big Metal Box da 4, 3, 2 e 1 kg. e per barattoli Small Metal Box da 250 e125 g.

The 41st International Hospitality Exhibition opens on Friday, October 18th,. PRO.VE.MA. will be present at pavilion 22, booth N38 P37.

The already established presence of Pro.Ve.Ma. has a new momentum this year due to the presentation of new machinery.The most important is the latest version of the Separator, a machine that separates ground coffee from packaging, that is to say, hard and flexible capsules, pods, regular bags and vacuum packages. In its 2019 version, the Separator incorporates four separation stages. A first coarse separation section has been added to guarantee a better result in all subsequent phases. Moreover, the separator's dimensions have been upgraded so it may now be fed with vacuum coffee packages in Bi-pack formats, as well as capsule blisters and pod bags. This avoids manual package-sorting, rendering an undeniable benefit in terms of time savings and labor costs reduction.

The Separator by Pro.Ve.Ma. can be regarded as the only machine that provides a means to separate waste collection in the roasting plant. This machine meets the latest requirements of the food & beverage industry, which is

Pro.Ve.Ma. propone l'aggraffatrice singola, la linea automatica e la linea Combi che consente di produrre entrambi i formati. Questa linea presenta numerosi vantaggi: la riduzione dei costi perché, evitando la duplicazione del gruppo di dosaggio e dei tavoli di accumulo, la linea Combi risulta più economica delle due linee separate. Si riducono gli ingombri guadagnando spazio prezioso nelle torrefazioni. Diventa più semplice la manutenzione perché la compattezza rende la linea più facilmente controllabile e ispezionabile da un solo operatore.
La crescente diffusione e richiesta dei barattoli da 2 e 3 kg. ha portato all'esigenza dei nostri clienti di aumentare in maniera significativa la produzione. Pro. Ve.Ma. propone una linea che costituisce la novità più rilevante di questa edizione della fiera HOST 2019. La nuova linea automatica per barattoli da 2 e 3 kg ha una capacità produttiva aumentata da 3 - 4 a 7 - 8 pezzi al minuto. La linea è completa di doppio sistema di posizionamento automatico e doppia testata di aggraffatura simultanea dei barattoli.

Tostatrici

PRO.VE.MA presenta una ampia gamma di tostatrici nuove. Una macchina di recente progettazione e produzione è la tostatrice da 10 kg M.G. Provema, in una nuova versione che apporta significativi miglioramenti nelle performance della macchina.
La tostatrice ha una solida struttura in

forced to increase investment in technological innovation. As a matter of fact, the production processes must always become more efficient and reduce environmental impact.

Seaming Lines

Pro.Ve.Ma. is recognized by the operators to be the market leader in lines and seaming machines for the production of Big Metal Box 4, 3, 2 and 1 kg and for Small Metal Box 250 and 125 g. Pro.Ve.Ma. offers the single seaming machine, the automatic line and COMBI line for big and small cans. This line has many advantages: significant floor space reduction, easier maintenance and cost cutting, because it does not require a double dosing group and the double accumulation tables. Due to the growing demand for 2 and 3 kg cans, many of our customers need to increase their production rates. In order to meet our customers' needs, Pro.Ve.Ma. presents a new line that represents the most relevant novelty of this HOST exhibition's edition. The new automatic line for 2 and 3 kg cans increases the output capacity from 3 - 4 to 7 - 8 pieces per minute. This line is complete with a double automatic positioning system and a double head for simultaneous can-seaming.

Roasters

Pro.Ve.Ma. presents a wide range of new roasters. The most recent machine presented is the M.G. Provema roaster, with a 10 kg/batch capacity. The roaster has a solid cast iron structure, which represents a link with the strength and tradition of the past. Besides the roaster is controlled by a modulating burner to realize the roasting curve. In its latest version, the roaster includes a self-regulating software that automatically modifies the roasting parameters within a preset range of variables. Once the recipe is loaded, the system automatically adjusts the burner's output and regulates the opening of the air damper according to the different phases indicated by the

NEW SEPARATOR
con 4 stadi di selezione

Macchina per il recupero del caffè da capsule flessibili e rigide, cialde, filtro e pacchetti.

Consente la separazione del caffè setacciato dal materiale di confezionamento.

