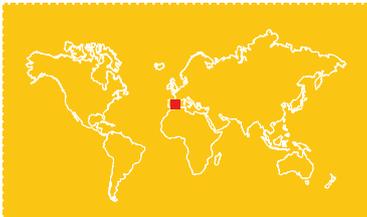




Hida Alimentación.



SECTOR ALIMENTARIO

Hida Alimentación S.A.

Grupo Hida Alimentación

Mula, Murcia, España

>> enfardadoras

SMIFLEXI SK450T - LSK35T

>> empaquetadora

SMIFLEXI MP 300



▪ Murcia: el huerto de Europa

En la encantadora región de la comunidad autónoma de Murcia, situada en la parte suroriental de España, entre Andalucía, Castilla-La Mancha y Valencia, en la costa del Mar Mediterráneo, se obtiene la mayor producción de hortalizas de Europa. No a caso a Murcia se la conoce como “el huerto de Europa”. Los agricultores y las empresas de la transformación de los productos agrícolas trabajan en un ambiente ideal, beneficiándose del excelente microclima que caracteriza esta región. Las dinámicas y competitivas empresas agrícolas de Murcia producen y comercializan distintos tipos de productos como el vino, el arroz, el aceite de oliva, los limones y la páprika. A su vez, las empresas de producción de conservas alimenticias, de zumos, de bebidas y de alimentos congelados contribuyen a crear uno de los más activos e innovadores distritos productivos de Europa. La sociedad Hida Alimentación S.A. opera en el centro de este gran y fértil contexto ambiental. Más de 56 años de actividad, junto a continuas inversiones en nuevas tecnologías productivas, han llevado a esta empresa española a conquistar una posición de líder en el mercado nacional e internacional. Para apoyar el crecimiento de su volumen de negocios, Hida ha elegido instalar dos nuevas empaquetadoras en film termorretráctil de las series Smiflexi SK y LSK, así como una empaquetadora de franjas envolventoras de la serie MP 300, que permiten a la sociedad española una considerable mejora de su eficiencia productiva.

La innovación tecnológica al servicio de la cocina tradicional

■ Fundada en 1954 en la ciudad de Murcia, Hida Alimentación es una empresa de producción de conservas vegetales que ha facturado unos 14 millones de euros en el 2010. En los últimos años la empresa ha experimentado una fuerte expansión comercial, alcanzando una posición de líder en el mercado español (datos Nielsen 2010) en la producción de "Tomate frito casero", característica salsa a base de tomate frito. La empresa española también se dedica a la elaboración y producción de una gran variedad de productos caseros tales como "pisto, cebolla frita, zarangollo (calabacines y cebollas), asadillo, gazpacho y cabello de ángel"; completa la

gama una línea de alimentos ecológicos a base de tomate frito, calabacines y pimientos asados con tomate frito. Las salsas y las conservas de marca Hida se producen con métodos artesanales utilizando hortalizas y fruta de primera calidad, seleccionadas atentamente entre las mejores variedades de los cultivos locales y cosechadas en su punto justo de maduración. La calidad suprema del producto acabado también se obtiene gracias al cuidadoso proceso de transformación de la "materia prima", que prevé el uso de aceite de oliva virgen extra como elemento clave de la dieta mediterránea (sana, equilibrada y sin colesterol). La alta calidad de los productos Hida ha permitido a la empresa obtener importantes premios y reconocimientos que demuestran que la genuinidad alimentaria, la calidad de las materias primas utilizadas, la innovación tecnológica y la producción industrial son una unión de éxito seguro.



Equipos a la vanguardia para una mayor flexibilidad operativa



Alimentación se ha convertido en un punto de referencia de ámbito nacional entre las marcas de productos en el establecimiento de Mula.

Las máquinas de embalaje Smiflexi LSK 35T, SK 450T y MP 300 han satisfecho plenamente las expectativas de Hida por lo que se refiere a la versatilidad y flexibilidad, ya que pueden pasar en muy poco tiempo de un tipo de formato a otro, y se adaptan fácilmente a trabajar con nuevos

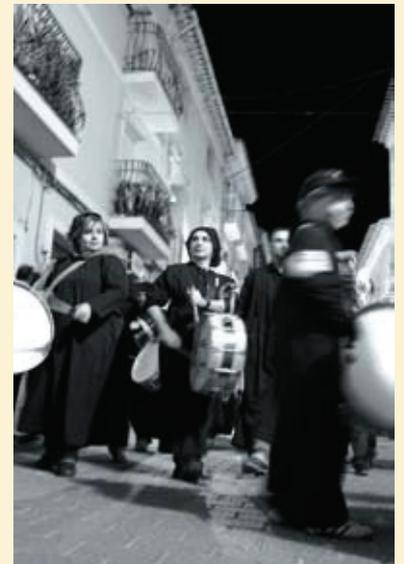
■ En el transcurso de los últimos seis años la sociedad Hida Alimentación ha llevado a cabo un ambicioso proceso de modernización de sus líneas de producción, apostando fuertemente por la innovación tecnológica de máquinas y equipos. Gracias a las decisiones que el equipo directivo de la empresa ha tomado pensando en el futuro, dicho proceso de innovación ha permitido a Hida Alimentación crecer y desarrollar considerablemente su cuota de mercado, sin menguar por ello la calidad "artesanal" de sus

productos alimenticios. Para completar este proceso de innovación, la empresa española recientemente ha iniciado la producción en la nueva fábrica de Mula, que ocupa una superficie de más de 22.000 m² y está provista de las últimas tecnologías para la transformación de frutas y hortalizas, así como la producción de salsas, conservas y otros productos a base de fruta y verdura. Gracias a la capacidad productiva en continuo crecimiento y a la consolidada red logística y de distribución, Hida



