

PROGETTO KITCHEN LAB

La cucina sperimentale del NOI Techpark per lo sviluppo di prodotti



NOI AG / S.p.A.
A.-Volta-Straße 13A
Via A. Volta, 13A
I-39100 Bozen / Bolzano
T +39 0471 066 600
info@noi.bz.it
www.noi.bz.it

Kitchen Lab
T. +39 0471 066 695
kitchenlab@noi.bz.it
kitchenlab.noi.bz.it

Nature of Innovation.

Ospitata all'interno del NOI Techpark, Kitchen Lab è una cucina sperimentale, allestita con le più moderne tecnologie e aperta a tutti coloro che desiderino sviluppare nuovi prodotti nel settore alimentare. I produttori di alimenti possono ricostruire la loro catena produttiva in laboratorio e ottimizzare così gli aspetti di ogni singola fase di produzione oppure realizzare prototipi e prodotti test. Kitchen Lab è l'indirizzo giusto anche per seminari, workshop e presentazioni che richiedano l'impiego di moderne tecnologie di trasformazione.

Il grande laboratorio, che occupa circa 50 metri quadrati, consente di applicare tutte le tecniche classiche di preparazione: cottura, panificazione, a vapore, abbattimento di temperatura, essiccazione, macinatura, miscelatura, sbattitura, impastatura, sottovuoto, cottura sous-vide, centrifuga, cottura a microonde, fermentazione e tanto altro ancora. Inoltre, un'ulteriore serie di apparecchiature è in dotazione per lo sviluppo di prodotti innovativi, come un'autoclave, una stampante 3D per alimenti, un mixer sottovuoto e un affumicatore. È possibile anche portare con sé le proprie apparecchiature oppure noleggiarle.

Se in possesso delle necessarie autorizzazioni professionali, gli utilizzatori di Kitchen Lab possono realizzare un prodotto in quantità limitata per poterlo testare sul mercato.

Kitchen Lab si rivolge alle startup, agli inventori, alle imprese e agli artigiani, agli istituti di ricerca e ai ricercatori del NOI Techpark ma anche a privati, studenti, insegnanti e alunni.

I costi per l'utilizzo del laboratorio vengono conteggiati secondo una composizione modulare che parte da un affitto base e varia a seconda della scelta dei Servizi Kitchen Lab. Kitchen Lab organizza workshop ed eventi per i propri clienti abituali, possessori di una carta partner, e offre loro prezzi agevolati per l'utilizzo reiterato degli spazi. Ogni utilizzo della cucina sperimentale deve essere anticipatamente autorizzato dal gestore, Tech-Transfer Food Technologies. Tutte le informazioni relative all'uso delle attrezzature sono reperibili online.

Agli utilizzatori che ne fanno richiesta, il team di Kitchen Lab affianca degli esperti che accompagnano nello sviluppo del prodotto, forniscono consigli e informano sulle possibili opportunità di finanziamento.

Kitchen Lab è situato nell'edificio BZ1 del NOI Techpark, in via A. Volta 13/A, 39100 Bolzano.

Informazioni e prenotazioni: www.kitchenlab.noi.bz.it

INDICE

INTRODUZIONE	4
NOI Techpark	5
NOI Food Technologies	6
NOI Tech-Transfer Food Technologies	7
NOI Kitchen Lab	8
La visione aziendale	8
La struttura	8
Il gruppo target	8
Possibilità di utilizzo	9
Criteri di utilizzo	10
Servizi supplementari	12
Prenotazione	15
Gestore ed esperti	17
Partner	18
Comunicazione	19
Tariffe	20
Entrate	21
Spese	22
Piano di sicurezza alimentare	23

INTRODUZIONE

Svolgere ricerca e sviluppare prodotti in ambito alimentare non è mai stato così facile. Il Kitchen Lab vi attende e non vede l'ora di conoscere i vostri prodotti innovativi.

Il Kitchen Lab del NOI Techpark è una cucina laboratorio dotata della strumentazione più avanzata e aperta a tutti coloro che desiderino sviluppare nuovi prodotti in ambito alimentare. Il nostro maker space offre l'ambiente ideale alle realtà più diverse, dalle aziende agricole in cerca di nuove possibilità di marketing alle startup con idee brillanti, dai reparti di R&S delle grandi aziende alimentari al mondo della ricerca. Il Kitchen Lab è uno spazio per sperimentare e perfezionare, per progettare prototipi e pianificare test, in modo autonomo o in collaborazione con esperti esterni e aziende partner.

Il Kitchen Lab offre la cornice ideale anche per seminari, workshop e presentazioni che richiedono l'impiego delle tecnologie di lavorazione più moderne. Perché è qui che si offre al settore alimentare altoatesino un accesso ampio e non burocratico a innovazione e trasferimento tecnologico.

Immergetevi nel nuovo universo dell'innovazione alimentare. Nelle prossime pagine potrete scoprire di più sulla cucina laboratorio, il gestore Tech-Transfer Food Technologies e lo stimolante ambiente del NOI Techpark, nel quale si inserisce anche il Kitchen Lab.

NOI Techpark

Lavorare nel Kitchen Lab vuol dire anche immergersi nell'ambiente stimolante del NOI Techpark. Il nome è già tutto un programma, infatti è l'acronimo di Nature of Innovation, ovvero innovazione ispirata alla natura. Al NOI Techpark facciamo innovazione prendendo a modello la versatilità delle forze della natura e le grandi potenzialità dell'intelligenza umana, connettendo il nuovo con quanto già esiste e aprendo percorsi apparentemente impraticabili. Il parco tecnologico dell'Alto Adige, che sorge nel comprensorio un tempo occupato da una fabbrica di alluminio, agevola i contatti e lo scambio di conoscenze tra imprenditoria e ricerca nelle aree di eccellenza dell'Alto Adige: Alpine Technology, Green Technology, Food Technology e Automation.

