

SETTORE LATTE E DERIVATI

**Lattebusche S.c.a.**  
Busche (BL), Italia

3 confezionatrici  
SMIPACK BP802AR 230R

2 confezionatrici  
SMIPACK BP 800AR 340 P



VIDEO

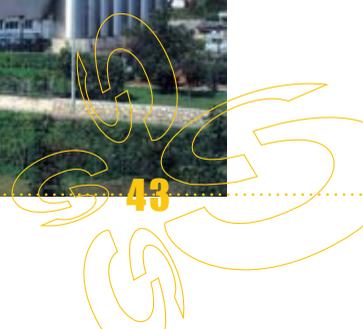


GEO LOCATION

# ATTE USCHE



**E**siste spesso un legame tra un'azienda e la natura circostante, ma quando l'azienda in questione sorge ai piedi delle Dolomiti Bellunesi, a pochi metri dal fiume Piave, ai confini con il Parco Nazionale delle Dolomiti, il legame di simbiosi diventa perfetto. Stiamo parlando di Lattebusche, una moderna struttura cooperativa che rappresenta la maggior realtà veneta nel settore lattiero-caseario. Per mantenere questo forte legame con l'ambiente, che è la base per la vita dell'azienda stessa, Lattebusche investe ogni anno in attività che contribuiscono a mantenere un equilibrio sostenibile dell'intera struttura, dal punto di vista sia ambientale che sociale. Tra le numerose iniziative adottate da Lattebusche si distinguono quelle che favoriscono il risparmio energetico, riducono l'impatto ambientale dei processi produttivi, privilegiano l'utilizzo di materiali di imballaggio riciclabili e puntano al continuo ammodernamento di macchinari e impianti.



# LATTE BUSCHE

## LE CONFEZIONI AMICHE DELL'AMBIENTE

**L**a spiccata sensibilità per il territorio ha spinto Lattebusche ad instaurare una collaborazione con le società SMIPACK e BBM Packaging per l'installazione, presso lo stabilimento di Chioggia, di speciali confezionatrici nelle linee di confezionamento di latte e sorbetti nei classici contenitori Rex. L'obiettivo chiave del nuovo investimento era abbattere i costi del confezionamento dei barattoli di sorbetto e latte, sostituendo la scatola di cartone o la cassa in plastica con una confezione più economica, più versatile e meno ingombrante. La scelta di Lattebusche è caduta su un imballo costituito da solo film termoretraibile dotato di una speciale protezione: una falda di cartoncino inserita tra i barattoli stessi.

L'impianto fornito comprende tre confezionatrici SMIPACK modello BP802AR 230R (due per la linea latte e una per la linea sorbetto), che confezionano i barattoli in solo film termoretraibile; quest'ultima soluzione ha permesso un

notevole risparmio sul costo della confezione rispetto al precedente imballaggio in scatole di cartone ondulato. Contemporaneamente, però, SMIPACK doveva garantire all'azienda di Chioggia un'adeguata protezione del prodotto durante la movimentazione in stabilimento, il trasporto su strada e lo stoccaggio a magazzino. Tale necessità è stata adeguatamente soddisfatta dotando le confezionatrici BP di un innovativo sistema di inserimento verticale di una falda di cartone tra un barattolo e l'altro per prevenire il rischio di schiacciamenti e danneggiamenti dei contenitori e assicurare un adeguato valore di top-load in fase di

palettizzazione.

Lattebusche si è inoltre rivolta a SMIPACK e BBM Packaging per l'installazione di due fardellatrici a barra saldante modello BP 800AR-340P destinate alla linea di produzione del gelato.





L'attenzione scrupolosa che Lattebusche presta a tutte le fasi del processo di produzione dei propri stabilimenti si riflette nei valori e nelle azioni che contraddistinguono l'azienda nel rapporto quotidiano con il territorio in cui opera; infatti, Lattebusche sponsorizza o organizza direttamente ogni anno oltre 300 eventi e manifestazioni di carattere sportivo, culturale, didattico e sociale. Rivolte soprattutto al mondo dei giovani e delle scuole, queste iniziative mirano a sensibilizzare il pubblico sulla sicurezza alimentare, la qualità della vita, il rispetto dell'ambiente e su altri importanti valori legati al futuro delle nuove generazioni.

## BAR BIANCO: TRA STORIA E CURIOSITA'

Bar Bianco è un marchio nato nel 1975, quando Lattebusche decise di aprire uno spaccio per la vendita diretta dei prodotti caseari affiancato da un bar per la vendita dei soli prodotti analcolici: da qui il nome "Bar Bianco", che richiama alla memoria il candido colore del latte e dei suoi derivati. Aprire un bar in cui non si vendono alcolici fu una scelta coraggiosa, che è stata premiata negli anni dalla crescita dei clienti e del fatturato; lo dimostrano le numerose attività promozionali e le frequenti "giornate speciali" - come ad esempio la festa d'autunno o la festa di primavera - e altre occasioni, che attirano migliaia di persone dalle varie provincie. Bar Bianco è diventato ormai un polo di aggregazione del comparto caseario della zona e attrae ogni anno campioni sportivi, come il campione olimpionico di fondo Pietro Piller Cottrer, e personaggi del mondo dello spettacolo, che fanno visita a questo speciale bar per assaggiare un pezzo di formaggio Piave o per bere un buon bicchiere di latte fresco.



