

/ RABE SPREEWÄLDER KONSERVEN / SER /
/ ICE AGE GLACIAL WATER CO. / ALIMENTOS MARAVILLA /

smid
now

RABE SPREEWÄLDER
KONSERVEN

*Du champ
au petit pot!*

Magazine 2018/19

DANS CE NUMÉRO



- 04** Allemagne: Rabe Spreewälder Konserven
- 20** Canada: Ice Age Glacial Water Company
- 36** Italie: SER - Gruppo Wax Industry
- 50** Guatemala: Alimentos Maravilla
- 66** MP ERGON: les nouveaux modèles de machines de conditionnement
- 70** EASY-CAP: désormais l'orientation des bouchons est plus simple
- 72** SMI Training Center: Apprendre, faire, grandir
- 75** SmyReader: App pour pièces de rechange
- 76** Emotion bottles: Vous pouvez maintenant le dire avec une bouteille en PET!
- 78** Le panorama alimentaire en 2018

76.



EDITORIAL 2018/19

Les solutions SMI pour relever
les défis du marché alimentaire



Les principaux instituts de recherche internationaux prévoient une croissance modérée des consommations dans le secteur alimentaire en 2018, en conséquence la concurrence entre les entreprises de production d'aliments et de boissons sera donc encore plus féroce que par le passé. À cet effet, en tant que fournisseurs de centaines d'entreprises à l'échelle mondiale dans ce domaine, nous investissons constamment dans de nouveaux produits et technologies afin de leur apporter un soutien approprié en termes de solutions innovantes pour relever et gagner les défis du marché. En effet, ce n'est qu'en faisant preuve d'une forte compétitivité commerciale et d'une capacité à adapter rapidement les lignes de production aux nouveaux besoins du marché que ces entreprises pourront continuer à

prosperer et à se développer à l'avenir. La réponse à ces besoins réside dans le choix de machines et de lignes pour l'embouteillage et le conditionnement caractérisées par une technologie de pointe et une grande flexibilité de gestion, comme celles de notre gamme : des dispositifs compacts, ergonomiques, écodurables, conçus pour l'usine intelligente et équipés de systèmes d'automatisation et de contrôle évolués, basés sur les principes de l'Industrie 4.0 et de l'Internet des objets (IdO). Découvrez dans ce numéro de SMI NOW les solutions que nous avons proposées à certains de nos clients. Par ailleurs, nous vous attendons à l'Anuga Foodtec, où nous serons heureux de vous présenter les technologies d'emballage innovantes que nous avons développées chez SMI pour l'industrie alimentaire. Bonne lecture.

Paolo Nava, President & PDG, SMI S.p.A.

sminow | magazine

Created by:

SMI S.p.A. - Marketing Dept.
Via Ceresa, 10
IT-24015 San Giovanni Bianco (BG)
Tel.: +39 0345 40111
Fax: +39 0345 40209
www.smigroup.it



Available in: Italian, English, Spanish,
French and German - 11,000 paper copies

Access our www.smigroup.it web site and fill in the request form available in the news / smi now magazine section to have a paper copy mailed to you.

Contributors to this issue:

Rabe Spreewälder Konserven - SER
Ice age glacial Water Co. - Alimentos Maravilla
Product pictures in this issue are shown for reference only.



This product is made of FSC®-certified and other controlled material.



- **SECTEUR : CONSERVES ALIMENTAIRES**
RABE SPREEWÄLDER KONSERVEN GMBH & CO. KG
Lübbenau, Brandebourg, Allemagne
www.rabe-gmbh.de
- Fardeleuse CSK 50T ERGON



GEO LOCATION

The background of the entire page is a vibrant, high-angle photograph of a canal. On the left, a boat is docked at a wooden pier. Several people are visible on the pier and on the boat. A large, leafy tree with long, drooping branches hangs over the water from the left. The water is calm and reflects the surrounding greenery and the sky. The overall atmosphere is peaceful and scenic.

RABE

SPREEWÄLDER KONSERVEN

LÀ OÙ LA FORÊT SE REFLÈTE DANS L'EAU

À 100 kilomètres au sud-est de Berlin, dans le « Spreewald » (Forêt de la Spree), s'étend un paysage unique caractérisé par une plaine alluviale à l'état naturel. Cette région, qui ressemble à une « Venise champêtre », est traversée par un réseau de plus de 300 cours d'eau et occupe la zone d'une ancienne forêt marécageuse. En effet, comme à Venise, dans le Spreewald on se déplace sur l'eau. On a l'impression d'être dans un autre monde : chaque maison a son propre bateau et l'on navigue lentement le long des canaux silencieux en pleine nature.

Cette région, essentiellement agricole, est la patrie des cornichons Spreewälder Gurken; quand on parle de cornichons, raiforts et autres légumes, il est impossible de ne pas parler de la société Rabe Spreewälder Konserven, qui produit et commercialise depuis cinq générations de nombreuses variétés de conserves et qui, pour le conditionnement de ses produits en barquettes pratiques et film thermorétractable, s'est récemment adressée à SMI pour la fourniture d'une fardeleuse de dernière génération, la CSK 50T.

➤ DÉCOUVRIR LÜBBEN ET LÜBBENAU À BORD D'UN « PUNT »

Lübben et Lübbenau sont les deux principales villes à vocation touristique de la région de Spreewald, dans le Land de Brandebourg. Pour découvrir le charme de ces lieux, il faut se balader sur les nombreux canaux à bord d'un petit bateau à aubes appelé « Punt ». En effet, Lübbenau est également connu comme la « ville des Punt », un type de bateau à rames à fond plat et à proue carrée, conçu pour naviguer sur les petits cours d'eau peu profonds ; le « Punter », qui est un long bâton, est utilisé pour déplacer le bateau. Ce moyen de transport pittoresque a été d'une importance vitale pour les habitants, car il a permis d'explorer la zone marécageuse impraticable traversée par la rivière Spree. L'excursion sur un « Punt » est sans aucun doute l'une des principales attractions du Spreewald, grâce à plus de 300 bateliers qui offrent toutes sortes de balades sur les cours d'eau : certains optent pour une promenade en costume d'époque, proposant aux participants de s'habiller en style wilhelminien du début du XXe siècle, d'autres, surtout en hiver, offrent un punch chaud pendant la petite croisière. Le « Nautililust » est une autre attraction intéressante : il s'agit en effet d'un bateau particulier qui abrite un petit laboratoire de recherche équipé de microscopes, de filets et de jumelles pour découvrir le monde fascinant des eaux de cette magnifique réserve de biosphère de l'UNESCO.





L'histoire de la société Rabe Spreewälder Konserven est liée à l'histoire des agriculteurs de la région de la forêt de la Spree, qui se sont spécialisés dès le XVe siècle dans la culture de divers types de légumes, en particulier les cornichons, le raifort et les oignons. Consommés frais ou en bocal, avec des épices, de la moutarde, de l'ail, du poivre ou dans la version au vinaigre, les cornichons du Spreewald sont un délice croquant à tout moment de la journée. Pour les amateurs de ce produit, il existe une piste cyclable de 260 kilomètres, la Gurkenradweg (la route du cornichon), qui leur permet de suivre toute la filière de production, de la culture dans les champs jusqu'au conditionnement, pour découvrir les innombrables et délicieuses variétés de ce légume. Mais les secrets ne sont pas tous révélés. En effet, le goût inimitable des conserves produites par la société allemande est le résultat d'anciennes



recettes familiales jalousement gardées pour assurer leur qualité et leur unicité au fil du temps. Il s'agit là de valeurs fondamentales que Rabe Spreewälder Konserven est en mesure de garantir à

ses clients en toute occasion grâce à un processus de conditionnement qui adopte des technologies ultramodernes telles que la nouvelle fardeuse automatique SMI de la série CSK ERGON.



RABE: UN PEU D'HISTOIRE

La culture des légumes a toujours occupé une place prépondérante dans le développement de la région du Spreewald et elle a jeté les bases de sa structure économique actuelle. Dès le XVe siècle, les agriculteurs se sont spécialisés dans la culture de divers types de légumes, en particulier les cornichons, le raifort et les oignons, et aujourd'hui cette région de Brandebourg est réputée pour être la patrie du cornichon. L'histoire de la société Rabe Spreewälder Konserven commence en 1898, quand Ernst Lehmann lance la production de cornichons et de raifort. Dans les années suivantes, l'entreprise passe à son fils Gustav, qui hélas meurt prématurément, obligeant ses sœurs Marie et Frieda Lehmann à reprendre les rênes de l'entreprise familiale, bien qu'avec un moindre enthousiasme. Le tournant se produit en 1932, lorsque Kurt Belaschk épouse Käthe Lehmann, fille de Marie, et prend le contrôle de la société, reportant en vie les vieilles recettes de famille. Puis, quelques années plus tard, quand Rabe Spreewälder Konserven passe définitivement aux mains de la famille Belaschk, le volume d'affaires commence

à augmenter régulièrement. En avril 1979, Rainer Belaschk, fils de Kurt Belaschk, prend avec sa femme Heidemarie la direction de l'usine, dont la dénomination

deviendra en 1992 « RABE-Spreewälder Konserven GmbH » (RABE est formé des initiales de Rainer BELASCHK).

RABE SPREEWÄLDER KONSERVEN GMBH & CO. KG



Année de fondation : 1992 (le début de l'activité date toutefois de 1898)



Siège de la société : Lübbenau, Allemagne



Chiffre d'affaires : € 8 millions



Salariés : 60



Activité : production et commercialisation de conserves à base de légumes



LES SOLUTIONS SMI POUR RABE SPREEWÄLDER KONSERVEN

Afin d'automatiser et d'optimiser le processus d'emballage secondaire de fin de ligne, la société allemande s'est à nouveau adressée à SMI, chez qui elle avait déjà acheté en 2014 une barquetteuse de la série TF 400. En effet, le processus de modernisation du système de production de l'usine de Lübbenau a requis l'investissement dans une ligne de conditionnement de différents types de bocaux et de bouteilles en verre dans de multiples formats barquette+film. L'installation d'une nouvelle fardeleuse compacte de la série CSK s'est immédiatement avérée le choix le plus approprié, dans la mesure où ces machines d'emballage technologiquement à l'avant-garde sont caractérisées par une automatisation avancée, une grande flexibilité d'utilisation, une économie d'énergie et un respect de l'environnement. La nouvelle gamme de fardeleuses SMI comprend des modèles en piste simple et double, au design compact et ergonomique, qui embarquent la meilleure technologie dans le domaine du conditionnement sous film thermorétractable à la vitesse maximum de 50 + 50 paquets/minute (en fonction des dimensions du récipient et du format du paquet).





➔ FARDELEUSE CSK 50T - production jusqu'à 50 paquets/minute

Réipients conditionnés : bocaux en verre de 0,143 l / 0,25 l / 0,37 l / 0,72 ; bouteilles en verre de 0,2 l.

Emballages réalisés : format 4x2 en barquette+film (bocal de 0,143 l et bouteille de 0,2 l) ; format 3x2 en barquette+film (bocal de 0,25 l) ; format 4x3 en barquette+film (bocal de 0,37 l) ; format 4x3 en barquette+film (bocal de 0,72 l).

