

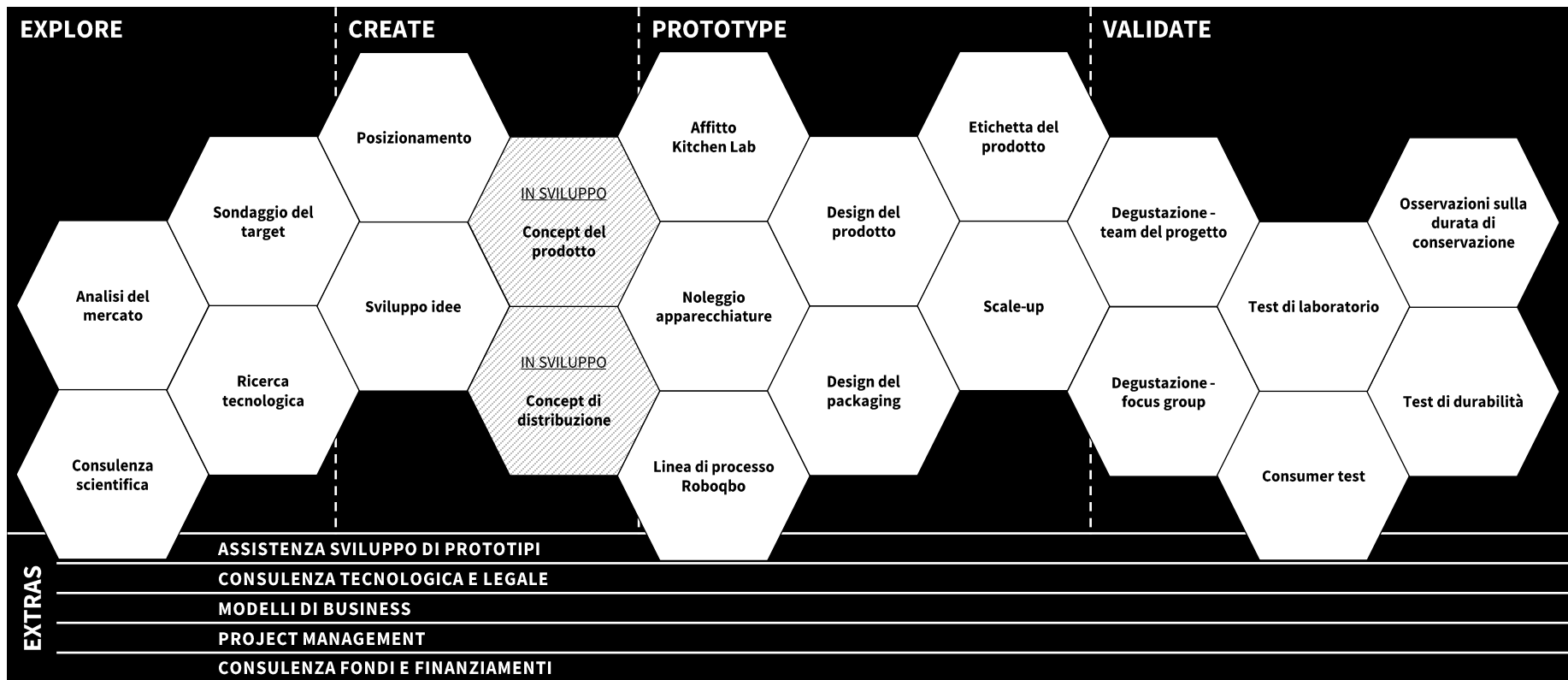
KITCHEN LAB

Cucina di sperimentazione per lo sviluppo
di prodotti nel settore alimentare

CATALOGO DEI SERVIZI 2025

KITCHEN LAB PORTFOLIO

27 SERVICES





EXPLORE

EXPLORE

ANALISI DEL MERCATO

SONDAGGIO DEL TARGET

RICERCA TECNOLOGICA

CONSULEZA SCIENTIFICA

MEGATREND, ESIGENZE DELLA CLIENTELA; RICERCA TECNOLOGIA O COLLOCAZIONE SCIENTIFICA: SEI TU A DECIDERE DA DOVE INIZIARE.

Nel processo di sviluppo di un prodotto, il primo passo da compiere è quello di capire a che punto è la tua idea. Per riuscirci proponiamo diversi approcci:

1. Analizziamo il modo in cui la tua idea si inserisce nei megatrend più rilevanti e verifichiamo quali prodotti comparabili al tuo sono già presenti sul mercato.
2. Rileviamo le esigenze degli utenti futuri: un'analisi approfondita delle interviste qualitative agli utenti ci permette di ottenere preziosi input per trovare nuove idee.
3. Analizziamo lo stato dell'arte, identifichiamo le tecnologie più adatte e definiamo i processi necessari per la loro implementazione. La ricerca tecnologica condotta dai nostri esperti di Tech-Transfer del settore tecnologico Food & Health ti aiuta a fare chiarezza e ti propone soluzioni concrete per gestire gli aspetti più tecnici del tuo progetto.
4. Insieme al Centro di Sperimentazione Laimburg, ci avviciniamo alla tua idea, valutandola dal punto di vista scientifico tramite una ricerca approfondita della letteratura specializzata e una successiva consulenza scientifica sulla pianificazione e sull'implementazione.

EXPLORE

ANALISI DEL MERCATO →

SONDAGGIO DEL TARGET

RICERCA TECNOLOGICA

CONSULEZA SCIENTIFICA

UNO SGUARDO DALL'ESTERNO

Ora proviamo a cambiare prospettiva e a guardare la tua idea dall'esterno: in quale ambiente tematico ti stai muovendo? Quali categorie di prodotti e quali mercati sono rilevanti per il tuo progetto? Sulla base dell'incarico di ricerca definito insieme, analizziamo le innovazioni di prodotto, i trend globali, i dati di mercato e il comportamento dei consumatori e verifichiamo gli ingredienti, i prezzi, il packaging e i claim dei competitor. Per questa operazione ci serviamo della piattaforma internazionale di ricerca e analisi di mercato Mintel.

A seguire, riassumiamo i risultati della ricerca evidenziando la loro rilevanza per la tua idea all'interno di una presentazione dettagliata, dalla quale traiamo importanti conclusioni per un ulteriore sviluppo del tuo prodotto.

- Pre-definizione del campo di ricerca -> per telefono
- Incontro iniziale per definire l'incarico di ricerca -> 1 ora, tempo di elaborazione di circa 3 settimane
- Presentazione dei risultati -> 1 ora
- Workshop per formulare conclusioni e prospettive -> 1 ora
- Consegna del rapporto finale

ca. 1.080 €

EXPLORE

ANALISI DEL MERCATO

SONDAGGIO DEL TARGET →

RICERCA TECNOLOGICA

CONSULEZA SCIENTIFICA

COME COMPRENDERE I PROBLEMI E LE ESIGENZE DEL MERCATO

Durante un primo kick-off meeting definiamo insieme le priorità, gli obiettivi e i parametri e determiniamo i criteri del tuo target. Il passo successivo? Comprendere le esigenze dei futuri utenti. Per riuscirci registriamo un massimo di 10 interviste e raccogliamo nuovi input per il brainstorming.

A seguire, durante un workshop di sintesi, analizziamo i risultati ottenuti e li strutturiamo. In questa fase ci serviamo del supporto di manager dell'innovazione e di esperti di tecnologia del nostro network. Infine riassumiamo i risultati di questa analisi in una valutazione complessiva facile da leggere e da interpretare, all'interno della quale trovi anche dei suggerimenti concreti.