È questa l'interfaccia comune in cui si sviluppano oggi le idee di domani. Ciò avviene sia all'interno del NOI Techpark con il suo Incubatore di imprese, i laboratori e le opportunità di lavoro offerte a imprese, startup, istituti di ricerca e università, sia all'interno di una rete di contatti più ampia, che comprende l'intero Alto Adige e unisce il territorio all'Italia, all'Europa e al resto del mondo.

Il distretto dell'innovazione dell'Alto Adige, connette Aziende, Università e Ricerca per innescare competitività e sviluppo.

Ricercatori, studenti, imprenditori, start-upper, esperti e menti intelligenti lavorano quotidianamente a 5 settori tecnologici, affinché le nuove idee si affermino nel mondo.

Per migliorare il risparmio energetico, il clima, la sicurezza e il comfort abitativo. Per sviluppare alimenti più sani e digeribili. Per automatizzare i processi e semplificare la vita.

È aperto 7 giorni su 7 dalle 8 alle 22: un'area al piano terra, il NOISE, offre la possibilità a chiunque di usufruire gratuitamente di postazioni di lavoro e meeting con connessione ad alta velocità.

NOI Food Technologies

Qualità e regionalità sono due trend che caratterizzeranno il settore alimentare nei prossimi decenni. L'Alto Adige, che in questo campo ha anticipato i tempi, rafforza questa sua risorsa nei laboratori alimentari del parco NOI, sviluppando prodotti innovativi da materie prime regionali e testando processi finalizzati all'ottimizzazione di prodotti alimentari altoatesini di qualità come il vino, il latte, la frutta, i prodotti da forno e a base di carne.

I punti chiave della ricerca sono il miglioramento dei controlli di qualità tramite analisi chimiche, la determinazione della provenienza degli ingredienti e delle materie prime attraverso l'analisi degli isotopi e il perfezionamento dei processi di trasformazione. Non è tutto: i produttori alimentari possono ricostruire la propria catena di trasformazione nel laboratorio e ottimizzare, in questo modo, ogni singola fase produttiva.

NOI Tech-Transfer Food Technologies

La Unit Tech-Transfer Food Technologies è il cardine della ricerca e della tecnologia per il settore food all'interno del NOI Techpark e dunque un partner di riferimento importante per l'innovazione e lo sviluppo di prodotti per il comparto alimentare in Alto Adige.

La nostra attività è focalizzata sulla ricerca e sulle tecnologie che consentono lo sviluppo di alimenti nuovi e innovativi. All'interno del NOI Techpark rappresentiamo, quindi, l'interfaccia tra le aziende e i protagonisti della ricerca a livello locale e internazionale. Favoriamo il trasferimento di conoscenze e tecnologie, offrendo servizi di grande attrattiva al comparto food dell'Alto Adige:

- Eventi mirati al trasferimento di know-how per stimolare le imprese verso i trend e l'impiego di nuove tecnologie
- Costruzione di reti e offerte di cooperazione per avvicinare le aziende ai partner giusti con cui realizzare progetti innovativi
- Consulenza e affiancamento alle imprese che necessitano di sostegno specializzato per le loro ricerche e sviluppo di progetto

In tutto questo, gli attori del settore alimentare dell'Alto Adige sono tutti strettamente coinvolti: gli istituti di ricerca e gli esperti, le aziende e le startup così come le associazioni di settore, i consorzi e gli enti di formazione.

NOI Kitchen Lab

La visione aziendale

Diffondere la conoscenza delle nuove tecnologie e dei temi più attuali dell'industria alimentare, offrire alle startup e soprattutto alle piccole imprese spazi accessibili e a costi contenuti per lo sviluppo di prototipi, creare un luogo di incontro e scambio di idee a vantaggio dell'innovazione alimentare: è questa, in sintesi, la visione del Kitchen Lab del NOI Techpark. Grazie alle semplici modalità di ammissione, alla possibilità di fruire dei servizi anche solo per breve tempo e alle interessanti tematiche proposte, il laboratorio rappresenta un'ottima opportunità di inserimento nel mondo della ricerca sulle Food Technologies del NOI Techpark. Il servizio è rivolto in primo luogo alle imprese altoatesine ma anche a scuole e privati interessati. Il Kitchen Lab offre l'ambiente ideale non soltanto per lo sviluppo di prodotto ma, grazie alle moderne attrezzature che mette a disposizione, anche per workshop, degustazioni e presentazioni.

Il settore alimentare altoatesino dispone ora di un laboratorio per prototipi perfettamente attrezzato e progettato sul modello dei cosiddetti FabLab. L'obiettivo è accelerare il trasferimento tecnologico tra i player coinvolti e avvicinare PMI e startup al mondo della ricerca, in linea con la strategia del NOI Techpark.

Gli utenti del Kitchen Lab possono realizzare prototipi ed effettuare test e prove per ottimizzare la ricerca e contribuire allo sviluppo di prodotti nuovi e innovativi. Ciò permette di promuovere la ricerca e lo sviluppo soprattutto all'interno delle PMI e di aumentare la competitività delle aziende, stimolando così la creazione di nuovi posti di lavoro per personale qualificato.

La struttura

Il Kitchen Lab è ubicato al secondo piano dell'edificio BZ1 del NOI Techpark, in via Alessandro Volta 13a, 39100 Bolzano. Lo spazio misura circa 50 m² e vi si può accedere solo con una NFC card. In linea con la destinazione d'uso del laboratorio, l'utilizzo degli spazi come "cucina laboratorio" è possibile soltanto previa autorizzazione specifica. L'area cucina è attrezzata per i metodi e le tecniche culinarie tradizionali come cottura su fornelli e al forno, cottura al vapore, surgelazione rapida, essiccazione, macinazione, miscelazione, impastatura, conservazione sottovuoto, cottura sottovuoto, centrifuga, cottura a microonde, fermentazione e molto altro ancora. Inoltre il laboratorio dispone di numerose apparecchiature per lo sviluppo di prodotti innovativi (autoclave, stampante 3D per alimenti, mixer per il sottovuoto e affumicatoio).