Principaux avantages :

- machine de conditionnement équipée d'un système motorisé de guides oscillants au début de la machine, qui facilite l'acheminement correct des réipients en vrac sur un convoyeur à bande muni de chaînes en matériau thermoplastique à faible coefficient de frottement
- regroupement des réipients en vrac dans le format désiré réalisé en continu au moyen de doigts de sélection et de barres de séparation synchronisés électroniquement.
- magasin cartons situé sous le convoyeur à bande en entrée, où sont prélevés les cartonnettes au moyen d'un dispositif de préhension à mouvement alternatif, positionné au début de la montée cartons, composé d'un groupe de ventouses à système d'aspiration par le vide
- montée cartons de forme curviligne dans la section initiale et finale, pour faciliter l'introduction d'une barquette en dessous du regroupement de produits en sortie du séparateur électronique
- unité de coupe du film au design compact, où la lame est gérée par un moteur brushless à transmission directe « direct-drive » qui rend l'opération de coupe plus précise et simplifie l'entretien
- nouveaux moteurs ICOS, équipés d'un servo-actionneur numérique (driver) intégré, qui simplifie le câblage de la machine et assure une plus grande efficacité énergétique, un faible niveau sonore et une usure réduite des composants.





DU CHAMP AU BOCAL

LA LONGUE ROUTE DU CORNICHON

Le voyage à la découverte du cornichon commence par une fleur jaune doré qui pousse au milieu d'immenses champs verts riches en humus et qui donnera bientôt un fruit, savoureux et plein de vitamines ; une fois arrivés à maturation, les cornichons sont récoltés et soumis à des contrôles constants dans les laboratoires de l'entreprise Rabe Spreewälder Konserven ainsi que dans des instituts alimentaires spécialisés afin de garantir leur qualité. En plus de ces contrôles réguliers, toute la gamme de production est soumise à des sélections rigoureuses, suite auxquelles seuls les meilleurs fruits arrivent sur la table des consommateurs, qui doivent être en mesure de reconnaître immédiatement la qualité du produit à la saveur piquante et riche. Au fil des ans, la société allemande a investi un grand nombre de ressources dans la recherche et le développement, elle a adopté les technologies les plus avancées en matière de production et de conditionnement, capables de préserver le caractère naturel et l'authenticité de ses cornichons. Ceux-ci sont vendus sous l'appellation Spreewälder Gurken IGP et ils sont commercialisés frais ou en bocal disponible dans de multiples formats : bocaux en verre pour produit au vinaigre de 100 g, 750 g, 720 ml, 420 g, 370 ml et 100 ml, ou au poivre, aromatisés aux épices, à l'ail ou à la moutarde. Les produits Rabe Spreewälder Konserven se trouvent également en boîtes de conserve de 100 et 200 ml et en seaux de 1000 ml ou en récipients « Hobbock » de 30 l.

SPREEWALD: UN PARADIS NATUREL

Des siècles de culture du sol ont donné vie à une mosaïque de prairies, de champs et de forêts, ainsi qu'à un réseau de cours d'eau de plus de 1 000 kilomètres, caractérisé par des centaines de petites rivières, de canaux et plus de 3 000 lacs et étangs. Tout cela, c'est la Forêt de la Spree, une région

pittoresque située au sud de Berlin, dont le nom dérive de la rivière Spree qui la traverse. Il s'agit d'une plaine alluviale à l'état naturel, où le développement d'habitats hétérogènes, qui accueillent une grande variété d'espèces animales et végétales, est le résultat heureux de l'intervention humaine. Elle est peuplée d'espèces animales qui sont ailleurs menacées

d'extinction ou ayant déjà disparu, comme la cigogne noire, la loutre et le castor. Pour protéger ce paysage, la Forêt de la Spree a été déclarée en 1990 Réserve mondiale de biosphère, une reconnaissance à laquelle s'est également ajoutée celle de l'UNESCO en 1991. La réserve de biosphère offre de nombreuses opportunités de découvrir un patrimoine unique en son genre, un véritable



paradis naturel. Pour les amateurs de la nature, la visite de cette région incroyablement riche en végétation est incontournable : on peut y faire du bateau, du canoë ou du vélo (la région compte environ 7 000 km de pistes cyclables), pêcher, écouter les sons de la forêt ou visiter les villages dans les bois, avec leurs maisons traditionnelles en rondins et leurs superbes jardins.



➤ LÜBBENAU : LA CAPITALE SECRÈTE

La ville principale du Spreewald a été définie de « capitale secrète » par le poète Theodor Fontane (*). De fait, le petit Lübbenau (environ 16 000 habitants) est un véritable joyau, un lieu unique et charmant, en dépit des nombreux touristes présents à toutes les périodes de l'année. Juste à l'extérieur de la ville, il n'est pas difficile de trouver le Grosser Hafen, le grand port d'où partent les différentes compagnies de navigation. Lübbenau offre de nombreuses attractions aux visiteurs : depuis la vieille ville, il est possible d'explorer le port ou le château (Schloss Lübbenau), aujourd'hui devenu un hôtel de luxe plongé dans un parc bien équipé. Les remparts datent du Moyen Âge, la période des premiers établissements dans le village. Les fouilles archéologiques ont mis au jour des témoignages remontant au XVIIIe ou XIXe siècle, actuellement exposés dans le musée situé près de la porte de la ville, qui offre des perspectives intéressantes sur la riche histoire de la région.

(* *Heinrich Theodor Fontane (Neuruppin, 30 décembre 1819 - Berlin, 20 septembre 1898) était un pharmacien, un écrivain et un poète allemand, considéré comme un représentant du réalisme poétique.*



➤ FICHE SIGNALÉTIQUE DU SPREEWÄLDER GURKEN

Le Spreewälder Gurken IGP est un cornichon appartenant à la famille des Cucurbitacées, il est semé d'avril à juin, en plein champ, ou en décembre dans un environnement chauffé, s'il est cultivé sous serre. La récolte dure de deux à trois mois et commence environ trois mois après le semis, lorsque le fruit du cornichon n'est pas encore arrivé à maturité et qu'il est de couleur vert vif. Le Spreewälder Gurken IGP mesure de 4 à 12 cm de long, sa chair est ferme et croquante, caractérisée par un goût typique légèrement piquant. La zone de production du Spreewälder Gurken IGP se trouve sur le territoire du Spreewald, dans la partie sud du Land de Brandebourg.

UN PRODUIT... D'INNOMBRABLES RECETTES

L'histoire de Rabe Spreewälder Konserven est caractérisée par un succès construit dans le temps, résultat d'améliorations continues grâce à l'expérience acquise de génération en génération, qui ont permis à l'entreprise d'affiner et d'optimiser ses systèmes de culture, de production et de conservation. Aujourd'hui, la société allemande propose une production très variée, principalement axée sur le légume le plus célèbre de la région, le cornichon, qui est à la base de nombreuses recettes et commercialisé dans de nombreuses saveurs différentes au goût unique : au naturel, aux poivrons, au vinaigre, à l'ail, etc. Cette variété exige un processus de production et de conditionnement très flexible, qui doit être en mesure de passer rapidement et facilement d'un format à l'autre afin de maintenir des niveaux élevés d'efficacité opérationnelle de la ligne. La machine est aussi utilisée pour l'emballage de produits, comme sauce tomate, épices ou pâte à tartiner. Depuis cinq générations, la société Rabe Spreewälder Konserven produit, conditionne et distribue une large gamme de conserves à partir des légumes cultivés dans le Spreewald. En plus du célèbre cornichon, l'entreprise commercialise également des produits à base de potiron, de chou rouge et blanc, etc. provenant de cultivateurs locaux de confiance. Ceux-ci assurent l'approvisionnement immédiat de légumes frais et permettent d'accélérer toutes les phases de préparation des conserves afin de pouvoir les mettre en pot le plus rapidement possible et garantir ainsi leur fraîcheur et leur naturel à portée de bocal.



LA PAROLE AU CLIENT

→ INTERVIEW DE MARKUS BELASCHK President et PDG de Rabe Spreewälder Konserven GmbH



Q: Rabe Spreewälder Konserven occupe une position de leader dans la production de conserves alimentaires, principalement pour les fameux cornichons du Spreewald. Quels sont les facteurs clés de votre succès ?

R: Notre objectif est de rendre la vie des gens plus simple et agréable. Nous essayons de combiner les traditions de famille, qui remontent à 1898, avec de nouvelles idées, technologies et tendances, mettant dans notre travail toutes nos connaissances et notre expérience, notre amour et notre passion infinie. Grâce à cela, nous obtenons des produits de haute qualité qui ont gagné l'appréciation et le respect de nombreux consommateurs et partenaires en Allemagne et dans d'autres pays.

Q: Quels sont les principaux éléments à l'origine de la décision d'investir dans l'achat de la nouvelle machine de conditionnement CSK ERGON fournie par SMI ?

R: Tout le monde sait que le temps est inexorable ! L'un des aspects les plus importants d'une entreprise de succès est l'analyse constante du marché, des tendances et des changements. L'adaptation immédiate aux nouvelles conditions et aux tendances du marché permet non seulement d'éviter des conséquences désagréables sur les ventes, mais elle favorise également le développement et le renforcement de l'entreprise. L'investissement dans la nouvelle CSK 50T ERGON construite par SMI devrait accroître l'efficacité et nous aider à répondre de manière plus flexible aux demandes de nos clients en proposant de nouveaux emballages et de nouveaux produits.

Q: En termes de flexibilité, d'innovation et d'efficacité, que demandez-vous aux fournisseurs de machines d'emballage ?

R: Nous sommes une petite entreprise et nous vivons grâce à notre flexibilité ! C'est sans aucun doute notre principal avantage concurrentiel par rapport aux grandes entreprises industrielles. La grande flexibilité de la nouvelle machine de conditionnement est le résultat du nombre réduit de composants concernés par les changements de format et de la technologie de pointe utilisée pour leur exécution. D'où des temps très réduits pour le passage d'un type de production à un autre, et cet aspect est certainement l'une des principales raisons du nouvel investissement dans une ligne SMI. L'utilisation efficace des ressources et l'emploi de technologies de dernière génération sont des éléments clés pour le rendement et la fiabilité de notre ligne de production.

Q: Quelles sont les tendances actuelles du marché ?

R: Les tendances actuelles du marché nous conduisent progressivement à un assortiment alimentaire plus sain et plus diversifié, basé sur un fort contexte régional. Les consommateurs d'aujourd'hui accordent plus d'attention à la teneur en sucre et en matières grasses dans les aliments, par ailleurs les additifs artificiels et les conservateurs sont de plus en plus mis en cause. Parallèlement, les magasins nous demandent des aliments moins chers, plus sûrs et mieux conservés. Tous ces aspects de la plus haute importance, car ils doivent satisfaire aux besoins des consommateurs finaux de nos produits, méritent des réponses adéquates et rapides, qui ne sont possibles que grâce à l'emploi de systèmes de production modernes automatisés et polyvalents.

Q: Quel rôle jouera le développement durable dans l'industrie alimentaire dans les 5-10 années à venir ?

