



TeaPak s.r.l. SB • Imola

30 ANNI DI STORIA INSIEME









# Sommario

L'inizio .....	5
L'incontro .....	6
Un po' di storia .....	7
Il viaggio di Yogi Tea® .....	8
Aria di novità .....	9
Da Amburgo a Imola .....	10
Nasce il blend .....	11
La produzione in rivoluzione! .....	12
La packing area versione 3.0 .....	14
Odissea nello spazio :).....	16
La casa dei sogni in via Bicocca.....	18
Un lavoro in Team per confezionare "benessere" .....	20
Le persone fanno la differenza .....	22
La nostra visione.....	24
Feel Good, Be Good, Do Good.....	25
Fare del bene fa bene e ci fa stare bene.....	26
Volontà d'eccellenza di un'azienda certificata .....	28
Tradizione = Innovazione .....	30
I processi di TeaPak .....	31
Lettera del Direttore.....	32

# L'inizio

**T**eaPak viene fondata da Pio e Andrea Costa, grazie alla lunga e proficua collaborazione con la **IMA S.p.A.**, leader indiscusso nel settore della costruzione delle macchine per confezionamento del tè, presso la quale lavorava Pio Costa.



*Pio e Andrea Costa*

La storia di TeaPak inizia in circostanze che ora definiremmo leggendarie e piuttosto inusuali all'epoca. È l'estate del 1991, quando Andrea Costa viene "caldamente invitato" a mettere in pratica quanto appreso all'istituto tecnico "Alberghetti" di Imola: la sfida è restaurare, smontare e rimontare interamente due vecchie IMA modello C21 quasi pronte per la rottamazione, dietro consiglio del padre, per farle tornare perfettamente funzionanti.



*IMA C21*

Trascorrono così i mesi estivi per Andrea dentro un piccolo garage, e poco dopo Pio entra in contatto con un'importante azienda inglese alla ricerca di partner per il confezionamento di tè alla pesca destinato alla vendita per il mercato italiano. Decidendo di lasciare il piccolo ambiente casalingo, Pio e Andrea Costa trasferiscono le due macchine in un piccolo capannone, più idoneo ad ospitare l'allestimento di due linee di confezionamento complete, ognuna delle quali in grado di produrre fino a 120 bustine al minuto.



*Il primo astuccio prodotto*



*La prima sede della TeaPak*

È il **25 Ottobre 1991**, e la neonata TeaPak, con all'attivo un solo dipendente, Andrea, realizza una produzione totale annua di ben 25 milioni di bustine.



TeaPak s.r.l. SB • Imola

# L'incontro

**N**on passa molto tempo che la piccola azienda imolese inizia a farsi notare nel settore: dopo pochi anni di confezionamento per marchi stranieri ed italiani, grazie a Vitold Woyda, la TeaPak entra in contatto con la Yogi Tea®, che all'epoca era alla ricerca di un nuovo co-packer in grado di soddisfare le proprie richieste in termini di volumi e soprattutto di qualità.



Inizia una collaborazione che va avanti per qualche anno con soddisfazione reciproca al punto che, verso la fine degli anni '90, si verifica un evento considerato la pietra miliare per eccellenza di questa partnership.

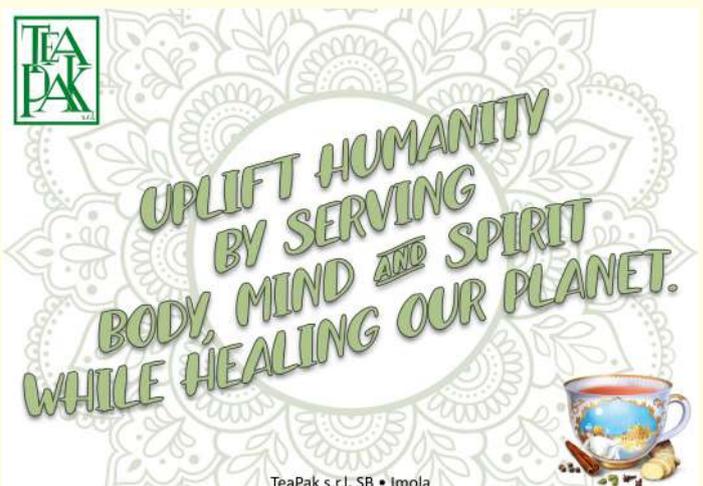
Le premesse erano semplici: due grandi aziende richiedevano un rapporto di esclusività che TeaPak era pronta a concedere, essendo alla ricerca di capitale da investire per far fronte alla crescente richiesta di lavoro. La scelta da compiere, invece, era meno scontata: quale strada intraprendere? Poiché anche nel mondo degli affari, come nella vita, *gli aspetti economici* sono importanti ma ancora più importanti sono i valori in cui si crede, ecco che ad un certo punto la direzione da prendere si fa sempre più chiara.



La firma del sodalizio tra TeaPak e Yogi Tea®

*“Non è una questione di soldi, è una missione”.*

È infine questo concetto molto semplice ma estremamente efficace a far comprendere a Pio ed Andrea Costa quanto imperdibile sia l'opportunità di unirsi nel 1999 a Golden Temple/KIIT Group e diventare quindi parte del gruppo Yogi Tea®, abbracciandone appieno la filosofia condivisa che ancora oggi è alla base della *mission aziendale* di TeaPak: **Uplift Humanity by Serving Body, Mind and Spirit while Healing Our Planet.**



TeaPak s.r.l. SB • Imola

# Un po' di storia

**Y**ogi Tea® è un marchio di tisane biologiche, la cui storia affonda le radici nell' Ayurveda, antica filosofia indiana risalente a 3.000 anni fa che aiuta a raggiungere l'equilibrio tra corpo, mente e anima.



Il marchio nasce nel 1968, grazie al passaparola tra gli studenti delle scuole di Kundalini negli Stati Uniti Occidentali, dove inizia a diffondersi l'abitudine di gustare dopo ogni lezione di Yoga, una profumata e aromatica bevanda composta da tè nero mescolato a cannella, zenzero, chiodi di garofano, pepe nero e cardamomo, che in poco tempo prese l'affettuoso nome di "Yogi Tea".

L'esclusiva bevanda ayurvedica ebbe così successo che negli anni '70 una studentessa di Kundalini Yoga decise di iniziare a



confezionare la benefica miscela di spezie destinandola poi alla

vendita con il marchio "Yogi Tea®": era il 1972 e ad Amsterdam, nell'Ashram della comunità Sikh prendeva vita quello che oggi siamo abituati a chiamare "**Classic**", ovvero il capostipite della ormai ricchissima varietà di tisane Yogi Tea®.



L'evoluzione del Classic negli anni



## La ricetta originale del Classic

### Ingredienti:

- 300 ml acqua
- 3 chiodi di garofano
- 4 chicchi di pepe nero
- 4 bacche di cardamomo (frantumate)
- 2 fette di zenzero fresco
- ½ bacchetta di cannella
- ¼ di cucchiaino di tè nero
- ½ tazza di latte o sostituto del latte

### Preparazione:

Portare l'acqua ad ebollizione. Aggiungere le spezie e lasciar bollire per 15 – 20 minuti a coperchio chiuso. Aggiungere il tè nero e lasciare in infusione per 3 – 5 minuti. Mescolare con il latte e riscaldare brevemente il tè. Togliere quindi il tè dal fuoco e addolcirlo a piacere con un po' di miele.

