

LEE KUM KEE

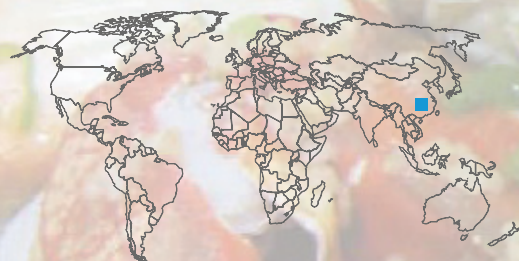
SECTEUR ALIMENTAIRE

Lee Kum Kee Food Co. Ltd.

Jiangmen City, Chine

Groupe: Lee Kum Kee International Holdings Ltd.

◆ Encartonneuse
Smiflexi WP 400 + PID



GEO LOCATION

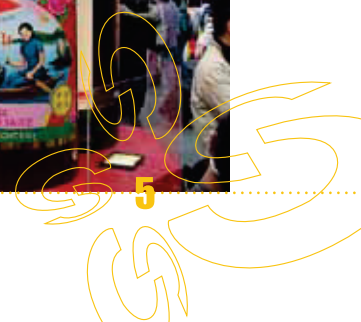
INSTALLATION / Lee Kum Kee



En vue de comprendre le dynamisme de l'industrie chinoise il y a lieu de visiter la région du Delta du Pearl River (Fleuve des Perles), l'une des zones les plus laborieuses du Pays qui, se basant sur une architecture sociale, économique et industrielle complexe, s'étend entre les métropoles de Hong Kong, Shenzhen, Macao et Guangzhou. Le développement de ces grands centres urbains est le fruit d'un entrelacement de plusieurs facteurs, parmi lesquels l'intervention publique, les stratégies d'entrepreneurs privées et une série d'évolutions locales, nationales et transnationales. C'est dans ce contexte économique qu'est issue et se développe la société Lee Kum Kee, leader de marché dans la production et commercialisation de sauces d'assaisonnement, les plus connues desquelles sont la sauce d'huître aromatisée et la sauce de soya. L'usine de Xinhui de l'entreprise



chinoise - qui avec une surface de production de 1.700 hectares est la plus grande "fabrique" du groupe - s'en est remise à l'expérience et à la technologie SMI pour l'emballage des bouteilles de sauce en boîtes de carton tout à fait fermées, réalisées par une encartonneuse wrap-around Smiflexi modèle WP 400 pourvue d'un dispositif d'insertion de séparateurs préformés.



LEE KUM KEE

COMMENT NAÎT UNE
MARQUE INTERNATIONALE

Il est difficile de supposer qu'une petite erreur de distraction au cours de la cuisson des huîtres puisse procurer une telle renommée internationale. Et pourtant c'est justement ce qui s'est passé à la fin du dix-neuvième siècle à Lee Kum Sheung, fondateur de l'entreprise homonyme, alors qu'il travaillait dans un petit restaurant, qui vendait la soupe aux huîtres. Un jour, pendant qu'il était en train de cuisiner comme d'habitude les huîtres, Lee Kum Sheung perdit la notion du temps et la cuisson désormais prolongée du plat dégagea une forte odeur dans toute la cuisine. Ce fut à ce moment-là que ce cuisinier-inventeur, en soulevant le couvercle de la casserole,



constata que la soupe aux huîtres, normalement liquide et claire, s'était transformée en une sauce marron et épaisse, qui, à son grand étonnement, exhalait un arôme et un goût sans pareil et incroyablement délicieux. D'où est issue l'idée de commercialiser un nouveau produit, qui dans le cours des décennies est devenu très populaire et apprécié dans le monde entier. C'est en 1888 que fut constituée la société Lee Kum Kee pour la production de masse de la sauce aux huîtres, qui est devenue désormais l'ingrédient de base de nombreux mets



