

Stabburet.



SECTEUR ALIMENTS

Stabburet AS

Groupe Orkla
Rygge, Norvège

- » conditionneuse
SMIFLEXI CM 350
- » tapis et diviseur
SMILINE DV 200



■ Il est impossible de ne pas rester foudroyés par la beauté unique de la Norvège, qui, ce n'est par hasard, a été la source d'inspiration par le passé de nombreux poètes, artistes et écrivains. Les paysages naturels varient de la toundra aux plages, de paysages de pêcheurs enchanteurs - qui semblent sortis d'un livre de contes de fée - à de vastes forêts non contaminées, de calottes spectaculaires de glace aux fjords très célèbres (qui sont désormais le symbole du Pays). La Norvège est en état de se faire aimer de la part de toute sorte de voyageur, en hiver,

lorsqu'elle est couverte d'un manteau épais de neige, comme en été, lorsque la nature se réveille et redonne des forces au paysage et aux personnes. En Norvège l'été est magique : le ciel s'ouvre à la force des rayons du soleil, le bleu devient intense et les roches ressortent bien nettes dans les fjords. Les heures de lumière augmentent et la nuit se colore : c'est le spectacle naturel du "soleil de minuit", lorsque le soleil se maintient même la nuit au-dessus de la ligne imaginaire de l'horizon et engendre de fortes émotions chez ceux qui le regardent.

Stabburet:

La tomate rencontre la Norvège

■ A Rygge se trouve l'unité de production de la société Stabburet AS, l'un des producteurs et distributeurs les plus importants de genres alimentaires de la Norvège. Grâce aux marques telles que Idun Tomatoketchup, Grandiosa, Nora Nugatti et Fun Light, l'entreprise norvégienne a acquis une position de leadership dans le marché des sauces alimentaires, des produits

surgelés et d'autres produits alimentaires. Tous les jours les produits de Stabburet forment une partie significative des repas de centaines de milliers de norvégiens ; pizza, sauces, aliments prêts, boissons et casse-croûtes sont en effet commercialisés par les chaînes principales de magasins au détail et sont utilisés par les chaînes de restauration les plus répandues. Parmi les nombreux produits de la marque norvégienne, le ketchup de la marque "Idun Tomato" est sans aucun doute l'un des plus vendus : d'où la nécessité pour Stabburet de disposer d'un système de conditionnement très éclectique, en mesure d'emballer des conteneurs de ketchup de différentes capacités en plusieurs configurations de paquet. Depuis 1956 la sauce tomate Idun Tomato est présente sur les tables de presque tous les norvégiens, grâce à son goût unique de tomates fraîches et au caractère reconnaissable du conteneur, dont le style est resté inchangé pendant plus de 30 ans. Récemment, Stabburet a lancé une version mise à jour de la bouteille déjà dans le commerce, en visant à



un "design" innovant à la forme ovale. L'introduction sur le marché du nouveau conteneur a été facilitée aussi par l'installation d'une nouvelle conditionneuse combinée Smiflexi de la série CM, qui dès le début du projet s'est révélée la machine idéale grâce à sa grande souplesse opérationnelle et facilité de gestion et contrôle ; ces caractéristiques ont autorisé la production des deux conteneurs ainsi que l'intégration facile de la machine de conditionnement avec les systèmes de palettisation pré-existants.



Conditionnement combiné :

la solution idéale pour toutes sortes d'exigence



■ Afin de répondre avec efficacité aux nouvelles tendances du marché, les producteurs du secteur "aliments et boissons" visent de plus en plus aux systèmes d'emballage secondaire très éclectiques et tout à fait automatisés tels que les conditionneuses combinées de la série Smiflexi CM, qui regroupent dans une seule machine les fonctions d'une encartonneuse wraparound, d'une barqueteuse et d'une fardeleuse sous film thermorétractable. Le modèle installé auprès de l'usine Stabburet de

Rygge, Norvège, emballe des conteneurs de ketchup à base ronde et rectangulaire, pour l'acheminement desquels on a fourni un diviseur Smiline modèle DV200. La conditionneuse combinée CM 350 réalise une ample gamme de solutions de conditionnement de haute qualité dans plateaux et film, uniquement plateau et boîte en carton complètement fermée. Lorsque le programme de fabrication prévoit le conditionnement dans un seul plateau ou boîte wraparound, le four

de thermorétraction et le système d'enveloppement du film sont automatiquement désactivés par le système de contrôle de la machine. Les configurations réalisées par le modèle installé dans l'usine norvégienne vont des petits paquets 3x3 plateau et film et uniquement plateau pour les flacons de 520 g aux plus grands formats 5x2, toujours plateau et film et uniquement plateau en cas de conteneurs de 890 g. Le conditionnement des flacons précédents de 540 g était 870 g est par contre réalisé uniquement en plateau et boîtes en carton ondulé.