- Organizzazione di una riunione Kick-Off -> 2 ore
 - Analisi dei bisogni, definizione delle priorità e dei KPI, definizione della challenge dell'innovazione
 - Definizione dei criteri del target desiderato, selezione e pianificazione delle interviste
- Preparazione di un massimo di 10 interviste qualitative (circa 30 minuti per intervista)
- Selezione del gruppo target dell'intervista (con il cliente)
- Conduzione delle interviste (facoltativamente con il cliente)
- Workshop di sintesi delle informazioni raccolte -> 2 ore

ca. 5.160 €

EXPLORE

ANALISI DEL MERCATO

SONDAGGIO DEL TARGET

RICERCA TECHNOLOGICA



CONSULEZA SCIENTIFICA

ALLA RICERCA DELLA GIUSTA TECNOLOGIA

Nuovo prodotto, nuove tecnologie. Vuoi approfondire gli aspetti tecnici del tuo progetto analizzandoli nel dettaglio? I nostri esperti di Tech Transfer del settore tecnologico Food & Health studiano per te lo stato dell'arte, individuano le tecnologie adatte e delineano un processo di implementazione personalizzato per la tua azienda.

Su richiesta, hai la possibilità di collaborare anche con potenziali partner di progetto selezionati tra i contatti del nostro network ed implementare così interessanti innovazioni tecnologiche. Al termine dell'analisi sai qual è la tecnologia che offre la soluzione migliore per il tuo progetto, quali sono i passi necessari per l'utilizzo di questa tecnologia e come puoi implementarla – eventualmente con il supporto di un partner di progetto.

- Incontro iniziale per definire l'incarico di ricerca -> 1 ora, tempo di elaborazione di circa 3 settimane
- Presentazione dei risultati -> 1 ora
- Consegna del rapporto finale

ca. 120 €/ora*

*+30% di commissioni per servizi esterni

EXPLORE

ANALISI DEL MERCATO

SONDAGGIO DEL TARGET

RICERCA TECHNOLOGICA

CONSULEZA SCIENTIFICA →

LA SCIENZA SI FA SEGNALETICA

Il pacchetto “Consulting” del Centro di Sperimentazione Laimburg comprende una verifica della letteratura scientifica e tecnica disponibile sui temi della trasformazione alimentare, della fermentazione e dell’analisi delle matrici alimentari, seguita da una consulenza scientifica mirata.

Per avere un quadro il più preciso possibile delle tue esigenze e delle tue aspettative, gli esperti del settore ti seguono da vicino. Questa collaborazione porta alla redazione di un report dettagliato e specifico, contenente indicazioni chiare e soluzioni personalizzate per superare le sfide individuate durante l’analisi. Per consentire una panoramica completa e integrata, il Centro di Sperimentazione Laimburg offre – laddove necessario – anche consulenze in altre aree, coprendo in questo modo l’intera catena di produzione alimentare.

- Incontro iniziale per definire l’incarico di ricerca -> 1 ora, tempo di elaborazione di circa 2 mesi
- Presentazione dei risultati -> 1 ora
- Consegna del rapporto finale

1.700 €*

**) Riduzione del prezzo di 100 euro se il Centro di ricerca Laimburg acconsente all’uso congiunto dei risultati del progetto (foreground) e viene concesso il diritto di pubblicare i risultati. Le attività di pubblicazione del centro sono svolte senza compromettere la protezione dei diritti di proprietà intellettuale e industriale del cliente*

*+30% di commissioni per servizi esterni

CREATE



CREATE

POSIZIONAMENTO

SVILUPPO IDEE

CONCEPT DEL PRODOTTO

CONCEPT DI DISTRUBUZIONE

SPAZIO ALLE IDEE!

Stai cercando una soluzione a un ostacolo o vuoi perfezionare il tuo prodotto? Hai un'idea per un nuovo prodotto ma non sai da dove cominciare? Benissimo! Questo è il momento giusto per partecipare al nostro workshop creativo. Due gli ingredienti principali: tecniche collaudate per stimolare il pensiero creativo e prospettive innovative. Destrutturiamo gli schemi, manteniamo una visione trasversale e selezioniamo gli approcci più interessanti tra le varie idee che abbiamo sul piatto. A seguire le esaminiamo da vicino e ne valutiamo la fattibilità da diversi punti di vista.

Sai già dove vuoi arrivare? Ottimo inizio! Per riuscire a remare tutti nella stessa direzione e a lavorare insieme in modo efficace, abbiamo bisogno di conoscere la tua idea nel dettaglio – e di capirla a fondo. Durante un executive briefing prendiamo nota di tutti i dettagli e trascriviamo i dati di riferimento, gli obiettivi e le ipotesi. Nel seguire l'avanzamento del progetto teniamo sempre a mente il posizionamento risultante da questo primo briefing. Questo manuale ci aiuta a mantenere la rotta, anche quando – nelle singole fasi del progetto – le cose iniziano a farsi più burrascose.

CREATE

POSIZIONAMENTO →

SVILUPPO IDEE

CONCEPT DEL PRODOTTO

CONCEPT DI DISTRUBUZIONE

LA QUARTERNA VINCENTE DEL MARKETING

Product, price, place, promotion: prima di dare il via al progetto, organizziamo un workshop iniziale durante il quale esaminiamo nel dettaglio le cosiddette 4P del marketing e le utilizziamo per definire le strategie di prodotto, di prezzo, di distribuzione e di comunicazione. A questo punto passiamo a un altro step essenziale: la determinazione del tuo target – che deve essere il più chiara possibile!

In questo modo riusciamo a definire tutti gli aspetti che influenzeranno i vari passaggi del nostro lavoro e ci avviciniamo ulteriormente al tuo progetto, al tuo prodotto e alla tua filosofia aziendale. I risultati e i contenuti sviluppati confluiranno in una presentazione che metteremo a tua disposizione.

- Riunione preparatoria (a distanza) -> 1 ora
- Workshop di posizionamento -> 2 ore
- Consegna del rapporto finale

ca. 1.080 €

CREATE

POSIZIONAMENTO

SVILUPPO IDEE →

CONCEPT DEL PRODOTTO

CONCEPT DI DISTRUBUZIONE

LO SVILUPPO DEL PRODOTTO PARTE DALLA CREATIVITÀ

Una fucina di idee – da intrecciare e da valutare: insieme al tuo team e agli esperti del settore Food del NOI Techpark, durante un workshop creativo sviluppiamo soluzioni per affrontare e superare le sfide esistenti, definiamo nuove idee di prodotto, delineiamo concept per servizi e proponiamo possibili modelli di business. Pensiamo sempre in grande, senza mai metterci barriere – e lasciamo ampio spazio alla creatività. Le idee raccolte passano immediatamente al vaglio: prima di procedere con ulteriori analisi, stabiliamo le priorità e selezioniamo le idee più promettenti.

Nella fase successiva, esaminiamo più da vicino le idee selezionate attraverso un workshop di fattibilità: cosa è fattibile e quali tecnologie sono necessarie? Quanto è sostenibile un'idea? Quali sono i benefici per i clienti – e quali i costi? Insieme definiamo i requisiti di base del prodotto e le caratteristiche principali. Poi si passa alla fase concreta: redigiamo il PRD (documento dei requisiti di prodotto) per lo sviluppo del prototipo.