# Il viaggio di Yogi Tea®

**L**a collaborazione tra TeaPak e Yogi Tea® va incontro negli anni a molte evoluzioni. All'inizio della partnership, TeaPak si occupava del solo confezionamento in bustine di infusi che venivano interamente miscelati ad Amburgo, nei locali di TagTraum Tee.



*La sede di Tagtraum Tee ad Amburgo*

Le miscele, in sacchi da 25 kg, venivano settimanalmente spedite a Imola, alla TeaPak, che le confezionava in bustine seguendo scrupolosamente il programma di produzione elaborato dai colleghi nella sede di Amsterdam.



*La sede di Yogi Tea® ad Amsterdam*

Una volta effettuato il confezionamento ad Imola, il prodotto finito veniva spedito nei magazzini di C.J. Hendriks, ad Amsterdam. Considerando tutto, le scatole di Yogi Tea® ne facevano di strada... un viaggio

lungo più di 2.500 km!

Per quanto fosse ancora piuttosto complesso il processo di produzione di Yogi Tea®, di fatto i miglioramenti c'erano già stati e tutti piuttosto consistenti. Prima di TeaPak, infatti, Yogi Tea® era servita da un co-packer le cui performance erano distanti da quelle che merita un brand di questa importanza: basti pensare che nel 1997 erano necessarie fino a 14 settimane di tempo tra l'emissione dell'ordine e la consegna del prodotto finito presso i magazzini di stoccaggio.



*I camion di C.J. Hendriks*

Nel giro di pochi anni questi tempi si erano già drasticamente ridotti, fino ad arrivare al presente: oltre ad un costante monitoraggio delle vendite per assicurare la continua disponibilità dei prodotti a scaffale, in caso di necessità TeaPak è in grado di rispondere immediatamente all'emergenza, così che in meno di poco più di **72** ore le scorte siano ripristinate, limitando quindi qualsiasi disagio agli affezionati clienti di Yogi Tea®.

# Aria di novità

**N**el 2001, per far fronte alla crescita della produzione, TeaPak trasferisce i processi in un nuovo stabile, in via Colombarotto nella zona industriale di Imola: in quell'anno la TeaPak conta una quindicina di dipendenti, tra uffici, reparto di confezionamento e magazzino, e la produzione si aggira attorno ai 110 milioni di bustine l'anno.



*La sede della TeaPak in via Colombarotto 34*

Un salto in avanti e si arriva al 2009, l'anno che segna in qualche modo l'inizio del



*Yogi Tea® ad Amburgo*

vero cambiamento che poco dopo "travolgerà" anche TeaPak: gli uffici operativi della Yogi Tea® vengono spostati da Amsterdam ad Amburgo, nella sede di Kehr wieder, dove già risiedevano parte del gruppo delle Vendite e del Marketing.

Anche il magazzino del prodotto finito viene rilocizzato dall'Olanda alla Germania, precisamente ad Euskirchen, presso la DB Schenker: questo consente un importante cambiamento a livello logistico, cioè la dismissione del trasporto su ruote, in favore del più ecologico, anche se leggermente più lento e costoso trasporto su rotaie.



*Le casse dei camion viaggiano su rotaia*

A questi cambiamenti, nell'autunno del 2010 segue la decisione di affidare a TeaPak non più il solo confezionamento ma l'intera produzione, a partire proprio dalla miscelazione: in brevissimo tempo diviene necessario trovare i locali dove ospitare questo nuovo processo.



*Inizia la conquista di via Colombarotto a Imola*

# Da Amburgo a Imola

**D**opo lunghe ricerche, la soluzione è proprio dietro l'angolo: TeaPak prende in affitto lo spazio adiacente all'esistente magazzino dei materiali di imballaggio in via Colomba-rotto, e poco dopo iniziano quindi i lavori per la ristrutturazione dei locali, l'installazione dell'impianto di miscelazione e la definizione di tutti i relativi processi.



*Il mixer nuovo fiammante*

Il **24 Marzo 2011**, vede la luce il primo lotto di ingredienti miscelati interamente in TeaPak: 500 kg di **Sweet Chai**.



La sfida è stata grande, le nozioni da apprendere tante ma, nel giro di pochissimi mesi, è stato possibile far nascere un nuovo ramo dell'azienda, che ha sicuramente contribuito a rendere TeaPak ancora più importante all'interno del gruppo. Partecipano ai festeggiamenti alcuni colleghi dalla sede di Amburgo, che inviano foto ed email a tutti coloro che per ovvi motivi non hanno potuto partecipare a questo evento unico nella storia di TeaPak e Yogi Tea®.

**A baby is born and its name is Sweet Chai!**

Lutz Graffelmann

Inviato: giovedì 24/03/2011 16:14

A: **\_Grp Hamburg;**

Cc: 'andrea.costa@teapak.com'; 'Alice Sirtori'

✉ Messaggio    📎 First production of Sweet Chai.JPG (3 MB)

Look at the child and the proud parents!  
Baby weighs 500 kg and smells delicious.  
Oh, next baby is crying. Have to go now!!!!

Best regards  
Lutz



*Lutz che fotografa la prima miscela prodotta*

Nel 2011, nell'area blending venivano miscelati in media 2.500 kg al giorno di ingredienti e movimentate circa 500 tonnellate di erbe e spezie l'anno, con conseguente impatto nei processi del neonato laboratorio. Ogni singolo ingrediente in arrivo nei magazzini della TeaPak, infatti, veniva e viene tuttora controllato meticolosamente dal punto di vista chimico, fisico e microbiologico ma soprattutto sensoriale, grazie alla competenza e alla preparazione del Team Quality Assurance.



*Tasting in laboratorio*

# Nasce il blend

**D**al primo anno di vita dell'area di miscelazione, sono successe e cambiate tante cose. In oltre dieci anni sono state prodotte più di **9.700** tonnellate di miscele e gestiti oltre **200** ingredienti diversi provenienti da ogni parte del mondo per offrire al mercato più di **101** tisane differenti.



*I colori del processo di miscelazione*

Numeri di tutto rispetto, in costante aumento: ogni anno infatti alle esistenti si aggiungono nuove ed esclusive ricette che riflettono non solo le tendenze dettate dalla moda, ma soprattutto le esigenze di un mercato sempre più attento al benessere di corpo, mente e spirito.



*Blending Team nel 2011 - le origini*

Il Blending Team quindi viene coinvolto in prima persona, per miscelare in antepri-ma nuovi e storici ingredienti e portare alla luce le novità dell'anno.

Nel 2016 c'è stata l'esigenza di aumentare la produzione giornaliera di miscele: per via dell'introduzione del secondo turno di lavoro, il personale dell'area blending è numericamente raddoppiato.



*Blending 2.0*

A tutto questo, nel 2017 si aggiunge il grande progetto dello Yogi Tea® pronto da bere, noto come "*Ready To Drink*" che, nonostante venga confezionato da un'azienda non facente parte del gruppo, vede il Blending Team impegnato a produrre con la solita e impagabile precisione le miscele che andranno in infusione nel sud della Germania.