INSTALLATION / Lee Kum Kee

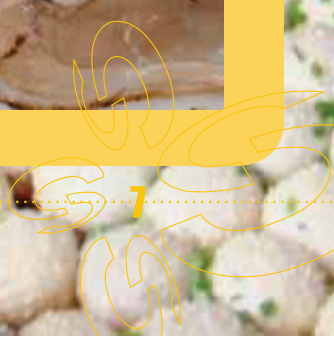
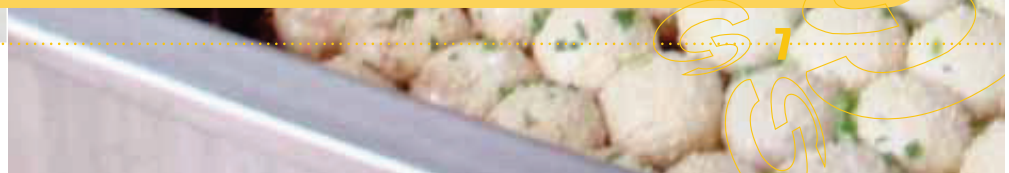


chinois ainsi qu'un assaisonnement fondamental de la cuisine cantonaise et de celle de la Chine du Sud. Au fil des années la production de l'entreprise s'est au fur et à mesure développée jusqu'à comprendre plus de 300 variétés de sauces et d'assaisonnements, parmi lesquels la sauce de soja, la sauce hoisin et la sauce au piment. Grâce à l'emploi d'outillages de haute technologie, Lee Kum Kee s'est aussi spécialisée dans la production d'assaisonnements à base d'herbes et d'aliments sains, qui



La sauce aux huîtres dans la cuisine chinoise

La sauce aux huîtres est essentielle dans la cuisine chinoise: obtenue de la cuisson à l'eau des huîtres, cet assaisonnement est très riche et savoureux et s'utilise pour la viande comme pour les légumes, notamment selon la version appliquée dans la cuisine cantonaise. Il s'agit d'une sauce de couleur foncée à base d'extrait d'huîtres et de sauce de soja, qui, contrairement à ce que l'on pourrait penser, n'a pas le goût de poisson. Son goût léger et salé n'ajoute pas de nouveaux parfums aux mets, mais au contraire il exalte la saveur des aliments, auxquels elle s'accompagne, notamment les plats de viande ou de poisson; de plus elle est utilisée comme ingrédient dans certains hachis à base d'ail ou d'oignons et d'autres ingrédients.



permettent de respecter la culture traditionnelle chinoise visant au bien-être personnel. Lee Kum Kee a été aussi nommée la marque en ligne la plus populaire et a obtenu des reconnaissances et prix prestigieux.



INSTALLATION / Lee Kum Kee



LA CUISINE CHINOISE ENTRE PHILOSOPHIE ET MÉDECINE

Lee Kum Kee vante une longue tradition de l'entreprise, se basant sur des valeurs telles que pragmatisme, intégrité et esprit d'initiative constant. Dès les origines au XIXe siècle l'entreprise s'est engagée dans la réalisation de produits de haute qualité sachant encourager au mieux la cuisine chinoise dans le monde entier et réaliser d'une telle façon un pont culinaire et culturel entre Orient et Occident. La cuisine chinoise distingue les aliments "yin", féminins, tendres et rafraîchissants, tels que les légumes et les fruits, des aliments "yang", masculins, frits, épicés ou à base de viande, ayant un effet chauffant sur l'organisme. En effet, un repas de qualité doit savoir soit harmoniser les goûts soit trouver un équilibre entre le froid et le chaud. Dans la culture chinoise pluri-millénaire, de plus, les repas ont une forte valence sociale, au point que les plats sont souvent mis en commun sur une table ronde, parfois surmontée par un plat tournant sur lequel ils sont posés. La cuisine traditionnelle chinoise se base sur peu d'ingrédients, étant cependant indispensables: outre le riz et la pâte phyllo, ce qui ne doit jamais manquer est assurément la sauce, qu'elle soit de soja, aux huîtres ou d'autre nature.