- Workshop creativo per un brainstorming mirato con tecniche di creatività e prioritizzazione delle idee -> 4 ore
- Workshop di fattibilità per valutare la realizzabilità delle idee -> 4 ore
 - Formulazione di un capitolato o una scheda tecnica per il progetto di sviluppo
 - Consegna della relazione finale

ca. 2.400 €

FASE 2

CREATE

POSIZIONAMENTO

SVILUPPO IDEE

CONCEPT DEL PRODOTTO



CONCEPT DI DISTRUBUZIONE

IN SVILUPPO

FASE 2

CREATE

POSIZIONAMENTO

SVILUPPO IDEE

CONCEPT DEL PRODOTTO

CONCEPT DI DISTRUBUZIONE



IN SVILUPPO

PROTOTYPE

PROTOTYPE 1/2

AFFITTO KITCHEN LAB

NOLEGGIO APPARECCHIATURE

LINEA DI PROCESSO ROBOQBO

DESIGN DEL PRODOTTO

DESIGN DEL PACKAGING

ETICHETTA DEL PRODOTTO

SCALE-UP

È TEMPO DI METTERE LE MANI IN PASTA!

E ora andiamo al sodo: è arrivato il momento di dare forma alle tue idee e di sviluppare il tuo prototipo. Trattandosi di un processo individuale – che cambia in base al prodotto e allo stato di avanzamento del progetto – il supporto che ti offriamo è organizzato in maniera estremamente flessibile. Hai a tua disposizione un’ampia gamma di servizi, da combinare a seconda delle tue esigenze:

1. Mescola, amalgama, lascia fermentare, congela servendoti di un abbattitore... sei tu a scrivere la ricetta: il nostro Kitchen Lab è una moderna cucina sperimentale dotata di un’ampia attrezzatura. Puoi prenotarla per i tuoi esperimenti o lasciarti affiancare per sviluppare insieme a noi dei nuovi prototipi. A seconda del tuo progetto e dell’attrezzatura di cui hai bisogno, puoi scegliere tra il pacchetto Basic e il pacchetto Full Optional. Sfoglia il nostro [catalogo](#) oppure fissa un appuntamento insieme a noi per vedere le nostre attrezzature di persona.



PROTOTYPE 2/2

AFFITTO KITCHEN LAB

NOLEGGIO APPARECCHIATURE

LINEA DI PROCESSO ROBOQBO

DESIGN DEL PRODOTTO

DESIGN DEL PACKAGING

ETICHETTA DEL PRODOTTO

SCALE-UP

2. Hai bisogno di un hardware specifico? Puoi prendere in prestito l'attrezzatura necessaria e collegarla in laboratorio – oppure puoi portare la tua! Con la linea di processo Roboqbo del nostro partner BASIS Vinschgau Venosta puoi produrre, pastorizzare ed etichettare vari alimenti in modo semi-industriale. Vuoi espandere ulteriormente la produzione del tuo prodotto o stai valutando l'outsourcing? Nella nostra vasta rete di contatti troveremo di certo il partner giusto per il tuo progetto!
3. Lo sviluppo del prodotto è ormai avviato? Fantastico! È il momento di occuparsi del design! Dal logo alla corporate identity fino al branding, dal design del packaging all'etichetta del tuo prodotto alimentare conforme a tutti i requisiti di legge: ti mettiamo in contatto con i partner a te più affini per dare forma al design del tuo prodotto e accompagniamo il tuo prodotto fino agli scaffali dei negozi e alle borse della spesa dei consumatori e delle consumatrici.

PROTOTYPE

AFFITTO KITCHEN LAB 1/2 →

NOLEGGIO APPARECCHIATURE

LINEA DI PROCESSO ROBOQBO

DESIGN DEL PRODOTTO

DESIGN DEL PACKAGING

ETICHETTA DEL PRODOTTO

SCALE-UP

KITCHEN LAB – STANDARD

Il nostro pacchetto Basic è ideale per sperimentare in modo autonomo e per effettuare singoli test. Il pacchetto include:

- lavastoviglie, forno ad aria calda, piano cottura e frigoriferi
- video tutorial di introduzione all'uso del Kitchen Lab
- tablet per accedere facilmente alle istruzioni dei vari elettrodomestici
- indumenti igienici e una cartellina contenente una serie di consigli e delle check-list
- pulizia del laboratorio secondo le linee guida previste dal piano HACCP.

SVILUPPO & PRODUZIONE: 199 € al giorno

EVENTI: 399 € al giorno

PROTOTYPE

AFFITTO KITCHEN LAB 2/2 →

NOLEGGIO APPARECCHIATURE

LINEA DI PROCESSO ROBOQBO

DESIGN DEL PRODOTTO

DESIGN DEL PACKAGING

ETICHETTA DEL PRODOTTO

SCALE-UP

KITCHEN LAB – FULL OPTIONAL

Se vuoi ricevere supporto durante lo sviluppo del tuo prototipo o se stai pianificando una serie di test approfonditi, ti consigliamo il nostro pacchetto all-in. Oltre alle attrezzature e ai servizi del nostro pacchetto Basic, questo pacchetto include anche:

- accesso a tutte le attrezzature e alle stoviglie,
- generi alimentari di base e materiali di consumo come sale, olio, pellicola trasparente, sacchetti sottovuoto, ecc.

SVILUPPO & PRODUZIONE: 349 €/giorno

EVENTI: 599 €/giorno

PROTOTYPE

AFFITTO KITCHEN LAB

NOLEGGIO APPARECCHIATURE 1/2



LINEA DI PROCESSO ROBOQBO

DESIGN DEL PRODOTTO

DESIGN DEL PACKAGING

ETICHETTA DEL PRODOTTO

SCALE-UP

A SCELTA: IL NOSTRO SERVIZIO DI NOLEGGIO ATTREZZATURE

Il Kitchen Lab dispone di una gamma completa di attrezzature di base che puoi utilizzare per tutte le tecniche di trasformazione più classiche. Per esigenze particolari o test tecnologici, puoi portare le tue attrezzature specifiche – o se preferisci possiamo prestartele noi!

Con due prese elettriche industriali ad alta tensione (a 4 e 5 poli da 16 A ciascuna), due prese elettriche da 220 V, un attacco per l'acqua in entrata e un tubo di scarico per le acque reflue, riusciamo a supportare molti dei dispositivi utilizzati nel settore alimentare. Le prese di corrente a soffitto posizionate sopra i piani di lavoro completano la dotazione. Insieme al nostro facility management, coordiniamo la logistica, ci assicuriamo che le attrezzature siano collegate e organizziamo una formazione introduttiva. Naturalmente – se ne hai bisogno – possiamo mettere a tua disposizione anche una figura esperta e supportarti nell'accesso ai fondi di finanziamento pubblico per coprire i costi del noleggio di attrezzature.

PROTOTYPE

AFFITTO KITCHEN LAB

NOLEGGIO APPARECCHIATURE 2/2



LINEA DI PROCESSO ROBOQBO

DESIGN DEL PRODOTTO

DESIGN DEL PACKAGING

ETICHETTA DEL PRODOTTO

SCALE-UP

- Definizione del processo di produzione
- Definizione dei requisiti delle attrezzature in una scheda tecnica
- Ricerca delle possibilità di noleggio tramite i partner del network, eventualmente ricerca di imprese di noleggio alternative e di fornitori di logistica per il trasporto
- Ottenimento di stime dei costi, descrizioni delle apparecchiature, schemi di collegamento
- Verifica delle opzioni di installazione con NOI Facility Management e individuazione di eventuali costi aggiuntivi

Prezzo su richiesta*

*+30% di commissioni per servizi esterni

PROTOTYPE

AFFITTO KITCHEN LAB

NOLEGGIO APPARECCHIATURE

LINEA DI PROCESSO ROBOQBO →

DESIGN DEL PRODOTTO

DESIGN DEL PACKAGING

ETICHETTA DEL PRODOTTO

SCALE-UP

LA LINEA DI PROCESSO ROBOQBO PER LA PRODUZIONE PILOTA

Cucina, raffredda, concentra, impasta, raffina, taglia, mescola, omogeneizza, polverizza – e garantisce che gli alimenti mantengano le loro proprietà nutrizionali. Con Roboqbo QBO25L, una dosatore volumetrico, una vasca di pastorizzazione e una etichettatrice, la linea di processo a 4 stadi del nostro partner BASIS Vinschgau Venosta ti supporta nella produzione, nel riempimento, nella pastorizzazione e nell’etichettatura di prodotti alimentari liquidi e viscosi. Il primo utilizzo è sempre accompagnato da una figura esperta.