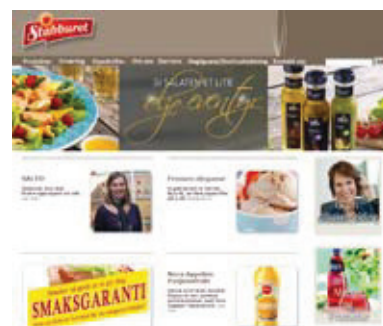
La conditionneuse Smiflexi de Stabburet est munie aussi d'une bande supplémentaire de refroidissement placée à la sortie du tunnel, assurant





la thermorétraction parfaite des paquets dans le format 5x2 et autorisant la rotation de 90°. La série CM de Smiflexi représente pour la société norvégienne la solution idéale à ses exigences de production, du fait qu'elle donne "le mieux de soi" justement dans des lignes de conditionnement caractérisées par de fréquents "switch" d'un produit à l'autre ou d'un format à l'autre. En même temps que l'introduction sur le marché de la nouvelle bouteille "squeezeable", Stabburet a lancé un processus de standardisation des emballages ; c'est pourquoi l'entreprise norvégienne a unifié formes et dimensions des paquets qui composent un "full pallet" (subdivisés à nouveau en paquets simples avant d'être positionnés sur les étagères) et de ceux qui composent un 1/3 de palette (directement positionnés

sur les étagères). L'unique différence est représentée par le type d'emballage final, du moment que les fardeaux directement positionnés sur les étagères sont conditionnés dans un seul plateau en carton.



■ Couronnés pour l'innovation et la créativité

On a décerné à Stabburet AS le prix pour la 10e édition du "Grand Prize", une compétition organisée au sein du groupe Orkla, en vue de sensibiliser les entreprises qui en font partie intégrante sur l'importance des outils publicitaires et pour couronner celles qui ont réalisé le produit le plus innovant ainsi que la meilleure publicité. Stabburet a reçu cette reconnaissance pour les produits à tartiner récemment lancés sur le marché, qui sont parmi les "top sellers" de la marque norvégienne.



Les nouveaux défis

de l'emballage secondaire



■ Stabburet est une entreprise leader en Norvège en ce qui concerne la production d'alimentaires. Fondée par Gunnar Nilsen en 1943, l'entreprise scandinave, appartenant au groupe Orka Foods, possède 8 établissements de production dans la Norvège du Sud et engage globalement plus de 1000 salariés. La structure actuelle de l'entreprise est le résultat de la fusion et de l'acquisition de plusieurs sociétés, qui, très rapidement ont amené Stabburet à s'emparer de la position de leadership sur le marché de repère. Il suffit de penser que déjà en 1947, seulement après 4 ans de la fondation, l'entreprise occupait une position de relief parmi les producteurs de poisson frais et mis en boîte. Le développement de Stabburet est distingué par des défis de compétition continus, qui lui ont permis d'obtenir de grandes capacités innovantes et une souplesse commerciale importante dans l'adaptation aux demandes changeantes du marché. En effet, les changements fréquents et souvent imprévisibles dans les habitudes et les préférences des consommateurs imposent aux entreprises du secteur



"aliments et boissons" l'installation de systèmes de production de plus en plus flexibles, efficaces et peu coûteux. Dans le cadre de ce processus évolutif l'emballage final du produit joue un rôle crucial, car il doit être en état d'intercepter les nouvelles demandes du marché, en





offrant le juste produit, dans le juste format et convenablement conditionné. D'où la nécessité d'introduire un nouveau conteneur pour la ligne ketchup répondant aux nouvelles habitudes d'achat des consommateurs, qui s'adressent toujours

plus à des formats très pratiques, facilement ouvrants et se distinguant par une forte image de qualité et fraîcheur du produit ; caractère pratique, qualité et fraîcheur que Stabburet garantit même après l'ouverture du produit,

