

STAI PENSANDO DI INLATTINARE LA TUA BEVANDA ARTIGIANALE?

.....
*COSA SAPERE PRIMA DI ACQUISTARE
UNA LATTINATRICE*



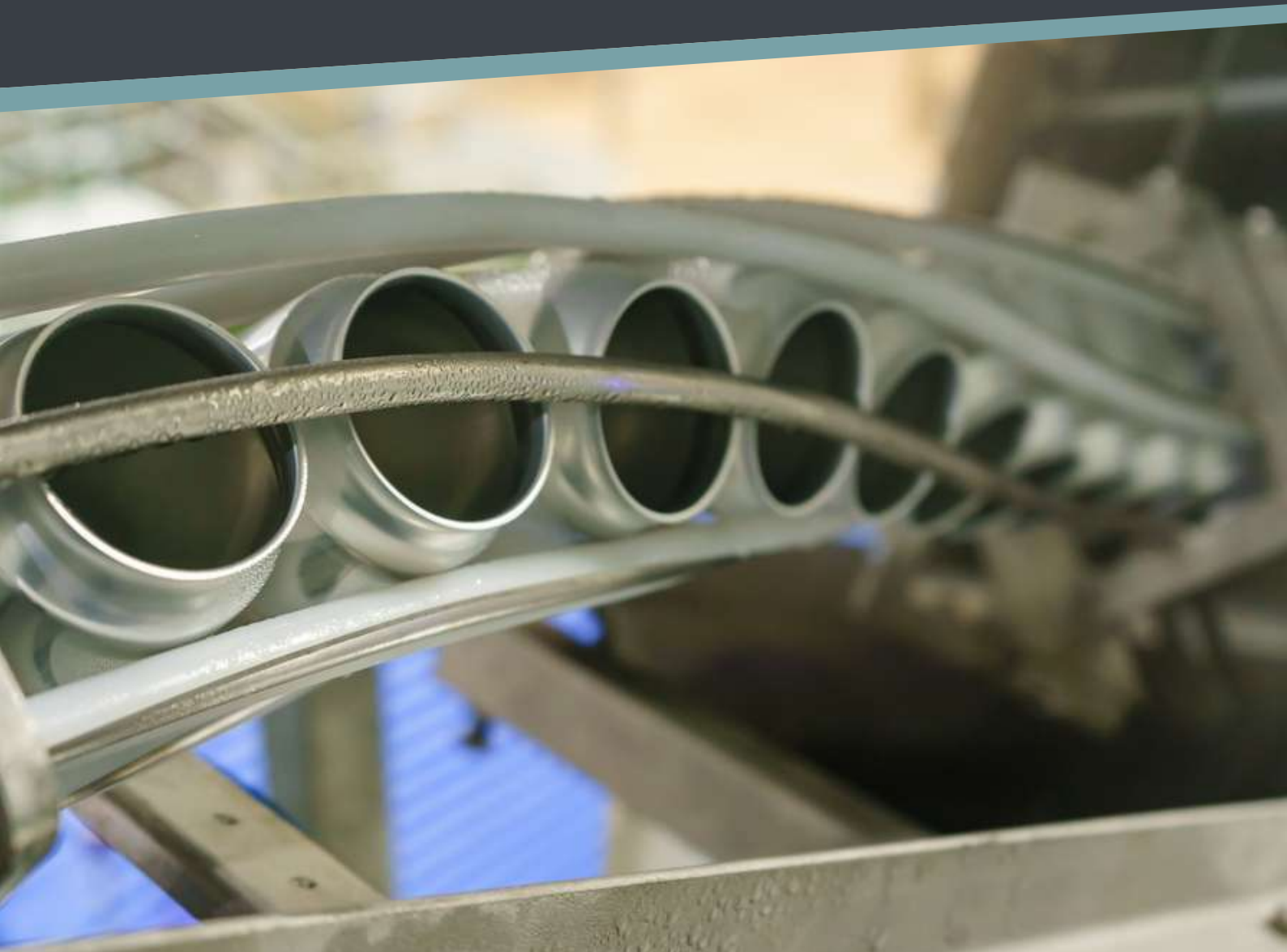
QUALI SONO I TUOI OBIETTIVI?

Definire i tuoi obiettivi ti aiuterà a determinare cosa devi sapere prima di iniziare.

Desideri:

1. Offrire opzioni da asporto per il tuo birrificio, negozio di sidra o distilleria
2. Fare il salto alla grande distribuzione
3. Offrire pack di bevande stagionali, speciali o individuali che richiedono un proprio sistema di inlattamento

Decidere cosa vuoi fare con le tue bevande in lattina ti aiuterà a determinare le dimensioni e il tipo di macchina di cui hai bisogno!



E LO SPAZIO?