- Presentazione delle ricette da produrre e delle specifiche con il consenso per l’inoltro
- Verifica della fattibilità con gli esperti Roboqbo
- Discussione delle ricette e delle possibili opzioni di personalizzazione con gli esperti Roboqbo -> 1h a distanza
- Pianificazione del progetto di sviluppo delle ricette
- Pianificazione della giornata di produzione (acquisti, processo, logistica, ecc.) -> 1h a distanza
- Giornata/e di sviluppo delle ricette presso la base di Schlanders/Venosta (giorni feriali, 9.00 - 18.00)
- Consegna delle ricette (e relazione finale)

ca. 450 €/giorno → solo la linea di processo

ca. 1.330 €/giorno → con esperti Roboqbo*

*+30% di commissioni per servizi esterni

PROTOTYPE

AFFITTO KITCHEN LAB

NOLEGGIO APPARECCHIATURE

LINEA DI PROCESSO ROBOQBO

DESIGN DEL PRODOTTO →

DESIGN DEL PACKAGING

ETICHETTA DEL PRODOTTO

SCALE-UP

CONCEPT DEL PRODOTTO: LA PRIMA IMPRESSIONE CONTA

Il nome dell'azienda o del tuo prodotto ti convincono appieno e il marketing mix (4P) desiderato è stato definito. Ci siamo: è il momento di passare al concept del prodotto. Insieme a un fornitore di progettazione grafica adatto al tuo prodotto, sviluppiamo il tuo logo, perfezioniamo il tuo look & feel – ovvero tutti gli elementi grafici e le caratteristiche visive del tuo prodotto o del tuo gruppo di prodotti – e riassumiamo in un manuale compatto di corporate identity le modalità corrette di utilizzo del look & feel all'interno delle varie piattaforme di comunicazione.

In questo modo puoi adottare il design e il concept del tuo prodotto in modo uniforme, dando un aspetto unitario alla tua immagine. Il pacchetto include anche i nostri suggerimenti per l'utilizzo del logo, del font e degli elementi di branding su una proposta packaging in linea con il tuo brand.

- Workshop di kick-off -> definizione del concetto di posizionamento (2 ore)
 - Sviluppo del logo + workshop -> grafica finale
 - Sviluppo del manuale CI + presentazione -> look and feel
 - Incluso 1 passaggio di correzione
 - Presentazione finale
 - Consegna del rapporto finale, compreso il concept del prodotto.
- *) Senza ricerca di fornitori e materiale*

ca. 4.950 €*

*+30% di commissioni per servizi esterni

PROTOTYPE

AFFITTO KITCHEN LAB

NOLEGGIO APPARECCHIATURE

LINEA DI PROCESSO ROBOQBO

DESIGN DEL PRODOTTO

DESIGN DEL PACKAGING



ETICHETTA DEL PRODOTTO

SCALE-UP

LA VERA ESSENZA DEL PACKAGING DESIGN

Il ruolo di un'etichetta è paragonabile a quello di una vetrina: deve attirare l'attenzione dei tuoi clienti e suscitare in loro curiosità. Per raggiungere questo obiettivo, puntiamo tutto su due carte vincenti – o meglio su due adesivi. Per effettuare un primo test di mercato, diamo a tutte le informazioni la giusta forma, seguendo le indicazioni contenute nel manuale di corporate identity. Per riuscirci abbiamo bisogno di tutte le informazioni rilevanti: per esempio testi, contenuti legali, icone, grammature, pesi, preparazione e informazioni sui materiali.

Con questi dati alla mano e in collaborazione con fornitori esterni di progettazione grafica, sviluppiamo i rendering del tuo imballaggio primario e secondario. Dopo due cicli di correzione, ti forniamo i dati di stampa per gli adesivi che potrai applicare all'imballaggio primario e secondario.

- Fornitura di tutte le informazioni rilevanti (logo, claim, valori nutrizionali, istruzioni, icone, ...)
- Rendering dell'imballaggio primario e secondario (basato sul manuale «Small CI»
 - Fino a due cicli di correzione
- Consegna del rapporto finale, inclusi i file di stampa (per gli adesivi)

**) In considerazione della tipografia desiderata, esclusi i costi di stampa e di materiale*

ca. 3.750 €*

*+30% di commissioni per servizi esterni

PROTOTYPE

AFFITTO KITCHEN LAB

NOLEGGIO APPARECCHIATURE

LINEA DI PROCESSO ROBOQBO

DESIGN DEL PRODOTTO

DESIGN DEL PACKAGING

ETICHETTA DEL PRODOTTO →

SCALE-UP

ETICHETTATURA ALIMENTARE: QUALI INFORMAZIONI RIPORTARE IN ETICHETTA

Gli alimenti devono essere etichettati secondo la normativa di legge. In questo caso ogni piccolo errore può rivelarsi molto costoso. Peso, quantità, prezzo, denominazione commerciale, elenco degli ingredienti nel giusto ordine, dichiarazione nutrizionale: l'etichetta deve riportare correttamente tutte queste informazioni e molto altro ancora.

Noi esaminiamo da vicino questi punti e, insieme alla Camera di Commercio di Bolzano o in collaborazione con un pool di esperti del nostro network, verifichiamo quali sono i dettagli obbligatori e quelli che si possono aggiungere senza violare i requisiti di legge. Esaminiamo le proposte per l'etichetta del tuo prodotto, verifichiamo le norme di etichettatura e chiariamo quali claim sulla salute e sulla nutrizione puoi utilizzare – e quali no. Infine ottieni la nostra approvazione e il via libera per procedere con la stampa.

ca. 120 €/h per la consulenza*

ca. 118 €/pezzo per il controllo esclusivo delle etichette italiane*

*+30% di commissioni per servizi esterni

PROTOTYPE

AFFITTO KITCHEN LAB

NOLEGGIO APPARECCHIATURE

LINEA DI PROCESSO ROBOQBO

DESIGN DEL PRODOTTO

DESIGN DEL PACKAGING

ETICHETTA DEL PRODOTTO

SCALE-UP →

SCALE-UP E OUTSOURCING: NON C'È LIMITE ALLA CRESCITA!

Vuoi produrre la ricetta che hai sviluppato su larga scala? Noi ti consigliamo l'impianto pilota più adatto, selezionandolo tra i partner del nostro network e ti mettiamo in contatto con loro.

La tua ricetta è pronta per la produzione pilota e il riempimento, ma il nostro Kitchen Lab e il servizio di noleggio attrezzature non soddisfano appieno le tue richieste? Abbiamo la soluzione! Cerchiamo per te un produttore a contratto adatto, definiamo i requisiti, organizziamo gli incontri e le riunioni B2B e ti accompagniamo fino alla firma del contratto.