# La produzione...

**F**are cose nuove *piace talmente tanto* che, giusto un anno dopo aver costruito l'area di miscelazione da zero, TeaPak si ritrova a rivoluzionare l'intera area packing.



Il vecchio cartone contenente 8 astucci lascia spazio ad un cartone pronto per essere esposto negli scaffali di tutta Europa, dimostrando ancora una volta che Yogi Tea® è sempre al passo con i tempi!



*La packing area prima del 2012*

Il restyling che subisce l'area packing è davvero importante: vengono

riorganizzate aree e flussi, il centro della sala viene occupato dalla WA30, la nuova macchina incartonatrice, e dalle baie del fine linea.



*La packing area 2.0*

Sicuramente gli spazi si restringono e i flussi diventano più complicati, ma dopo i primi aggiustamenti iniziali, il livello della qualità dei processi aumenta notevolmente, potendo contare su una maggiore standardizzazione delle operazioni.

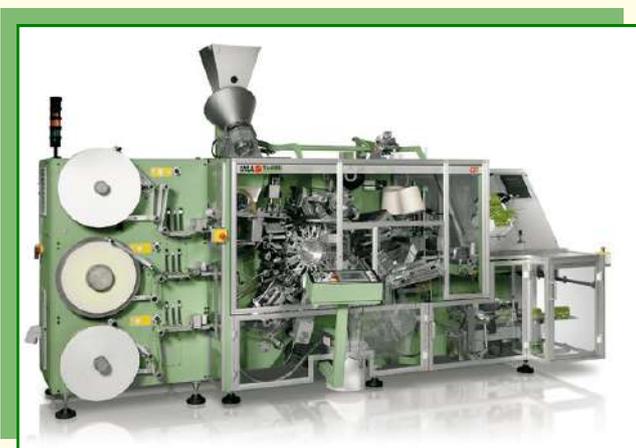


*I nostri Project Managers*

Queste grandi novità hanno creato anche l'esigenza in TeaPak di alcune figure che potessero dedicarsi alla progettazione e allo sviluppo di un intero nuovo reparto: nel 2012 nasce il Project Team, che si amplierà negli anni, proporzionalmente al numero di nuovi progetti da realizzare.

# ...in rivoluzione!

Chi c'era, si ricorderà bene che l'installazione del nuovo case packer fa emergere l'esigenza di un cambio di tecnologie, non solo per quanto riguarda i cartoni, ma anche la tipologia di busta esterna che avvolge le teabags.



La macchina IMA modello C27

Nell'estate del 2013, vengono installate due nuove IMA modello C27 nella packing area e, contemporaneamente 11 miscele Yogi Tea® si rifanno il look, dismettendo la vecchia carta zigrinata a favore di un materiale tecnologicamente più avanzato e termosaldabile, che garantisce la freschezza del prodotto.



Il Ginger Lemon, prima e dopo

La svolta è epocale: per la prima volta la Yogi Tea® può offrire ai propri clienti un prodotto in grado di mantenere intatte le proprie caratteristiche a lungo nel tempo nonché più ecologico, grazie alla rimozione del punto metallico.



La teabag senza punto metallico

Nel 2013 nasce anche una delle tradizioni più apprezzate in TeaPak: con l'arrivo delle prime due macchine di nuova tecnologia, nasce la bella abitudine di celebrare la perfetta riuscita del progetto e il meritato successo con una bella torta.



La prima di una lunga serie di torte...

# La packing area...

Ovviamente le vecchie e le nuove tecnologie sono diverse tra di loro e quindi difficili da gestire, non solo dal punto di vista della produzione ma anche per quanto riguarda ordini di materiali, spazi nei magazzini, ...



Ciao ciao C23!

Detto, fatto: nel 2015, nemmeno un paio di anni dopo l'introduzione della tecnologia "Heat Seal", vengono mandate in pensione tutte le macchine IMA modello C23 rimaste e vengono installate ben 4 nuove C24E, ultime nate in casa IMA, la cui velocità produttiva arriva alle 350 teabags al minuto, veri capolavori di tecnologia High Tech.



C24E: un'inarristabile produzione

Con il passare del tempo, acquisendo sempre maggior dimestichezza con le nuove tecnologie, arriviamo a produrre **con un'efficienza molto vicina al 90%**, anche grazie al doppio sistema di alimentazione dei materiali: in pratica, le C24E non si fermano mai, con grande soddisfazione del nostro Production Director, Aruna Ranwella!



Il collaudo del punto colla

La rivoluzione dell'area packing influenza anche l'aspetto esterno del prodotto, per cui "svestiamo" gli astucci del poco ecologico cellophane, adottando una chiusura più green: il punto colla.



La campagna pubblicitaria su Facebook

# ... versione 3.0

**N**ell'estate del 2016 concludiamo la riconfigurazione di tutta l'area packing. La 5° e ultima C24E viene installata a Giugno, occupando il poco spazio rimasto a disposizione.

Inutile dire che nessuno ha intenzione di smettere :)



*Fine Giugno 2015: la torta per la C24E n° 4*

*Andrea Costa e Conrad Myers festeggiano un progetto ben riuscito*

Siccome i festeggiamenti per le prime due C27 nel lontano 2013 sono stati particolarmente apprezzati, senza alcun indugio la tradizione viene portata avanti: ad ogni nuova macchina, una torta ben augurante per i dipendenti di TeaPak.



*Giugno 2016: la torta per la C24E n° 5*



*Inizio Giugno 2015: la torta per le C24E n° 1, n° 2 e n° 3*



*Maggio 2017: la torta per la C24E n° 8*

# Odissea nello spazio :)

*Sottotitolo: per grandi successi serve una grande coordinazione*

**S**e all'inizio della sua attività, TeaPak, riusciva a far stare tutti i materiali nel magazzino di via Colombarotto n°34, a poco a poco si rendono necessari nuovi locali e, ovviamente, nuove forze.



*Quello che ci ha portato fino a qui: la vecchia zona rossa.*

Il resto è storia... la conquista dell'intera strada prosegue ad un ritmo incessante, ma non è solo una questione di nuovi spazi. Grandi menti hanno detto:

*Quello che ti ha portato fino a qua, non ti farà andare avanti.*

TeaPak ha sperimentato molte volte questa preziosa lezione, sapendo adattarsi e reinventarsi ogni volta che il business lo richiedeva, ma anche prevenendo le necessità e le richieste delle risorse interne.

Gli importanti e fortemente voluti cambiamenti di tecnologie, hanno portato TeaPak a rivedere tutti gli spazi dedicati allo stoccaggio dei materiali utilizzati per la produzione, a partire dalla "zona rossa" che è stata interamente rivista nel 2015,



*Quando i magazzinieri vestivano di bianco...*

Si inizia quindi nel 2009, affittando il magazzino al numero civico 38, dove troveranno posto le coloratissime bobine di busta esterna, dando il via alla "colonizzazione" di tutta via Colombarotto.