R: La population de la terre ne cesse de croître, alors que les ressources de notre planète sont limitées et s'épuisent rapidement. Par conséquent, une utilisation efficace et durable des réserves existantes est essentielle pour permettre à l'écosystème de se régénérer et au tissu social de continuer à vivre à long terme, tandis que dans l'immédiat les contraintes économiques pousseront toutes les entreprises impliquées dans le cycle économique à utiliser les ressources de manière raisonnable et responsable. On peut donc dire que la durabilité, sous tous ses aspects, est un élément d'une importance extraordinaire pour la survie future de toute entreprise.

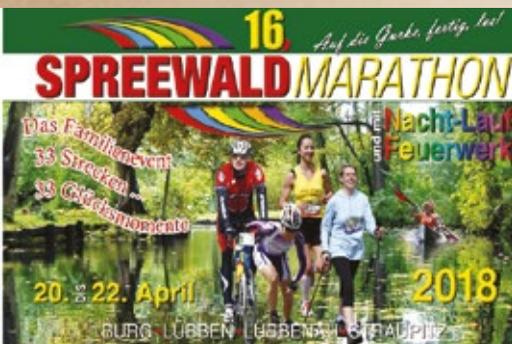
AU PAYS DES CORNICHONS, HISTOIRE ET CURIOSITÉS

On ne peut pas visiter la région de Spreewald sans goûter les cornichons au vinaigre typiques - Spreewälder Gurken - devenus un produit IGP et dont la production a une longue tradition transmise de génération en génération. Voici quelques curiosités à propos de ce légume :

- le produit était déjà célèbre en République Démocratique Allemande (RDA) ; après la réunification de l'Allemagne en 1990, le Spreewälder Gurken IGP était l'un des rares produits encore disponibles ;
- dans le film sorti en 2003 « Good Bye, Lenin ! » du réalisateur allemand Wolfgang Becker, le cornichon est l'un des aliments préférés de la mère du protagoniste Alex, qui essaie avec difficulté de s'en procurer pour lui faire croire qu'ils continuent à vivre en RDA ;
- il y a des champs de cornichons dans tout le Spreewald, et la plupart d'entre eux ont été déclarés, en 1990, Réserve de biosphère de Spreewald ;
- dans la région de la « Forêt de la Spree », plus de 40 000 tonnes de cornichons sont récoltées chaque année ; consommés à la fois frais et au vinaigre, ils sont particulièrement appréciés comme accompagnement de viandes et de fromages ;



- le Spreewälder Gurken IGP est tellement renommé qu'il a donné son nom à la Gurken-Radweg, à savoir la « véloroute des cornichons » ;
- chaque année, le cri « Auf die Gurke, fertig, los! », c'est-à-dire « Sur le cornichon, prêts, partez! » marque le départ du Spreewald-Marathon.



IL Y A PLUS DE 15 000 ANS, LA NEIGE DE LA TERRE ÉTAIT PURE, INTACTE ET IMMACULÉE. DANS L'ARCTIQUE CANADIEN, LA NEIGE A GELÉ ET S'EST COMPACTÉE EN DE GIGANTESQUES PAROIS DE GLACE, À L'ABRI DE TOUTES LES IMPURETÉS DU MONDE EXTÉRIEUR. DES MILLIERS D'ANNÉES PLUS TARD, NOUS POUVONS BÉNÉFICIER DE CE TRÉSOR UNIQUE. AUJOURD'HUI, GRÂCE À L'EMPLOI DE TECHNOLOGIES MODERNES POUR L'EMBOUTEILLAGE, L'EAU DES GLACIERS CONDITIONNÉE PAR LA SOCIÉTÉ ICE AGE GLACIAL WATER COMPANY REJOINT LES TABLES DE MILLIONS DE CONSOMMATEURS EN AMÉRIQUE DU NORD ET DU MONDE. AFIN DE RÉPONDRE AUX NOUVELLES EXIGENCES DU MARCHÉ, L'ENTREPRISE CANADIENNE S'EST ADRESSÉE À SMI EN 2017 POUR LA FOURNITURE D'UNE NOUVELLE LIGNE COMPLÈTE POUR L'EMBOUTEILLAGE ET LE CONDITIONNEMENT DE BOUTEILLES PET DE 0,5 L ET DE 1,5 L., ASSURANT UNE CAPACITÉ DE PRODUCTION ALLANT JUSQU'À 12 000 BOUTEILLES/HEURE.



ICE AGE

GLACIAL WATER CO.

➤ **SECTEUR : EAU**

ICE AGE GLACIAL WATER COMPANY

Delta, BC, Canada

www.iceageglacial.com

➤ **LIGNE PET DE 12 000 BOUTEILLES/HEURE**

- Système intégré ECOBLOC® ERGON 6-24-6 HP VMAG
- Fardeleuse LSK 25T ERGON et encartonneuse LWP 30 ERGON
- Palettiseur APS 1550P ERGON
- Convoyeurs à bande
- Étiqueteuse, systèmes d'inspection, CIP et enrouleur palettes.



GEO LOCATION

ICE AGE®

GLACIAL WATER COMPANY

UN TRÉSOR UNIQUE QUI VAUT LA PEINE D'ÊTRE DÉCOUVERT

Fondée en 1992 sous le nom de Watermark Beverages Inc., Ice Age Glacial Water Company est une société canadienne qui a connu un essor rapide dans le secteur de l'eau en bouteille, s'adjudant ainsi une position de leader sur le marché nord-américain. La principale marque de l'entreprise est l'eau Ice Age Premium Glacial Water, considérée comme l'une des meilleures eaux de glacier du continent, qui a obtenu d'importantes reconnaissances dans son segment de marché. Au fil des années, la marque Ice Age est devenue synonyme de pureté, de fraîcheur et de limpidité. Cette eau canadienne a remporté de nombreux prix pour le design et la qualité de l'emballage et elle s'est adjugée la médaille d'or de l'American Tasting Institute en 2002 et 2003 pour son goût et la qualité de sa composition.





L'eau pure et naturelle Ice Age est commercialisée en plusieurs formats provenant de la ligne d'embouteillage de Delta, une petite ville de la zone métropolitaine de Vancouver, dans la magnifique région de la Colombie-Britannique. Ice Age Glacial Water Company collecte, conditionne, transporte et commercialise un produit 100% exempt de bactéries qui conserve sa qualité et sa pureté pendant le processus de production.



100% NATURELLE ET PURE

L'eau de glacier pure et naturelle, un trésor unique et l'un des secrets les mieux gardés du Canada. C'est l'eau Ice Age Premium Glacial Water, qui provient du torrent Alpine Creek, dans le fjord de Toba, en Colombie-Britannique, alimenté par les glaciers du mont Hat (appartenant à la chaîne montagneuse Coastal Glacier Range). Ce dernier se dresse dans un environnement totalement vierge à environ 200 milles au nord-ouest de Vancouver, loin des agglomérations et des industries, où l'on enregistre plus de 175 centimètres de pluie par an. L'eau qui provient de ces glaciers a une très faible teneur en minéraux (moins de 5 mg/l), un facteur généralement atteint uniquement par la neige ou la glace fondue, dans la mesure où la congélation de la vapeur d'eau est un processus de purification. Toutefois, par mesure de précaution, la ligne d'embouteillage de Ice Age Glacial Water Company prévoit également un traitement par rayonnement UV et par ozonation de l'eau qui n'altère pas le caractère et la

structure unique du produit. Tous les produits mis en bouteille par Ice Age Glacial Water Company proviennent de sources glaciaires et sont 100% naturels, car ils ne subissent aucun processus de fabrication et ils ont une filtration minimale. La source glaciaire d'Alpine Creek, d'où jaillit l'eau d' Ice Age Glacial Water Company, est définie de « vivante » car elle contient des charges d'ions négatives élevées, naturellement générées par son environnement, qui confèrent à l'eau une valeur nutritionnelle recommandée par les médecins. La source est isolée de toute pollution urbaine et commerciale et l'eau ne contient que 4 parties par million (ppm)* de solides dissous totaux (SDT), par rapport à beaucoup d'autres eaux qui en contiennent plus de 300-500 parties. Il s'agit là d'un facteur qui détermine la pureté absolue des produits Ice Age Glacial Water Company.

→ *(*) La valeur Partie par million mesure la concentration de solutions très diluées et indique les parties de soluté dans un million de parties de solution.*

➔ LE SECRET EST DANS LES GLACIERS

L'eau est vitale pour le bien-être et la santé de notre corps. Il existe différents types d'eaux naturelles qui peuvent être classées selon leur composition et leur origine. L'eau de glacier est un type très spécial, rare et précieux, elle est considérée comme l'une des meilleures car elle est extrêmement pure et sans contaminants. Sa pureté, sa faible teneur en sels minéraux et son grand pouvoir rafraîchissant en font une eau particulièrement adaptée à notre santé et au soin de notre beauté. En raison de ses caractéristiques particulières, l'eau de glacier est souvent utilisée dans la préparation de produits cosmétiques, pour fabriquer des produits de haute qualité qui ne sont pas nocifs pour l'organisme humain.



POUR AVOIR DES PRODUITS TRÈS CONCURRENTIELS, IL FAUT DES SYSTÈMES À HAUTE TECHNOLOGIE

L'eau Ice Age a remporté plusieurs prix pour son goût et pour le design de la bouteille. Les médailles obtenues pour sa faible teneur naturelle totale en solides dissous (minéraux), qui est égale à 4 parties par million, sont particulièrement significatives. En avril 2005 Ice Age Glacial Water Company (à l'époque Watermark Beverages Inc.) a introduit sur le marché la marque Vortex 9.5, une eau alcaline de première qualité avec un pH de 9,5 qui apporte d'importants bienfaits grâce à la présence d'antioxydants naturels et d'électrolytes naturels. L'entreprise canadienne dispose

d'une ligne d'emballage depuis l'été 2016, en mesure de répondre aux normes de production les plus strictes et permettant aux consommateurs d'avoir une eau en bouteille aussi pure que celle qui provient de la source glaciaire. Ice Age Glacial Water Company produit des bouteilles PET sans BPA (*) dans les formats de 0,5 l et 1,25 l.

() BPA signifie bisphénol A, un composé organique souvent utilisé pour la fabrication de plastique et de résine, qui a fait l'objet de plusieurs controverses car il a des effets similaires à ceux des hormones considérées comme toxiques pour l'homme.*





LA RÈGLE SUBLIME DE LA NATURE

Qu'est-ce qui nous fait autant aimer la nature ? Peut-être ces sensations incroyables, pour la plupart inexplicables, comme l'émerveillement sublime que l'on ressent devant un simple panorama ! Ou la paix profonde qui nous envahit quand on le contemple. Il faut alors du temps pour explorer le monde qui nous entoure. Si l'on est au Canada, en Colombie-Britannique, impossible de ne pas se laisser ravir par le décor féérique des Rocheuses et de ses paysages protégés dans les immenses parcs naturels. Des constellations de villages pittoresques offrent au visiteur

les activités les plus variées, qui rendent tout voyage inoubliable. Et ... un pas après l'autre, une fois arrivés dans les vallées, l'on découvre le don inestimable que les glaciers ont voulu faire à l'homme : un miroir d'eau limpide dont il est difficile de définir la couleur, qui change au fil des heures selon la position du soleil. La nature est sans aucun doute le protagoniste de la Colombie-Britannique.