Il prezzo dipende dalla dimensione del progetto

Per esempio @ Telwie GmbH, Lana:

850 € → ½ giornata con onorario, spazio di lavoro & RoboQbo (70L)*

1.800 € → 1 giorno incl. onorario, spazio di lavoro RoboQbo (70L) & autoclave*

Inclusi i costi dell'energia, escluso il costo delle merci

ca. 120 €/h per il matchmaking

*+30% di commissioni per servizi esterni

FASE 3 – SCALING – INTEGRATION HACCP-KONZEPT & PRICING

PREZZI STANDARD PER L'INTEGRAZIONE DEL CONCETTO HACCP DA PARTE DI FOOD INDUSTRY CONSULTING, TERLAN

Sviluppo del concetto di HACCP (2h), registrazione (1h)	360 €
<hr/>	
Pacchetto di servizio Kitchen Lab	72 €
Costi totali	432 €

IL TUO PIANO HACCP PER IL NOSTRO KITCHEN LAB

È il momento di passare ai fatti: vuoi iniziare a commercializzare il tuo prodotto a pagamento. Oltre alla tua qualifica professionale, hai bisogno di un piano HACCP per la produzione. Se vuoi produrre all'interno del nostro Kitchen Lab, dobbiamo integrare il tuo piano HACCP nel nostro. Questi sono i vari step da compiere:

1. Tu ci fornisci tutte le informazioni rilevanti sul tuo prodotto: ingredienti, ricetta, processo produttivo.
2. Usando queste informazioni formuliamo una descrizione del prodotto, creiamo un diagramma di flusso del tuo processo produttivo e ne valutiamo i rischi. Se necessario, redigiamo un protocollo per il monitoraggio dei punti critici di controllo (CCP). Queste informazioni ci servono per integrare il nostro piano HACCP, in modo che possa essere utilizzato anche per la tua produzione specifica.
3. Se lo desideri, ti assistiamo anche durante la fase di registrazione online o di registrazione della tua produzione. La tua Segnalazione Certificata Inizio Attività (S.C.I.A.) va inoltrata allo Sportello Unico Attività Produttive (S.U.A.P.). Ricorda che, oltre al piano HACCP, devi presentare anche le planimetrie del NOI Techpark, in particolare quelle del Kitchen Lab.

IMPORTANTE: Il nostro piano HACCP e il servizio di registrazione si applicano solo alle attività che si svolgono nel Kitchen Lab. Se vuoi espandere il tuo piano HACCP per includere attività e luoghi al di fuori del Kitchen Lab, dovrai occupartene personalmente. Questa attività esula infatti dai nostri obiettivi.

FASE 3 – SCALING – PILOT PRODUCTION @ TELWIE LTD. LANA – PRICING

PREZZI INDICATIVI PER LA PRODUZIONE PILOTA PRESSO TELWIE GMBH A LANA

	Nota di tariffa	500 €* -----
½ giorno	Affitto spazio di lavoro e RoboQbo (70L)	350 €* -----
	Affitto spazio di lavoro, RoboQbo (70L) e autoclave	500 €* -----
	Nota di tariffa	900 €* -----
1 giorno	Affitto spazio di lavoro e RoboQbo (70L)	630 €* -----
	Affitto spazio di lavoro, RoboQbo (70L) e autoclave	900 €* -----

Inclusi i costi energetici, esclusi i costi delle merci

- Sottomissione delle ricette e delle specifiche per la produzione, con autorizzazione per l'inoltro al produttore contrattuale
- Discussione delle ricette e delle possibilità di personalizzazione -> 1h a distanza, dopo le 17.00
- Pianificazione della produzione pilota
- Discussione della giornata di produzione (acquisti, processo, logistica, ecc.)-> 1h a distanza, dopo le 17.00
- Giornata di produzione a Lana -> sempre venerdì, idealmente nel pomeriggio.
- Eventuale ulteriore lavorazione (raffreddamento, riempimento, sterilizzazione, ecc.) dei campioni
- Ritiro dei campioni da parte del cliente
- Consegna delle ricette e del rapporto finale

*+30% di commissioni per servizi esterni

VALIDATE



VALIDATE 1/2

DEGUSTAZIONE (TEAM DEL PROGETTO)

DEGUSTAZIONE (FOCUS GROUP)

CONSUMER TEST

TEST DI LABORATORIO

OSSERVAZIONE SULLA DURATA DI
CONSERVAZIONE

TEST DI DURABILITÀ

SUL BANCO DI PROVA

Nonostante tutti i ritocchi e le modifiche alla ricetta e al design, non perdiamo mai di vista il tuo obiettivo: sviluppare un prodotto che piaccia al mercato! Per riuscire in questo intento adottiamo un approccio circolare: dopo ogni fase di sviluppo, assaggiamo e valutiamo il prodotto, prima in un gruppo ristretto, poi coinvolgendo un numero elevato di persone. Questi workshop ci forniscono input preziosi e nuove idee per la fase successiva di sviluppo.

Da un lato la bontà e l'attrattiva, dall'altro la sicurezza alimentare e il controllo: nel Kitchen Lab, insieme ai partner del nostro network, hai l'opportunità di effettuare molteplici test di laboratorio. Per esempio puoi determinare il pH e il valore dell'attività dell'acqua (Aw), i parametri microbiologici e chimico-fisici e i valori nutrizionali richiesti per l'etichettatura. Inoltre, grazie alla stretta collaborazione con laboratori specializzati, effettuiamo osservazioni e analisi sulla durata di conservazione degli alimenti.

VALIDATE 2/2

DEGUSTAZIONE (TEAM DEL PROGETTO)

DEGUSTAZIONE (FOCUS GROUP)

CONSUMER TEST

TEST DI LABORATORIO

OSSERVAZIONE SULLA DURATA DI
CONSERVAZIONE

TEST DI DURABILITÀ

La ricetta è pronta. La confezione è quella giusta. Il tuo prodotto ha tutte le carte in regola per essere lanciato sul mercato. Il risultato ti soddisfa appieno? Allora è arrivato il momento di sottoporre il tuo prodotto all'analisi sensoriale e al confronto con prodotti analoghi, coinvolgendo dei consumatori "reali".

Per ottenere un risultato statisticamente rilevante per la nostra ricerca, il panel intervistato deve rappresentare fedelmente la popolazione del target in analisi. I nostri test di analisi sensoriale captano reazioni emotive in gran parte inconsce, fornendo informazioni sull'apprezzamento del sapore e del design del prodotto, su quale variante abbia ottenuto risultati particolarmente positivi e su quali siano le modifiche da apportare. Per questi servizi ci avvaliamo di esperti esterni inserendoli nel team a te dedicato e adattiamo i nostri pacchetti in modo flessibile in base alle dimensioni della tua azienda e alle tue esigenze.



VALIDATE

DEGUSTAZIONE (TEAM DEL PROGETTO) →

DEGUSTAZIONE (FOCUS GROUP)

CONSUMER TEST

TEST DI LABORATORIO

OSSERVAZIONE SULLA DURATA DI
CONSERVAZIONE

TEST DI DURABILITÀ

DEGUSTAZIONE DI GRUPPO IN UNA CERCHIA RISTRETTA

Il nostro ciclo di sviluppo dei prodotti prevede che ogni fase di sviluppo sia seguita da una degustazione con relativo workshop. A tal fine, trasformiamo il nostro Kitchen Lab in una sala di degustazione. Nel frattempo tu ti assicuri che alla degustazione partecipi il maggior numero possibile di collaboratori e collaboratrici (coinvolti nel progetto), preferibilmente provenienti da diversi reparti, in modo da rappresentare più opinioni possibili.

Registriamo i risultati e prepariamo delle infografiche, in modo da poter misurare i progressi, adeguare gli obiettivi e le varie misure e fornirti una base concreta sulla quale prendere decisioni in merito alle fasi di sviluppo successive.

