

*Il nuovo impianto di produzione di birra artigianale del Birrificio Antoniano*

# Birra artigianale, efficienza industriale

Il Birrificio Antoniano S.r.l. di Padova, ha scelto Tressse Progetti S.r.l. e zenon la soluzione software HMI/SCADA di COPA-DATA per dotarsi di un nuovo impianto di produzione automatizzato e far fronte alla sempre maggior richiesta delle sue pregiate birre artigianali da parte del mercato.



## IL BIRRIFICIO ANTONIANO

Il Birrificio Antoniano nasce a Padova nel 2013 come birrificio agricolo, scelta consapevole per legarsi alla terra che regala il gusto unico alle birre che produce. Il birrificio rappresenta la realizzazione di un sogno che vede degli affermati distributori di bevande trasformarsi in produttori di birra artigianale. Con forte vocazione per il territorio e totalmente votato alla qualità della produzione e delle materie prime il Birrificio Antoniano ha scelto l'artigianalità, quel tipo di artigianalità che rispetta le materie prime, che ha pazienza e attende i giusti tempi di maturazione di un prodotto naturale e che ha l'attenzione di un mastro birraio in tutte le fasi della produzione.

## LA SITUAZIONE INIZIALE

Il Birrificio Antoniano produceva diversi tipi di birre artigianali con un impianto da 5 hl a batch e con un controllo del processo di produzione praticamente manuale, svolto principalmente dal mastro birraio e dai suoi collaboratori. Anche se con una capacità di produzione di 5 hl a batch, la manualità del processo e l'esperienza del personale ha permesso al Birrificio Antoniano di poter produrre diversi tipi di birre rendendo la produzione particolarmente flessibile e aiutando il business a proporsi sul mercato con birre che soddisfano i gusti dei palati di un vasto pubblico.



*Dalla sala di controllo il Mastro Birraio può tenere sotto controllo tutto il processo produttivo con l'applicazione di supervisione su multi-monitor.*

## LE RICHIESTE

La sempre maggior richiesta da parte del mercato delle birre artigianali del Birrificio Antoniano, ha portato il management a rendersi conto che era arrivato il momento di aumentare la capacità di produzione del loro impianto nonché di renderlo il più possibile automatizzato. L'obiettivo era quello di passare da un impianto da 5 Hl a uno da 20 Hl a batch. L'esigenza era di dotarsi di un nuovo impianto, che avesse una maggior capacità produttiva, il più possibile automatizzato ma nel contempo in grado di mantenere l'attuale personale impiegato nella gestione di nuovi brand. Gli obiettivi essenziali erano quelli di avere un impianto con macchinari in grado di esaltare la resa delle materie prime e la ripetibilità della produzione nonché la flessibilità nel cambiamento delle ricette delle birre da produrre, poter controllare gli stati della temperatura e della fermentazione di tutti i tank della cantina nonché il monitoraggio e la supervisione non solo della produzione ma anche di alcune utilities al servizio di tutto il birrificio, da un'unica postazione di controllo.

## LA SOLUZIONE

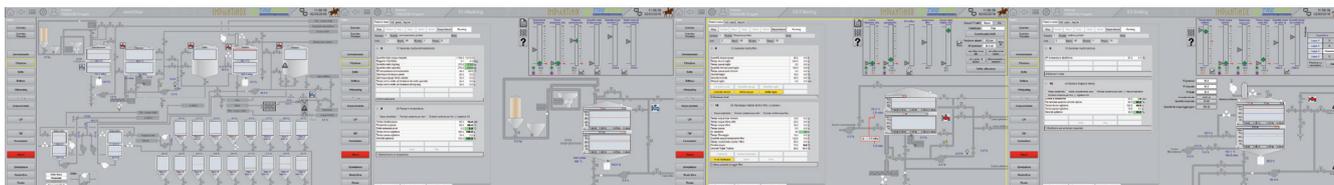
Il Birrificio Antoniano ha chiesto supporto a Tresse Progetti S.r.l. e a zenon il software HMI/SCADA di COPA-DATA per raggiungere gli obiettivi che si era prefissato. Tresse Progetti S.r.l. fornisce software e sistemi per l'automazione dei processi produttivi. In oltre trent'anni di attività si conferma come azienda leader nell'ingegneria dell'automazione nel campo dell'industria di processo ed è in grado di offrire servizi e prodotti personalizzati ad elevati standard qualitativi. Nel corso degli anni si è specializzata nel settore del Food & Beverage ed in particolare nel settore della produzione della birra, ad oggi il 70% degli impianti di produzione di birra nazionali hanno installato un software Tresse. COPA-DATA invece è leader tecnologico nello sviluppo di soluzioni software per l'automazione industriale. Con la sua famiglia di prodotti zenon è in grado di coprire tutti i livelli dell'automazione, dal sensore alla Cloud. Insieme, Tresse Progetti S.r.l. e COPA-DATA sono riuscite a soddisfare le esigenze del Birrificio Antoniano.