Aujourd'hui, après 124 ans de sa fondation, l'entreprise détient d'importantes parts de marché au niveau national et international. En effet, Lee Kum Kee est une marque très connue même en dehors de la Chine et est devenue le synonyme de l'esprit d'entreprise chinois et le symbole de qualité et confiance. Toute l'activité d'entreprise de cette société chinoise tourne, en effet, autour du concept de "prendre en considération les intérêts des autres" ainsi que des principes de pragmatisme, intégrité et engagement. Les deux missions de l'entreprise, c'est-à-dire "encourager la cuisine chinoise dans le monde entier" et "moderniser et en encourager les produits traditionnels à base d'herbes chinoises saines", ont décrété le succès mondial du groupe Lee Kum Kee, dont la gamme de production de plus de 300 sauces et assaisonnements est distribuée dans plus de 100 Pays sur les cinq continents. La société a son siège à HongKong, mais ses

QUELQUES CURIOSITÉS

Lee Kum Kee fut fondée en 1888 dans la ville de Nanshui, préfecture de Zhuhai, dont le nom en chinois signifie littéralement "mer des perles", étant donné qu'elle se dresse dans la région du delta du Pearl River (Fleuve des Perles), le troisième fleuve chinois pour la longueur (2.400 km) après le Fleuve Bleu et le Fleuve Jaune et le second pour le débit. Le Fleuve des Perles est connu aussi sous le nom de Yue Jiang, c'est-à-dire "Fleuve de Guangdong". Son nom provient d'un rocher qui affleure dans la rade de Canton et qui à présent se situe le long de la berge à cause du changement du cours du fleuve. Le Fleuve des Perles se jette dans la Mer chinoise du Sud entre Hongkong et Macao. L'estuaire tient son nom de "Bocca Tigris", lui étant donné par les Portugais en raison d'une petite île ayant l'aspect d'une tigresse accroupie. Le Bocca Tigris est traversé par le pont Humen, une structure suspendue de 888 m de longueur, mettant en communication le district Nansha de Guangzhou avec la ville de Humen.

produits sont commercialisés dans toute la Chine et dans de nombreux marchés étrangers, parmi lesquels l'Amérique du Nord, l'Europe, le Sud-est de l'Asie et l'Australie. La production a lieu auprès des 5 unités de production situées dans les villes de Xinhui, Huangpu, HongKong, Los Angeles et en Malaisie.

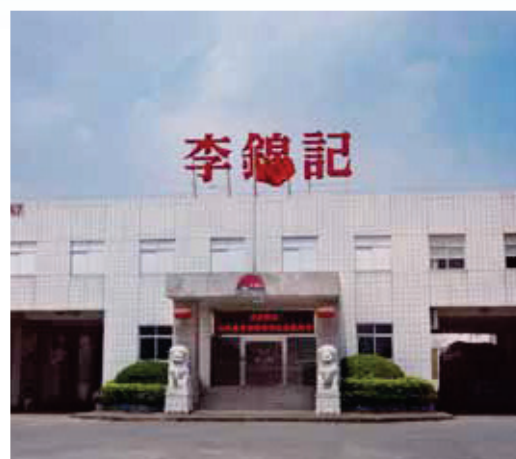


EMBALLAGE INNOVANT ET PRODUCTIVITÉ ÉLEVÉE



Les encartonneuses wrap-around de la série WP de Smiflexi installées auprès de l'usine Lee Kum Kee sont des machines automatiques pour le conditionnement de différents types de récipients dans des emballages diversifiés et extrêmement innovants pour le marketing du produit. Les récipients peuvent être emballés aussi bien dans

des boîtes de carton ondulé tout à fait fermées et/ou dans des barquettes en carton. Après l'achat d'une première machine de conditionnement en 2008, l'entreprise chinoise s'est à nouveau adressée à la technologie SMI pour la fourniture récente d'une nouvelle machine automatique, à même d'emballer 12 bouteilles en verre de plusieurs capacités (de 250 g à 905 g) au format 4x3 dans des boîtes de carton tout à fait fermées. Le système de conditionnement de type wrap-around autorise l'emploi d'une seule machine, l'"encartonneuse", pour y former la boîte de carton autour du groupe de récipients. Par le biais du fonctionnement en continu, la formation du paquet a lieu sans effectuer des arrêts de machine, avec la possibilité conséquente d'obtenir des cadences de production élevées au bénéfice de l'efficacité de toute la ligne. Grâce au système wrap-around les encartonneuses Smiflexi de la série WP assurent une ample souplesse d'emploi, une haute cadence de production,