Nelle immediate vicinanze ci sono i servizi igienici riservati esclusivamente agli utenti del Kitchen Lab. Sono disponibili anche ripiani per il deposito e la custodia di alimenti e del materiale di imballaggio di proprietà degli utenti. L'approvvigionamento di acqua potabile avviene tramite la rete idrica pubblica. Nelle immediate vicinanze si trovano uffici e sale seminari per workshop e degustazioni.

Il gruppo target

Il Kitchen Lab permette alle startup con un progetto imprenditoriale, ma anche a imprese e a ricercatori, di sperimentare le proprie idee in modo semplice e rapido, offrendo loro assistenza anche in fase di sviluppo del prodotto e produzione. Il laboratorio è aperto anche a studenti, scuole e privati interessati allo sviluppo di idee e tecniche di lavorazione innovative in ambito alimentare. Le numerose occasioni di incontro e scambio di idee tra i diversi utenti del Kitchen Lab permettono infine di accrescere sul lungo periodo il know-how e la creatività della food community altoatesina.

Il gruppo target della cucina laboratorio può essere suddiviso in cinque categorie:

Startup e ideatori

Nella fase iniziale dello sviluppo del prodotto e dell'impresa, l'accesso semplice, rapido e a costi contenuti alle moderne attrezzature di prototyping riveste un'importanza fondamentale. La possibilità di sperimentare in un ridotto arco di tempo diverse versioni del prodotto consente infatti di individuare errori e problemi in modo tempestivo, evitando dispendiose modifiche in fase avanzata, che possono rivelarsi particolarmente critiche per le startup.

Imprese e artigiani

Il Kitchen Lab permette a questo gruppo target di acquisire familiarità con le diverse tecnologie per la lavorazione degli alimenti, per poi valutarne l'impiego all'interno della propria azienda. Su richiesta, gli utenti vengono assistiti nello sviluppo dei prototipi al fine di raggiungere risultati in modo rapido ed efficiente. Dei servizi offerti possono beneficiare, ad esempio, aziende agricole che desiderino raffinare i propri prodotti. Anche le imprese interessate alle attività di ricerca possono utilizzare il Kitchen Lab, usando attrezzature proprie o noleggiate, per effettuare test "out of the box", organizzare degustazioni o presentazioni di prodotti.

Istituti di ricerca e ricercatori del NOI Techpark

Il Kitchen Lab offre ai ricercatori del NOI Techpark e ad altri istituti di ricerca l'ambiente ideale per eseguire in modo semplice e rapido operazioni preparatorie alle attività di ricerca e crea inoltre occasioni di incontro con altri gruppi di interesse del settore.

Privati e studenti

Il Kitchen Lab è un "idea space" e in quanto tale è aperto anche a privati e studenti che desiderino condurre ricerche o ampliare le proprie conoscenze e accrescere la propria abilità nell'ambito della lavorazione degli alimenti.

Insegnanti e scuole secondarie

Sebbene l'intento primario del Kitchen sia di essere di supporto alle attività commerciali, un altro importante compito è costituito dal sensibilizzare la comunità e soprattutto i giovani verso le tematiche tecnico-scientifiche in campo alimentare. La cucina laboratorio è aperta pertanto anche a insegnanti e studenti, in particolare nell'ambito di corsi di aggiornamento e iniziative di sensibilizzazione.

Possibilità di utilizzo

Perfezionare, sviluppare, produrre. Da soli o con l'aiuto di esperti? Acquisire o trasmettere conoscenze? Degustare prodotti o presentare le proprie innovazioni? La versatilità del Kitchen Lab non conosce limiti.

Ciò è vero anche per una peculiarità della nostra cucina laboratorio: il Kitchen Lab può essere infatti abilitato anche come area di lavorazione degli alimenti. Gli utenti che dimostrino le competenze professionali necessarie e soddisfino tutti i requisiti possono infatti realizzare nel laboratorio piccole produzioni in serie destinate a test di mercato.

Un servizio unico del Kitchen Lab è rappresentato dal pool di esperti che potranno affiancarvi e offrirvi consulenze in ogni fase dello sviluppo del prodotto. Forniamo inoltre assistenza nella prenotazione del pacchetto di servizi più adatto alle vostre esigenze e nell'accesso a diverse opportunità di finanziamento.

Testare

Fate del Kitchen Lab la vostra officina creativa e organizzate sessioni di brainstorming tra mestoli e padelle! Nella fase iniziale dello sviluppo del prodotto e dell'impresa, l'accesso rapido e a costi contenuti alle moderne attrezzature di prototyping riveste un'importanza fondamentale. La possibilità di sperimentare in un ridotto arco di tempo diverse versioni del prodotto consente infatti di evitare errori che comporterebbero in seguito dispendiose modifiche. Il Kitchen Lab offre

condizioni ideali per operazioni di questo tipo. Qui potrete infatti sperimentare, in modo autonomo o con l'aiuto di esperti, diverse tecniche di lavorazione e sottoporre a test pratici le vostre idee di prodotto. L'accesso al laboratorio è consentito solo con una NFC card. Qui, con l'ausilio del nostro tablet, potrete utilizzare tutte le apparecchiature in modo autonomo.

Sviluppare

Nel Kitchen Lab le idee innovative possono trasformarsi in prodotti commerciabili e i prodotti già esistenti in articoli che vanno a ruba! Le attrezzature della nostra cucina laboratorio possono essere integrate da apparecchiature di vostra proprietà o da voi noleggate, permettendovi di personalizzare il laboratorio sulla base delle vostre esigenze. Mettiamo inoltre a vostra disposizione un pool di esperti che, su richiesta, potranno affiancarvi nella realizzazione del prodotto, ad esempio aiutandovi a perfezionare le ricette, le tecniche di lavorazione o il confezionamento. Il nostro laboratorio offre condizioni ideali per ottimizzare i processi, porre a confronto diverse tecniche di lavorazione e soluzioni di confezionamento, testare misure per prolungare la conservazione dell'alimento e altri procedimenti utili a sviluppare prodotti commerciabili o a incrementare il potenziale di mercato dei prodotti già esistenti.