*C'era una volta... le buste esterne!*

per arrivare nel 2017 alla nuova gestione intensiva degli spazi: il Team dei Magazzinieri ha sempre saputo reagire con prontezza di spirito ad ogni nuova sfida che solo un business dinamico come quello in cui opera TeaPak sa riservare.



*Il Team del Magazzino nel 2021*

TeaPak quindi, in accordo con la sede di Amburgo, decide di centralizzare i magazzini delle materie prime, in modo che siano più vicini alla produzione: a cominciare da maggio 2015, e continuando ininterrottamente per l'anno successivo, TeaPak affitta tutti gli spazi liberi che si trovano in via Colombarotto, ed in breve tempo è possibile immagazzinare fino a 400 tonnellate di erbe e spezie e 960 bancali di materiali di imballaggio.

Questa strategia consente a TeaPak di poter offrire in maniera costante un servizio di primordine: quando le vendite aumentano, tutti i reparti sono in grado di reagire altrettanto velocemente.

La presenza di materiali giusti nel posto giusto è fondamentale: grazie all'incessante lavoro svolto dai reparti di *Planning, Buyer e Inventory Control*, che quo-

tidianamente monitorano gli stock di prodotto finito, materie prime e materiali di imballaggio, la presenza di Yogi Tea® è garantita costantemente sugli scaffali dei negozi di tutta Europa... e non solo!



*I reparti Planning, Buyer e Inventory Control*

Con la crescita sempre più importante delle vendite Yogi Tea va da sé che la ricerca di nuovi spazi diventa un tema all'ordine del giorno da affrontare per incrementare le aree di produzione e stoccaggio e continuare a servire i nostri clienti sempre con prodotti di altissima qualità.

*Dal garage del 1991, ai 1000 m<sup>2</sup> presi in affitto nel 2001, ai 22000 m<sup>2</sup> a fine 2020.*

Dopo aver affittato tutto lo spazio disponibile in via Colombarotto ed esserci appoggiati a partner logistici per sopperire alla mancanza di spazio, nel 2018 decidiamo che: ora ci meritiamo una nuova "casa".

# La casa dei sogni ...

Dopo approfonditi studi e ricerche durate quasi 2 anni nei quali sono state valutate molteplici soluzioni, ecco che si fa sempre più chiaro come la scelta giusta sia costruire uno stabilimento su misura per noi, e in grado di contenere tutto il nostro entusiasmo!

Poiché le persone in TeaPak vengono prima di tutto abbiamo cercato un posto che fosse all'altezza delle nostre aspettative e che ci consentisse sia di rimanere ad Imola ma anche di non allontanarci troppo dalla precedente sede, per poter gestire al meglio tutte le nostre esigenze e le sfidanti fasi del trasloco.

Così abbiamo individuato nel romantico "campo di girasoli" il posto perfetto dove erigere la nostra nuova casa. Il terreno scelto infatti, di circa 42 ettari, è a meno di 500 metri *dalla "vecchia" sede* di via Colombarotto e riesce a soddisfare le attuali esigenze di produzione con uno sguardo attento proiettato verso il futuro.

Per quanto molto impegnativo, il vantaggio di realizzare un nuovo stabilimento partendo da zero è quello di poter progettare fin nei minimi dettagli la nuova costruzione, realizzata con l'utilizzo di materiali e impianti innovativi in linea con le ultime novità nel campo della sostenibilità ambientale, nonché di poter ottimizzare i processi, dando ampio spazio a novità ed evoluzioni volte a migliorare la

vita lavorativa di tutti i dipendenti di TeaPak ed il tutto realizzato a km 0 collaborando per l'intero progetto solo con aziende locali.



*Vista panoramica della nostra nuova casa*

## **Area Blend e Laboratorio**

Superfici più che raddoppiate per dare spazio di manovra ai nostri blenders anche per le lavorazioni accessorie necessarie per le ricette delle nostre profumatissime tisane.

Efficientamento di processo e riduzione della polvere con l'utilizzo di big bag al posto di cassoni aperti in plastica per l'inserimento del prodotto dopo la fase di miscelazione materie prime.

Ampliamento del locale ed introduzione di nuove e moderne attrezzature per supportare le nostre QA nel loro importantissimo lavoro di analisi "raw materials" e miscele

## **Area Packing – Cartoning**

Addio alla polvere e al rumore con l'introduzione dell'area Mezzanino al primo pia-

# ...in via Bicocca

no per permettere, tramite apposita struttura, la caduta del prodotto dall'alto direttamente dentro le IMA al piano terra.

Installazione di ulteriori due IMA modello C24 per sostenere i crescenti livelli di produzione richiesti.

Aumento importante della flessibilità e della possibilità di garantire continuità in produzione grazie ai nuovi sistema nastri, le ultime 2 macchine incartonatrici e il numero dei fine linea.

Realizzazione di uffici di produzione per tutti e di un'officina talmente fornita da poter realizzare qualsiasi miglioramento elettro-meccanico desiderato

E infine.. tanto spazio, già predisposto, per accogliere le prossime macchine di produzione che affiancheranno le attuali, certificate Industria 4.0, e andare a più che raddoppiare la capacità produttiva totale.

## Magazzini

Tutti sono ora sotto lo stesso tetto della produzione e dotati di nuove baie di carico e scarico. Finalmente possiamo dire di aver eliminato i percorsi in esterno allo stabile!

Nuovi spazi dedicati e personalizzati a seconda di specifici step di processo.

## Uffici e spazi comuni

Presenza di percorsi dedicati per viabilità auto, camion e pedoni dentro e fuori lo stabilimento, secondo le più aggiornate norme di sicurezza.

Creazione di un ingresso, unico nel suo genere, che con i colori dei nostri prodotti, rappresentati nei costoloni della facciata, e i profumi delle piante aromatiche delle nostre tisane, presenti in giardino, rappresenta un'altra chance per ispirare i nostri dipendenti e visitatori a seguire la nostra filosofia del Feel good, Be good e Do good.



*L'ingresso della nuova Yogi Tea-Pak Home*

**La nuova casa, sempre imolese, in Via Bicocca 15 L/M quindi è certamente motivo di orgoglio ma soprattutto uno stimolo costante per continuare a migliorarci giorno dopo giorno.**

# Un lavoro in Team...

In tutte le aziende, i grandi progetti sono realizzabili con successo solo grazie a **persone eccezionali**.



*Packing Team*

Se all'inizio della storia di TeaPak, il Team era uno solo, con l'aumento delle attività quotidiane, del numero dei progetti nonché il dirompente incremento delle vendite di Yogi Tea®, la necessità di settorializzare maggiormente le competenze inizia a farsi sentire.



*Packing Team*

Inoltre, l'introduzione del ciclo continuo di produzione, ha richiesto a molti reparti di intensificare le proprie forze, dovendo garantire la presenza di personale qualificato per 24 ore al giorno. Con gli anni, sono nati nuovi Team a supporto di

quelli esistenti, al punto che il gruppo TeaPak ora conta più di cento persone.



*Packing Team*

L'ottimale gestione di un aumento esponenziale dell'organico contestuale all'aumento della complessità dei processi da governare e degli spazi da gestire, si è potuta realizzare soltanto grazie ad una eccellente sinergia tra il lavoro di tutti i reparti produttivi e quello degli uffici che hanno saputo garantire sempre l'adeguato supporto sia ai dipendenti, sia alla Direzione, allineando sempre i propri processi e standard alle nuove sfide che si sono presentate.