▪ La “noche de los tambores”

En Mula, ciudad de la comunidad autónoma de Murcia, la noche del “Martes Santo” el tambor se convierte en protagonista y no descansa hasta el día siguiente. Es la “noche de los tambores”, una fiesta tradicional que se remonta a mediados del siglo XIX, abierta a todo aquel que quiera participar y tenga a disposición un tambor. Los tamboristas sólo llevan una túnica negra y, en ocasiones, un capirote. El rimbombo de los tambores empieza la medianoche del “Martes Santo” en la plaza del Ayuntamiento de Mula; a partir de ese momento, el sonido de las percusiones marca el ritmo de la ciudad hasta las cuatro de la tarde del día siguiente. La gran participación de la población local y de los turistas crea un espectáculo espontáneo de tamboristas de todo tipo, que compiten en una prueba de destreza y resistencia.



productos, formatos y envases.

Así es, todos los modelos de empaquetadoras SMI de la serie Smiflexi son especialmente aptos para líneas de embotellado multi-producto y multi-formato, donde el paso de un trabajo al otro debe ser fácil, rápido y económicamente

sostenible.

Desde hace más de cincuenta años Hida Alimentación pone en primera línea la satisfacción de las necesidades y de los gustos de sus clientes, personalizando recetas, envases y embalajes.

Para proponer un embalaje innovador y de efecto que

HIDA ALIMENTACIÓN



represente del mejor modo posible las marcas del grupo, la empresa española ha elegido la empaquetadora en franjas envolventoras de cartoncillo de la serie Smiflexi MP; esta última está dedicada al embalaje de latas de hojalata de 500 gr y 6 onzas en los formatos 1x3 y 1x2. La máquina elegida por Hida es muy versátil y también puede empaquetar botellas,

briks y tarros de plástico, metal y cristal en diferentes tipos de paquete a una velocidad máxima de 300 paquetes por minuto (en función del tipo de envase y del formato seleccionado). En la misma línea de producción se ha instalado una empaquetadora en film termorretráctil modelo Smiflexi LSK 35T, que realiza paquetes 1x3 y 1x2 -procedentes de la MP



300- en los formatos 8x3 y 8x2 en bandeja + film; la misma enfardadora puede embalar latas, botellas y tarros de cristal en distintas configuraciones

■ Premiada por su excelente calidad

La calidad total es uno de los principios que inspiran la "misión" empresarial de Hida Alimentación, como así lo demuestran las certificaciones ISO-9001:2000 (sistema de gestión de la calidad) e ISO 14001:2004 (sistema de gestión medioambiental). Calidad, tradición y reconocimientos se unen con maestría y habilidad para obtener la satisfacción completa del cliente. Estos son algunos de los premios más importantes que ha recibido la empresa española, que de reciente se ha establecido en Mula:

- Premio EROSKI como mejor producto de la región de Murcia (2001)
- Premio CARREFOUR a la mejor pequeña-mediana empresa de Murcia (2001)
- Premio a la CALIDAD AGROALIMENTICIA por las mejores innovaciones e investigaciones (2004)
- Premio MERCURIO a la industria de la región de Murcia (2005)
- Reconocimiento SABOR DEL AÑO por el producto Gazpacho (2009)
- Premio de la región de Murcia por la EXCELENCIA EMPRESARIAL (2010).



(por ejemplo 8x5 y 5x2 sólo en bandeja) o bien 3x2, 4x3, 5x2 o 6x4 en bandeja + film para las latas de hojalata de 500 gr. o 12 onzas.

En la segunda línea de embotellado del nuevo establecimiento de Mula, Hida Alimentación ha decidido instalar una empaquetadora Smiflexi de 45 paquetes por minuto, modelo SK 450T, apta para el empaquetado de latas, botellas y tarros de cristal en diferentes configuraciones en bandeja + film o bien sólo en bandeja. Las enfardadoras de la serie SK, disponibles en una amplia gama de modelos en versión de pista simple y pista doble, están provistas de un sistema electrónico de agrupación del producto y de cambio de formato automático.

■ Murcia: la “cocina del huerto”

La región de Murcia cuenta con una tradición gastronómica que representa el punto de encuentro entre productos de excepcional calidad e innovadoras recetas, fruto de las influencias culinarias de los muchos pueblos que han habitado en la región en el transcurso de los siglos. La amplitud y diversidad geográfica de Murcia se expresa en una gran variedad de recetas en las que se emplea pescado y marisco del Mar Menor y del Mar Mediterráneo, fruta y hortalizas de la tierra, carne y embutidos tradicionales, además de excelentes vinos. En el recetario gastronómico de la comunidad de Murcia también destacan los platos a base de arroz, los embutidos, las conservas, los frutos secos, las plantas aromáticas, la fruta y los pasteles. Hablar de gastronomía de Murcia significa hablar de los productos de la huerta, especialmente de la verdura, presente en la mayoría de sus platos típicos. En este “paraíso de los gourmets” se puede degustar: las habas frescas fritas con cebolla; las habas secas hervidas en el famoso michirones (guiso de habas con jamón, chorizo, panceta y especias); el ajo fresco, presente en casi todos los guisos (que también se puede preparar salteado con acelgas o en



tortilla); el cardo en salsa de almendras; el zarangollo (pastel de calabacines y cebollas); las alcachofas; los pimientos asados en ensalada; el gazpacho (preparado con distintas hortalizas: tomates, pimientos rojos, pimientos verdes, pepino, cebolla, ajo y aceite de oliva); el pisto regional, hecho con tomates, pimientos verdes y rojos, berenjenas y calabacines; el asadillo a base de pimientos rojos asados al horno y de tomates maduros, ajo, comino y aceite de oliva, que sirven para la salsa que se ha de mezclar con los pimientos.