Produrre

Per i produttori autorizzati a commercializzare generi alimentari, il Kitchen Lab può essere molto più di una semplice cucina laboratorio: potrete infatti registrare il laboratorio del NOI Techpark come area di lavorazione e produrvi alimenti con i quali eseguire test di mercato. Requisito fondamentale da possedere è l'autorizzazione da parte degli enti e uffici competenti, la successiva registrazione DIA dell'attività (presso lo sportello SUAP) e la presentazione della documentazione prevista. La responsabilità della sicurezza degli alimenti prodotti è interamente a carico dell'utente. Il team dell'unità Tech-Transfer Food Technologies e i nostri esperti forniscono assistenza nell'ottenimento dell'autorizzazione e nella preparazione della documentazione e degli elaborati tecnici relativi al prodotto.

Workshop

Vorreste saperne di più sui metodi innovativi nella produzione alimentare o trasmettere ad altri le vostre competenze? Il Kitchen Lab rappresenta la cornice ideale per il trasferimento di conoscenze. Privati e imprese possono affittare l'area workshop e le relative attrezzature per presentazioni nonché l'area cucina equipaggiata per workshop, seminari e presentazioni. Desiderate sondare le aspettative del mercato? Sfruttate il Kitchen Lab per organizzare degustazioni e raccogliere i feedback dei potenziali clienti. In assenza di figure competenti su temi specifici, potrete affidarvi al nostro pool di esperti.

Criteri di utilizzo

Al fine di garantire la sicurezza alimentare e un utilizzo appropriato del Kitchen Lab, tutti gli utenti sono tenuti a rispettare i criteri previsti dalle condizioni generali.

Tutte le modalità di utilizzo della cucina laboratorio sono possibili soltanto previa autorizzazione da parte del gestore Tech-Transfer Food Technologies. A tal fine il gestore richiede informazioni sulle attività previste dall'utente. La Tech-Transfer Food Technologies può rifiutare o sospendere l'utilizzo della cucina laboratorio in qualsiasi momento e senza addurre motivazioni.

Gli utenti che usufruiscono per la prima volta del laboratorio e delle relative attrezzature sono tenuti a guardare il video di introduzione ai servizi. Il video fornisce informazioni sui seguenti temi:

- sicurezza alimentare
- sicurezza sul lavoro
- utilizzo delle attrezzature

Poiché gli utenti utilizzano le attrezzature autonomamente, il Kitchen Lab mette loro a disposizione un catalogo digitale con tutte le informazioni necessarie, fruibili in modo gratuito tramite il tablet del laboratorio o tramite dispositivi mobili dell'utente stesso come lo smartphone. Prima di procedere all'attivazione delle attrezzature o dei gruppi di attrezzature, gli utenti sono tenuti a leggere le informazioni fornite su utilizzo, protezione antinfortunistica, sicurezza alimentare e pulizia finale. Tale obbligo richiede il previo assenso scritto da parte dell'utente.

L'utilizzo sicuro delle attrezzature è agevolato da corsi dedicati, offerti a cadenza regolare. I corsi possono essere organizzati individualmente o per gruppi di più persone.

Sviluppo sperimentale di prodotto, workshop, degustazioni

I prodotti realizzati nel Kitchen Lab possono essere utilizzati anche a scopo di test e degustazioni. Ogni produzione è limitata sia nel tempo sia nella quantità e può riguardare tutti i generi alimentari autorizzati dall'UE.

Gli utenti affittano la cucina sperimentale come privati. I prodotti realizzati a scopo di test possono essere consumati solo dalle persone coinvolte nel progetto. La distribuzione anche gratuita dei prodotti a soggetti estranei al progetto non è consentita. Tutte le forme di commercializzazione dei prodotti realizzati nel laboratorio sono severamente vietate. Lo sviluppo sperimentale del prodotto non richiede l'autorizzazione preventiva da parte dello sportello SUAP.

Produzione pilota

In alcuni casi eccezionali, alle imprese registrate del settore alimentare è consentito distribuire gli alimenti prodotti nella cucina laboratorio a scopo di test. In tale contesto l'impresa è tenuta a rispettare come minimo i seguenti obblighi:

- L'azienda alimentare è tenuta a effettuare la registrazione DIA presso lo sportello SUAP prima dell'inizio delle attività. La registrazione è valida per la durata dell'attività svolta (produzione, vendita, somministrazione e distribuzione dei generi alimentari) e deve essere annullata dall'azienda stessa al termine dell'attività. Tale procedura può essere soggetta a modifiche a seconda della produzione pilota interessata. L'azienda produttrice è tenuta a prendere i relativi accordi con gli enti e gli uffici competenti.
- L'attività deve svolgersi nel pieno rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare (ad esempio composizione degli alimenti, igiene nei processi di produzione, sicurezza degli alimenti, etichettatura, tracciabilità, ecc.).
- L'azienda è tenuta a elaborare e presentare la documentazione richiesta (ad esempio sistema HACCP e relativa analisi del rischio).
- I CCP definiti in base al sistema HACCP del produttore (ad esempio temperatura di trasporto di generi facilmente deteriorabili, temperatura di refrigerazione, modalità e temperatura di cottura, pastorizzazione, raffreddamento, riscaldamento, sostanze polari rilasciate durante il processo di frittura, ecc.) devono essere sorvegliati e documentati dall'utente in modo autonomo durante le attività svolte nella cucina laboratorio.
- Gli alimenti di origine animale prodotti nella cucina laboratorio possono essere commercializzati esclusivamente all'apposito banco e non possono essere rivenduti.
- Relativamente alla produzione di integratori alimentari, alimenti dietetici, bevande alcoliche o aceto, l'utente è tenuto a contattare gli enti e uffici competenti prima dell'inizio delle attività.
- Tutti i prodotti realizzati devono rientrare nella categoria di prodotti alimentari ai sensi dell'articolo 2 del Regolamento (CE) 178/2002.
- La sicurezza degli alimenti prodotti è di esclusiva responsabilità dell'azienda alimentare.