Nel 2020, TeaPak ha confezionato quasi 40 milioni di

astucci di Yogi Tea®: tutte le bustine necessarie sono state prodotte dalle



*Packing Team*

# ...per confezionare "benessere"

macchine IMA presenti in TeaPak, ma senza la dedizione e l'eccellente lavoro del Team della Packing, tutto questo non sarebbe stato possibile!

Poiché Yogi Tea® è famosa soprattutto per la qualità dei propri prodotti, l'attenzione riservata al monitoraggio della produzione è esponenzialmente aumentata negli anni.

Nel 2020 sono stati effettuati più di 120.000 controlli da parte del Team dei Quality Inspectors che, sommati ai controlli effettuati dal laboratorio prima di autorizzare l'utilizzo delle miscele per il confezionamento del prodotto finito, garantiscono l'eccellenza dei processi di TeaPak sotto ogni punto di vista.



2021: un Team di Qualità :)

Ai meticolosi controlli di qualità del prodotto è necessario far seguire un efficiente sistema di tracciabilità, garantito attraverso il sistema gestionale "Exact", che si interfaccia con tutti i colleghi a livello globale. Poiché negli anni la complessità dei processi e il volume di informazioni da elaborare sono

notevolmente incrementati, si è reso necessario affiancare alle attività giornaliere un supporto informatico di adeguato livello che, grazie anche all'uso di lettori di codici a barre e palmari, permette una tenuta e una reperibilità dei dati sicura ed efficiente.

In TeaPak viene installata anche la linea di produzione del Loose Tea, che per Yogi Tea® è un po' un ritorno alle origini: la caratteristica di questo prodotto confezionato quasi interamente a mano è infatti quella di riprendere la ricetta originale del Classic, dove gli ingredienti sfusi vanno bolliti a lungo per ottenere una bevanda del tutto comparabile allo "Yogi Tea" degli anni '70.

"Last but not least", l'attesa per il lancio, nel 2021, del nuovo marchio Choice®, per ampliare l'offerta sul mercato con l'introduzione di miscele a base di esotici te neri e verdi nell'ottica di soddisfare ogni giorno di più le richieste di un mercato attento alle novità.



# Le Persone fanno...

**N**el caso dei dipendenti della TeaPak, non c'è affermazione più vera.

Se all'inizio di tutto, vediamo Andrea Costa ricoprire più ruoli all'interno della neonata realtà di TeaPak, nel giro di pochi anni nuove risorse diventano fondamentali per far fronte ad un business in forte crescita: al momento della fusione con Yogi Tea® nel **1996**, il numero dei membri del Team è già salito a 10, pronto a raddoppiare pochissimi anni dopo.



*Il Team nel 2003*

Il **2008** segna un po' l'inizio della seconda generazione di *TeaPakkiani*: il Team **Storico della TeaPak** viene affiancato da nuove risorse e il numero dei dipendenti sale a 30, per una produzione che sfiora i 200 milioni di bustine l'anno.

Dal **2009** in poi, grazie ad una serie di strategie di marketing vincenti volte al rinnovamento del prodotto, nonché la creazione di packaging dedicato a nuovi

paesi, Yogi Tea® inizia una crescita inarrestabile, il che porta TeaPak ad aumentare di conseguenza la produzione per soddisfare le richieste sempre più incessanti dei consumatori in tutta Europa.



*2008: La seconda generazione*

Nel **2012** i dipendenti sono già 50 e le bustine prodotte in un anno superano i 260 milioni. Cifre di tutto rispetto soprattutto considerando che l'indice di turnover aziendale è praticamente rasente allo zero, testimonianza concreta che in TeaPak **si sta bene**.



*2012: La terza generazione*

# ... la differenza



2017: ci serve una sala mensa più grande!

Insieme a questo parametro, periodicamente TeaPak monitora sicurezza, salute e benessere dei propri dipendenti, andando al di là dei meri requisiti di legge, manifestando una volta in più la propria *vision* orientata alle persone: ogni due anni, in azienda si svolge l'indagine sulla *Quality of Working Life*, ossia la qualità della vita lavorativa dei propri dipendenti, e ogni anno ci preoccupiamo di monitorare il livello di *"Engagement dei TeaPakies"*. Prendendo in considerazione varie aree di valutazione, che spaziano dal benessere in generale alla soddisfazione per il proprio lavoro, TeaPak rispetta l'importante Valore di prestare sempre attenzione e cura alle Persone



Il TeaPak Team nel 2019

che sono il vero segreto del nostro successo. Come afferma Andrea Costa: "le imprese sono fatte di persone e queste sono la risorsa più importante: senza di loro l'azienda, e tutto ciò che ruota attorno ad essa, si ferma".

A riconoscimento dell'impegno e dell'attenzione riservata ai TeaPakies, nel settembre 2020, TeaPak ha ottenuto la menzione speciale per la resilienza al Covid-19, consegnata dal Premier Giuseppe Conte ad una ventina di aziende italiane «che si sono particolarmente contraddistinte nell'affrontare l'emergenza sanitaria, utilizzando il welfare aziendale come leva per la continuità del business e la fidelizzazione dei lavoratori, offrendo ai dipendenti e alla comunità di riferimento supporto specifico e vicinanza in un momento di grande difficoltà».



Mirella Di Girolamo con il Premier Giuseppe Conte

# La nostra Visione

**S**eneca diceva che “*non esiste vento favorevole per il marinaio che non sa dove andare*”.



*Keep Calm and Call HR Department!*

Per questo, TeaPak ha capito già da tempo che alla base di un business di successo non può esserci solo la spinta economica, ma possono e devono esserci solide fondamenta nonché saldi valori. Valori che sono stati individuati ma soprattutto vissuti a partire dai primi anni di vita della TeaPak grazie all'appassionato e intenso lavoro dell'HR Director Mirella Di Girolamo che, supportata dalla dedizione e collaborazione dell'intero reparto delle Risorse Umane, è riuscita a rafforzare una realtà già naturalmente fondata sull'integrità e sulla fiducia, ricercando nelle Persone la passione e la curiosità intellettuale che serve per “fare la differenza” e assicurare innovazione costante, mantenendo così viva la visione di garantire il “ben-essere” quotidiano nel proprio luogo di lavoro.

**Passione.** TeaPak prima di tutto promuove la passione, per quello che si fa, attraverso la dedizione e la motivazione. TeaPak sa che le Persone possono fare la differenza e si adopera per diffondere questa certezza tra tutti i dipendenti.

**Curiosità intellettuale.** TeaPak crede nell'importanza di non smettere mai di imparare, per fare sempre meglio il lavoro di ogni giorno e promuove la formazione in ogni forma e ad ogni livello che possa tendere al miglioramento.

**Integrità.** TeaPak chiede e offre ai dipendenti onestà e coerenza, coinvolgendoli nell'impegnarsi a lasciare la propria impronta nel Mondo e renderlo un posto migliore.