WWW.FRIART.IT

PROVEMA
Machines for Food Industry
www.provema.it

ghisa, che rappresenta un legame con la robustezza e la tradizione del passato, ed è alimentata da bruciatore modulante per la realizzazione della curva di tostatura desiderata. Nella nuova versione, la tostatrice ha un software che permette di autoregolarsi entro un range di dati preimpostati. Una volta caricata la ricetta, il sistema gestisce in modo autonomo il carico termico del bruciatore e l'apertura della serranda dell'aria di tostatura secondo le fasi settate nel diagramma di tostatura. Inoltre è possibile seguire e gestire ogni singola fase di tostatura collegandosi da remoto (per esempio da Pc, da i-pad o da smartphone).

La scelta di studiare e produrre una tostatrice di piccole dimensioni risponde alle esigenze di diversi clienti: le torrefazioni più grandi che possono utilizzarla per la tostatura di caffè monorigine o per testare nuove miscele con batch di dimensioni significative per una migliore valutazione del risultato finale. Tuttavia il cliente per il quale è stata pensata questa macchina è il bar negozio che vuole realizzare una produzione di caffè per le esigenze della vendita al dettaglio. Questa tostatrice infatti presenta caratteristiche tecniche che la rendono di facile installazione, non necessariamente in impianti industriali di grandi dimensioni. Per esempio non necessita di una alimentazione 380 V trifase ma 220 V e non c'è bisogno dell'aria compressa perché tutte le movimentazioni automatiche sono realizzate con servocomandi ad alimentazione elettrica.

Pro.Ve.Ma. ha anche sviluppato tostatrici con capacità 30 kg/batch (half bag), 60 kg/batch (one bag) and 120 kg/batch (two bags). La più importante caratteristica di queste macchine è il ricircolo dell'aria che garantisce emissioni in atmosfera entro i valori stabiliti dalla legge senza l'installazione di bruciafumi.

Oltre alle tostatrici nuove, progettate e realizzate da Pro.Ve.Ma, la nostra società offre tostatrici usate completamente revisionate dei più importanti produttori, con differenti capacità produttive, da 5 kg a 240 kg batch. ■

roasting profile. Every single step of the roasting process may also be observed and controlled remotely (e.g. PC, iPad or smartphone).

The choice of designing and producing a small roaster meets the requirements of different customers: the roasting plants that can use this machine to roast single origin coffee variety or to test new blends with batches of significant size for a better evaluation of the final result.

This roaster was designed for bar shops that want to produce coffee for retail. Its technical features make it easy to install, not necessarily in large industrial plants. It does not require a 380 V three-phase power supply, instead it operates at 220 V. There is no need for compressed air because all automatic movements are carried out with electrically powered servo- controls.

Pro.Ve.Ma. has also developed roasters with 30 kg/batch (half bag), 60 kg/batch (one bag) and 120 kg/batch (two bags) capacity. The most important feature of this machine is the air recycle which can avoid the use of the post burner. The roaster is complete with loading hopper for green coffee with fan, roasting cylinder, cooling sieve with round perforation bottom and flaps, cyclone to separate and dispose of the chaff liberated during roasting and firefighting equipment.

Besides the new roasters designed and produced by Pro.Ve.Ma, our company offers used, fully refurbished machines of the most important producers and with different batch capacities, from 5 kg to 240 kg batches. ■

Nel nostro magazzino
di 6000 mq è disponibile
una vasta scelta
di macchinari nuovi e revisionati
per l'industria alimentare,
in particolare per il caffè,
quali tostatrici, sistemi
di stoccaggio e di trasporto,
mulini, confezionatrici, cialdatrici
e aggraffatrici

PRO.VE.MA. srl
Machines for food Industry

PRO.VE.MA. srl Via Lungargine, 35 - 27050 Bastida Pancarana - Pavia
Tel. +39.0383.855010 Fax +39.0383.895729 - www.provema.it - e-mail: info@provema.it

Indice Inserzionisti | Advertiser Index

A
ALKAFF pag. 19
ALLPACK pag. 34
ASACHIMICI pag. 82

B
BMM TECHNOLOGIES pag. 42

C
CAFE SHOW SEOUL pag. 17
CAMA GROUP pag. 36, 41
CAPPELLINI pag. 6, 8
COLOMBINI pag. 5, 42