Dans cette région, située à l'extrême ouest canadien, on passe des paysages sauvages des Haïdas, où il n'est pas rare de rencontrer des Amérindiens, aux décors extraordinaires des Rocheuses et leurs immenses parcs naturels (parc national de Yoho, parc national des Glaciers, parc national de Kootenay et parc national du Mont-Revelstoke).



La petite ville de Squamish, par exemple, est un merveilleux cadeau de la nature, une heureuse rencontre entre l'océan, les forêts alpines et les paysages fluviaux, dont la splendeur est annoncée par la vue extraordinaire qu'offrent les 335 mètres de la chute du parc provincial de Shannon Falls et par les 652 mètres de « The Chief », la paroi de granite à laquelle le parc provincial de Stawamus Chief doit sa renommée. Le paysage le plus à l'ouest de la Colombie-Britannique offre le spectacle unique des îles qui remplissent le bleu profond du Pacifique. De la terre à la mer, la nature continue de surprendre et avec 18 heures de navigation, on peut parcourir le Passage intérieur (la porte vers l'Alaska) et admirer l'un des paysages marins et de montagne les plus spectaculaires au monde.

➤ FOCUS SUR LA COLOMBIE-BRITANNIQUE

La Colombie-Britannique est située dans la partie sud-ouest du Canada, sur la côte de l'océan Pacifique. D'un point de vue morphologique, la province est caractérisée par la présence de deux chaînes montagneuses imposantes : les montagnes côtières et les Rocheuses de Kootenay. La région abrite quatre parcs nationaux, dont le Glacier National Park, sillonné de routes panoramiques qui traversent les cols pittoresques entourés de pics enneigés, et le Kootenay National Park avec ses grandes sources thermales. Les Rocheuses canadiennes et les fjords du Passage Intérieur offrent les panoramas les plus connus de la Colombie-Britannique, dont la capitale, la belle, élégante et raffinée ville de Victoria, est située sur l'île de Vancouver, la plus grande île du Pacifique de toute l'Amérique du Nord, presque entièrement recouverte d'une dense forêt pluviale tempérée. Avec plus de 3,5 millions de visiteurs par an, Victoria est une destination importante pour le tourisme local et international, et elle a été plusieurs fois reconnue comme l'une des villes les plus belles et les plus vivables du pays. Elle est appréciée pour son port, sa magnifique côte, son climat agréable et ses jardins à l'anglaise. La ville est dominée par l'architecture néobaroque de l'imposant siège du Parlement, achevé en 1897, et par la tour moderne du Netherlands Centennial Carillon devant le grand complexe du Royal BC Museum.



TOP TEN DES VILLES LES PLUS AGRÉABLES DE LA PLANÈTE : VANCOUVER

La découverte de la Colombie-Britannique commence souvent par Vancouver, niché entre les montagnes Rocheuses et l'océan Pacifique, qui se classe chaque année parmi les dix villes les plus agréables de la planète. Comptant une population de 2,5 millions d'habitants dans la zone métropolitaine, c'est la seule grande métropole de la province. La densité de sa population est la quatrième plus élevée en Amérique du Nord, après New York, San Francisco et Mexico. Forte d'un grand patrimoine multiculturel (52% des habitants ont comme langue maternelle un idiome différent de l'anglais) et naturel, cette ville moderne et ancrée à son passé a su harmoniser des aspects apparemment contradictoires. En effet, les musées, les parcs urbains et les quartiers ethniques ne manquent pas de séduire le visiteur dans une fusion harmonieuse avec un quartier financier dominé par des gratte-ciels de verre et d'acier. L'économie de Vancouver a toujours compté parmi les ressources de la Colombie-Britannique (forêts, mines, pêche et agriculture), mais elle s'est diversifiée au fil du temps et la ville canadienne dispose aujourd'hui d'une industrie importante et vitale dans le secteur des services et

du tourisme. Vancouver est devenu le troisième plus grand pôle de production cinématographique d'Amérique du Nord après Los Angeles et New York, ce qui lui a valu le surnom de « Hollywood du Nord », il a également connu une forte expansion dans le domaine de la haute technologie.



➔ **LA COLOMBIE-BRITANNIQUE AU CINÉMA**

« The Revenant » est le film chef-d'œuvre qui a valu l'Oscar à Leonardo DiCaprio. Le film réalisé par Alejandro González Iñárritu, dans lequel l'acteur américain joue le rôle d'un trappeur abandonné par ses compagnons dans une forêt gelée après l'attaque d'un ours, a été tourné en Colombie-Britannique dans des conditions climatiques extrêmes, à des températures polaires atteignant moins 30 degrés. Mais le Canada (le pays de l'érable) n'est pas toujours aussi inhospitalier et inaccessible : au printemps et en été les températures se stabilisent et dévoilent d'incroyables beautés, telles que des lacs cristallins qui reflètent les nuances du ciel, de vertes forêts peuplées d'une vaste faune (ours noirs, chèvres de montagne, élans, caribous et renards gris, faucons, hérons et macareux), des terres sauvages et des villes à l'avant-garde, riches en événements culturels.

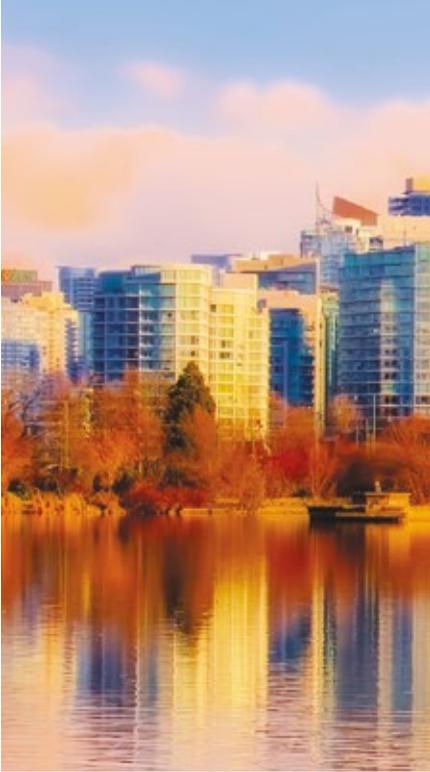


LES SOLUTIONS

SMI POUR ICE AGE GLACIAL WATER



Pour l'embouteillage et le conditionnement des eaux Ice Age et Vortex 9.5, l'entreprise canadienne a fait appel à l'expérience de SMI, qui a fourni une ligne complète clés en main, soutenant le client dans les phases de conception, construction et installation des machines. La solution proposée fournit un système intégré de la série ECOBLOC® ERGON pour les opérations d'étirage-soufflage, remplissage et bouchage de bouteilles PET, combiné à des machines de conditionnement secondaire de la série LSK ERGON et LWP ERGON et à un palettiseur APS ERGON. Toute la ligne adopte un système d'automatisation et de contrôle de dernière génération, qui intègre les meilleures technologies pour la gestion de la « smart factory », l'usine intelligente.



➤ **SYSTÈME INTÉGRÉ ECOBLOC® ERGON 6-24-6 HP VMAG**

Fonctions : étirage-soufflage, remplissage et bouchage de bouteilles PET de 0,5 l et 1,5 l d'eau plate avec une capacité de production allant jusqu'à 12 000 bouteilles/heure (format 0,5 l).

Principaux avantages :

- la machine regroupe en un seul bloc les opérations d'étirage-soufflage, de remplissage et de bouchage des bouteilles PET, elle ne nécessite donc pas de rinceuse et de convoyeurs à bande à air entre la souffleuse et la remplisseuse
- solution compacte et flexible pour réaliser des bouteilles avec un bouchon plat et un bouchon sport
- réduction de la consommation d'énergie de la souffleuse, grâce au module de chauffage des préformes, équipé de lampes IR à haute efficacité énergétique, et au module d'étirage-soufflage muni d'un système de récupération d'air à double étage, qui permet de réduire les coûts énergétiques liés à la production d'air comprimé à haute pression.

➤ **FARDELEUSE LSK 25T ERGON**

Récipients conditionnés : bouteilles PET de 0,5 l et 1,5 l, toutes deux avec un bouchon plat et un bouchon sport.

Emballages réalisés : les bouteilles de 0,5 l sont conditionnées en paquets sous film seul dans les formats 4x3, 5x4 et 6x4, en paquets sous film seul dans le format 3x2 en double piste et en paquets barquette + film dans les formats 4x3 et 6x4 ; les bouteilles de 1,5 l sont conditionnées en paquets sous film seul dans les formats 4x3 et 3x2 et en paquets barquette + film dans le format 4x3.

Principaux avantages :

- machine automatique indiquée pour le conditionnement de divers récipients dans différentes configurations de paquet dans la version film ou barquette + film, assurant une opération de changement de format simple et rapide qui permet de changer de production en peu de temps selon les besoins présents et futurs de l'entreprise
- structure compacte et ergonomique, qui permet d'installer la fardeleuse même dans des espaces restreints et facilite son utilisation même pour les opérateurs les moins expérimentés.



➤ **ENCARTONNEUSE LWP 30 ERGON**

Récipients conditionnés : bouteilles PET de 0,5 l et 1,5 l, toutes deux avec un bouchon plat et un bouchon sport et fardeaux sous film seul déjà conditionnés dans les formats 3x2 (bouteilles de 0,5 l et 1,5 l) provenant de la fardeleuse LSK 25T.

Emballages réalisés : les bouteilles en vrac de 0,5 l sont conditionnées dans des boîtes wrap-around en carton ondulé dans les formats 3x4 et 4x6, tandis que les fardeaux 3x2 déjà réalisés dans le format sont conditionnés dans des boîtes wrap-around en carton ondulé dans les formats 4x3 et 4x6 ; les bouteilles en vrac de 1,5 l sont conditionnées dans des boîtes wrap-around en carton ondulé dans le format 3x4, tandis que les fardeaux 3x2 sont conditionnés dans des boîtes en format 4x3.

Principaux avantages :

- procédé de conditionnement par système wrap-around équipé d'un dispositif mécanique de regroupement du produit, qui offre l'avantage de former la boîte en carton autour des bouteilles en transit sans devoir arrêter la machine
- solution idéale pour obtenir un emballage résistant aux chocs, qui protège le produit pendant le transport
- possibilité de personnaliser graphiquement la boîte en carton pour attirer l'attention du consommateur, offrant à l'utilisateur de la ligne plus d'opportunités de marketing et de promotion des produits.



LA PAROLE AU CLIENT

→ INTERVIEW DE TONY NAZAROFF Directeur d'usine de Ice Age Glacial Water Company



Q: Ice Age Glacial Water Company est leader au Canada dans la production d'eau de glacier. Quels sont les facteurs clés de votre succès ?