Servizi supplementari

Kitchen Lab Services

Indipendentemente da come intendete utilizzare Kitchen Lab, che sia per sperimentare, sviluppare, produrre, o per organizzare workshop e degustazioni, l'uso del laboratorio prevede sempre l'affitto degli spazi per almeno un giorno.

È possibile, inoltre, affiancare l'uso del laboratorio a tutta una serie di servizi aggiuntivi studiati appositamente per soddisfare le necessità specifiche delle aziende che si occupano della trasformazione di alimenti. Potete prenotare i servizi anche a pacchetto. Questa modalità semplifica il calcolo dei costi e permette di prendere in considerazione l'accesso a contributi pubblici. Siamo lieti di preparare pacchetti personalizzati e di offrire una consulenza per accedere alle straordinarie sovvenzioni europee previste per i produttori alimentari.

Potete trovare informazioni dettagliate consultando la nostra pagina [BOOKING](#).

Guida degli esperti

Kitchen Lab vi permette di puntare ancora più in alto, usufruendo delle conoscenze specialistiche e del know-how dei nostri esperti! In ogni fase della creazione del vostro prodotto ci impegniamo a trovare l'esperto giusto per voi, indipendentemente dal fatto che siate alla fase del primo brainstorming o del perfezionamento della ricetta, che abbiate necessità di una consulenza per le metodologie di trasformazione e per l'etichettatura oppure per la redazione di un concetto produttivo HACCP per la vostra produzione. L'esperto vi sostiene nel vostro lavoro all'interno di Kitchen Lab, vi affianca nello sviluppo di un prodotto competitivo sul mercato oppure vi fornisce le conoscenze necessarie per i vostri workshop e seminari. La nostra offerta non ha eguali in Europa e le opportunità di finanziamento la rendono ancora più attrattiva.

[Desiderate ricevere maggiori informazioni sul nostro pool di esperti? Contattateci!](#)

Attrezzature a noleggio

L'allestimento base di Kitchen Lab consente di realizzare tutte le lavorazioni classiche. La nostra pagina dedicata alle attrezzature illustra le apparecchiature incluse gratuitamente nel contratto d'affitto. Se questa dotazione non soddisfa completamente le vostre specifiche necessità, avete la possibilità di portare con voi tutta la strumentazione che vi è necessaria. In alternativa possiamo noleggiarla per voi e fornirvi informazioni sulle interessanti opportunità finanziarie per questo genere di noleggio.

Il laboratorio è attrezzato per poter gestire diversi generi di apparecchiature impiegate nel settore alimentare, grazie alla presenza di due allacciamenti alla corrente ad alta tensione, due allacciamenti da 220V, un allacciamento per l'acqua in entrata e un tubo di scarico per le acque reflue. Le prese di corrente che scendono dal soffitto consentono di allacciare agevolmente le apparecchiature da tavolo.

Analisi e hosting

Durante il vostro lavoro all'interno di Kitchen Lab, avete bisogno di verificare alcuni parametri dei vostri prodotti, come il valore del pH, il valore a_w oppure la quantità di zuccheri, prima di procedere al passo successivo? Potete compiere le misurazioni di questi valori con gli strumenti di misurazione e analisi che, previa breve spiegazione introduttiva, vi mettiamo a disposizione. Se necessitate di analisi e rapporti da parte di uno specifico laboratorio accreditato, vi aiutiamo volentieri a individuare il laboratorio adatto.

Avete bisogno di tempo per la lavorazione del vostro prodotto, perché, ad esempio, deve fermentare o asciugare? Oppure avete necessità di analizzarne le caratteristiche dopo un test di conservazione? Possiamo occuparci noi del controllo di

questo processo e fornirvi un servizio di “hosting” del prodotto a un costo forfettario del servizio, risparmiandovi così la spesa dell’affitto del laboratorio per più giornate.

Analisi di mercato

Desiderate condurre un’analisi dei potenziali mercati per il vostro prodotto, migliorare la vostra ricetta o capire quali caratteristiche rendano i prodotti della concorrenza appetibili sul mercato? In collaborazione con l’istituto di ricerche di mercato Innova Market Insights, vi aiutiamo a ottenere un quadro di insieme del mercato di riferimento per la vostra categoria di prodotti e vi sosteniamo nell’elaborazione di un piano per lo sviluppo del prodotto. Vi forniamo informazioni sulle tendenze di consumo attuali, su nuovi prodotti e concorrenti, su ingredienti e soluzioni per il confezionamento di carne, latte, prodotti da forno, frutta e verdura e sull’andamento del mercato nel settore salse, spezie e snack.

Test sui consumatori

Volete capire quale sia la ricettività sul mercato del vostro nuovo prodotto, della ricetta modificata o della nuova confezione? I test sui consumatori incentrati sull’analisi sensoriale edonistica possono dare risposte decisive a queste domande. In collaborazione con l’istituto di ricerca di mercato Apollis, proponiamo test basati su metodiche che rilevano le reazioni in gran parte inconscie, emozionali e i meccanismi di valutazione propri dei consumatori.

In questo modo si riesce a verificare il livello di accettabilità nei confronti di alcuni alimenti o della confezione di un prodotto, si possono confrontare i prodotti e raccogliere dati sulle preferenze dei consumatori. In base alle dimensioni della vostra azienda e delle vostre esigenze, vi offriamo servizi su misura e vi consigliamo anche sulle opzioni di supporto finanziario per le indagini sui consumatori.

