

Insieme al vertice

Bühler intensifica il suo impegno nel mercato del caffè. Insieme con lo specialista italiano nella tostatura, Petroncini Impianti SpA, Bühler copre ora l'intera gamma d'offerta per la produzione di caffè.

«Negli ultimi anni, abbiamo avuto molto successo nel settore del cioccolato e del cacao», spiega Edwin Boller, direttore del Settore d'Attività Cioccolato & Cacao di Bühler. «Il nostro successo si basa, da un lato, su una buona situazione congiunturale, che ha regalato all'industria dei generi voluttuari una

forte crescita qualitativa, dall'altro, sulla nostra spiccata vicinanza al cliente, la nostra provata capacità e la qualità dei nostri impianti. Gli stessi presupposti valgono, secondo Edwin Boller, anche per il mercato del caffè. «Anche nel caffè rileviamo una tendenza verso una maggiore qualità. Di conseguenza crescono le esigenze dei nostri clienti industriali nel segmento di mercato del caffè.» Dall'analisi delle proprie possibilità, Boller ha appurato che nell'ambito della tostatura del caffè c'è ancora potenziale per l'ampliamento delle prestazioni. «La macinazione è una delle nostre competenze chiave da che esiste l'azienda Bühler. Anche per quanto riguarda la tostatura, nel settore del cacao disponiamo di un notevole know-how. Quel che ci mancava fino ad oggi era la competenza nella tostatura dei chicchi di caffè.»

Integrazione ideale

Con Petroncini Impianti SpA, specialista nella tostatura del caffè, Edwin Boller ha trovato in Italia, nella patria del caffè, l'integrazione ideale che gli consente di ampliare il proprio impegno nell'attività del caffè. Petroncini vanta quasi 90 anni d'esperienza nello sviluppo e nella produzione di tostatrici per caffè. Con la nuova tostatrice con ricircolo d'aria TMR 660, Petroncini dispone di una «Rolls-Royce della tostatura», con una capacità oraria di 3,5 tonnellate.

Certamente, anche Petroncini trae vantaggi da questa partnership. «La stretta collaborazione con Bühler ci consente di dar prova delle nostre competenze tecniche e tecnologiche sui mercati di tutto il mondo», spiega Claudio Giberti, CEO di Petroncini. «Insieme con Bühler possiamo presentarci sul mercato dell'industria del caffè come un'unica grande realtà in grado di realizzare qualsiasi tipo di progetto, dagli impianti completi a quelli speciali.»

Catena di processo completa

Questo modello di partnership prevede che Bühler assuma la responsabilità complessiva della vendita, con la sua rete di consulenza, distribuzione ed assistenza a livello mondiale ed inoltre della fornitura personalizzata, semi-industriale ed industriale degli impianti per caffè. L'offerta comune comprende impianti chiavi-in-mano per la produzione di caffè tostato e macinato, che coprono l'intera catena di processo, a partire da movimentazione, pulitura, stoccaggio e miscelazione di chicchi verdi, fino a tostatura, stoccaggio e miscelazione di caffè tostato ed infine macinazione,

stoccaggio e confezionamento di caffè macinato. Petroncini da parte sua è responsabile del mercato italiano nonché della produzione e dell'ulteriore sviluppo delle speciali tostatrici per caffè. Il 70% delle torrefattrici oggi installate nel mercato italiano provengono da Petroncini.

Laboratorio clienti

La ditta Petroncini venne fondata nel 1919 da Ruggero Petroncini a Bologna. Nel 1989, la famiglia Giberti rilevò l'azienda. Nel 1993 fu messa in funzione una nuova fabbrica a Sant'Agostino, tra Ferrara e Modena. I fratelli Claudio e Roberto Giberti dirigono oggi un'impresa moderna, che consegue, con 40 dipendenti, un volume d'affari di circa 10 milioni di euro. La Petroncini ha installato finora 2000 torrefattrici in tutto il mondo.

La collaborazione fra Petroncini e Bühler promette bene. La partecipazione a diverse fiere non è passata inosservata. I primi progetti comuni sono stati realizzati con successo. Nel nuovo laboratorio per clienti di Petroncini a Sant'Agostino si possono eseguire test per i clienti con quantità di caffè da un chilo fino ad una tonnellata. (bos)



Edwin Boller e Claudio Giberti aprono il portone ...



... del nuovo Laboratorio per Clienti Caffè a Sant'Agostino.



Per informazioni su attività Caffè rivolgetevi a:
Andreas Wetzel
Capo Segmento di Mercato Caffè
presso Bühler Uzwil
T +41 71 955 42 22
F +41 71 955 35 82
andreas.wetzel@buhlergroup.com