D
DEMUS pag. 76
DEMUS LAB pag. 79

E
ECOS pag. 27

G
GARBIN pag. 3

H
HENCORP pag. 39
HERRMANN pag. 13
HOTELEX pag. 31

I
ICOPERFEX pag. 5, 42
IMA COFFEE PETRONCINI pag. 50, 55
IMF pag. 66, 95
INDUSTRIA LIGURE CAFFÈ pag. 2

L
LF SPARE PARTS pag. 15

O
OPEM pag. 60, 65

P
PETRONCINI pag. 50, 55
PROVEMA pag. 88
PULYCAFF pag. 82

S
SCOLARI ENGINEERING pag. 1, 96
SIGEP pag. 23
STA IMPIANTI pag. 56
SWEET COFFEE ITALIA pag. 25

T
TECMES pag. 35
TME pag. 70, 75

W
WOFA pag. 33

Editore - Publisher
NEWSCAI di Elena Girolli & C. s.a.s.
Aut. Trib. Di verona n. 1708 del 04/04/2006

Direttore Responsabile - Editor
Elena Girolli

Sede Legale - Registered Office
Via Locchi 26, 37124 Verona

Redazione - Editorial Office
Via E. Boegan 8, 34128 Trieste
Tel.: +39 040 366692, Fax: +39 040 9899718
E-mail info@newscai.com
http://www.newscai.com

Collaboratori - Contributors
Mark Brady, Marco Zennaro,

Progetto grafico e stampa - Design and Print
www.studiomatris.com

Niente in questa pubblicazione potrà essere riprodotto interamente o in parte senza il consenso dell'editore *(NEWSCAI)*.

Nothing in this publication may be reproduced in whole or in part without the written permission of the publisher (NEWSCAI).

Complete artisanal and industrial coffee processing plants

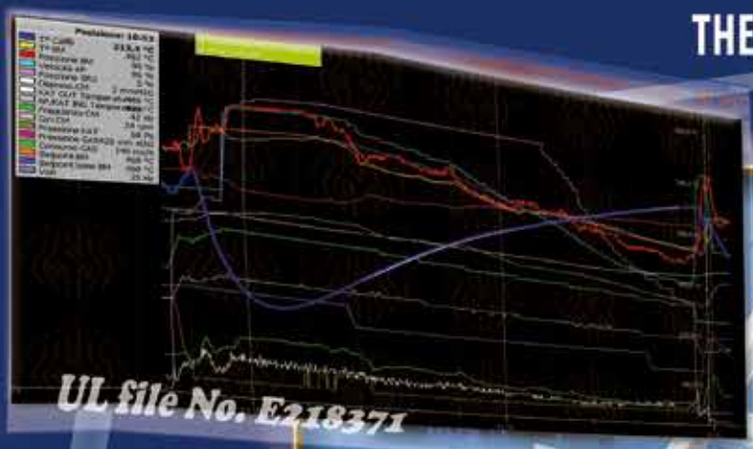
OUR INNOVATIVE
TECHNOLOGY

The original patented Vortex system, together with heat generator separated from the drum, allows a perfect temperature control during the whole roasting process, guaranteeing a uniform heat transfer inside the drum.

A technology that respects the ambient, since IMF roasters do not need any additional catalyzer, with emissions widely below law limits.

Respect towards coffee beans, enhancing the organoleptic characteristics of every origin in the cup.

IMF Occhiobello - Italy
Via delle Scienze, 6, 45030 Occhiobello (RO) - Telefono: 0039 0425 760109 - Info@imf-srl.com



WE INSTALLED
THE WORLD'S FIRST "PROFILE ROASTING"
SOFTWARE PROGRAM
ON A FLUID BED MACHINE
1986

THE 67th RELEASE OF THE
"CONTINUOUS PROFILE ROASTING" PROGRAM
MARKS A FURTHER
IMPROVEMENT BASED ON
CUSTOMER FEEDBACK
AND THE INPUT
OF OUR R&D DEPARTMENT
2019

Host Milan 2019
Pad. 22
18- 22 October
Stand M28 M38 N27 N37

ALLPACK INDONESIA 2019
30 Oct– 02 Nov

Interpack 2020
Messe Düsseldorf 7 - 13 May

Scolari engineering

USA and Canada
JAPAN
ESPAÑA
South KOREA
INDONESIA
CROATIA and Balkans
BRASIL

www.scolarieng.com

sales@scolarieng.com