

LA GALVANINA

SETTORE ACQUA & BIBITE

La Galvanina S.p.A.

Rimini - Apecchio, Italia

Gruppo: Galvanina Group

- Cartonatrice Smiflexi WP 450
- Fardellatrice Smiflexi SK 502T



GEO LOCATION



All'inizio del XX secolo la società La Galvanina (che ha sede a Rimini - Loc. San Lorenzo Monte, nell'omonima provincia) ha iniziato la propria attività nel settore delle bevande confezionate industrialmente imbottigliando in contenitori di vetro l'Acqua Minerale Galvanina, che all'epoca era per lo più consumata da una ristretta cerchia di famiglie nobili della zona; da allora, sempre più clienti hanno imparato ad apprezzare le grandi doti digestive di questo prodotto, che, anno dopo anno, ha ampliato la propria diffusione fino a coprire l'intero territorio italiano. Nel 1989 l'Acqua Minerale Galvanina è sbarcata in tutti i continenti, dall'Africa all'Asia e dall'Australia alle Americhe, diventando così una delle acque minerali più conosciute e apprezzate al mondo. Per stare al passo con il successo



riscosso sui mercati internazionali, l'azienda riminese ha ampliato i propri stabilimenti di produzione, perseguendo l'obiettivo della qualità totale dei propri prodotti con un aggiornamento continuo delle tecnologie impiegate. La Galvanina opera attualmente attraverso i due siti produttivi di Rimini e Apecchio, che impiegano complessivamente circa 70 addetti in Italia ed oltre 30 nelle filiali commerciali all'estero.



valdimeti
ACQUA OLIGOMINERALE

PRODOTTI DI QUALITÀ E CONTINUO
AGGIORNAMENTO TECNOLOGICO

Nella cittadina di Apecchio, in provincia di Pesaro, la società per azioni La Galvanina imbottiglia l'acqua oligominerale a marchio Val di Meti, in un insediamento industriale rilevato nell'ottobre 2008, dopo parecchi anni di chiusura causati da ripetuti e sfortunati cambi di proprietà. Grazie a questo importante investimento, La Galvanina ha riattivato la produzione e la commercializzazione di quest'acqua dalle lunghe tradizioni, icona della genuinità dell'entroterra marchigiano e frutto incontaminato delle montagne da cui proviene. L'acqua oligominerale Val di Meti nasce e sgorga ad un'altitudine di circa 700 metri sul livello del mare nel cuore dei Monti



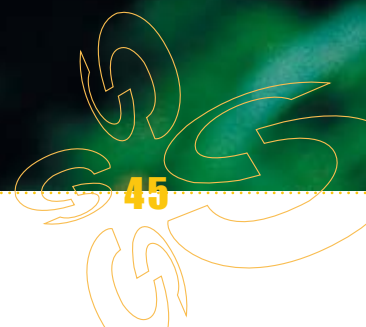


Appennini Centrali, nella regione delle Marche, ai confini fra Umbria e Toscana. Il paesaggio incontaminato del Monte Nerone da una parte e quello dei Monti della Carda dall'altra, innevati per buona parte dell'anno, fanno da cornice a quest'acqua meravigliosa, perfettamente bilanciata nella sua composizione oligominerale. Conosciuta ed apprezzata da secoli, si contraddistingue per la sua perfetta composizione di oligominerali che la rende l'alimento ideale nella prima infanzia e nelle diete povere di sodio, ottima durante i pasti ed utile a chi pratica sport... praticamente un'acqua adatta a tutti ed in qualsiasi momento della giornata. La "rinascita" dello stabilimento Acqua Val di Meti è stata possibile grazie ad una massiccia opera di modernizzazione e potenziamento degli impianti di imbottigliamento, necessaria a riportare le linee di produzione in condizioni di efficienza e produttività. La superficie dello stabilimento è stata più che raddoppiata, in modo da poter ospitare sotto lo stesso tetto la produzione sia in bottiglie di



vetro sia in bottiglie di plastica. Nel progetto industriale di riqualificazione e ammodernamento degli impianti, la società La Galvanina ha puntato a soluzioni tecnologicamente avanzate in

grado di dare al marchio Acqua Val di Meti la stessa visibilità internazionale degli altri prodotti del gruppo, grazie ad un incremento delle esportazioni e ad una strategia marketing innovativa.





