





**Antica Tosteria Italiana srl**

**PROGETTO START-UP  
REALIZZAZIONE DI UNA  
TORREFAZIONE  
ARTIGIANALE A LEGNA**

*Contatti:*

sede operativa Via Barchetta, 2052/f  
45021 Badia Polesine (RO)  
sede legale Via Giacomo Matteotti, 14  
35042 Este (PD)  
Uff. Tecnico e Commerciale  
Cascina Villa Rosa, 32  
20842 Besana B.za (MB)  
Tel. 0362 828952  
Cell.3348235383 – 3496074956  
e-mail: [info@antikatosteriaitaliana.it](mailto:info@antikatosteriaitaliana.it)  
sito: [www.antikatosteriaitaliana.it](http://www.antikatosteriaitaliana.it)

*Amministratore Delegato*  
**Pio D'Agostino**  
*Direttore Commerciale*  
**Claudia Saltarin**



## 0. Il progetto

Antica Tosteria Italiana srl nasce da un'idea di portare le migliori selezioni e qualità delle miscele di caffè pregiato nelle case di chi ama il vero espresso artigianale Italiano. Da quando siamo sul mercato abbiamo collaborato con le migliori torrefazioni artigianali Italiane che da generazioni producono miscele alcune ancora tostate a legna che distribuiamo personalmente nelle case dei nostri clienti.

Forniamo in comodato gratuito la macchina del caffè e la relativa assistenza.

Adesso, a circa due anni dall'inizio della nostra avventura, vorremmo iniziare a produrre direttamente il caffè con metodo di tostatura a legna, garantire sempre la qualità del prodotto portandolo a livelli eccellenti per i nostri standard legati a ormai decennale esperienza sul campo dei fondatori.

La gestione diretta della produzione di caffè torrefatto ci permetterà di servire al meglio i nostri clienti e aprire a nuove fasce di mercato come Bar e Pub, Ristoranti, Pasticcerie, Bed & Breakfast oltre ad allargare la nostra clientela privata.

**Non vogliamo creare la "boutique" del caffè, e non avendo un grande nome o testimonial d'eccezione, crediamo in un progetto finanziato dal basso (crowdfunding) che ci lasci la possibilità, a differenza dei finanziatori istituzionali, di crescere senza l'assillo e le preoccupazioni che il sistema creditizio crea.**

La nostra intenzione, con il vostro aiuto, è quella di creare una piccola torrefazione di circa 120mq (compresi spazi per stoccaggio, lavorazione e assistenza tecnica) dove poter far seguire al visitatore il processo di tostatura delle nostre miscele classiche e perché no studiare, nel tempo, con il cliente una miscela personalizzata.

**Ci piacerebbe che il nostro laboratorio avesse anche una piccola funzione sociale rivalutando, ad esempio, un vecchio laboratorio ormai in disuso presente in una cascina o in un piccolo centro, riscoprendo quel rapporto diretto e di fiducia tra artigiano e cliente dove, oltre ad assaporare un ottimo caffè, ci si possa fermare a chiacchierare o leggere un buon vecchio libro.**

**Con questo progetto abbiamo intenzione anche di coinvolgere nuove persone che dovranno affiancarci come venditori, collaboratori per l'assistenza alle macchine, alla gestione del laboratorio e della parte burocratico/amministrativa; oltre a questo ci sarà un indotto indiretto legato allo studio dei nuovi packaging, pieghevoli, aggiornamento del sito o altre iniziative pubblicitarie e di immagine come il laboratorio, che darà lavoro ad altre persone.**

L'obiettivo è quello di aprire una piccola torrefazione artigianale che dia un'immagine riconoscibile e che permetta di incrementare la platea della clientela. Con un'ipotesi di crescita realistica del settore privati di circa un 20/30% e l'introduzione di nuovi profili come bar, pub, ristoranti, ... per un ulteriore 10/15% circa.



(tostatrice Trabattoni LC)



## 1. L'Azienda

La nostra piccola azienda nasce con l'idea di creare una realtà fatta da tanti uomini e donne che ogni giorno si impegnano per accontentare la nostra clientela offrendo i migliori prodotti nel miglior modo possibile.