INSTALLATION / Lee Kum Kee

PID - DISPOSITIF D'INSERTION DE SÉPARATEURS PRÉ-MONTÉS

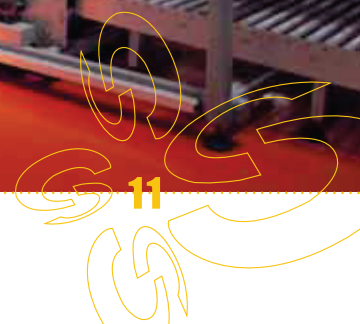
Le PID SBP® et le magasin des séparateurs pré-montés correspondant sont positionnés à l'entrée de la machine, au-dessus de la zone de formation du paquet. Par rapport à la méthode traditionnelle d'insertion de séparateurs non montés de carton ondulé, le PID SBP® permet de:

- réduire le coût d'achat des séparateurs d'environ 20% ainsi que le volume de stockage de ceux-ci d'au moins 60%;
- conserver le même encombrement d'une encartonneuse standard, étant donné que le magasin des séparateurs comme le dispositif d'insertion sont montés à la partie supérieure de la machine d'emballage;
- accélérer le processus d'insertion des séparateurs et celui de chargement du magasin correspondant, puisque ceux-ci sont déjà pré-montés;
- réduire la sensibilité des séparateurs à l'humidité et aux variations climatiques.



aucun choc entre la découpe et les récipients, une meilleure stabilité de l'emballage, une gestion facile des paquets du point de vue logistique et des propriétés de personnalisation graphique remarquables de l'emballage pour le marketing du produit. De ce fait, le rôle de l'emballage secondaire ne se limite pas au seul aspect fonctionnel de protéger le produit qui y est contenu, mais il devient très important pour attirer le consommateur final grâce aux campagnes publicitaires ou promotionnelles étudiées ad hoc. De plus, Lee Kum Kee a décidé d'équiper l'encartonneuse WP 400 récemment installée par SMI de l'accessoire

PID (Partition-Inserting Device), qui permet d'insérer des séparateurs pré-montés de carton léger tendu à l'intérieur des boîtes en carton, de manière à fournir la protection maximum contre les dommages ou ruptures aux récipients emballés et à préserver les étiquettes de ces derniers d'abrasions possibles.



LA PAROLE AU CLIENT

Interview à Fan Xiao Gang,
Directeur Général de Lee Kum Kee Xinhui



Lee Kum Kee Group est une société renommée d'origine chinoise, qui fournit une très vaste variété de sauces et d'assaisonnements dans plus de 100 Etats sur les cinq continents. Quelle est la clé de votre succès?

"Depuis des années Lee Kum Kee est engagée dans l'amélioration continue de son organisation, dans l'objectif prioritaire d'acquérir des parts de marché de plus en plus importantes et de devenir, là où elle ne le serait pas encore, un point de repère de millions de familles aux prises avec les choix alimentaires. Au cœur du succès de Lee Kum Kee il y a une véritable vocation

pour satisfaire les besoins de tous les clients et, afin de mettre en pratique les principes de Lee Kum Sheung, fondateur de la société, un dévouement particulier dans la recherche de nouveaux produits et dans l'adaptation de ceux qui existent aux nouveaux goûts et préférences de notre vaste marché. C'est ainsi que Lee Kum Kee a développé plus de 300 produits de succès différents, qui, commercialisés dans un millier d'emballages divers, assurent à nos clients la possibilité de choisir le format le plus adéquat à leurs exigences et à notre entreprise d'intercepter des opportunités de

... Côté gauche:

Jack Lee, Sales Account Manager de SMI Machinery Beijing Co. avec Mo Guo Dong, Directeur de Production de Lee Kum Kee et Fan Xiao Gang, Directeur Général de Lee Kum Kee Xinhui.