R: Notre eau de source glaciaire est la meilleure au monde. Comme nous le disons toujours à nos clients : « Goûtez simplement l'eau de glacier Ice Age et comparez-la avec votre eau préférée ». Il arrive souvent qu'après ce test, les clients nous restent fidèles à vie. La clé de notre succès réside dans l'étroite collaboration entre les employés, les distributeurs, les agents et les partenaires, qui croient non seulement en nous, mais aussi dans nos marques. Nous avons une source d'eau incroyablement pure près du golfe de Toba, en Colombie-Britannique, d'où nous tirons de l'eau glaciaire caractérisée par une faible teneur totale en solides dissous

(minéraux). Le résultat est une eau au goût incroyablement pur et frais, dont l'unicité et la qualité sont reconnues par nos nombreux et fidèles clients.

Q: Quels sont les facteurs qui ont poussé votre entreprise à investir dans une nouvelle ligne d'embouteillage fournie par SMI ?

R: Les demandes du marché et les ventes mondiales d'eau ont considérablement augmenté ces dernières années et notre structure de production préexistante n'était plus en mesure de répondre à de tels besoins. Nous avons donc décidé de faire cet investissement pour adapter la capacité des lignes à la demande de plus en plus importante de nos produits.

Q: Que demandez-vous aux fournisseurs de machines d'embouteillage et de conditionnement en termes de flexibilité, d'innovation et d'efficacité ?

R: Les machines installées dans notre usine doivent être en mesure de traiter efficacement un grand nombre de récipients de différentes formes et dimensions, en tenant compte du fait que Ice Age Glacial Water Company continuera d'être l'une des entreprises d'embouteillage les plus automatisées d'Amérique du Nord et du monde. Pour ces raisons, les fabricants des machines installées dans nos ateliers de production doivent partager notre même objectif d'atteindre une efficacité de fonctionnement minimum de 95%.

Q: Quelles sont les principales tendances du marché aujourd'hui ? Dans une perspective de 5 à 10 ans, à votre avis, quel rôle jouera l'écodurabilité dans les industries de production d'eau ?



R: Tout d'abord, il est essentiel d'être flexibles, car l'industrie de l'eau subit de tels changements et une évolution si rapide qu'elle doit toujours être capable de réagir immédiatement au moindre signal provenant du marché. Comme les consommateurs veulent des produits plus sains, ils portent une attention particulière à ce qu'ils boivent et mangent. En fait, en Amérique du Nord, nous enregistrons une consommation croissante d'eau en bouteille et nous prévoyons que la tendance se poursuivra au cours des années à venir. Les consommateurs s'éloignent peu à peu de la consommation de boissons sucrées et gazeuses et recherchent de plus en plus une « hydratation saine », à laquelle l'eau de glacier est la réponse parfaite. Dans 5 ou 10 ans, nous prévoyons que la durabilité des processus et de la consommation jouera un rôle important dans l'industrie de l'eau en bouteille. En effet, l'eau est une ressource fondamentale pour la vie or, comme dans certaines parties du monde elle est de plus en plus rare, il est essentiel que chaque être humain se comporte comme un administrateur responsable des ressources de la planète, en réduisant l'impact environnemental de ses actions et de ses choix quotidiens.



➤ SYSTÈME AUTOMATIQUE DE PALETTISATION APS 1550P ERGON

Réceptacles conditionnés :

- paquets sous film seul de bouteilles 0,5 l dans les formats 4x3, 5x4 et 6x4 et de bouteilles 1,5 l dans le format 4x3, provenant de la fardeleuse LSK 25T
- paquets en barquette+film de bouteilles 0,5 l dans les formats 4x3 et 6x4 et de bouteilles 1,5 l dans le format 4x3, provenant de la fardeleuse LSK 25T
- boîtes wrap-around de bouteilles 0,5 l dans les formats 3x4 et 4x6 et de bouteilles 1,5 l dans le format 3x4, provenant de l'encartonneuse LWP 30

Palettes réalisées : palette USA 1016X1219 mm

Principaux avantages :

- système mono-colonne à deux axes cartésiens à technologie SCARA, extrêmement flexible et facilement adaptable aux conditions logistiques de la zone de fin de ligne
- structure compacte caractérisée par une colonne centrale intégrant les fonctions d'alimentation des palettes vides, d'insertion des intercalaires entre une couche et l'autre et les opérations de palettisation
- coûts d'entretien réduits et faible consommation d'énergie, grâce à la simplicité mécanique de la machine et à l'utilisation de composants robotisés
- automatisation et contrôle de gestion extrêmement simples ; grâce à l'interface intuitive homme-machine, même l'opérateur le moins expérimenté peut gérer efficacement toutes les opérations de palettisation de fin de ligne.

➤ CONVOYEURS À BANDE

Fonction : transport de bouteilles PET en vrac vers les machines de conditionnement automatiques et de fardeaux/paquets réalisés par ces dernières ; notamment : acheminement des bouteilles en sortie du système intégré ECOBLOC® ERGON ; acheminement en entrée et en sortie de la fardeleuse LSK 25T ERGON et de l'encartonneuse LWP 30 ERGON ; acheminement de paquets et de boîtes en entrée du palettiseur APS ERGON.

Principaux avantages :

- les convoyeurs à bande pour les produits en vrac installés à l'usine de Ice Age Glacial Water Company à Delta assurent l'acheminement fluide et constant, sans bourrage, des réceptacles en entrée de la LSK 25T et de la LWP 30 et des fardeaux en sortie des deux machines d'emballage
- facilité d'utilisation par l'opérateur pendant le cycle de production
- opérations d'entretien simplifiées
- la structure modulaire et la haute compatibilité avec d'autres systèmes permettent d'effectuer les opérations d'installation, de mise en marche et d'essai de manière extrêmement simple
- utilisation de composants de haute qualité et de matériaux résistants à l'usure, qui réduisent le frottement et le bruit, préservant la qualité des emballages transportés
- temps de changement de format réduits au minimum pour passer rapidement d'une production à l'autre
- haute fiabilité du système, grâce à la structure et aux composants en acier inoxydable AISI 304.



SER

Wax Industry



La Mole Antonelliana, le Musée égyptologique, les résidences royales, le Saint Suaire, les giandiotti ... ce ne sont là que quelques-uns des trésors de Turin, une ville fascinante sur les rives du Pô, une destination incontournable pour ceux qui souhaitent découvrir la splendeur de son passé glorieux et découvrir les toutes dernières innovations technologiques ; ou encore participer à la vie culturelle animée faite d'expositions d'art et d'événements mondains, sans oublier le plaisir de flâner dans les marchés ou de faire une halte dans l'un des nombreux cafés historiques de la ville. Turin est la destination idéale pour ceux qui aiment les lieux riches en histoire, avec une touche de magie et une note d'élégance. Turin est une ville magique, qui a été la demeure des rois d'Italie mais aussi le siège des réunions secrètes des francs-maçons. Quand il s'agit de lieux magiques et de magie, on pense inévitablement à la lumière magique des bougies, un objet mystérieux et fascinant qui accompagne souvent l'homme dans les moments les plus importants de sa vie. C'est justement aux alentours de Turin, dans la commune de Santena, que la magie des bougies devient réalité grâce à la société SER SpA, un fabricant de cires industrielles reconnu à l'échelle internationale, qui a opté pour une fardeleuse SMI de la série SK ERGON pour le conditionnement de sa grande variété de produits, afin de réaliser des paquets en barquette + film et sous film seul.

➤ **SECTEUR : CHIMIQUE ET PHARMACEUTIQUE**

SER S.P.A – GROUPE WAX INDUSTRY

Santena, Turin, Italie

www.cere.it

- Fardeleuse SK 400T ERGON
- Convoyeurs à bande



GEO LOCATION

“ LES PRODUCTIONS PERSONNALISÉES REQUIÈRENT DES SYSTÈMES FLEXIBLES ”

Fondée en 1988, SER S.p.A. est spécialisée dans la production de cires personnalisées, réalisées sur mesure en fonction des besoins spécifiques du client et destinées à d'innombrables domaines d'application : des bougies parfumées aux cires à usage alimentaire, pour les produits cosmétiques, le bâtiment, les emballages, le textile, etc... Depuis 2003, année d'acquisition de Cereria Sgarbi S.p.A. et de Price's Patent Candles Limited (deux entreprises prestigieuses sur le marché européen des bougies), la société SER est à la tête d'un groupe internationalement

reconnu et caractérisé par une forte capacité d'innovation dans son secteur de référence. Un facteur déterminant pour le succès flatteur de l'entreprise piémontaise est sans aucun doute sa capacité à créer des cires personnalisées, réalisées sur mesure selon les besoins du client. Pour cette raison, il est essentiel de disposer de lignes de production efficaces et flexibles, capables de s'adapter facilement aux différents formats de bougies à traiter, d'effectuer des changements rapides dans la production et de maintenir des niveaux élevés d'efficacité opérationnelle. Toutes ces exigences ont été satisfaites grâce à l'installation d'une fardeleuse SMI

modèle SK 400T ERGON fournie par SMI, capable de conditionner des bougies de multiples dimensions dans divers formats d'emballage sous film seul ou barquette + film, à la fois en piste simple et double.



QUAND LA RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT EST LE CŒUR D'UNE ENTREPRISE

La division Recherche & Développement de la société SER S.p.A. base son travail sur des principes essentiels tels que le professionnalisme élevé du personnel, la grande expérience acquise au fil du temps et des années d'activité et de recherche dans son domaine, l'utilisation d'outils avancés, la conception minutieuse et la production automatisée. Le succès de l'entreprise turinoise est lié à sa capacité entrepreneuriale à produire des cires sur mesure pour chaque client, offrant d'abord une consultation spécialisée et gratuite pour réaliser des produits à même d'optimiser le cycle de production, réduire les coûts globaux et les rebuts, et améliorer la qualité. Actuellement, SER a à son actif un échantillonnage de cires comptant près de 500 formules différentes, conçues pour les 800 entreprises, ou presque, qu'elle fournit. Par ailleurs, ce large choix attire de nouveaux clients qui trouvent, dans ce qui a déjà été réalisé, le produit qui répond le mieux à leurs attentes. Cependant, dans le cas



où un client demanderait quelque chose de complètement nouveau, la division Recherche & Développement est en mesure de concevoir un produit ad hoc, dont les caractéristiques

sont enregistrées dans la base de données de l'entreprise afin qu'il soit possible de lancer automatiquement un lot de production à tout moment.



LES SOLUTIONS

SMI POUR SER : PRODUCTION DYNAMIQUE ET AUTOMATIQUE



SER produit chaque jour des dizaines de cires différentes de manière complètement automatique. Chaque client reçoit une cire spécifique conçue pour répondre aux normes requises, de sorte que la production n'a lieu qu'à la réception de la commande. Cela signifie que les livraisons doivent avoir lieu dans des délais très brefs et que les lignes de production doivent être dimensionnées pour répondre à ce besoin de manière appropriée. SER dispose d'installations industrielles technologiquement avancées qui assurent, grâce à des développements constants et des mises à jour continues, une capacité de production deux fois supérieure à la moyenne journalière des commandes reçues, et ce, afin de pouvoir répondre régulièrement





aux pics de demandes. Dynamisme, flexibilité, expertise, qualité et sécurité des produits, propension à accepter les défis technologiques, rapidité d'exécution et esprit de collaboration, telles sont les valeurs qui caractérisent tous les secteurs de l'entreprise turinoise, car le but ultime est le succès commercial du client. SER S.p.A. contribue à atteindre cet objectif en fournissant des produits à haute valeur ajoutée, mais aussi en proposant des solutions d'emballage aptes à stocker et protéger correctement les produits et à transmettre l'image de l'entreprise à travers des actions promotionnelles et de marketing qui attirent l'attention du consommateur final.