**Antica Tosteria Italiana srl** viene fondata nel 2012, ha la sede operativa a Badia Polesine (RO) e ufficio tecnico e commerciale a Besana Brianza (MB).

La nostra **missione** prevede attualmente la **vendita a domicilio**, con nostri selezionati agenti, delle confezioni di **caffè in capsule** dando in comodato d'uso e l'assistenza gratuita della macchina da caffè.

Noi tutti di Antica Tosteria Italiana utilizziamo uno strumento di autoregolamentazione per il nostro lavoro, il **codice etico** dell'associazione Avedisco (<http://www.avedisco.it>) che contiene norme e comportamenti imprescindibili, a cui tutti si devono attenere.

### 1.1 Organizzazione della Produzione

Con l'introduzione della nuova area aziendale Antica Tosteria Italiana provvederà a:

- 1 - ad allestire la nuova torrefazione che sarà dislocata nell'area dell'alta Brianza avvicinandosi il più possibile all'area EXPO2015.  
Ricerchando una location adeguata e in linea con la filosofia dell'azienda (spazio ricco di fascino storico da poter ristrutturare recuperando un pezzo di vita di una cascina

o di un piccolo centro storico), un locale di circa 120mq dove concentrare varie aree

- a – ricevimento clienti con area degustazione,
- b – tostatura a vista/controllo qualità,
- c – assistenza tecnica alle macchine,
- d – area back-office segreteria, contabilità e e-commerce
- e – confezionamento,
- f – stoccaggio prodotto crudo e torrefatto

- 2 – Creazione dell'area tostatura con l'installazione di una macchina tostatrice con riscaldamento a legna da 10Kg e una batteria di silos per caffè cotto in grani con una capacità totale di 120Kg, completa di spietranti, sistemi di teli antirottura del chicco
- 3 – Installazione di una macchina per il confezionamento e sottovuoto
- 4 – Incarico a fornitori esterni per la preparazione e confezionamento delle capsule con il nostro caffè, sacchetti vari e caffè crudo.

### 1.2 – Punti di Forza

La **tostatura a legna**, gestita direttamente, consentirà la produzione di tutte le miscele tostate a legna.

Questo ci permetterà di preparare miscele e prodotti destinati a nuove tipologie di clienti come Bar, Pub, HoReCa, Agriturismi e geograficamente guardare al nord-europa.



## 2. Descrizione

I prodotti attualmente commercializzati in Azienda sono il confezionamento e la commercializzazione delle capsule con quattro miscele di caffè:

- "**Moro**" – Ricco di corpo e sapore, esalta il palato con sensazioni forti e di lunga durata
- "**Arabico**" – Dolce, ricco di profumi, leggero, lascia una sensazione delicata
- "**Africo**" – Tostato a legna. Forte, rude, amabile come il vento che trasporta i profumi dal sud del mondo. Tostato lentamente con legni di quercia.
- "**Asia**" – Tostato a legna. Profumato morbido al palato e deciso, lascia una sensazione di dolcezza come svegliarsi in un giardino pieno di fiori.

Con l'introduzione della tostatura a legna direttamente in Azienda saranno introdotte nuove tipologie di prodotto e alcuni servizi:

### a – prodotti

- confezioni sottovuoto di caffè macinato in mattonelle da 250g per moka
- confezioni sottovuoto di caffè in grani da 1/5/10 Kg per Bar, Pub, Agriturismi,
- ...

Produzione di caffè in grani per il confezionamento di capsule da fornire con la macchina in comodato d'uso.

### b – servizi

- degustazione caffè in sede
- visite guidate alle fasi di tostatura
- Introduzione, in futuro, di caffè biologici certificati tostati a legna
- Creazione di un'officina tecnica per la

- riparazione delle macchine dal caffè.
- c – prodotti correlati
- ampliamento futuro del settore tisane naturali.



(Kamira)



### 3.1 La nostra visione di mercato

Antica Tosteria Italiana srl si occupa della produzione e distribuzione diretta dei propri prodotti offrendo gratuitamente in comodato d'uso la macchina per le capsule.

Il tipo di mercato a cui fa riferimento è quello casalingo e/o piccole attività terziarie e commerciali.