**Fiducia.** Perché le Persone seguano e condividano valori così sentiti, è necessario che abbiano fiducia nell'azienda: per questo TeaPak crede che la fiducia sia il valore alla base di tutto. Essere autentici, collaborativi e rispettosi è l'unico modo per andare avanti insieme.

**Innovazione.** Credendo fortemente che “non si può fare a meno di cambiare” per andare avanti insieme, diamo spazio all'innovazione, alla creatività e al coraggio che TeaPak supporta sia attraverso il miglioramento continuo, sia sostenendo la cultura del cambiamento.

**Benessere.** Non ultimo, TeaPak sa che le persone che stanno bene, sono più stimolate a fare sempre meglio il proprio lavoro e stanno meglio in generale. La cura dell'armonia tra mente, corpo, spirito è il sentiero che porta a “stare bene” e a “fare bene”.

# Feel Good, Be Good, Do Good

Feel good.  
Be good.  
Do good.

La promozione del benessere è alla base di tutte le attività di team building che TeaPak promuove tra i suoi dipendenti e le rispettive famiglie.



Yoga Borgo con Sada Sat

Con il tempo, gli eventi si sono numericamente intensificati e hanno fatto un salto di qualità, anche grazie all'incessante lavoro dietro le quinte compiuto dalla nostra Event Specialist.



Magical Event Specialist!



2017: Pronti per l'Autodromo!

Si spazia quindi dai weekend yogici al Borgo Rurale di Passano, meglio conosciuto come lo "Yoga Borgo" in Umbria, al coloratissimo (e meritato) picnic per celebrare l'impegnativa estate di cambiamenti del 2015, dalle camminate all'Autodromo alle giornate sulla neve, fino allo Yoga in TeaPak, la domenica mattina, per imparare a conoscere al meglio la filosofia dietro lo Yogi Tea®, "Feel good, be good, do good", ossia "Far del bene, fa bene e ci fa stare bene".



Lezioni di Yoga con Simran



TeaPak on the snow :)



2015: palloncini colorati al Pic Nic aziendale

# Fare del bene fa bene...

**D**ella filosofia “*Feel good, be good, do good*”, quello che TeaPak ha maggiormente a cuore è proprio il concetto di *fare del bene*.



*Doing Good per Genova 2014*

Le iniziative volte a dare sostegno alle realtà bisognose, locali e non, si sono susseguite nel tempo con regolarità e impegno crescente, proporzionato all’inarrestabile sviluppo della TeaPak.

Dai primi anni, che hanno visto la TeaPak dare sostegno ad onlus locali impegnate a portare aiuto e conforto nei Paesi poveri del mondo, si sono presto aggiunte molte altre iniziative dedicate a sostenere comunità italiane colpite da emergenze ambientali: TeaPak e i suoi dipendenti si impegnano in prima persona, non solo con aiuti economici ma anche inviando beni di prima necessità.

Non solo emergenze umanitarie, ma anche sostegno alla ricerca: dal 2016 TeaPak

affianca la **Susan G. Komen Italia**, partecipando all’edizione bolognese della **Race for the Cure**. La squadra dei TeaPakies ha percorso le strade di Bologna contribuendo alla raccolta fondi a favore della lotta ai tumori al seno.



*Stanchi, ma sempre felici di aiutare gli altri :)*

Anche in piena emergenza sanitaria da Covid-19, TeaPak ha voluto dare il suo contributo sul territorio attraverso la donazione dei suoi prodotti al personale dell’ospedale di Imola e donando un nuovo ventilatore polmonare alla Fondazione Montecatone Onlus.



*Insieme a Montecatone*

# ... e ci fa stare bene!

Feel good.  
Be good.  
Do good.

Il 2020 ci ha chiesto di distanziarci socialmente ma non ha comunque ostacolato un'importante attività di team building, legata ad un progetto di beneficenza di grande impatto. Il mese di Settembre ci ha visti protagonisti della "Global Charity Run": i Team delle tre sedi del gruppo Yogi Tea si sono avvicendati in una corsa a staffetta durata 24 ore, dove per ogni km percorso, Yogi Tea® si è impegnata a donare fondi per finanziare progetti benefici a Imola, Amburgo (GER) e Eugene (USA).



*Corriamo per portare il bene nel mondo!*

Tuttavia, la collaborazione più importante in termini di longevità e di impegno rimane quella con l'**Istituto Oncologico Romagnolo**. Dal 2013, TeaPak sostiene questa importante realtà che, da ormai quasi quarant'anni, garantisce cure e aiuto ai malati su tutto il territorio romagnolo ed è da sempre impegnata nella prevenzione e nella ricerca sul cancro. Durante tutto l'anno lo **IOR** organizza raccolte fondi e promuove iniziative benefiche, ma sono

fondamentalmente due i momenti più importanti: Pasqua e la festa della mamma. Per tutta la città di Imola, quindi, banchetti sparsi in cui trovare i **TeaPakies** impegnati a vendere uova di cioccolato e piantine di azalea, sostenendo lo IOR non solo economicamente, quindi, ma donando quello che, al giorno d'oggi, è un bene senza prezzo: **il proprio tempo**.



*Una volontaria d'eccellenza tra le azalee :)*

Per questo, a partire dal 2020, è stato creato il **team dei Doing Good Ambassadors**: per un'azienda come TeaPak, che crede fortemente nel potere della condivisione e del prendersi cura l'uno dell'altro, avere dei veri e propri ambasciatori della solidarietà è fondamentale per portare avanti la propria filosofia.

**Fare del bene fa bene**, e i dipendenti di TeaPak lo sanno!

# Volontà d'eccellenza di...

L'eccezione dell'operato di TeaPak non è qualcosa solo riconosciuto a livello soggettivo, ma oltremodo confermato dai numerosi successi derivanti da audit e controlli di enti esterni.

Come tutte le aziende alimentari di un certo livello, TeaPak ha presto compreso l'importanza di aderire ai più alti standard europei e non in termini di qualità e sicurezza.

Quindi, nel 2010 TeaPak intraprende questo nuovo cammino supportata dalla grande professionalità e passione del Quality Director Alice



*Quality Team*

Sirtori verso il suo primo passo allo scopo di certificare il proprio sistema di qualità secondo i criteri dell'International Featured Standards e quelli del British Retail Consortium, che ai più sono noti con i rispettivi acronimi IFS e BRC.

Le tisane Yogi Tea® sono tutte biologiche, come attesta il marchio della Comunità Europea presente su ogni confezione. Affinché il logo europeo possa essere esposto sul packaging del prodotto finito, due volte l'anno TeaPak viene regolarmente visitata da ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) il quale, a seguito di accurate ispezioni, rilascia

all'azienda il certificato di idoneità alla produzione di alimenti biologici.

TeaPak lavora per supportare l'inarrestabile crescita che Yogi Tea® sta affrontando negli anni: se all'inizio i mercati principali erano quelli di



*Il Safety Team*

Germania e Nord

Europa, piano piano si è assistito ad una distribuzione sempre più capillare in tutti i paesi d'Europa e ultimamente anche in Africa, Medioriente, Europa dell'Est.