- Gestione degli inviti da parte del cliente
- Workshop di degustazione nel Kitchen Lab, preparazione dei campioni da parte del cliente-> max. 4 ore
- Moderazione, documentazione fotografica e schedatura della degustazione
- Elaborazione dei risultati della degustazione in forma di presentazione
- Consegna della relazione finale

**) Senza gadget per i partecipanti alla degustazione*

ca. 1.399 €

VALIDATE

DEGUSTAZIONE (TEAM DEL PROGETTO)

DEGUSTAZIONE (FOCUS GROUP) 1/2 →

CONSUMER TEST

TEST DI LABORATORIO

OSSERVAZIONE SULLA DURATA DI
CONSERVAZIONE

TEST DI DURABILITÀ

DEGUSTAZIONE DI GRUPPO ALLARGATA: IL PRIMO REALITY CHECK

Il primo vero reality check per il tuo prototipo e il tuo concept: in momenti particolarmente cruciali dello sviluppo di un prodotto ampliamo il gruppo di partecipanti alla degustazione per intervistare un panel di focus group. In altre parole, coinvolgiamo nel progetto una prospettiva esterna in grado di fornire importanti input, suggerimenti e idee sulle proprietà sensoriali, sull'utilizzo, sulle opzioni di consumo e sul packaging.

Prima di tutto, stabiliamo insieme al focus group cosa vogliamo scoprire. Definiamo i driver of liking (ovvero gli aspetti del tuo prodotto che lo rendono generalmente popolare) e progettiamo il vocabolario per la valutazione. Laddove necessario, collaboriamo con esperti esterni o adoperiamo un software di valutazione. Prepariamo i campioni e i moduli di valutazione, moderiamo e protocolliamo la degustazione. Insieme ci occupiamo della gestione degli inviti, mentre tu ti interessi dell'organizzazione dei gadget da distribuire ai partecipanti per ringraziarli del tempo messo a disposizione.



VALIDATE

DEGUSTAZIONE (TEAM DEL PROGETTO)

DEGUSTAZIONE (FOCUS GROUP) 2/2 →

CONSUMER TEST

TEST DI LABORATORIO

OSSERVAZIONE SULLA DURATA DI
CONSERVAZIONE

TEST DI DURABILITÀ

L'intero processo fornisce informazioni rilevanti – e quindi particolarmente preziose – necessarie per capire se lo sviluppo del prodotto sia effettivamente sulla strada giusta e a quali aspetti è necessario apportare ulteriori modifiche.

- Definizione dei drivers of liking e del vocabolario di degustazione -> remote, 1 ora
 - Preparazione delle schede di degustazione e del software di indagine
 - Gestione degli inviti da parte del cliente (in collaborazione col team Kitchen Lab)
 - Preparazione dei campioni (eventualmente nel Kitchen Lab)
 - Workshop di degustazione nel Kitchen Lab o in una sala seminario -> max. 3 ore / 3 sessioni
 - Moderazione, documentazione fotografica e schedatura della degustazione
 - Valutazione dei questionari o del software di indagine
 - Preparazione dei risultati complessivi in forma di presentazione
 - Presentazione finale e discussione dei risultati -> elaborazione di suggerimenti per l'ulteriore sviluppo del prodotto
 - Consegna della relazione finale
- *) Senza gadget per i partecipanti alla degustazione*
**) Massimo 6 partecipanti nel Kitchen Lab, massimo 12 partecipanti in una sala per seminari (per sessione)*
**) Massimo 1 sessione all'ora*

ca. 2.959 €

ca. 4.659 € in collaborazione con il gruppo di ricerca sensoriale del Centro di Ricerca Laimburg (consulenza scientifica)

VALIDATE

DEGUSTAZIONE (TEAM DEL PROGETTO)

DEGUSTAZIONE (FOCUS GROUP)

CONSUMER TEST 1/2



TEST DI LABORATORIO

OSSERVAZIONE SULLA DURATA DI
CONSERVAZIONE

TEST DI DURABILITÀ

È BUONO? CHIEDIAMOLO ALLA POPOLAZIONE!

Per ottenere un risultato oggettivo e rappresentativo, il modo migliore è effettuare un'analisi sensoriale coinvolgendo gli stessi consumatori, ai quali poniamo una domanda di ricerca molto concreta. I nostri consumer test si rivelano essere particolarmente utili quando un prodotto deve essere testato da un'ampia popolazione, quando non è necessario riscaldare o preparare in modo particolare i campioni e quando la loro temperatura è facilmente controllabile. Se queste premesse sono rispettate, riusciamo a ottenere risultati significativi in tempi molto brevi: insieme ai nostri partner esterni, siamo in grado di completare questo servizio in appena tre settimane.

Il consumer test “Standard” può essere effettuato come analisi del profilo o come test di accettazione, di discriminazione o di preferenza e si basa su categorie di valutazione standardizzate. Noi ti consigliamo nella scelta del metodo e dello strumento di indagine più adatto. Per questa analisi intervistiamo 100 persone appartenenti a un panel rappresentativo dell'intero target. L'indagine a campione viene controllata in base all'età e al sesso e l'intervista dura al massimo 15 minuti.

VALIDATE

DEGUSTAZIONE (TEAM DEL PROGETTO)

DEGUSTAZIONE (FOCUS GROUP)

CONSUMER TEST 2/2 →

TEST DI LABORATORIO

OSSERVAZIONE SULLA DURATA DI
CONSERVAZIONE

TEST DI DURABILITÀ

Nella variante “Do it yourself” sei tu a condurre i consumer test. Noi ti supportiamo nella creazione del concept, ti forniamo i tablet con il software di indagine necessario e analizziamo i risultati. Nel frattempo tu ti occupi della logistica dei campioni e prepari i gadget da distribuire ai partecipanti per ringraziarli del tempo messo a disposizione. Laddove possibile, ti consigliamo di organizzare la tua degustazione in un negozio molto frequentato dal tuo target, in occasione di una fiera o di un evento correlato. Inoltre ti occupi anche del “lavoro sul campo” e di soddisfare le quote in termini di età e sesso, in modo che il tuo target sia rappresentato adeguatamente.

Con il consumer test “Plus” puoi aggiungere al campione altri 100 intervistati (turisti) provenienti da altri mercati target. In alternativa, l’indagine può svolgersi anche a Milano o a Monaco di Baviera.

Infine ricevi un’analisi completa dei risultati e quindi una risposta significativa alla tua domanda di ricerca. A seguire, durante un workshop dedicato, valuteremo insieme quali potrebbero essere i passi successivi da compiere.

ca. 4.990 € - Standard*

ca. 2.990 € - Do it Yourself*

ca. 8.990 € - Plus*

*+30% di commissioni per servizi esterni

VALIDATE

DEGUSTAZIONE (TEAM DEL PROGETTO)

DEGUSTAZIONE (FOCUS GROUP)

CONSUMER TEST

TEST DI LABORATORIO



OSSERVAZIONE SULLA DURATA DI
CONSERVAZIONE

TEST DI DURABILITÀ

A COLPO SICURO

Qual è il contenuto di zuccheri del tuo prodotto? Quali sono i valori nutrizionali da indicare sull'etichetta? Qual è il pH? Qual è il valore di attività dell'acqua (Aw)? Con gli strumenti di misurazione e analisi a tua disposizione nel Kitchen Lab – previa richiesta – ottieni le risposte a tutte queste domande. E perché tu possa fidarti dei risultati, ricevi un breve briefing iniziale da parte nostra.