➔ FARDELEUSE SK 400T ERGON

Réipients conditionnés : bougies en boîtes PET et en carton pressé aux multiples formes et dimensions.

Emballages réalisés : paquets 6x4 sous film seul, 6x4 en barquette + film, 4x2 sous film seul, 2x1 et 2x2 sous film seul en double piste ; prédisposition à traiter les paquets suivants : 3x1, 3x2, 5x2, 6x2 et 6x4 sous film seul, 4x2 en barquette + film et 6x4 en barquette + film sur deux couches.

Principaux avantages :

- machine équipée d'un séparateur électronique, changement de format automatique, chariot de soulèvement des bobines, dispositif de centrage de l'impression sur film
- changements de format simples et rapides : solution idéale pour passer rapidement d'un format de paquet à l'autre, en alternant la production de différents types de bougies
- grande flexibilité opérationnelle : la fardeleuse SK 400T installée chez SER S.p.A. est en mesure de conditionner de multiples formats de bougies en paquets sous film seul et barquette + film, en piste simple ou double ; l'utilisation d'une seule machine de conditionnement pour emballer un large éventail de produits dans de nombreuses configurations de paquets est sans aucun doute un choix avantageux d'un point de vue économique, car elle permet d'adapter facilement et rapidement les lignes de production aux demandes du marché en constante évolution et de traiter des produits personnalisés en fonction des besoins spécifiques du client final
- la fardeleuse SK peut être dotée d'équipements supplémentaires qui augmentent ses fonctions de base et permettent d'obtenir un niveau élevé de personnalisation de l'emballage final, comme l'accessoire spécial « bras empieur » ; ce dernier représente la solution idéale pour traiter des paquets en barquette + film sur deux couches superposées
- machine de conditionnement équipée d'un système d'emballage à cycle continu, qui garantit un processus de production fluide, sans mouvements saccadés, qui préserve les récipients des chocs et des impacts et garantit une plus grande fiabilité, une meilleure qualité du paquet et une usure mécanique réduite.





PRICE'S

LA BOUGIE DE SA MAJESTÉ LA REINE D'ANGLETERRE

Price's est synonyme de bougies depuis le lointain 1830, lorsque William Wilson et Benjamin Lancaster commencent à fabriquer des bougies dans la ville de Bedford, dans l'est de l'Angleterre, en utilisant comme matière première le suif, moins onéreux que la cire d'abeille. En quelques années, le chiffre d'affaires de l'entreprise augmente

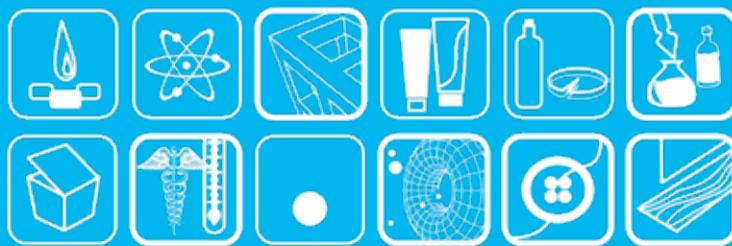
considérablement et son effectif passe de 84 salariés en 1840 à 2 300 en 1855. En très peu de temps, Price's Patent Candles Ltd. (tel est son nom complet) devient le plus grand fabricant de bougies du monde et le fournisseur officiel de la famille royale britannique. De fait, pour le mariage de la reine Victoria avec le prince Albert de Saxe en 1840, la société est chargée d'inventer une bougie spéciale en souvenir de cet événement très important. En 1919, Price's est rachetée par la société Lever Brothers Ltd. et en 1991, elle passe entre les mains d'un investisseur privé. Dix ans plus tard, la société anglaise est placée sous administration judiciaire et elle est reprise par l'italienne Cereria Sgarbi S.p.A., qui est à son tour rachetée, en 2003, par SER Wax Industry de Santena (Turin). Le savoir-faire acquis en près de deux siècles d'expérience a fait de Price's Patent Candles Ltd. un véritable leader dans le domaine des bougies, à tel point que la société détient aujourd'hui 114 brevets pour ses créations. Encore à présent, Price's est le fournisseur de Sa Majesté la reine d'Angleterre et ce statut «royal» ne peut être synonyme que de qualité exceptionnelle à tous points de vue.





➤ DES BOUGIES, ET BIEN D'AUTRES ENCORE

Le passage au groupe SER Wax Industry a permis Price's de continuer à se développer et à améliorer sa gamme de produits, qui est aujourd'hui très large : des bougies coniques classiques couleur ivoire ou rouge aux bougies en boîte, des chandelles aux bougies chauffe-plat et bien d'autres types encore. Les bougies restent le cœur de métier de l'entreprise, mais au fil des années, l'offre a évolué pour inclure des produits similaires tels que la cire liquide farmlight (huile pour bougies) ou, plus simplement, des diffuseurs parfumés et des bougies esthétiques et de décoration. Parmi les dernières nouveautés chez Price's, citons notamment la gamme de bougies Luxury, dont la cire devient une crème pour les mains et le corps, les bougies en boîte Ninna Nanna, à base de cires naturelles avec une sélection de parfums conçus pour aider à réduire le stress quotidien, et les bougies balsamiques, faites avec des essences naturelles pour libérer les voies respiratoires. Price's, c'est la bougie par excellence, un produit d'élite que l'on trouve dans les hôtels, les restaurants, les maisons ... bref, un peu partout.



LA MAGIE DES BOUGIES

Les bougies ont toujours accompagné l'homme dans les moments les plus importants de sa vie et, pour cette raison, elles sont souvent associées à des expériences uniques et magiques, comme, par exemple, le geste traditionnel et convivial de souffler sur les bougies du gâteau d'anniversaire. Témoinnant du fait que tout est magie dans la vie, la tradition affirme que ce rituel simple cèle un acte qui va bien au-delà de la simple apparence. En effet, la bougie représente une synthèse d'emblèmes

et de symbolismes. Sa constitution elle-même semble être allusive. De fait, elle évoque l'être humain : elle a un corps (la cire), une âme (la mèche), un esprit (la flamme) et joue son rôle de la même manière qu'un homme qui naît (elle s'allume), vit et vieillit (elle fond) et enfin meurt (elle s'éteint). En raison de cette représentation symbolique de l'homme, dans les pratiques de la magie la bougie est un élément de toute première importance, car sa composition, sa couleur et son orientation créent un lien avec les forces invisibles du monde.



FOCUS SUR LES CIRES ET LES BOUGIES

LA BOUGIE

LA BOUGIE EST UNE SOURCE LUMINEUSE TYPIQUEMENT COMPOSÉE D'UNE MÈCHE IMMERGÉE DANS UN CYLINDRE DE COMBUSTIBLE SOLIDE (MATÉRIAU CIREUX). LORSQUE LA MÈCHE EST ALLUMÉE, LA CHALEUR DÉGAGÉE PAR LE FEU FAIT FONDRE PEU À PEU LA CIRE JUSQU'À SA DISSOLUTION COMPLÈTE. LE MATÉRIAU CIREUX DONT LA BOUGIE EST COMPOSÉE EST UN MÉLANGE SOLIDE CONTENANT UN MATÉRIAU DE BASE (PARAFFINE, CIRE D'ABÉILLE, STÉARINE, GEL) ET DES ADDITIFS (CIRE MICROCRISTALLINE, CIRES DURES, OPACIFIANTS, COLORANTS, POLYÉTHYLÈNE, RÉSINES ET PARFUMS). LES BOUGIES SONT PRODUITES DANS DIVERSES FORMES, COULEURS ET DIMENSIONS. PARMI LES PRINCIPAUX TYPES DE BOUGIES, ON TROUVE LA BOUGIE CHAUFFE-PLAT ET BRÛLE-PARFUM, PETITE ET BASSE, LA BOUGIE VOTIVE, LE CIERGE, LA BOUGIE D'ANNIVERSAIRE.

Qu'est-ce que la cire ?

La cire est une substance organique, naturelle ou de synthèse, de type plastique, qui est solide à température ambiante et qui devient liquide lorsqu'elle est fondue. Selon l'origine, les cires sont cataloguées en cires naturelles (animales, végétales, fossiles ou minérales issues du pétrole) et en cires synthétiques (polymères d'éthylène, naphthalènes chlorés et cires Fischer-Tropsch).

Où utilise-t-on la cire ?

À la maison, au bureau, à l'école, dans la rue, nous sommes partout entourés de produits ou d'objets qui utilisent directement ou indirectement des cires. Si sa présence est évidente quand on parle de bougies, d'allumettes ou de produits de cirage pour les surfaces, elle est moins manifeste quand on se réfère aux crayons, préfabriqués en béton, pneus, produits pharmaceutiques, cosmétiques, câbles électriques, emballages, tissus, papier alimentaire, explosifs, feux d'artifice, peintures, plastiques, chewing-gums et ainsi de suite. Dans ces cas, la cire est utilisée pour faciliter la production (par exemple, la cire favorise la séparation des pièces des moules) ou elle sert d'additif pour apporter ou améliorer les caractéristiques des produits finis (par exemple, les pneus).

Quand les bougies sont-elles nées ?

L'origine de la bougie est liée à l'histoire de la découverte du feu par l'homme et il est facile d'imaginer que la lumière durable qu'elle produit a immédiatement joué un rôle fondamental dans la vie des peuples anciens. C'est à la lumière des bougies qu'ont été écrits de nombreux poèmes, des traités philosophiques, des déclarations de guerre et des armistices. Grâce à sa malléabilité, la cire a toujours été largement employée : l'homme a appris à écrire et à dessiner des figures d'animaux et de divinités sur des tablettes en cire. Jusqu'à l'avènement de l'ampoule électrique, introduite en 1880 grâce au génie de Thomas Edison, la bougie était synonyme d'éclairage. Représentés pour la première fois dans des œuvres de la Grèce antique, les bougies et les chandeliers acquièrent également une signification symbolique de protection et, avec l'électrification, ils deviennent des objets décoratifs utilisés pour créer une atmosphère romantique et magique.