La fabbrica ha una superficie di 1850 mq e al momento ha una capacità produttiva di 21000-22000 hl/anno dati dalla possibilità di produrre 4-5 cotte al giorno da 20hl ciascuna per cinque giorni alla settimana.

Grazie alla soluzione fornita, il Birrificio Antoniano ha aumentato la produzione e la flessibilità grazie ad un potente sistema di gestione ricette. Sono indipendenti dalle piattaforme, possono utilizzare qualsiasi tipo di hardware grazie all'elevata capacità di integrazione di zenon in impianti esistenti. Con un'interfaccia grafica intuitiva, la conformità con le normative richieste e l'adattabilità ad un sistema di gestione ricette già esistente su base SQL, sono stati ottenuti eccellenti risultati nelle prestazioni complessive.

## ZERO TEMPI DI FORMAZIONE

Il Birrificio Antoniano, dopo l'intervento di Tresse Progetti e l'applicazione del software zenon nel suo impianto è passato da un processo di produzione che era praticamente tutto manuale ad un processo di produzione della birra artigianale



*Il Birrificio Antoniano con Tresse Progetti S.r.l. e zenon è passato da una produzione di 5 hl a 20 hl a batch al giorno.*

“ *zenon ha soddisfatto appieno i requisiti del progetto, soprattutto in termini di grafica applicata ai multi-monitor, della gestione delle ricette, quest'ultime con struttura importata da un altro sistema. Fondamentali, per questa applicazione, sono stati anche le funzionalità dei trend e la reportistica.* ”

**STEFANO GASPARINI, RESPONSABILE TECNICO E COMMERCIALE  
DI TRESSE PROGETTI S.R.L.**

automatizzato. Il personale non ha dovuto fare nessun tipo di formazione per imparare ad utilizzare le nuove applicazioni, grazie ad un'elevata usability e all'intuitività con cui è stata creata l'interfaccia grafica i tempi di formazione sono stati praticamente ridotti a zero, mantenendo la stessa capacità produttiva di prima, anzi con una maggior flessibilità e una maggior ergonomia nell'attività lavorativa degli operatori.

### **MULTI-MONITOR**

Una delle richieste era quella di poter tenere sotto controllo tutto l'impianto da un'unica postazione di controllo. Con zenon, il mastro birraio ha adesso a disposizione una sala controllo dalla quale, sui diversi monitor, a colpo d'occhio, ha sotto controllo tutto il processo di produzione. Può quindi visualizzare su un monitor lo stato delle ricette in esecuzione, su un altro visualizzare la pagina degli allarmi e su un altro ancora avere la panoramica completa di tutta la linea di produzione dalla fase di miscelazione degli ingredienti, al processo di fermentazione fino allo stoccaggio, mantenendo il controllo di tutti gli indicatori delle temperature e dei più importanti indici di performance della produzione.

### **FAST FACT:**

- ▶ Aumento della produttività
- ▶ Ergonomia
- ▶ Flessibilità
- ▶ Interfaccia grafica intuitiva
- ▶ Zero tempi di formazione
- ▶ Multi-Monitor
- ▶ Potente sistema di gestione ricette
- ▶ Usability
- ▶ etc.