# LOOK D'APPEAL

## PER IL SORBETTO LATTEBUSCHE

**G**li sforzi di Lattebusche nel perseguimento della massima soddisfazione del cliente sono rivolti a far convivere armoniosamente il rispetto delle genuine tradizioni casearie con l'aggiornamento tecnologico degli impianti di produzione. La forza di questa visione d'impresa si traduce in un ampio portafoglio di prodotti d'eccellenza, riconosciuti e apprezzati da moltissimi consumatori italiani e internazionali.

Grazie al nuovo progetto gestito in collaborazione con SMIPACK e BBM Packaging, Lattebusche è riuscita a migliorare l'appeal dei pacchi di sorbetto confezionati in solo film termoretraibile; quest'ultima tipologia di imballaggio ha un alto livello di eco-sostenibilità,

poiché il film termoretraibile è riciclabile ed a perdere e, rispetto al cartone, può essere smaltito

più facilmente (dal momento che genera un minor quantitativo di rifiuti) e immagazzinato in meno



INSTALLATION / Lattebusche

## UN PO' DI STORIA DEL SORBETTO

Il Sorbetto Lattebusche è' un prodotto fresco, cremoso e irresistibile, particolarmente adatto a spezzare il sapore dei piatti appena consumati e a preparare il palato per la degustazione delle nuove portate. Il sorbetto ha radici antiche: la sua presenza è attestata nella Roma dell'imperatore Nerone (37-68 D.C.); nella Venezia del XIII secolo era servito sulle tavole aristocratiche come un raffinato intermezzo tra i piatti a base di pesce o di carne e sembra che addirittura Marco Polo ne parli nel suo famoso libro "Il milione". Il nome stesso di questo dolce freddo, considerato il progenitore del gelato, ci rimanda al passato: il termine romano "sorbere" significa sorbire, mentre la parola araba "sherbet" vuol dire sciroppo. Col tempo le caratteristiche del sorbetto si sono differenziate e in Veneto è nata la variante denominata "sgropin", che è caratterizzata da un modesto contenuto alcolico. Oggi Lattebusche propone il classico sorbetto al limone e la variante all'arancia rossa: analcolici e freschi, entrambi i gusti sono adatti sia a metà pasto sia come golosa alternativa al dessert.



spazio. Inoltre, con la stessa bobina si possono confezionare diversi prodotti, di diverse dimensioni, in differenti configurazioni di pacco; al contrario, il confezionamento in scatole di cartone richiede l'approvvigionamento di fustellati di dimensioni diverse in funzione della capacità del contenitore da imballare e del formato previsto. La scelta di confezionare i barattoli di sorbetto in pacchi solo film ha così permesso a Lattebusche di semplificare l'approvvigionamento e ridurre i costi dei materiali di imballaggio.



# LATTEBUSCHE

## IERI E OGGI

**L**attebusche nasce nel 1954 nel paese di Busche per iniziativa di 36 soci, che fondano la Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina. Busche è una cittadina che sorge in una zona incontaminata e ricca di pascoli in provincia di Belluno, in un tipico ambiente alpino che vanta una lunga tradizione nell'allevamento del bestiame.

“Solo una materia prima di qualità eccellente permette di ottenere un ottimo prodotto”; è questa la filosofia che da sempre guida le attività di Lattebusche e che le ha permesso di restare sul mercato con successo da così tanti anni.

Oggi Lattebusche

raccoglie e lavora il latte di 400 soci, grazie ad una struttura aziendale dislocata su 4 stabilimenti di produzione (Busche, in provincia di Belluno; Chioggia, in provincia di Venezia; Sandrigo, in provincia di Vicenza e San Pietro in Gù, in provincia di Padova), che conta 200 dipendenti, 80 agenti, 10 depositi, 7 agenzie di distribuzione e 6 punti di vendita diretta.



Ogni giorno oltre 2.200 hl di latte sono utilizzati negli impianti della cooperativa per la produzione di un'ampia gamma di prodotti alimentari: latte fresco, yogurt,



INSTALLATION / Lattebusche



gelato e formaggi sia freschi che stagionati, il più noto dei quali è il formaggio Piave.

Dopo oltre 50 anni di presenza nel settore lattiero-caseario, l'azienda veneta continua ad investire in sistemi tecnologicamente avanzati, in grado di unire le tradizioni casearie del passato con le moderne tecniche di produzione.



Solo una materia prima di qualità eccellente permette di ottenere un ottimo prodotto