Non è solo l'elevata qualità dei propri prodotti quello che rende TeaPak unica nel settore, ma anche la sicurezza in cui si svolgono tutte le operazioni necessarie a portare Yogi Tea® nelle case di tutti gli affezionati consumatori. Proprio per questo, nel 2014 l'azienda decide di certificare i propri processi secondo la norma **ISO 45001 (ex OHSAS 18001)**, ossia lo standard internazionale di più alto livello per la certificazione dei sistemi di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori: TeaPak ha istituito un Team per la Sicurezza che conta svariati preposti, più di 40 addetti delle squadre di emergenza incendio e primo soccorso e un Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione interno.

# ... un'azienda certificata



*Reparto Financial*



*Reparto IT*

L'**integrità** è un altro importante valore che in TeaPak viene convalidato dall'adozione del Modello Organizzativo ai sensi del **Decreto Legislativo 231/01**. Attraverso regole e procedure elaborate dal Reparto Financial e convalidate dall'Organismo di Vigilanza, è stato predisposto un sistema di controllo in grado di mitigare i rischi di realizzazione di reati penali di tipo amministrativo, societario e ambientale da parte dei dipendenti e collaboratori. Infine, promuovere il valore della curiosità intellettuale è il motivo per cui TeaPak crede nell'importanza della crescita formativa.

Dal 2016 in azienda nasce la **TeaPak Academy**, risultato dell'unione delle competenze tecniche dei dipendenti con le esigenze del personale e del crescente business, che coniuga hard e soft skills in percorsi di training offerti ai dipendenti tra cui spiccano quelli di inglese ed informatica e l'importantissimo training on the job. Solo nel primo anno di vita, grazie a

questo progetto fortemente voluto e promosso dall'HR Director Mirella Di Girolamo, si sono svolte moltissime ore di formazione: un successo da protrarre nel tempo!

La volontà di continuare a crescere insieme porta alla creazione nel 2020 dell'**Employee Collaboration Team**: un gruppo di TeaPakies provenienti da diversi reparti che periodicamente si riunisce per dare vita dei veri e propri piani di azione il cui obiettivo primario è il miglioramento continuo della vita lavorativa in TeaPak.



*Employee Collaboration Team*

# Tradizione = Innovazione

In un ambiente così stimolante, l'innovazione trova terreno fertile per mettere radici, pur sempre nel rispetto della tradizione che va riservato ad un marchio storico come Yogi Tea®.



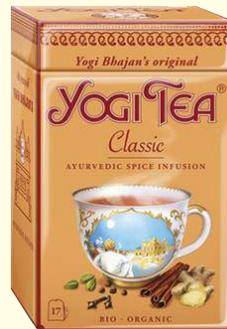
*I nostri Tecnici fanno miracoli in produzione!*

Negli anni TeaPak si è dimostrata pronta a soddisfare le richieste di un Marketing attento alle esigenze del proprio multietnico mercato: l'Europa è per antonomasia il "Vecchio Mondo", ma soprattutto nell'ultimo decennio ha dimostrato di non essere per niente "anziana" :).

Le sfide tecnologiche affrontate sono state di diversa entità ma hanno tutte richiesto un grande impegno, nonché una buona dose di estro creativo da parte del team dei Tecnici.

La prima richiesta è stata per una scatola da 6 bustine: confezionata in una delle ormai dismesse IMA mod. C21, è stata il primo esempio di modifica interamente hand made dal reparto tecnico di TeaPak.

Edizione limitata anche per celebrare i 40 anni di vita dello Yogi Tea® Classic, importante anniversario per cui le bustine veni-



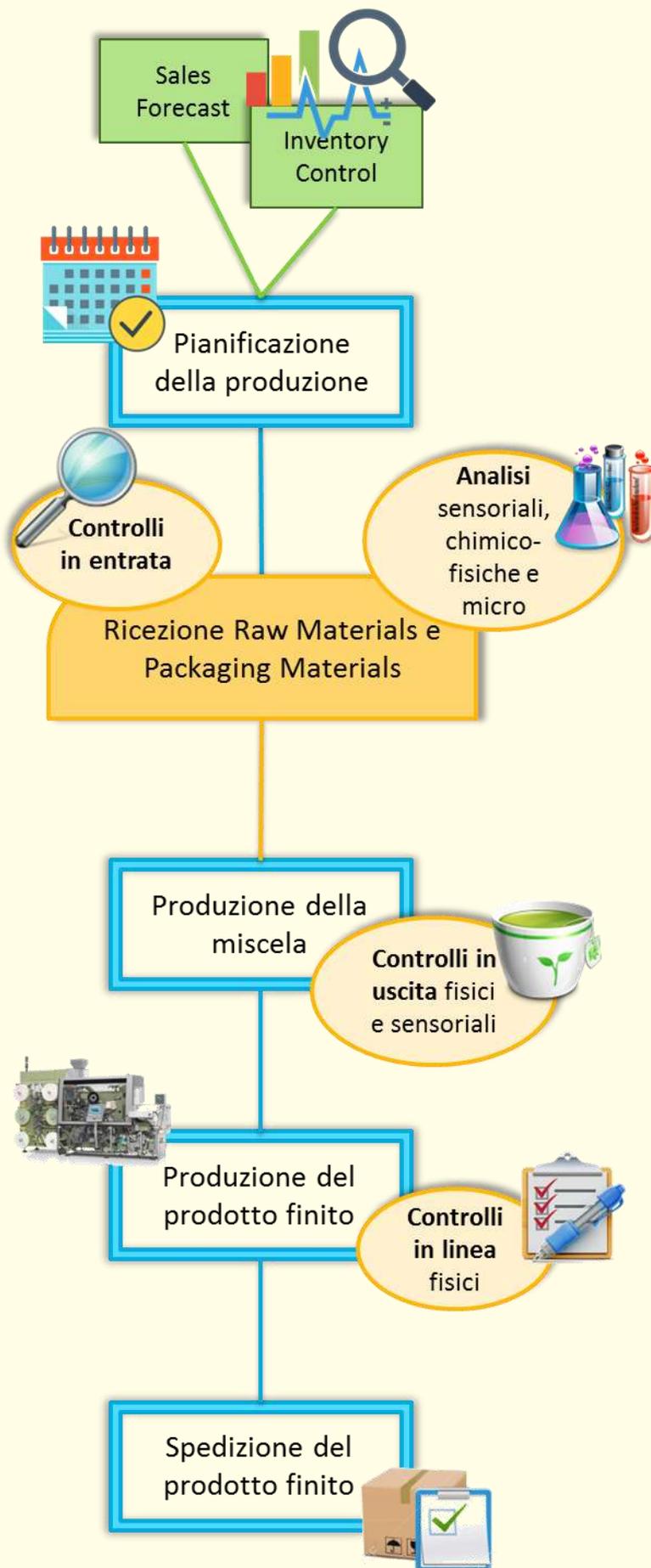
vano vendute racchiuse in una scatola di latta, la cui grafica richiamava il packaging originario: altra piccola "magia" compiuta nel reparto packing della TeaPak, confezionata in maniera semiautomatica.