Dovrai pensare a configurare uno spazio per la lattinatrice e prepararti con anticipo.

Passaggio 1:

Layout - Cerca di capire che tipo di meccanizzazione ti serve e quanto vuoi produrre. Avrai bisogno di spazio per la lattinatrice, per i pallet di lattine, di un'area per impilare il prodotto finale, per le attrezzature accessorie, per la cella frigorifera e per altro ancora.

Alcuni produttori artigianali sono capaci di inserire le loro linee di confezionamento in meno di 100 metri quadrati, mentre altri hanno bisogno di un intero magazzino. Assicurati di conoscere il tuo spazio in modo che il sistema di inlattinamento possa entrare nel tuo stabilimento.



Passaggio 2:

Costruzione - Cosa deve avere il tuo stabilimento prima di poter installare una linea di inlattinamento?

– **Utenze principali**

- i. **Corrente elettrica** - Assicurati di verificare i requisiti per tutte le apparecchiature
- ii. **Acqua** - La lattinatrice avrà bisogno di acqua per essere pulita
- iii. **Scarico a pavimento** - Acqua, liquidi detergenti o residui di prodotto avranno bisogno di un canale di scarico
- iv. **Internet** - Alcuni sistemi dispongono di controlli che richiedono un cavo di rete o l'accesso a Internet

– **Deposito** - Dove verranno conservati i materiali di consumo e le bevande in lattina?

- i. **Deposito lattine** - Avrai bisogno di un'area dove conservare i pallet di lattine vuote
- ii. **Capacità della cella frigorifera** - È importante sapere per quanto tempo hai intenzione di conservare il tuo inventario e a che temperatura è possibile mantenere fresco il prodotto

Passaggio 3:

Attrezzature di approvvigionamento essenziali – Di cosa hai bisogno per rendere operativa la tua linea di inlattamento?

Per la maggior parte delle bevande avrai bisogno di:

- Tubi e pompe da birra
- Aria compressa
- CO₂
- Azoto liquido (se hai intenzione di produrre bevande non gassate)



COSA PUOI PERMETTERTI DI ACQUISTARE?

Conoscere la tua situazione finanziaria, gli obiettivi e il costo totale di una linea di inlattamento sono aspetti importanti da tenere in considerazione quando si prende una decisione di acquisto.

1. Capire i costi di un sistema di inlattamento.

- **Valore** – Alcune macchine sono più economiche di altre, ma è importante capire il valore che ognuna offre. Fatti queste domande:
 - i. Come viene costruita la macchina? Resisterà al passare del tempo?
 - ii. Il sistema è flessibile per eventuali esigenze future? Puoi cambiare la dimensione delle lattine, il tipo di bevanda o aggiornarla durante la crescita della tua attività?
 - iii. Che tipo di servizio di assistenza offre il fabbricante? Se si rompe qualcosa, quanto velocemente sarai in grado di riprendere la produzione? È fondamentale trovare un partner, e non solo un'azienda che si limiti a venderti una lattinatrice.
- **Finanziamento** – Hai abbastanza denaro per acquistare la macchina? Molte aziende offrono opzioni di finanziamento o possono indirizzarti da una compagnia di finanziamento.
- **Installazione** – È quasi sempre necessario l'installazione da parte di un professionista per assicurarsi di essere preparati e di ricevere la formazione adeguata alle tue esigenze specifiche.

2. Qual è il costo totale? Il prezzo di vendita iniziale di una lattinatrice è solo una piccola parte del costo totale come azienda.

- **Velocità** – La produttività o il numero di lattine al minuto è un componente importante del modello di produzione. Assicurati di acquistare la macchina più veloce che puoi permetterti, poiché la velocità e l'efficienza ti faranno risparmiare sui costi di manodopera e ti permetteranno di vendere una maggiore quantità di prodotto.
- **Tempo di funzionamento** – Avere una macchina installata e funzionante è fondamentale per avere successo. Quando devi trascorrere troppe ore ad applicare aggiustamenti per le diverse dimensioni delle lattine, a pulire per produrre nuove bevande o ad aspettare una lattinatrice mobile per rientrare nei tempi previsti, perdi capacità di produzione.