Per le procedure di test accreditate, ti metteremo in contatto in modo semplice e veloce con un laboratorio del nostro network adatto a seguire il tuo progetto. Con il tuo contributo stabiliamo quali analisi effettuare, redigiamo il piano di campionamento, ci occupiamo della corrispondenza e del coordinamento con il laboratorio e valutiamo i risultati, eventualmente insieme a degli esperti.

da ca. 50€*

*+30% di commissioni per servizi esterni

VALIDATE

DEGUSTAZIONE (TEAM DI PRODOTTO)

DEGUSTAZIONE (FOCUS GROUP)

CONSUMER TEST

TEST DI LABORATORIO

**OSSERVAZIONE SULLA DURATA DI
CONSERVAZIONE**

TEST DI DURABILITÀ



SOTTO OSSERVAZIONE CONTINUA

La durata di un prodotto non è solo una questione di microbiologia, ma è strettamente connessa anche ai cambiamenti visivi e sensoriali che il tuo prodotto subisce nel tempo. Ed è proprio qui che entriamo in gioco noi: conserviamo il tuo prodotto come da indicazioni, lo controlliamo a intervalli regolari e documentiamo qualsiasi cambiamento di colore, consistenza e sapore. Riassumiamo i risultati in un report fotografico al quale aggiungiamo i nostri commenti.

A volte è necessario conservare un prodotto per un periodo più lungo, per esempio quando deve fermentare o essicare o nel caso tu voglia effettuare dei test di conservazione. Nella nostra sala di stagionatura a temperatura controllata, un magazzino ad accesso limitato che fa parte del Kitchen Lab e che rispetta le linee guida del nostro piano HACCP, possiamo monitorare questo processo al tuo posto. Questo ti permette di risparmiare tempo e denaro. Naturalmente, puoi passare a trovarci in qualsiasi momento e verificare con noi lo sviluppo del tuo prodotto, oppure, se preferisci, possiamo occuparci anche di questo per te.

da ca. 840 €

VALIDATE

DEGUSTAZIONE (TEAM DEL PROGETTO)

DEGUSTAZIONE (FOCUS GROUP)

CONSUMER TEST

TEST DI LABORATORIO

OSSERVAZIONE SULLA DURATA DI
CONSERVAZIONE

TEST DI DURABILITÀ



SEMAFORO VERDE O LAMPEGGIANTE?

La durata è un aspetto cruciale del processo di sviluppo di un prodotto – e i test appropriati forniscono le risposte a tutte le domande correlate. Per i test di durabilità, collaboriamo con laboratori specializzati selezionati in base al gruppo di prodotti da analizzare. In stretta collaborazione con esperti esterni, analizziamo la carica batterica totale e altri parametri specifici del prodotto registrati in momenti diversi. Se tutto è nella norma, prolunghiamo la durata del test. Se i risultati non sono buoni, lo interrompiano.

Comunque vada, ricevi informazioni importanti sulle misure necessarie in produzione per raggiungere e monitorare l'obiettivo di conservabilità desiderato. E se i tempi stringono, possiamo utilizzare procedure di test accelerate. Al termine del test sai se il prodotto soddisfa i tuoi requisiti di conservabilità.

da ca. 210 €*

*+30% di commissioni per servizi esterni

A close-up photograph of a person's hand wearing a blue nitrile glove, holding a silver spoon. The spoon is tilted, and a thick, golden liquid is dripping from its bowl. The person is wearing a black apron with the words "KITCHEN LAB" printed in white. The background is a blurred kitchen setting.

EXTRAS

EXTRAS

ASSISTENZA SVILUPPO DI PROTOTIPI

CONSULENZA TECNOLOGICA E LEGALE

MODELLI DI BUSINESS

PROJECT MANAGEMENT

CONSULENZA FONDI E FINANZIAMENTI

SERVIZI EXTRA

Tutti i nostri moduli sono prenotabili singolarmente o combinabili tra loro e includono sempre anche un pacchetto di supporto al progetto. Consulenza, affiancamento nella nostra cucina sperimentale, analisi dei modelli di business, project management e coordinamento, supporto per la selezione dei finanziamenti pubblici adeguati: ti accompagniamo in ogni fase del progetto, indipendentemente dalle sue dimensioni, e calibriamo l'entità del nostro supporto in base alle tue esigenze.

EXTRAS

ASSISTENZA SVILUPPO DI PROTOTIPI →

CONSULENZA TECNOLOGICA E LEGALE

MODELLI DI BUSINESS

PROJECT MANAGEMENT

CONSULENZA FONDI E FINANZIAMENTI

LA NOSTRA ESPERIENZA AL TUO FIANCO

Il nostro team di esperti – composto da chef, food manager, quality manager e nutrizionisti – è a tua disposizione per aiutarti a sviluppare il tuo prototipo all'interno del Kitchen Lab. Se desideri ricevere assistenza, ti affianchiamo da vicino, così che tu possa attingere dalla nostra esperienza: insieme lavoriamo a idee e ricette, ci mettiamo ai fornelli, assaggiamo, misuriamo e valutiamo i risultati ottenuti.

Oppure, se preferisci far fare tutto al nostro team, possiamo organizzare questo processo per conto tuo, senza che tu debba partecipare: tu ci racconti la tua idea, noi ci occupiamo della realizzazione e ti forniamo un prototipo finito. E naturalmente ti aggiorniamo passo dopo passo sugli sviluppi.

ca. 120 €/h

EXTRAS

ASSISTENZA SVILUPPO DI PRTOTIPI

CONSULENZA TECNOLOGICA E LEGALE



MODELLI DI BUSINESS

PROJECT MANAGEMENT

CONSULENZA FONDI E FINANZIAMENTI

CONOSCENZE SPECIALIZZATE DAL NOSTRO NETWORK

Metodi di lavorazione particolari, consulenza in fatto di etichettatura, questioni legali o un concetto di controllo per la tua produzione in linea con il sistema HACCP: hai bisogno del supporto dei nostri esperti del settore? La nostra ampia rete di contatti include tanti esperti che fanno proprio al caso tuo, pronti ad affiancarti per tutta la durata del nostro progetto comune. In questo modo diamo forma a un team in grado di consigliarti al meglio e di supportare il tuo progetto – sempre e quando ne hai bisogno: un’offerta resa ancora più interessante dalla prospettiva di un finanziamento pubblico.

ca. 120 €/h – Food Innovation Specialist

ca. 150 €/h – Senior Food Technologist*

*+30% di commissioni per servizi esterni

EXTRAS

ASSISTENZA SVILUPPO DI PROTOTIPI

CONSULENZA TECNOLOGICA E LEGALE

MODELLI DI BUSINESS



PROJECT MANAGEMENT

CONSULENZA FONDI E FINANZIAMENTI

TEMI CHE IL TUO PIANO FACCIA AQUA? NON CON NOI.

Progettare un modello di business solido inizia sempre da una domanda fondamentale: quale problema risolve davvero la tua idea? Insieme formuliamo una prima soluzione, ne definiamo il valore aggiunto e ne evidenziamo gli elementi distintivi.

Su questa base identifichiamo i gruppi target e i segmenti di mercato, analizziamo i canali di vendita più adatti e approfondiamo la struttura dei costi. Determiniamo gli indicatori di successo, valutiamo le risorse necessarie e consideriamo eventuali partnership strategiche.

In questo modo creiamo le condizioni ideali per un modello di business capace di accompagnare lo sviluppo del prodotto in modo flessibile, mirato e costantemente verificabile.