■ Le ketchup "Idun Tomato"

La production industrielle de cette sauce fut lancée par Stabburet en 1956. Aujourd'hui le produit détient une part de marché de 75% dans le secteur de référence et les ventes en Norvège s'élèvent à 13,5 millions de bouteilles par an. Les origines de la marque "Idun" remontent à 1930, lorsque dans la ville norvégienne de Moss fut constituée la société "Det norske edikkbryggeri", fabrique destinée à la production de vinaigre et moutarde commercialisés avec la marque "Idun". La société Idun Norex, devenue plus tard Idun AS, entrée à faire partie du monde Stabburet en 1991, fut constituée en 1961.



STABBURET



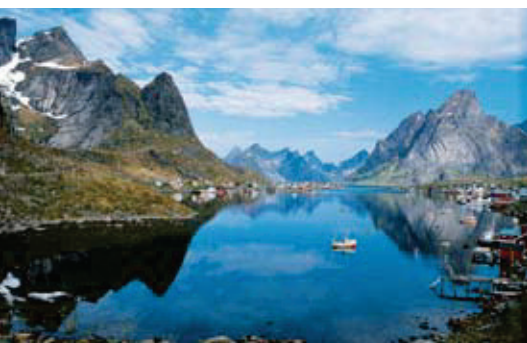
grâce au nouveau conteneur "squeezeable" avec bouchon et doseur particulièrement innovants. Les machines d'emballage de dernière génération produites par SMI sont en état de fournir des solutions d'emballage de plus en plus personnalisées et complexes ; par exemple la conditionneuse combinée Smiflexi modèle CM 350, choisie par Stabburet pour l'emballage secondaire des flacons de ketchup de 520 et 890 g, est à même de réaliser des emballages - à la vitesse maximum de 35 paquets/minute - dans des plateaux en carton avec ou sans film thermorétractable et dans des boîtes fermées en carton. Grâce à l'emploi d'une machine aussi polyvalente, l'entreprise

norvégienne peut aujourd'hui passer rapidement et facilement d'un type de production à un autre, en adaptant périodiquement tout le système de production à la demande provenant du marché. SMI a su proposer à Stabburet une solution technique spécialement conçue ad hoc, en développant un logiciel gestionnaire qui assure le synchronisme parfait entre la conditionneuse combinée CM 350 et les deux palettiseurs préexistants, le premier desquels est dédié à la formation de palettes de paquets en seulement plateau et le second de paquets en plateau et film. Le système sophistiqué d'échanges des signaux permet au client

■ Le ketchup : origines et usages

Beaucoup pensent que cette sauce est le "produit américain" par excellence. En réalité les origines du ketchup sont orientales : en effet il semble que le nom dérive du mot malais "kecap", une sauce à base de poisson bleu macéré et fermenté ou bien de la fusion des mots persans "ket" et "siap" (qui fondamentalement signifie "saumure de poisson"). Quand en 1600 le ketchup débarqua en Europe, les cuisiniers commencèrent à le personnaliser, en y ajoutant d'autres ingrédients, parmi lesquels huîtres, champignons, noix et citron. La recette du ketchup, tel que nous le connaissons aujourd'hui s'affirme à la fin du dix-huitième siècle lorsque, aux Etats-Unis d'Amérique, certains cuisiniers commencent à utiliser la tomate pour produire cette sauce. La recette à base de tomate se répand largement aux débuts du dix-neuvième siècle, lorsqu'elle paraît dans des livres de cuisine très appréciés par les cuisiniers et connaisseurs ; initialement produite et vendue dans les fermes à travers les Etats-Unis cette sauce devient un bien de "grande consommation" à partir de 1872, quand Henry John Heinz en commence la production industrielle en grand. Dans le courant des décennies successives, le "tomato ketchup" est devenu un ingrédient auquel on ne peut renoncer dans les habitudes culinaires de millions de consommateurs, à accompagner aux frites ou à la mayonnaise pour préparer la sauce rose.