❖ Ci-dessus:

le Président de Lee Kum Kee Sauce Group, Charlie Lee (au centre de la photo), reçoit le prix "1st Outstanding CSR Entrepreneur Award" de la part du magazine "The Mirror Magazine", pour le compte de Lee Man Tat, Président de Lee Kum Kee.

vente de plus en plus importantes".

Le partenariat avec SMI, quel rôle joue-t-il pour le succès de votre entreprise?

"Après de notre usine de Xinhui est actuellement installée une encartonneuse wrap-around Smiflexi modèle WP 450, nous ayant été fournie par SMI en 2008, qui travaille dans une ligne de production automatique et qui contribue à accroître le rendement de production de l'installation. L'achat récent d'une deuxième encartonneuse SMI, cette fois-ci une WP 400 dotée d'un PID (Partition-Inserting Device), nous a permis de satisfaire aux nouvelles exigences de conditionnement requérant l'insertion de séparateurs préformés en carton léger entre les récipients emballés dans des boîtes de carton. La flexibilité des machines d'emballage proposées par SMI représente un élément fondamental pour Lee Kum Kee, qui est ainsi à même de proposer au marché sa très vaste variété de produits, en les emballant dans des configurations multiples et des formats différents.

En outre, l'emballage est souvent un véhicule publicitaire important, que notre entreprise peut utiliser de la meilleure façon grâce à la vaste surface à imprimer des boîtes produites par les encartonneuses Smiflexi de la série WP. Par conséquent, il est naturel que même à l'avenir Lee Kum Kee continue à choisir SMI comme son partenaire de confiance".

Quels sont les principaux défis que l'industrie "food & beverage" doit affronter à l'heure actuelle en Chine?

"Le fait que la Chine soit la seconde plus grande économie au monde a fortement influencé le développement de meilleurs critères de qualité dans la vie des chinois, ce qui a amené à une demande croissante de produits d'usage courant. Devant à de telles tendances de marché, les producteurs chinois d'aliments et boissons, parmi lesquels Lee Kum Kee, doivent s'évoluer sans cesse, en vue d'obtenir la satisfaction totale de leurs clients et mener des recherches et études de marché, afin d'améliorer constamment

la qualité des produits et des services offerts. Il s'ensuit que le fait de fournir le juste produit, dans le juste emballage, au juste prix devient une priorité inéluctable, pour fidéliser la clientèle qui existe déjà et convaincre la potentielle à acheter nos produits. De plus, parmi les défis plus importants que l'industrie alimentaire chinoise doit affronter, il faut considérer également la modernisation constante et l'agrandissement des installations automatiques d'emballage, permettant de gérer efficacement les changements fréquents de lot de production, de format et d'emballage, irréalisables avec les systèmes de vieille conception".

Combien est-il important pour Lee Kum Kee que SMI soit présente en Chine avec des filiales et un personnel local?

"Pour notre entreprise une présence directe de SMI dans notre Pays est fondamentale, comme l'est la présence d'une équipe chinoise qui partage avec nous langue, culture, traditions, etc. Grâce au professionnalisme et à la disponibilité des salariés SMI en Chine, Lee Kum Kee sait de pouvoir toujours compter sur un support technique et commercial adéquat soit qu'il s'agisse de concevoir de nouveaux projets d'expansion de notre capacité de production soit qu'il s'agisse d'obtenir une assistance technique qualifiée, afin de gérer de la meilleure façon les machines de conditionnement SMI installées dans nos usines; sans pour autant oublier l'importance de pouvoir recevoir des pièces de rechange à bref délai directement des dépôts des filiales locales de SMI".