INNOVER POUR GRANDIR : L'HISTOIRE DE SER

Après avoir terminé leurs études de chimie, en 1982, les frères Giuseppe et Piergiorgio Ambroggio entrent dans la société par actions Ing. Piacentini et Turin Brothers, l'une des principales entreprises italiennes dans le secteur des cires industrielles, et acquièrent en quelques années une connaissance approfondie des problèmes liés à l'utilisation des cires dans les différentes applications industrielles. Entrevoquant de grandes opportunités d'affaires dans ce secteur, les deux frères proposent à l'entreprise un plan pour le développement de nouvelles activités visant à personnaliser les produits pour les clients. Bien qu'appréciant les idées exposées, la direction de Piacentini S.p.A. choisit de ne pas mettre en œuvre ce plan. En 1988, les frères Ambroggio décident alors de créer une nouvelle entreprise à Cumiana, dans la province de Turin : Sintesi e Ricerca (Synthèse et Recherche). Le nom renferme les intentions et l'esprit qui caractériseront les activités des années suivantes, à savoir la conception et la fabrication d'articles spécifiques pour tout nouveau client, en investissant dans la capacité de proposer des cires à forte valeur ajoutée plutôt que des cires standards. Cette stratégie s'avère gagnante et l'entreprise multiplie par deux son chiffre d'affaires tous les trois ans. L'essor est constant et les lignes de production de Cumiana commencent à être insuffisantes. En 1994, Giuseppe et Piergiorgio Ambroggio acquièrent Ing. Piacentini e F.lli S.p.A et la fusion des deux sociétés donne naissance à la SER S.p.A. actuelle, basée à Santena, toujours dans la province de Turin. Dans les années qui suivent la fusion, la nouvelle société réalise



des investissements importants à la rénovation totale des lignes de production, des zones de stockage, des bâtiments pour les bureaux, etc., afin d'adapter la structure de l'entreprise aux nouveaux objectifs d'expansion de l'activité. En été 2003, l'entreprise turinoise achète Cereria Sgarbi S.p.A. et Price's Patent Candles, deux sociétés prestigieuses du marché européen des bougies, leader du marché en Italie et en Grande-Bretagne. L'objectif du groupe est la création d'une marque reconnue à l'échelle mondiale, caractérisée par une forte capacité d'innovation dans son secteur de référence.



SER S.P.A – WAX INDUSTRY GROUP



Année de fondation : 1994



Siège de la société : Santena, Italie



Chiffre d'affaires 2016 : € 110,5 millions



Salariés : 218



Activité : production de cires réalisées sur mesure en fonction des besoins spécifiques du client et destinées à d'innombrables domaines d'application : des bougies de différents types aux cires à usage alimentaire, pour les produits cosmétiques, le bâtiment, les emballages, le textile, etc.



TURIN: LA VILLE AUX MILLE VISAGES

Elégant, mais jamais ostentatoire, actif sans frénésie, cultivé et raffiné : Turin est l'une des villes italiennes les plus polyvalentes et fascinantes, une ville aux mille visages. Ancienne capitale États de Savoie, berceau du Risorgimento, pilier de l'industrie, ville d'art et de culture, mais aussi pôle d'innovation, Turin compte des dizaines de musées, d'édifices historiques, d'excellents restaurants et des cafés typiques. C'est une ville respectueuse de son passé, qui investit dans l'avenir, comme en témoignent les nombreuses galeries d'art contemporain et les ateliers de jeunes créateurs. Fort d'un immense patrimoine artistique et culturel accumulé au fil des siècles d'histoire et caractérisé par le dynamisme d'une ville ouverte au monde, le chef-lieu du Piémont ne cesse de surprendre ses visiteurs : c'est une combinaison parfaite de joyaux architecturaux et monumentaux, de musées (plus de 40), de galeries d'art, de bonne cuisine, d'événements de renommée internationale, tels que le Salon du livre, le Salon du Goût et le Festival du Film de Turin. Bref, un riche calendrier de choses à faire et à voir à tout moment de l'année.



“ LE CŒUR DE L'ART ANCIEN, MODERNE ET CONTEMPORAIN ”

À Turin, le visiteur est émerveillé par les incroyables témoignages passés et présents du génie artistique de l'homme, comme les nombreux palais du pouvoir et royaux qui ont conservé leur charme d'origine et représentent le «plat principal» de nombreux circuits touristiques. De l'Égypte à l'Extrême-Orient, Turin possède l'un des musées les plus importants d'Italie, et ce n'est pas tout : la collection unique du Musée des antiquités égyptiennes. Mais le monument symbolique de Turin est sans aucun doute la Mole Antonelliana, destinée à l'origine à devenir un lieu de culte de la communauté juive, et dont la construction a été commencée en 1863 par Alessandro Antonelli (dont elle a pris le nom). Le bâtiment en style néoclassique mesure 167,5 mètres de haut et il a été le protagoniste de divers épisodes historiques qui ont nécessité à plusieurs reprises sa consolidation structurelle et sa reconstruction. Le sommet du célèbre dôme, appelé le « Tempietto » et situé à une hauteur d'environ 85 mètres du sol, est accessible par un ascenseur moderne et permet de profiter d'une vue spectaculaire de Turin à 360 degrés. Au-dessus du « Tempietto » se dresse une longue flèche de 15 m de diamètre, surmontée d'une pointe à base octogonale inspirée de l'architecture néo-gothique. En mai 1953, la flèche s'est écroulée à cause d'une violente tempête, elle a ensuite été reconstruite en béton armé. La Mole Antonelliana abrite actuellement le Musée national du cinéma, unique en son genre en Italie.



ALIMENTOS MARAVILLA



UN KALÉIDOSCOPE DE COULEURS - UN MÉLANGE DE COULEURS VIVES : JAUNE, ROUGE, VERT, BLEU, SANS NUANCES, QUI DEVIENNENT, ENSEMBLE, UN ARC-EN-CIEL. DES COULEURS PARTOUT. AU GUATEMALA, CHAQUE CHOSE, CHAQUE ÉMOTION A UNE COULEUR ! LES CHÂLES ET LES ROBES DES FEMMES, LES MARCHÉS, LES FAÇADES DES MAISONS, LES ÉGLISES, LES COSTUMES DANS LES PROCESSIONS RELIGIEUSES ET MÊME LES BUS DE BANLIEUE, LES « CAMIONETAS » OU LES « CHICKEN BUS » LES VIEUX AUTOBUS SCOLAIRES JAUNES, RECYCLÉS ET DÉCORÉS, ORNÉS, PEINTS AVEC DES MOTIFS AUDACIEUX, QUI TRANSMETTENT LA JOIE ET LA GAÏÉTÉ.

- **SECTEUR : JUS DE FRUITS**
ALIMENTOS MARAVILLA S.A.
Escuintla, Guatemala
esdemaravilla.com
- Fardeleuse LSK 40F ERGON
- Convoyeurs



GEO LOCATION

Comptant près de 16 millions d'habitants, dont la plupart vivent dans des zones rurales dans un territoire hostile et spectaculaire (les deux tiers étant occupés par des montagnes), cet état d'Amérique centrale possède une histoire riche et glorieuse. En effet, à l'époque où Rome s'étendait sur toute la Méditerranée (VI-I siècle av. J.-C.), la ville maya d'El Mirador, aujourd'hui site archéologique situé dans la forêt tropicale du nord du Guatemala, était la plus peuplée de l'Amérique précolombienne, avec une population de près de 100 000 habitants et des pyramides de 250 000 mètres cubes. Les couleurs vives et bariolées des villes guatémaltèques ne manquent pas non plus dans les usines de production de la société Maravilla Alimentos SA, où tout revêt les couleurs des fruits lors de la production de la très grande variété de produits conditionnés à la vitesse maximale de 40 paquets/minute par la nouvelle fardeleuse LSK 40F ERGON récemment fournie par SMI.



LES ENTREPRISES LEADER ONT BESOIN D'UNE TECHNOLOGIE DE POINTE

Depuis plus de 30 ans, les produits Alimentos Maravilla accompagnent les consommateurs guatémaltèques et centraméricains à tout moment de la journée. L'entreprise est située à Escuintla (60 km au sud de Ciudad de Guatemala). En effet, grâce à la longue expérience acquise dans la préparation de nectars et de boissons, l'entreprise a conquis une position de leader au Guatemala et dans les pays voisins, avec des parts de marché de plus en plus importantes au Mexique et aux Caraïbes. Aujourd'hui, Alimentos Maravilla dispose d'un portefeuille de plus de 100 types de boissons et d'aliments liquides à base de fruits des marques les plus prestigieuses du secteur, notamment Del Monte, Tampico, Nectar Maravilla, Sipi, Del Frutal, Del Fruto, V8 Splash, Nature. L'un des atouts de l'entreprise guatémaltèque est l'harmonie profonde avec les clients et les fournisseurs, considérés comme des partenaires stratégiques avec lesquels collaborer pour offrir des produits de qualité, à des prix compétitifs et en ligne avec les attentes du marché. Alimentos Maravilla S.A., qui compte environ 2 000 salariés dans les divisions production et distribution, investit massivement en Recherche & Développement pour concevoir de nouveaux produits et renforcer son partenariat avec d'autres fabricants afin d'enrichir constamment son portefeuille de marques. Le développement de l'entreprise passe également par le choix stratégique d'équiper ses lignes de machines de dernière génération, qui permettent de produire de manière efficace et à moindre coût. Les investissements les plus récents comprennent une nouvelle fardoleuse SMI modèle LSK 40F ERGON et des convoyeurs à bande pour la manutention de produits en vrac et conditionnés. Cette acquisition permet à Alimentos Maravilla de faire face aux changements de production imposés par un marché en constante évolution.



UN MARCHÉ QUI CHANGE EXIGE UNE GRANDE FLEXIBILITÉ

Alimentos Maravilla doit répondre aux besoins changeants du marché et passer rapidement d'une production à l'autre. La ligne d'emballage dans laquelle est installée la nouvelle fardeleuse LSK 40F ERGON fournie par SMI est alimentée par différents types de récipients à conditionner (briques, bouteilles PP ou boîtes en aluminium). L'entreprise de Escuintla doit donc disposer d'une machine flexible permettant de passer rapidement d'un type de produit à l'autre et d'une configuration de paquet à l'autre. Cet objectif ne peut être atteint qu'en utilisant des technologies de pointe, conçues pour l'usine intelligente, telles que le système d'automatisation et de contrôle qui régit la machine de conditionnement

sous film thermorétractable LSK ERGON de SMI. La collaboration entre les deux entreprises est de longue date, en effet la première fardeleuse SMI a été installée dans les usines Alimentos Maravilla en 1998 pour le conditionnement en barquette + film. À présent, les lignes

de l'entreprise guatémaltèque ne sont composées que de machines à technologie avancée, certifiées pour la production alimentaire, qui permettent d'exécuter des processus automatisés selon des critères d'efficacité, de sécurité et de qualité maximales.





ALIMENTOS MARAVILLA S.A.



Année de fondation : 1983



Siège de la société : Escuintla, Guatemala



Chiffre d'affaires : € 79,2 millions



Salariés : 2000

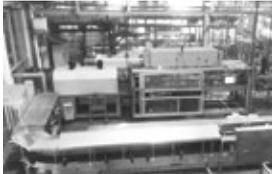


Activité : production et commercialisation de boissons et d'aliments à base de fruits





LES SOLUTIONS SMI POUR ALIMENTOS MARAVILLA



La première fourniture de SMI à l'usine Alimentos Maravilla au Guatemala remonte à 1998. Par la suite, la société a acheté d'autres machines pour un total de cinq fardeleuses automatiques installées dans ses lignes. Ces machines de conditionnement, notamment la toute dernière LSK 40F ERGON, sont en mesure d'emballer des bouteilles en PP, des briques en carton et des boîtes dans différentes configurations de paquets à une vitesse maximale de 40-45 paquets/minute. Alimentos Maravilla est caractérisée par une production très variée, qui comprend des boissons et des aliments de différentes marques, conditionnés en bouteilles PP, briques ou boîtes. Pour cette raison, il est essentiel d'avoir une machine de conditionnement secondaire extrêmement flexible comme la série LSK ERGON qui s'adapte facilement et rapidement aux différents formats à traiter afin de produire de manière efficace et économique.