Grande novità dell'Ottobre 2015, la nuova linea a marchio "Yogi", una nuova scatola contenente 12 bustine di ricette nuove di zecca, che prendono ispirazione dalle benefiche ricette tradizionali ayurvediche, pur con uno sguardo alle ultime tendenze in fatto di tisane: un prodotto destinato alla grande distribuzione, per consentire a Yogi Tea® di raggiungere i clienti in maniera più capillare.



Ultima (ma solo per ora...) la nuova configurazione con 20 bustine a marchio "Choice" che comprende te di elevata qualità provenienti dalle migliori coltivazioni nel mondo, un vero e proprio lusso da offrire ai consumatori.

# 7 processi di TeaPak



Il processo di produzione in TeaPak inizia con l'analisi accurata delle previsioni di vendita e degli inventari di prodotto finito.

Sulla base della richiesta di produzione, vengono pianificati gli ordini dei materiali, sia quelli di imballaggio sia gli ingredienti.

Alla ricezione dei materiali, si verifica la conformità della merce in entrata con specifiche e campioni di riferimento.

Se tutto risulta in regola, si può procedere con la produzione della miscela, anch'essa sottoposta a scrupolose analisi sensoriali prima di autorizzarne il confezionamento.

Il confezionamento avviene solitamente dopo un periodo di "riposo" delle miscele di circa 48 ore, per consentire al profilo sensoriale della miscela di stabilizzarsi. Durante la produzione delle bustine, vengono effettuati continui controlli di qualità per garantire l'eccellenza del prodotto finito.

Una volta pronti, gli astucci di Yogi Tea® vengono nuovamente controllati qualitativamente e poi spediti per raggiungere il centro logistico, per poi essere distribuiti su tutti gli scaffali di Europa, Nord e Sud Africa, Medio Oriente e Asia Orientale.





**T**anto tempo fa, un paio di vecchie macchine IMA diedero inizio a questa avventura chiamata TeaPak, un inizio “quasi obbligato” ma molto ben guidato. Poco dopo decidere di far diventare quest’avventura una solida azienda sulla quale ancora oggi, tutti insieme, possiamo credere e contare, **è stata una scelta fatta con Passione**. Quella Passione che, abbracciata ai nostri profondi Valori, ci ha permesso di raggiungere gli incredibili risultati che oggi meritiamo di celebrare e che sono frutto delle tante scelte che abbiamo fatto insieme, giorno dopo giorno. **Scom-**

**mettere su di noi**, è stata la vera scelta vincente che con orgoglio rinnoviamo ogni giorno. Siamo partiti da zero e siamo arrivati ad essere una eccellenza conosciuta e stimata sia all’interno del nostro Gruppo sia in tutto il settore ove operiamo, un’eccellenza formata da Persone che credono in ciò che fanno, facendo insieme “la reale differenza”. Un gruppo che non ha mai avuto paura di cambiare, sia per migliorare che per crescere, crescere ed innovare, una costante vincente della nostra storia. Abbiamo imparato che crescere vuol dire cambiare, anche che cambiare può sembrare difficile, ma sappiamo che i nostri cambiamenti sono sempre stati frutto di una ben definita strategia, una strategia lungimirante e volta a creare ricchezza, cultura e benessere per noi e per il territorio in cui viviamo. Non di meno, abbiamo deciso di condividere quei Valori che da sempre abbracciamo, uno stile di vita che ci riportano sempre al nostro motto: **Far del bene, fa bene e ci fa stare bene**. Far del bene grazie ai benefici psico-fisici delle nostre tisane che sono oramai apprezzate in tutta Europa alla velocità di 33 bustine vendute e confezionate al secondo. Far del bene con le attività di volontariato e di gruppo che sempre di più ci uniscono e che abbiamo deciso insieme di fare. Far del bene all’ambiente, per lasciare un mondo migliore. Far del bene, aiutando la nostra crescita professionale e personale con i tanti studi mirati ed i corsi di aggiornamento che ci mantengono costantemente al passo con i tempi. Sappiamo che il vero motore, la vera forza di TeaPak, sono e sempre

saranno le Persone. NOI tutti insieme, abbiamo con orgoglio cercato di mettere sempre al centro di tutto le Persone, dimostrandolo con i fatti, sia nelle attività giornaliere che con i grandi progetti che ci siamo prefissati. **Abbiamo scelto di scommettere su di noi** perché sapevamo di poterlo fare e, fino ad ora, abbiamo avuto ragione! Abbiamo scelto di scommettere su di noi e su un futuro migliore, per tutti noi e per tutto ciò che ci circonda mantenendo viva la nostra dimensione comunitaria, perseguendo il bene comune come obiettivo giornaliero, come scelta aziendale e di vita. L'enorme sfida di costruire un posto migliore, la nostra nuova casa, dove produrre le nostre tisane, dove continuare a fare del bene, del bene per noi, del bene per chi ci circonda, ma anche per chi cerchiamo di aiutare è stata vinta, vinta senza indugi, anche affrontando con successo avversità che mai avremmo potuto immaginare, ma la nostra attitudine al cambiamento e il nostro adattarsi agli eventi per perseguire uno scopo giusto, ci ha premiati. Il nostro nuovo stabilimento di Via Bicocca è, oltre che bellissimo, stato costruito esattamente come ce lo eravamo immaginati, rispettando i tempi e i costi che ci eravamo prefissi, ma soprattutto rispettando quegli Standard e Criteri che ci permetteranno di vivere la nostra vita lavorativa in un ambiente più adatto a noi, più bello ed efficiente, più sano e più professionale, e che ci potrà dare quella Serenità e Protezione che tutti noi meritiamo, per molto tempo a venire. **Quel mezzo kilometro che ci separava da Via Colombarotto** è stato, come ben sapete, un lungo viaggio. Un lungo viaggio che è stato possibile solo grazie al Team di Persone competenti e piene di passione quali siamo e che continuiamo a dimostrare di essere tutti i giorni. Come sempre, le cose semplici non ci appassionano ed è per questo che so già di poterVi ringraziare Tutti anche per la passione che continuerete a metterci per vincere le sfide che si proporranno sul nostro cammino nei prossimi anni. Grazie a tutti noi, grazie perché insieme abbiamo fortemente creduto alla forza delle Idee che ci hanno permesso di arrivare fin qui e grazie alle idee che **ci permetteranno di arrivare dove, insieme, sceglieremo di voler andare**. Siamo e saremo motivo di **ispirazione** per tanti. **Grazie TeaPakies, unici!**

---

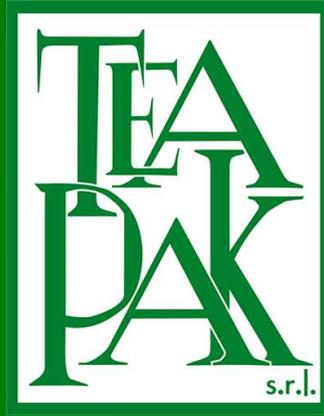
*Andrea Costa*

TeaPak Managing Director





Grafiche e testi: Alice Sirtori



TeaPak s.r.l. SB • Imola

UPLIFT HUMANITY  
BY SERVING  
BODY, MIND AND SPIRIT  
WHILE HEALING OUR PLANET.

TeaPak s.r.l. SB  
Via Bicocca, 15/L • 40026 - Imola (BO) • Italy



0542 484300