GALVANINA GROUP



L'antico splendore
dell'acqua
minerale e
delle bevande
analcoliche
naturali

L'azienda La Galvanina S.p.A. è famosa in Italia e nel mondo non solo per la sua acqua minerale, ma anche per la produzione di acque aromatizzate e bevande analcoliche a base di succhi di frutta e aromi naturali, iniziata già nei primi anni del '900. Galvanina, storicamente, è una delle più antiche fonti di acqua minerale naturale in Italia; infatti, sin dalla sua fondazione, nel 268 A.C., la colonia di Ariminum (l'odierna Rimini), dove si trova la sorgente, era



una delle città romane più importanti di tutta l'Italia settentrionale. A confermare l'interesse degli antichi Romani per questo luogo ricco di acque terapeutiche sono i



ritrovamenti archeologici, avvenuti durante gli scavi delle gallerie di adduzione dell'acqua Galvanina e della sistemazione dell'antica fonte rinascimentale, che fanno supporre l'esistenza di antiche terme romane; tali ritrovamenti hanno reso accessibile all'uomo uno scenario eccezionale di rocce e imponenti canali sotterranei nei quali, da millenni, scorre in profondità





l'Acqua Minerale Galvanina. L'Acqua Galvanina, grazie al magnesio, al calcio e ai bicarbonati in essa disciolti, ed insieme ad un moderato contenuto di anidride carbonica libera (38,5 mg di CO² per litro), agisce sul fegato e

sullo stomaco e quindi può favorire le funzioni epatobiliari; inoltre, stimola la digestione se bevuta durante i pasti, svolge un'utile azione diuretica e può diminuire il livello di acido urico nel sangue.



☼ Rino Mini
Presidente di La Galvanina S.p.A.





*L'inimitabile
gusto Italiano!*



GALVANINA

A C Q U A M I N E R A L E N A T U R A L E



Galvanina incontra la moda

Dall'incontro dell'Acqua Minerale Galvanina con la prestigiosa "maison" di moda Iceberg è nata "Iceberg mineral water", in vendita solo in selezionati "concept store" e "design restaurants"; in tal modo, la rinomata qualità dell'Acqua Minerale Galvanina è presentata in una confezione dalla veste grafica sofisticata ed essenziale, che racchiude un prodotto "made in Italy" per gli amanti più raffinati del buon bere di tutto il mondo.



Nel cuore dell'Italia, nella città dei sogni,.... nasce l'acqua Galvanina

Da oltre 160 anni Rimini è la risposta ai sogni di generazioni di vacanzieri: la cordialità, la capacità di accoglienza dei suoi abitanti e un territorio che offre assieme chilometri di spiagge, antichi sapori,

arte, relax, divertimento e un'antica tradizione legata al benessere ed alle cure termali, fanno di questa città romagnola un punto di riferimento del turismo internazionale. Chi è attento al benessere e alla salute del proprio corpo sa benissimo che Rimini è un luogo ricco di acque terapeutiche, già note ai tempi dei Romani, come l'acqua Galvanina, che sgorga dalla cima di San Lorenzo Monte di Rimini. Il suo gusto e la sua purezza nascono dal cuore delle rocce dei monti Appennini Settentrionali, dai quali le nevi e le piogge che vi cadono abbondanti percorrono un lungo e profondo cammino nel cuore della terra, attraversando rocce e

cunicoli, per giungere incontaminate alla sorgente di San Lorenzo Monte di Rimini. Dal 1901 l'acqua che sgorga da questa sorgente è imbottiglia dall'azienda "La Galvanina S.p.A." in uno dei più moderni stabilimenti d'Italia, che opera in base a tre principi irrinunciabili: la qualità del prodotto, il risparmio energetico e la tutela dell'ambiente. Oltre allo stabilimento di Rimini, la società La Galvanina ha sottoposto ad un intervento di modernizzazione anche l'impianto di imbottigliamento dell'Acqua Val di Meti ad Apecchio, acquistando macchinari ad alta tecnologia forniti da SMI come la fardellatrice in film termoretraibile Smiflexi SK 502T e la cartonatrice wrap-around Smiflexi WP 450.