■ Traditions gastronomiques qui naissent de la nature

La cuisine norvégienne puise dans le panier généreux et extrêmement frais que les produits de la terre et de la mer mettent à disposition : viandes d'élevage, gibier, végétaux et fruits. Les plats à base de gibier excellent dans le "hit parade" gastronomique national, avec renne et élan frais de chasse. Par contre, le "carnet" du poisson a ses points de force dans le saumon fumé et la morue séchée et salée. Les produits fromagers sont de premier choix, tels que le "geitost" très apprécié, un fromage doux naturel au lait de vache et de chèvre. Les boissons traditionnelles de grande consommation sont l'eau-de-vie (akevitt) et la bière autochtone excellente. Ces dernières années on a assisté à une augmentation progressive et constante des consommations de sauces alimentaires- premièrement le Ketchup et la moutarde et, plus modérément, la mayonnaise - employées



pour la préparation de mets élaborés ou pour ajouter du goût à des plats divers. La demande plus importante de ces produits a permis aux entreprises telles que Stabburet de saisir les opportunités offertes par les nouvelles tendances, en proposant au marché un portefeuille bien diversifié et riche en une grande variété de goûts. Outre le ketchup, la gamme de sauces alimentaires de l'entreprise norvégienne comprend mayonnaise, moutarde, tabasco et beaucoup d'autres produits d'assaisonnement.

de varier automatiquement - sans l'intervention de l'opérateur - le type d'emballage réalisé par la conditionneuse combinée CM 350 (uniquement plateau ou plateau et film), sur la base des exigences de format envoyées par le système de contrôle du palettiseur

en fonction (entre les deux installés). En effet, quand le palettiseur dédié à la formation de palettes de paquets en seulement plateau a achevé son cycle de travail, le système de contrôle envoie un signal spécifique à la conditionneuse Smiflexi, qui exécute



■ Orkla Group



Le groupe norvégien Orkla opère à travers trois divisions principales, chacune desquelles est leader dans son secteur de référence : Orkla Brands, Sapa et Investments. Orkla Brands produit une ample gamme de biens de grande consommation, tels qu'alimentaires,

boissons, snacks, détergents, produits pour l'hygiène personnelle, etc. En plus de la marque Stabburet, beaucoup d'autres entreprises alimentaires de premier plan font partie de cette division dans la région du Nord de l'Europe et des Pays baltes, telles que Procordia, Abba Seafood, Bakers, Beavais, etc. La division Sapa est spécialisée dans la production de solutions d'aluminium pour le secteur des constructions, de systèmes de production énergétique à partir de sources renouvelables, d'échangeurs de chaleur, etc., alors que la division "Investments" opère dans le domaine des investissements financiers. Avec un chiffre d'affaires de 57 milliards de NOK (couronnes norvégiennes), de l'ordre de plus de 7,3 milliards de Euros, 30.000 salariés dans environ 40 Pays, Orkla est une réalité industrielle d'une grande importance pour l'économie de l'Europe septentrionale et des régions baltes, avec des parts de marché significatives même en Russie, Inde et Autriche.



automatiquement le "switch" au format en plateau et film, pour alimenter l'autre palettiseur : tout cela se fait sans aucune intervention de l'opérateur de ligne pour la modification des paramètres de machine, avec des avantages indiscutables en termes d'efficacité de production, réduction des cadences de changement

de format et abattements des coûts de gestion et d'entretien de l'installation.



Ci-dessus: la présentation du tee-shirt de l'équipe de football Fredrikstad F.K., parrainée par Stabburet



Nouveau palettiseur APS:

robustesse et fiabilité aux niveaux maximums



La série APS est constituée de systèmes automatiques pour la palettisation de cartons, de fardeaux, de barquettes et de paquets en général.

Les palettiseurs Smipal de la série APS sont l'aboutissement d'une intense activité de recherche et d'innovation qui, grâce au dimensionnement minutieux de la colonne à treillis et de la traverse horizontale, avec les coulissements sur patins à recirculation de billes, assurent des mouvements fluides et continus, avec des flexions dynamiques très réduites et l'absence virtuelle de vibrations : c'est la clé pour garantir un long cycle de vie des composants mécaniques.

SERIE APS:

soulevez au-delà de vos limites.



> stretch-blow moulding machines > shrinkwrappers and tray packers > wrap-around casepackers > conveyor systems > palletisers



SMI S.p.A. - Via Piazzalunga, 30 - 24015 San Giovanni Bianco (BG) - ITALY
Tel. +39 0345 40111 - Fax +39 0345 40209 - info@smigroup.it - www.smigroup.it