- Workshop per la validazione dell'idea sulla base del Lean Model Canvas -> 4 ore
- Definizione ed elaborazione delle fasi successive e delle priorità per il processo di sviluppo del prodotto
- Consegna della relazione finale

ca. 1.600 €

EXTRAS

ASSISTENZA SVILUPPO DI PROTOTIPI

CONSULENZA TECNOLOGICA E LEGALE

MODELLI DI BUSINESS

PROJECT MANAGEMENT



CONSULENZA FONDI E FINANZIAMENTI

IL SERVIZIO CHE TI LIBERA DALLE SCARTOFFIE

Preferisci stringere tra le mani un mestolo piuttosto che una penna? Comprensibile! Noi ti aiutiamo a sviluppare la definizione, la descrizione e gli obiettivi del tuo progetto, a impostare il design, a cercare nel nostro network gli esperti e i partner o i laboratori adatti ad affiancarti e a coordinare la collaborazione. Ci occupiamo del project management e della corrispondenza correlata, ti supportiamo con la documentazione – e lavoriamo insieme a te per trovare la soluzione migliore nel caso in cui si presentino degli ostacoli.

Alla fine, ricevi un report conclusivo: attraverso immagini e ricette ripercorriamo gli obiettivi, le sfide e le decisioni che sono state fondamentali per il tuo progetto. Il report serve anche come prova per l'erogazione del finanziamento pubblico, nel caso tu ne abbia fatto richiesta.

ca. 80 €/h – Food Innovation Specialist

30% quota forfettaria per il project management dei servizi esterni

EXTRAS

ASSISTENZA SVILUPPO DI PROTOTIPI

CONSULENZA TECNOLOGICA E LEGALE

MODELLI DI BUSINESS

PROJECT MANAGEMENT

CONSULENZA FONDI E FINANZIAMENTI



FONDI AI QUALI ATTINGERE

Chiunque sviluppi alimenti innovativi all'interno del Kitchen Lab può richiedere un finanziamento dalla Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige, come previsto dalla Legge provinciale 14/2006. La domanda di finanziamento deve essere presentata all'Ufficio Innovazione e tecnologia. Il finanziamento serve a coprire i costi per l'affitto del laboratorio, per il noleggio delle attrezzature, per la consulenza di esperti e per altri servizi correlati. Se preferisci ricevere il nostro supporto anche in questa fase, possiamo aiutarti a comporre un pacchetto studiato su misura e a formulare la richiesta di finanziamento. Per l'utilizzo dei laboratori del NOI puoi usufruire anche del Lab Bonus: puoi ottenere fino a 15.000 euro all'anno per il tuo progetto di ricerca e sviluppo – in modo semplice e veloce.

gratuito per le richieste di Lab Bonus

ca. 1.280 € per le richieste di finanziamento sotto la LG 14 per “servizi di sostegno all'innovazione”

PACCHETTI & PREZZI

KITCHEN LAB

UTILIZZO

SVILUPPO E PRODUZIONE
EVENTI

PACCHETTI

STANDARD
FULL OPTIONAL

SERVICES

Hai delle esigenze particolari?
Prenota uno o più servizi modulari a seconda delle tue necessità!

SERVIZI A SCELTA

EXPLORE

Analisi del mercato
Consulenza scientifica
Sondaggio del target
Ricerca tecnologica

CREATE

Posizionamento
Sviluppo idee
Concept del prodotto - IN SVILUPPO
Concept di distribuzione - IN SVILUPPO

PROTOTYPE

Noleggio apparecchiature
Linea di processo Roboqbo
Design del prodotto
Design del packaging
Etichetta del prodotto
Scale-up

VALIDATE

Degustazione (team di prodotto)
Degustazione (focus group)
Consumer test
Test di laboratorio
Osservazioni sulla durata di conservazione
Test di durabilità

EXTRAS

Assistenza sviluppo di prototipi
Consulenza tecnologica e legale
Modelli di business
Project management
Consulenza fondi e finanziamenti

SVILUPPO E PRODUZIONE

PER SINGOLE PERSONE &
GRUPPI FINO A UN MASSIMO
DI 3 PERSONE



Consulenza su
agevolazioni interessanti
(per esempio il Lab Bonus)

STANDARD

**199 €
al giorno**

Briefing sull'utilizzo della cucina sperimentale

Fornitura del vestiario igienico necessario

Badge di accesso, laptop, cartella utente con contratto d'affitto, tutorial sulla sicurezza e check-list per un utilizzo corretto del laboratorio

Libero utilizzo di lavastoviglie, forno ad aria calda, fornelli e frigoriferi (sul nostro tablet trovi un video tutorial introduttivo)

**399 €
al giorno**

EVENTI

PER GRUPPI
FINO A UN MASSIMO DI
18 PERSONE

FULL OPTIONAL



**349 €
al giorno**

Tutti i vantaggi dell'affitto spazi STANDARD

Libero utilizzo di tutte le attrezzature e delle stoviglie (sul nostro tablet trovi un video tutorial introduttivo)

Generi alimentari di base come sale e olio

Utilizzo di materiali di consumo come pellicola trasparente, carta stagnola, sacchetti per sottovuoto, carta da forno etc.

**599 €
al giorno**



Postazioni di lavoro e
sedie in base al tipo
di evento

SVILUPPO E PRODUZIONE

PER SINGOLE PERSONE &
GRUPPI FINO A UN MASSIMO DI
3 PERSONE

START-UPS &
AZIENDE

Briefing sull'utilizzo della cucina sperimentale

Fornitura del vestiario igienico necessario

Badge di accesso, laptop, cartella utente con contratto d'affitto, tutorial sulla sicurezza e check-list per un utilizzo corretto del laboratorio

Libero utilizzo di lavastoviglie, forno ad aria calda, fornelli e frigoriferi (sul nostro tablet trovi un video tutorial introduttivo)

149 € al giorno
+49 € per la pulizia
finale

EVENTI

PER GRUPPI
FINO A UN MASSIMO DI
18 PERSONE

PARTNER



EXTRA: 5 dispositivi aggiuntivi a scelta tra quelli proposti nel catalogo

Utilizzo previsto da lunedì a giovedì per un massimo di 4 giorni consecutivi

249 € al giorno
+49 € per la pulizia
finale

SERVICES

SERVIZI A SCELTA

EXPLORE

Analisi del mercato		1.080 €
Consulenza scientifica		1.700 € *
Sondaggio del target		5.160 €
Ricerca tecnologica	all'ora	120 € *

CREATE

Posizionamento		1.080 €
Sviluppo idee		2.400 €
Concept del prodotto – IN SVILUPPO		
Concept di distribuzione – IN SVILUPPO		

PROTOTYPE

Noleggio apparecchiature		su richiesta
Linea di processo Roboqbo	al giorno da	448 € *
Design del prodotto		4.950 € *
Design del packaging		3.750 € *
Etichetta del prodotto	all'ora	120 € *
Scale-up	4 ore	850 € *

VALIDATE

Degustazione (team di prodotto)		1.399 €
Degustazione (focus group)		2.959 €
Consumer test		2.990 € – 8.990 € *
Test di laboratorio	da	50 € *
Osservazioni sulla durata di conservazione	da	840 €
Test di durabilità	da	210 € *

EXTRAS

Assistenza sviluppo di prototipi	all'ora	120 €
Consulenza tecnologica e legale	all'ora	120€ – 150 € *
Modelli di business		1.600 €
Project management	all'ora	80 €
Consulenza fondi e finanziamenti	gratis in caso di richiesta per il Lab Bonus	

*+30% di commissioni per servizi esterni

SERVICES | MODULI PRENOTABILI ANCHE SINGOLARMENTE