INSTALLATION / La Galvanina



PARCO TERME GALVANINA

Alberi secolari, prati verdi, fiori, un'area ricca di profumi da respirare tra le vestigia di un antico insediamento romano; stiamo parlando del vasto e bellissimo Parco Terme Galvanina, che i Romani avevano scelto come luogo termale e che è uno dei luoghi più belli di Rimini. Dopo anni di cancelli chiusi, il parco ha recentemente riaperto le porte in grande stile ospitando la **13° edizione del Festival della Cucina Italiana**, uno straordinario evento all'insegna del buon cibo, del buon vino e del benessere. Aree tematiche dedicate all'olio, al vino, alla birra, alla pizza, alla cucina d'autore, a centinaia di prodotti artigianali di qualità, alle produzioni bio, sono state messe a disposizione del pubblico per degustazioni, assaggi e per acquisti speciali da consumare sul posto con la famiglia o da portare a casa come saporito ricordo di un'esperienza enogastronomica memorabile.



L'AMMODERNAMENTO PARTE DALLA FLESSIBILITÀ DEL CONFEZIONAMENTO

Per soddisfare le mutevoli preferenze dei consumatori, le aziende del settore delle bevande devono disporre di moderne linee di imbottigliamento in grado di adattarsi velocemente alle tendenze del mercato. Per tale motivo, La

Galvanina ha scelto impianti SMI come la fardellatrice Smiflexi SK 502T e la cartonatrice Smiflexi WP 450, che sono progettati appositamente per passare facilmente e rapidamente dal confezionamento delle bottiglie PET e vetro a marchio Val di Meti, Iceberg

e Galvanina Executive ai contenitori di bevande analcoliche Bio che l'azienda imbottiglia per numerosi marchi privati. La cartonatrice WP 450 soddisfa le esigenze di produzione della linea da 24.000 bottiglie/ora ed imballa sia le bottiglie PET (da



0,5 l. e 1,0 l.) sia quelle in vetro (da 0,355 l., 0,75 l. e 1,0 l.) in scatole di cartone wrap-around con e senza la presenza di separatori preformati di cartoncino; più precisamente le bottiglie PET da 0,5 l. sono confezionate nella configurazione

4x6, mentre quelle da 1 litro nel formato 3x4 in scatole wrap-around con e senza separatori. Le bottiglie di vetro da 0,355 l. a marchio Prestige e Iceberg sono confezionate in scatole wrap-around nel formato 4x6, mentre quelle da 0,75 l. - sempre a

marchio Prestige e Iceberg - e nel formato 3x4 in scatole con e senza separatori; infine, le bottiglie da 1,0 l. sono imballate nel formato 3x4 e 2x3. Anche la fardellatrice SK 502T assicura la medesima flessibilità operativa della cartonatrice prima

descritta; infatti, le bottiglie PET da 0,5 l. sono confezionate in doppia pista nei formati 3x2 e 4x3 solo film e nel formato 6x4 solo film e vassoio + film, mentre quelle da 1 litro sono confezionate nei formati 3x2 e 4x3 solo film e nel formato 4x3 vassoio+film. Le macchine di imballaggio Smiflexi SK 502T e WP 450 hanno pienamente soddisfatto le aspettative di La Galvanina in termini di versatilità e flessibilità, in quanto, oltre a consentire rapidi cambi formato, possono essere facilmente adattate a future lavorazioni di nuovi prodotti, formati e confezioni. Tutti i modelli di confezionatrici SMI della serie Smiflexi sono, infatti, particolarmente adatti a linee di imbottigliamento multi-prodotto e

LA MIGLIORE FRUTTA MEDITERRANEA
PER UNA SPREMUTA FRESCA,
FRIZZANTE E BIOLOGICA!