Rapid Innovation

Testare e valutare un’idea di prodotto in soli cinque giorni, secondo il modello utilizzato anche da Google. Durante questo ciclo di workshop i partecipanti passeranno dallo sviluppo di idee per nuovi prodotti e servizi alla fase di prototipazione, passando per una fase di selezione rapida e di stesura del business case.

Consulenza finanziamenti

Coloro che utilizzano Kitchen Lab per lo sviluppo di prodotti alimentari innovativi possono godere di finanziamenti in base alla Legge provinciale 14/2006 della Provincia Autonoma di Bolzano. Le richieste di finanziamento devono essere inoltrate presso l’Ufficio per l’innovazione e possono includere oltre all’affitto degli spazi anche i costi per esperti e consulenti, per il noleggio delle attrezzature e per altri servizi. Siamo lieti di assistervi nella composizione del pacchetto personalizzato e nella compilazione della richiesta di finanziamento.

Servizi di NOI Spa

Per espandere l’offerta, NOI AG offre anche i seguenti servizi:

- Labs
 - Research Lab Desk
 - Maker Space
 - Rapid Prototyping Service
 - Kitchen Lab
 - Free Software Lab
- Tech Transfer
 - Matching & Networking
 - Supporto in progetti di R&S
 - Eventi per il trasferimento di know-how

- Area & Spaces
 - Spazi di affitto (uffici, laboratori, test pilota)
 - Superfici edificabili
 - Area congressi
- Innovation Management
 - Future Lab
 - Rapid Innovation
 - Corporate Start-up Matching
 - Accesso ai finanziamenti
 - Student Camps
- Start-up Incubator
 - Pre-Incubation Program
 - Pre-Incubation Grant
 - Start-up Incubator
 - Boot-Up Program
 - Scale-up Program

Prenotazione

Per potere utilizzare il Kitchen Lab è necessario seguire una determinata procedura. La domanda, che va presentata utilizzando il modulo di prenotazione disponibile sul nostro sito web, viene valutata e a seguire viene elaborata un'offerta individuale in base alla richiesta. Il giorno concordato gli utenti ricevono una breve spiegazione introduttiva all'utilizzo del Kitchen Lab. Al termine dello svolgimento delle attività gli utenti si impegnano a ripulire le superfici e le attrezzature utilizzate.

Dettagli della procedura:

1. DOMANDA

- Compilate il modulo di prenotazione disponibile sul nostro sito web indicando:
 - Il numero di persone che utilizzeranno il laboratorio
 - la finalità di utilizzo del Kitchen Lab
 - le materie prime di cui è prevista la lavorazione
 - eventuali attrezzature speciali che intendete utilizzare
 - i Kitchen Lab Services dei quali desiderate usufruire
 - data di locazione e una data alternativa

2. VALUTAZIONE

- Valuteremo la vostra richiesta e vi contatteremo per eventuali chiarimenti.

3. OFFERTA

- A questo punto, se non ci sono altri dettagli da chiarire, concordiamo con voi un appuntamento. Prima di procedere, se necessario, individuiamo l'esperto adatto e/o noleggiamo le attrezzature desiderate e soddisfiamo altre eventuali richieste.
- A seguire, vi sottoponiamo un preventivo senza impegno per un pacchetto comprensivo di locazione di base e Kitchen Lab Services. Inoltre vi invitiamo a un colloquio preliminare durante il quale potrete visitare il laboratorio.
- Qualora i costi del pacchetto richiesto siano pari o superiori a 1.000 euro, potremo assistervi, in presenza di determinate condizioni, nella presentazione di una domanda di sovvenzione.

4. UTILIZZO

- Il giorno concordato per l'appuntamento, presentatevi alla reception del NOI Techpark. Portate con voi gli alimenti che intendete utilizzare, calzature con suola antiscivolo e indumenti puliti e adatti al lavoro.
- Riepilogheremo quindi un'ultima volta brevemente le attività previste, vi informeremo sulle norme di sicurezza del Kitchen Lab e compileremo insieme a voi alcuni moduli prima di consegnarvi la vostra cartella personale e la NFC card per accedere al laboratorio.
- Tutto è pronto per iniziare: dopo avere superato la zona igienizzante, potrete utilizzare il laboratorio e usufruire dei Kitchen Lab Services nel rispetto degli accordi presi e delle condizioni di utilizzo generali e specifiche del Kitchen Lab e del NOI Techpark.

5. PULIZIE FINALI

- Al termine della giornata pulite tutte le attrezzature utilizzate come indicato nei relativi manuali e riponetele al loro posto.

- Lasciate sul tavolo da lavoro i taglieri e i coltelli utilizzati.
- Gettate i rifiuti e l'abbigliamento igienico negli appositi contenitori e pulite accuratamente le superfici di lavoro.
- Utilizzate la check list contenuta nella cartella personale per assicurarvi di avere eseguito tutte le operazioni necessarie.
- Rivolgetevi quindi al personale responsabile, che ricontrollerà insieme a voi la check list.
- Qualora richiesto, ad esempio nel caso di processi o test prolungati, prenderemo in custodia e monitoreremo il prodotto per alcuni giorni.
- Al termine delle attività riceverete la fattura. Agli utenti che hanno diritto a sovvenzioni forniamo assistenza nell'espletamento della relativa pratica.

6. MANUTENZIONE

- Al termine dell'utilizzo effettuiamo un'ulteriore pulizia approfondita e disinfettiamo il Kitchen Lab e tutte le attrezzature come previsto dal nostro sistema HACCP. Inoltre eseguiamo i controlli igienici richiesti e documentiamo e validiamo le misure igieniche adottate.
- Garantiamo la manutenzione regolare delle attrezzature e dell'infrastruttura nonché l'aggiornamento del nostro sistema HACCP.