- **Tempodiinattività** – Ogni linea di inlattamento prevede tempi di inattività. Avere un piano d’azione su come gestirli è un aspetto importante del costo totale dell’impianto. Pianifica la manutenzione e prendi in considerazione i tempi di consegna per eventuali pezzi di ricambio. Come gestirai la situazione quando qualcosa si rompe, quando avrai un problema con la schiuma o quando i tuoi dipendenti che non sapranno come inlattare? La tua lattinatrice ogni tanto presenterà dei problemi ed è importante che tu sappia come gestirli o perderai tempo e denaro.
- **Formazione** – Il tuo personale è pronto per gestire la linea di inlattamento? Assicurati che l’azienda da cui acquisti la macchina possa fornire la formazione necessaria al tuo personale per portare avanti con successo la produzione.
- **Assistenza** – Quando riscontri un problema, il tuo partner risponde al telefono? Come lavoreranno per renderti operativo nel minor tempo possibile? Un eccellente servizio di assistenza clienti è fondamentale per il tuo successo. Giorni trascorsi in attesa di pezzi di ricambio o tempo perso a cercare di risolvere un problema da soli, possono influire sui profitti e accumulare costi imprevisti in pochissimo tempo.

3. Come hai intenzione di realizzare un ritorno sul tuo investimento? Ecco tre aspetti da tenere in considerazione nella valutazione del prezzo di acquisto.

- **Qualità della macchina** – La macchina è ben costruita? È stata realizzata in-house per soddisfare le tue esigenze o è stata assemblata da parti acquistate altrove? Questo sarà importante per determinare la longevità della macchina e ti aiuterà a capire come sarà il processo nel caso in cui la tua macchina dovesse rompersi, dovessero essere necessari pezzi di ricambio o avesse bisogno di un aggiornamento. Inoltre, è flessibile e adattabile per crescere insieme alla tua attività quando vorrai aggiungere nuovi prodotti o dimensioni?
- **Rivendita** – Assicurati di conoscere il valore di rivendita della tua macchina. Con un po’ di fortuna, crescerai così velocemente che dovrai dimensionare continuamente i tuoi impianti, in questo caso la tua macchina si venderà facilmente?
- **Qualità del prodotto confezionato** – L’ossigeno ha un impatto significativo sul sapore, sulla qualità e sulla durata di conservazione della tua bevanda in lattina. Assicurati che la lattinatrice che acquisti sia costruita per gestire l’ossigeno disciolto e mantenere la qualità della tua bevanda inlattinata. Non dimenticare che le chiusure non stagne e le lattine riempite in eccesso o in difetto possono creare problemi che potresti non aver previsto.



HAI LA CAPACITÀ DI FAR FUNZIONARE UNA LINEA DI INLATTINAMENTO?

Per avere successo, prima di iniziare, determina le tue esigenze di personale e di formazione. Crea una timeline per l'installazione del tuo sistema in modo da assicurarti di disporre del personale, della formazione e della preparazione necessarie. Presta particolare attenzione a eventuali requisiti di sicurezza, autorizzazioni o normative che potresti dover rispettare, in modo da trarre il massimo dal tuo sistema di inlattamento. Inoltre, durante l'installazione, assicurati di dedicare tempo agli operatori in modo che possano comprendere correttamente il sistema.



Di cos'altro avrai bisogno?

Possiedi i contatti necessari per acquistare tutto l'indispensabile per il tuo sistema di inlattamento? Assicurati di avere previsto qualcosa per:

- A. Lattine B. Coperchi C. Etichette D. Scatole E. Materiali di imballaggio

Le attrezzature accessorie o secondarie permetteranno alla tua lattinatrice di essere più efficiente e più facile da far funzionare. Prendi in considerazione l'acquisto di questi accessori prima di iniziare.

- Un **depallettizzatore** ti aiuta a muovere le lattine nella lattinatrice in modo rapido ed efficiente
- Una **sciacquatrice rotante** pulisce le lattine prima del riempimento
- Un **codificatore di date** indica la data di produzione delle tue lattine
- Un **misuratore di ossigeno disciolto** ti aiuta a misurare la quantità di ossigeno che potrebbe infiltrarsi nel tuo prodotto
- L'**attrezzatura di controllo delle chiusure** consente di mantenere sigillata la chiusura delle lattine in modo da non sprecare prodotto e non permettere l'entrata di ossigeno
- L'**attrezzatura di controllo del riempimento** garantisce che i livelli di riempimento siano ottimali
- Un'**etichettatrice** appone l'etichetta sulle lattine
- Un **multi-packer** (applicatore di maniglie) crea pacchi da 4 o 6 unità
- La **meccanizzazione di entrata e uscita dalla macchina** ti aiuta a funzionare in modo efficiente

In poche parole, decidere di inlattare la tua bevanda artigianale è un grande passo avanti per introdurre una maggiore quantità di prodotto sul mercato e rendere le tue bevande più disponibili. L'acquisto di un impianto di inlattamento può sembrare scoraggiante. Tuttavia, eseguendo le giuste ricerche e con un piano ben ponderato anticipatamente, l'acquisto di una linea di inlattamento può portare la tua attività ad un livello superiore. I clienti adorano la versatilità delle lattine e ti mostreranno che vale la pena investire nell'inlattamento di bevande artigianali!