Dal 2011 la società La Galvanina è licenziataria del marchio Almaverde Bio Italia, un consorzio che associa 11 imprese del



settore agroalimentare italiano dalla comprovata esperienza nel campo degli alimenti biologici. Almaverde Bio nasce nel 2000 con l'obiettivo di offrire una gamma completa di prodotti biologici con lo stesso marchio "ombrello", associando aziende italiane specializzate nel proprio settore merceologico, che sono autonome sul piano della commercializzazione ma investono in comune su un unico marchio; Almaverde Bio è oggi riconosciuto come il primo marchio di prodotti biologici in Italia e vanta una gamma assolutamente unica nel settore, adatta a tutti i canali commerciali. La Galvanina, azienda storica nel panorama agroalimentare italiano, che opera sul territorio nazionale dal 1901 e all'estero dal 1987, è nota per la produzione di acque minerali naturali e di bevande analcoliche a base di frutta caratterizzate da una particolare attenzione alla ricchezza di componenti naturali. Dal succo di melograno alla bibita al caffè, dal succo di pompelmo mediterraneo alla limonata, la gamma di bevande Galvanina ha sempre proposto prodotti ricchi di sostanze naturali salutari, la cui qualità è biologicamente certificata. L'azienda riminese da anni ha sviluppato una linea di bevande analcoliche, gassate e non, a base di prodotti biologici senza zuccheri aggiunti e in acqua minerale; in particolare, per Almaverde Bio sono state create due linee di prodotti esclusivi rivolti sia al mercato nazionale sia a quello europeo: una di esse comprende quattro tipi di bibite (aranciata bionda, limonata siciliana, mandarino e frutti rossi), mentre l'altra comprende quattro tipi di tè freddo (al limone, alla pesca, verde e bianco con polpa di guava ed essenza di fiori di loto).





multi-formato, dove lo “switch” da una produzione all’altra deve essere semplice, veloce e a costi ridotti. Per il confezionamento secondario delle bottiglie PET e di vetro dell’acqua Val di Meti, la società imbottigliatrice La Galvanina ha optato per l’installazione di macchine d’imballaggio prodotte da SMI, che, grazie all’elevata flessibilità operativa che le caratterizza, permettono di confezionare una gran varietà di prodotti in molteplici configurazioni di pacco differenti.



ROMAGNA: TERRA DEL GUSTO PER PALATI GOLOSI

Diecimila metri quadrati dedicati al gusto insieme ai protagonisti della gastronomia italiana: tutto questo è il Festival della Cucina Italiana, che, dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, lo scorso settembre 2013 è approdato alla splendida location del Parco Terme Galvanina, sulle colline di Rimini. In occasione del Festival della Cucina Italiana, un vero e proprio gigantesco luna park del food con il meglio del cibo, del vino, della birra e

del benessere, è stato riaperto durante l'evento, il reparto di cure idropiniche del Parco, dove visitatori e ospiti hanno potuto dissetarsi gratuitamente con le famose acque termali e digestive della Galvanina; inoltre, sono stati aperti al pubblico l'adiacente Museo Archeologico con i reperti di epoca Romana, bizantina e rinascimentale, ritrovati negli scavi del Parco Terme Galvanina e le Antiche Sorgenti Romane con le camere di captazione e sedimentazione, attraverso la complessa rete di gallerie sotterranee di adduzione. Giunta alla 13° edizione, questa manifestazione è uno degli appuntamenti enogastronomici più importanti; l'evento, che raccoglie il meglio del cibo e del vino italiani, è itinerante: nel 2012 si è svolto a Pergola, nelle Marche, conosciuta come la città del tartufo bianco pregiato, coinvolgendo televisioni, giornalisti, importanti chef italiani e "buyers" esteri (oltre ad un folto pubblico) in degustazioni di cibo e vini eccellenti.



INSTALLATION / La Galvanina