Gestore ed esperti

La gestione efficiente e in totale sicurezza del Kitchen Lab è responsabilità primaria dell'unità Tech-Transfer Food Technologies facente capo a NOI Spa. Qualora necessario, il team viene supportato dal personale del Makerspace del NOI Tech-park. I responsabili del laboratorio gestiscono prenotazioni, manutenzione, assistenza agli utenti, corsi sull'utilizzo dei macchinari, pulizia e applicazione del sistema HACCP.

Il team può fare affidamento su un pool di professionisti esterni, con competenze in diversi ambiti del settore alimentare, da mettere a disposizione degli utenti per consulenze su temi specifici e per assistenza nella realizzazione dei prototipi. Referenti esterni possono essere coinvolti anche nell'ambito di diversi eventi e corsi di carattere introduttivo o su temi legati alla sicurezza.

Partner

Prestigiosi partner del Kitchen Lab quali le associazioni di categoria e gli istituti di ricerca del settore alimentare garantiscono un saldo collegamento con le PMI altoatesine.

Rapporti di proficua collaborazione sussistono anche con strutture analoghe quali la scuola Gustelier dell'Unione albergatori e pubblici esercenti dell'Alto Adige (HGV) e gli istituti professionali per il settore agrario e della produzione alimentare. In futuro sono previste collaborazioni anche con il FabLab del Coworking Space BASIS di Silandro (in fase di progettazione) e con altre strutture.

Sono previste anche interessanti collaborazioni con gli istituti tecnici e professionali dell'Alto Adige. Tali istituti dispongono di numerosi macchinari e impianti all'avanguardia troppo grandi e troppo specialistici per il Kitchen Lab. L'idea sarebbe di richiedere agli istituti il permesso di utilizzo in loco di tali macchinari agli utenti della cucina laboratorio. I dettagli sono ancora in fase di elaborazione.

Per soddisfare richieste specifiche che esulano dall'equipaggiamento e dalle competenze tecniche della struttura, il Kitchen Lab può fare affidamento sui partner di ricerca del NOI Techpark, in particolare sulla Libera Università di Bolzano e il Centro di Sperimentazione Laimburg.

Uno stretto rapporto di collaborazione sussiste con i seguenti partner:

- Libera Università di Bolzano, Facoltà di Scienze e Tecnologia
- Centro di Sperimentazione Laimburg, Istituto di Economia montana e Tecnologie alimentari, Settore Tecnologie alimentari
- Unione Agricoltori Sudtirolesi, Dipartimento innovazione ed energie rinnovabili
- LVH.APA Confartigianato Imprese, Gruppo Alimentari
- HDS Unione Commercio Turismo Servizi, Settore alimentare
- NOI Techpark, Makerspace

Comunicazione

Visibilità e attrattività dell'offerta sono fattori essenziali del successo del Kitchen Lab sul lungo periodo e rappresentano il presupposto per la creazione di una solida base di utenti interessata all'utilizzo della cucina laboratorio. La pubblicazione dell'offerta si svolge principalmente attraverso i seguenti canali:

Portale web e sistema di prenotazione online: il Kitchen Lab gestisce un portale web (www.kitchenlab.noi.bz.it) utilizzato dagli utenti soprattutto per ottenere informazioni sulle attrezzature ed effettuare prenotazioni. Il Kitchen Lab è presente anche su canali social quali Instagram e YouTube.

Canali del NOI Techpark: il laboratorio è presente sul sito web del NOI Techpark e può utilizzare in determinate circostanze la pagina Facebook del NOI Techpark, ad esempio per annunciare i propri eventi.

Canali della Tech-Transfer Food Technologies: la Tech-Transfer Food Technologies pubblica il Kitchen Lab come location per workshop, degustazioni e altri eventi sia tramite la propria rete di contatti sia sulle brochure dedicate ai servizi offerti.

Canali delle associazioni di categoria: le riviste specializzate delle associazioni di categoria raggiungono decine di migliaia di lettori in Alto Adige, tra i quali anche numerose piccole imprese e aziende artigiane, che costituiscono un importante gruppo target per il Kitchen Lab. Inoltre le associazioni sono presenti online con siti web e pagine sui canali social.

Tariffe

La tariffa complessiva per l'utilizzo del laboratorio viene conteggiata sulla base di due moduli: l'affitto base e i Kitchen Lab Services.

Le tariffe per l'**affitto base** (BASICS) sono scaglionate a seconda della tipologia di utilizzo e della durata della locazione e comprendono:

- l'utilizzo del laboratorio, precedentemente igienizzato secondo le linee guida HACCP, e una breve spiegazione introduttiva
- un tablet con i manuali di istruzione delle attrezzature disponibili
- indumenti igienici e una cartella contenente informazioni sulla sicurezza alimentare e la protezione antinfortunistica
- generi alimentari di base (quali sale, olio, aceto, spezie) e materiali di consumo (pellicola trasparente, sacchetti per la conservazione sottovuoto, detersivi, ecc.)

Per i **Kitchen Lab Services** (SERVICES), opzionali, verranno elaborate offerte individuali in base alle esigenze dell'utente.

Ai clienti abituali in possesso di Carta partner offriamo prezzi vantaggiosi per utilizzi reiterati della struttura; organizziamo inoltre su richiesta workshop ed eventi.

A partire da pacchetti di 1.000 euro offriamo consulenza sulle opportunità di finanziamento e assistenza nella presentazione della relativa domanda.

Entrate

Le entrate del Kitchen Lab sono costituite da introiti di varia origine. La voce principale è rappresentata dai canoni di locazione e dalla vendita di pacchetti partner. Le tariffe per i diversi servizi sono in linea con quelle di strutture analoghe in Italia settentrionale, Austria e Baviera.