Con la gestione in seno anche della parte di tostatura a legna si potrà offrire maggior garanzia di qualità.

Il settore casalingo, verrà incrementato di almeno un 20/30% facendo riferimento ai dati 2014.

Il rapporto con il cliente, per noi fondamentale, sarà garantito da agenti specializzati nel settore a cui affiancare nuove leve in fase di formazione.

La torrefazione dovrà offrire un luogo di riferimento per formazione di tecnici per la tostatura, agenti, tecnici per assistenza alle macchine e ultimo, ma non meno importante, la vendita e la degustazione di caffè tostato fresco in un luogo familiare.



#### 4.1 Lo slogan

Lo slogan: **“non bere la pubblicità, bevi il vero espresso italiano tostato a legna – comodamente a casa”**

Proprio per questo motivo **non** vogliamo creare la “boutique” del caffè, e non avendo un grande nome o testimonial d’eccezione, crediamo in un progetto finanziato dal basso (crowdfunding) che ci lasci la possibilità, a differenza dei finanziatori istituzionali, di crescere senza l’assillo e le preoccupazioni che il sistema creditizio crea.

Per noi è importante valorizzare piccole **botteghe artigiane** italiane che da sempre hanno creato posti di lavoro e vera economia, con prodotti di qualità a giusto prezzo.

Noi per distribuire i nostri prodotti utilizziamo solo ed esclusivamente nostri agenti da noi formati per poter dare il miglior servizio diretto ai clienti quali consegna del caffè ed eventuale sostituzione delle macchine in orari comodi concordati.

#### 4.2 Strategia delle Risorse Umane

Attualmente sono presenti in azienda 2 responsabili e 15 agenti.

Mentre si prevedono, con la creazione del laboratorio di tostatura a legna, dopo i primi 12 mesi di attività:

- n°5 nuovi agenti per un totale di 20
- n°1 assunzione apprendista segretaria
- n°1 assunzione apprendista torrefattore



## 5. Il Piano degli Investimenti

Con l'introduzione della torrefazione saranno affrontati degli investimenti riguardanti l'allestimento del locale con i relativi arredi e attrezzature:

- Macchina torrefattrice a legna completa di accessori
- Macchine per cialde
- Attrezzatura informatica
- Scatole confezionamento con logo da 50 e 100 pezzi
- Costo materiale pubblicitario (volantini, ...)
- Costi inserzioni pubblicitarie
- eventuali tasse e contributi per la pubblica Amministrazione in fase di ristrutturazione e pratiche apertura
- Importo dei lavori edili da eseguire.
- Arredi fissi e mobili
- oneri di progettazione
- Affitto anticipi e garanzie
- Contratti utenze

La tabella a lato riporta i costi di investimento ripartite nella sezione precedente

| Tipologia   | Investimenti Previsti |                    |
|---|-----------------------|--------------------|
|   |                       |                    |
| <b>Macchina torrefattrice completa di accessori e silos</b>                                   | a corpo               | € 40.000,00        |
| <b>Macchine da caffè in capsule n°350</b>   | 25.000,00 (*)         | -                  |
| <b>Attrezzatura informatica (computer, stampante e software)</b>                              | 3.200,00 (*)          | -                  |
| <b>Scatole confezionamento con logo 50 e 100 pz. – n°1.000 per tipo oltre impianto stampa</b> | 1.200,00 (*)          | -                  |
| <b>Materiale pubblicitario</b>  | a corpo               | € 2.000,00         |
| <b>Inserzioni pubblicitarie</b>   | a corpo               | € 3.500,00         |
| <b>Importo lavori edili</b>   |                       | € 2.000,00         |
| <b>Arredi fissi e mobili</b>  |                       | € 2.000,00         |
| <b>Oneri Progettazione</b>  |                       | € 4.000,00         |
| <b>Affitto anticipi e garanzie</b>  |                       | € 3.000,00         |
| <b>Contratti utenze</b>   |                       | € 2.500,00         |
|   | <b>TOTALE</b>         | <b>€ 59.000,00</b> |
| (*) Già presenti in azienda acquistati e pagati   |                       |                    |