Il Kitchen Lab può contare sulle seguenti entrate:

- la quota fissa, ovvero il canone di locazione, è un contributo spese che va a coprire i costi di assicurazione, pulizie e gli altri costi risultanti dall'utilizzo del laboratorio
- a partire da un determinato livello, l'introduzione agli aspetti legati alla sicurezza e i corsi di abilitazione all'uso della struttura sono a pagamento
- spese di noleggio per specifiche attrezzature mobili
- quote di partecipazione a eventi e workshop
- introiti derivanti dalla vendita dei Kitchen Lab Services

A ciò si aggiungono le attività di sponsorizzazione da parte di associazioni di categoria e altri partner, che comprendono sia la messa a disposizione di personale sia forme di sostegno materiale ed economico (ad esempio la sponsorizzazione di apparecchiature). La differenza tra entrate e uscite (dovute in primo luogo a costi per il personale e costi di locazione) nonché il budget previsto per la gestione del Kitchen Lab sono a carico della Tech-Transfer Food Technologies, dal momento che l'attività del laboratorio è in linea con la strategia aziendale.

Al fine di semplificare le operazioni di contabilità, i clienti possono acquistare diversi pacchetti di servizi quali ad esempio i pacchetti giornalieri che, oltre alla quota fissa, comprendono anche servizi di consulenza. Per questa tipologia di pacchetti la Legge Provinciale 14/2006 prevede opportunità di sovvenzioni a vantaggio delle piccole e medie imprese. La definizione dettagliata della composizione e delle tariffe complessive dei singoli pacchetti avverrà nel corso del progetto. Sono già state approntate alcune stime approssimative prendendo a riferimento i pacchetti per le imprese offerti dal Makerspace di Monaco.

Le previsioni di entrata si basano sul calcolo degli introiti medi mensili per utente e contemplano una lieve crescita nel corso dei prossimi anni. Nella stima rientrano anche gli introiti derivanti dall'organizzazione di eventi, corsi e workshop a pagamento nonché dalla vendita dei servizi supplementari.

Spese

La maggior parte delle spese correnti è legata ai costi per il personale e ai costi di locazione degli spazi all'interno del NOI Techpark, comprensivi di spese accessorie e di assicurazione. A ciò si aggiungono i costi per le licenze software e la gestione del portale web e della banca dati.

Ulteriori spese di gestione sono riconducibili a:

- misure igieniche speciali
- equipaggiamento della zona igienizzante
- detergenti e disinfettanti
- sorveglianza e convalida del sistema HACCP
- equipaggiamento di base della cucina (generi alimentari e materiali di consumo)
- manutenzione e pulizia delle attrezzature

Gli utenti provvedono generalmente all'acquisto del materiale per la realizzazione dei prototipi. In casi eccezionali il Kitchen Lab si fa carico dell'acquisto e addebita quindi i rispettivi costi all'utente.

Il piano di business contempla le spese che il Kitchen Lab dovrà sostenere per i materiali speciali sopracitati nonché per i normali materiali di consumo del laboratorio, per pezzi di ricambio, pezzi soggetti a usura, manutenzione e modernizzazione o sostituzione di attrezzature e macchinari.

Piano di sicurezza alimentare

La sicurezza dei generi alimentari prodotti nel Kitchen Lab è a carico dell'utente. Il team della Tech-Transfer Food Technologies in qualità di gestore del laboratorio declina a riguardo ogni responsabilità. Il gestore fornisce tuttavia misure di supporto volte a garantire la produzione di generi alimentari sicuri. Ciò avviene in primo luogo tramite l'attuazione di un sistema generale HACCP per le diverse modalità di utilizzo del laboratorio nonché per tutte le attività e le categorie di prodotto a esse collegate. Il sistema HACCP fornisce le linee guida per il rispetto della sicurezza alimentare e include un piano di autocontrollo che prende a modello il Regolamento 2204/852/CE. Inoltre ciascun utente del laboratorio si impegna a elaborare e attuare in modo autonomo un proprio sistema HACCP relativo ai processi eseguiti.

Il sistema igienico generale elaborato dalla NOI Tech-Transfer Food Technologies prevede l'esecuzione e la verifica delle misure generali di pulizia e igiene, l'equipaggiamento della zona igienizzante antistante la cucina, l'introduzione degli utenti alle misure igieniche da seguire, la fornitura di materiale informativo sulla sicurezza alimentare, l'utilizzo e la pulizia dello spazio e delle attrezzature. Il team della Tech-Transfer Food Technologies coordina, sorveglia e convalida le misure igieniche e di manutenzione del laboratorio e delle relative infrastrutture e attrezzature.

In particolare, il sistema generale HACCP crea i presupposti per l'utilizzo sicuro e igienico del laboratorio tramite le seguenti misure:

- prevenzione delle contaminazioni microbiologiche
- utilizzo intervallato del laboratorio, anche in relazione alle categorie di prodotto, al fine di garantire un'adeguata igienizzazione della struttura
- frigoriferi separati per prodotti lavorati e non lavorati
- intonaco lavabile fino a 2,5 metri di altezza
- mobile chiuso per la conservazione dei detersivi e degli accessori per la pulizia
- controllo preventivo dei parassiti da parte di un fornitore di servizi esterno
- passaggio obbligatorio attraverso una zona igienizzante prima di accedere al laboratorio ed esecuzione della procedura igienica prevista con l'ausilio di una check list e di un video tutorial
- registrazione e controllo automatici delle temperature di tutti i frigoriferi e congelatori
- piano igienico comprensivo di pulizie finali da parte dell'utente e pulizia standardizzata e professionale eseguita negli intervalli previsti da parte di un fornitore di servizi esterno
- verifica periodica dell'igiene delle superfici tramite appositi tamponi
- servizi igienici riservati esclusivamente agli utenti, ubicati di fronte al laboratorio
- tracciabilità dell'utilizzo del laboratorio mediante la chiave elettronica d'accesso NFC card
- segnaletica di sicurezza e pannelli con informazioni quali numeri di emergenza, uscita di emergenza e regolamento del laboratorio
- finestre non apribili
- climatizzazione controllata e ricambio dell'aria due volte all'ora