➤ FARDELEUSE LSK 40F ERGON - Production jusqu'à 40 paquets/minute

Réceptifs conditionnés : briques en carton de 0,2 l et 0,33 l, bouteilles en PP de 0,3 l et boîtes de 16 oz

Emballages réalisés : fardeaux sous film seul de multiples formats en fonction du réceptif emballé : format 3x1 en double piste (briques 0,2 l) ; 3x2 en double piste (briques 0,2 l et 0,33 l ; bouteilles en PP de 0,3 l et boîtes de 12 oz) ; 4x3 (boîtes de 12 oz). La machine est également prévue pour conditionner les réceptifs et les bouteilles PET de 0,235 l, 0,3 l et 0,6 l dans d'autres formats futurs

Principaux avantages :

- machine automatique indiquée pour le conditionnement de différents types de réceptifs (briques, réceptifs en plastique et en métal)
- la machine de conditionnement est équipée du dispositif en option pour traiter les paquets sous film seul en double piste, ce qui permet d'offrir une plus grande flexibilité au client dans la réalisation de fardeaux 3x1 et 3x2
- Tous les modèles LSK ERGON disposent d'un système mécanique de regroupement du produit ; le changement de format est de type manuel
- la machine de conditionnement LSK ERGON est caractérisée par des dimensions réduites et représente la solution la plus appropriée pour répondre aux besoins de ceux qui ne disposent pas de grands espaces de production
- excellent rapport qualité/prix : en dépit de l'utilisation de solutions technologiques de pointe et de composants hautement fiables, la série LSK ERGON a des prix très compétitifs
- l'unité de coupe du film a un design compact et la lame du groupe couteau est gérée par un moteur brushless à transmission directe « direct-drive » qui rend l'opération de coupe plus précise et simplifie l'entretien

➤ CONVOYEURS

Fonction : transport de réceptifs en vrac en entrée de la fardeleuse LSK 40F ERGON et transport de paquets en sortie de la machine.

Principaux avantages :

- la solution de convoyeurs à bande pour produits en vrac installée à l'usine Alimentos Maravilla prévoit un chargement manuel des réceptifs à conditionner
- les convoyeurs à bande fournis par SMI assurent un acheminement fluide et sans bourrage des produits en vrac et des paquets en sortie de la fardeleuse
- facilité d'utilisation par l'opérateur grâce à une interface homme-machine simple et intuitive
- opérations d'entretien simplifiées
- temps de changement de format réduits au minimum pour passer rapidement d'une production à l'autre

ALIMENTOS MARAVILLA: UN PEU D'HISTOIRE

La société Alimentos Maravilla S.A. a été fondée au Guatemala en 1983, initialement comme une usine de boissons et de nectars avec ses propres recettes et ses propres marques, notamment Sipi et Del Frutal. Le succès de l'entreprise est immédiat et, en peu de temps, elle conquiert une position tout à fait respectable tant sur le marché national qu'à l'export (Amérique centrale, Mexique, Caraïbes, États-Unis et Canada). En 1993, la société guatémaltèque obtient de la société américaine Tampico Beverages la licence pour la production et la commercialisation des boissons portant le même nom, tandis qu'en 1998, elle démarre

la production de tomates et de haricots sous licence de Del Monte Foods. En 2003, Alimentos Maravilla lance une nouvelle gamme de boissons sportives sous la marque Revive et consolide sa position de leader sur le marché de l'Amérique centrale dans la catégorie des nectars et des jus de fruits grâce à l'acquisition par la multinationale anglo-hollandaise Unilever des marques Frito, Del Fruto et Marinero. La même année, la société reprend, toujours chez Unilever, également une usine au Honduras et entame une alliance avec Campbell Soup Company qui conduit au lancement des jus V8 en Amérique centrale et dans les Caraïbes. 2005 et 2006 sont caractérisés par de nombreux



projets d'innovation et d'expansion sur les marchés étrangers, grâce à l'introduction de différentes lignes de jus aux saveurs mixtes (Del Frutal et De La Granja) et des cocktails Marinero à base de légumes et de jus de palourdes en boîte.



ALIMENTOS MARAVILLA AU JOURD'HUI

Grâce à la plus grande ouverture économique de ces dernières années, le Guatemala a enregistré une augmentation des flux économiques à destination et en provenance du pays. En même temps, le niveau de vie s'est amélioré, le marché a connu une expansion générale, la qualité des produits a augmenté et les prix ont baissé. Tout cela a nécessité de profonds changements dans les structures organisationnelles de nombreuses entreprises, notamment Alimentos Maravilla, qui a dû réagir très rapidement pour moderniser et renouveler ses machines et ses lignes de production, proposer de nouveaux produits et améliorer son image pour être compétitive sur le marché international. Actuellement, Alimentos Maravilla dispose d'un portefeuille de plus de 100 produits conformes aux normes de qualité internationales HACCP et ISO, réalisés dans un réseau d'usines de production de haute capacité équipées des technologies les plus modernes. En effet, ce n'est pas un hasard si la société

guatémaltèque est aujourd'hui considérée comme la troisième entreprise la plus innovante du pays et la dixième la mieux administrée. Alimentos Maravilla utilise ses installations modernes non seulement pour les produits de sa propre marque, mais aussi pour l'embouteillage et le conditionnement de nectars, jus, cocktails, sauces tomate, sauces ketchup et haricots en sauce commercialisés sous les marques de nombreuses chaînes d'hypermarchés.



➔ **TOMATES ASEINOS:** NOUS NE PARLONS PAS DE TOMATES, MAIS D'AUTOBUS URBAINS APPELÉS « TOMATES ASEINOS » (TOMATES TUEUSES) PARCE QU'ILS SONT ROUGES, QU'ILS ROULENT À TOUTE VITESSE, ET QU'ILS SONT BONDÉS À L'EXTRÊME. ON NE SAIT PAS CE QUI EST PIRE : ÊTRE DEDANS OU SE TROUVER SUR LEUR ROUTE. DEPUIS QUELQUES ANNÉES, DE NOUVEAUX BUS D'UNE COULEUR BLEUE PLUS APAISANTE CIRCULENT AU GUATEMALA, MAIS ILS SONT BEAUCOUP MOINS NOMBREUX QUE LES ROUGES.



LES MAYAS ET LA NATURE HOSTILE

Des terres impossibles ? Pas pour les Mayas, qui peuplent depuis deux mille ans les vallées inhospitalières et représentent encore à présent la majorité de la population, préservant leur structure sociale, leurs langues, leurs traditions, si bien qu'ils ont appelé cette région : Haut plateau maya. Traverser le haut plateau guatémaltèque, de la ville de Guatemala à la frontière mexicaine, signifie faire un voyage à travers leur histoire. Raffinés, élégants, cultivés, les Mayas utilisaient un calendrier civil, le Haab, fait de « kin » (les jours). Vingt « kin » faisaient un « uinal », 18 « uinal » correspondaient à un « tun ». Il y avait ensuite les 5 jours « uayeb », c'est-à-dire néfastes, pendant lesquels

on ne faisait rien, on restait à la maison pour prier les divinités. Les Mayas étaient d'experts connaisseurs des étoiles et ils avaient un concept de monde qui s'achève. Aujourd'hui encore, les descendants de ces anciennes populations ne renoncent pas à leurs costumes colorés, à leur culture et à leurs traditions. L'endroit qui attire chaque année le plus grand nombre de touristes au Guatemala est sans aucun doute le site maya de Tikal. Situé en plein cœur de la forêt du Petén, c'est la zone archéologique la plus connue, grâce à ses hauts temples et à ses pyramides spectaculaires aux escaliers très raides, dominant la jungle depuis leurs majestueux sommets. Les autres attractions de la région sont : Uaxactun, à 30 km au sud de Tikal ; Rio

Azul, avec ses nombreuses tombes et El Mirador, connu pour la pyramide d'El Tigre, formée de 18 étages et d'une hauteur de 60 m. El Mirador fut le premier état à être organisé politiquement en Amérique, comprenant un ensemble de 26 cités et connu dans les textes antiques comme le royaume de Kan. Au début du Xe siècle après J.-C., la civilisation s'effondra, frappée par la sécheresse et les invasions barbares, et l'Empire maya fut fragmenté en plusieurs cités éparpillées sur les hauts plateaux centraux.



LE LAC ATITLÁN

Dès que l'on sort de la capitale, le vert intense des collines et des forêts, et le silence, font place au bruit de la circulation. Dans le sud du Guatemala, on trouve le lac Atitlán, un majestueux miroir d'eau d'un bleu-vert intense, ainsi que le parc national - Patrimoine mondial de l'UNESCO - surplombé par trois volcans et entouré d'une douzaine de minuscules villages indiens. Considéré par beaucoup comme le plus beau lac d'Amérique latine, il offre un panorama à couper le souffle : les eaux émeraude, les

trois volcans puissants et les douze petits villages situés le long de ses rives sont les ingrédients d'un rêve éveillé. Les Mayas le considéraient comme le nombril du monde, et ce n'est pas un hasard si les hippies l'ont choisi comme l'endroit idéal pour fuir le monde moderne. Le 4 février 1976, un très violent tremblement de terre (magnitude 7,5) a frappé le Guatemala, tuant plus de 26 000 personnes. Il a fracturé le lit du lac, provoquant le drainage d'une très grande quantité d'eau qui a déterminé l'abaissement de son niveau de deux mètres en un mois.



UNE EXPLOSION DE COULEURS

Couleurs, saveurs, sons, paysages insolites, objets rares d'artisanat : c'est le Guatemala, l'un des pays les plus authentiques d'Amérique centrale, une destination lointaine des circuits du tourisme de masse, riche en traditions et en lieux étonnants, en sites archéologiques grandioses et en bijoux de la nature qui offrent des émotions inégalables. Si le parc archéologique de Tikal, patrimoine mondial de l'UNESCO, est l'attraction la plus célèbre, l'expérience la plus captivante est la visite des hauts plateaux, terre de production du fameux café guatémaltèque, habités par une population maya très colorée. Une file de géants silencieux grimpe vers le ciel. S'élevant vers les nuages pour ensuite précipiter soudainement dans des ravins vertigineux. Tout autour, de denses forêts de conifères et, en arrière-plan, la géométrie des plantations de café qui lutte contre l'assaut permanent de la végétation tropicale. Ce sont

eux, les majestueux volcans du Guatemala, trente-trois au total, qui dominent les hauts plateaux occidentaux et se dressent en une rangée compacte. Ils dessinent depuis des milliers d'années un paysage extraordinaire tout en imposant leur pouvoir absolu de destruction. Certains d'entre eux se réveillent de temps à autre et détruisent des villes entières, ce qui donne au visiteur une sensation de changement continu. Tout est à la fois ancien et moderne, et rien ne semble résister à la force de la nature.



LE GUATEMALA À TABLE

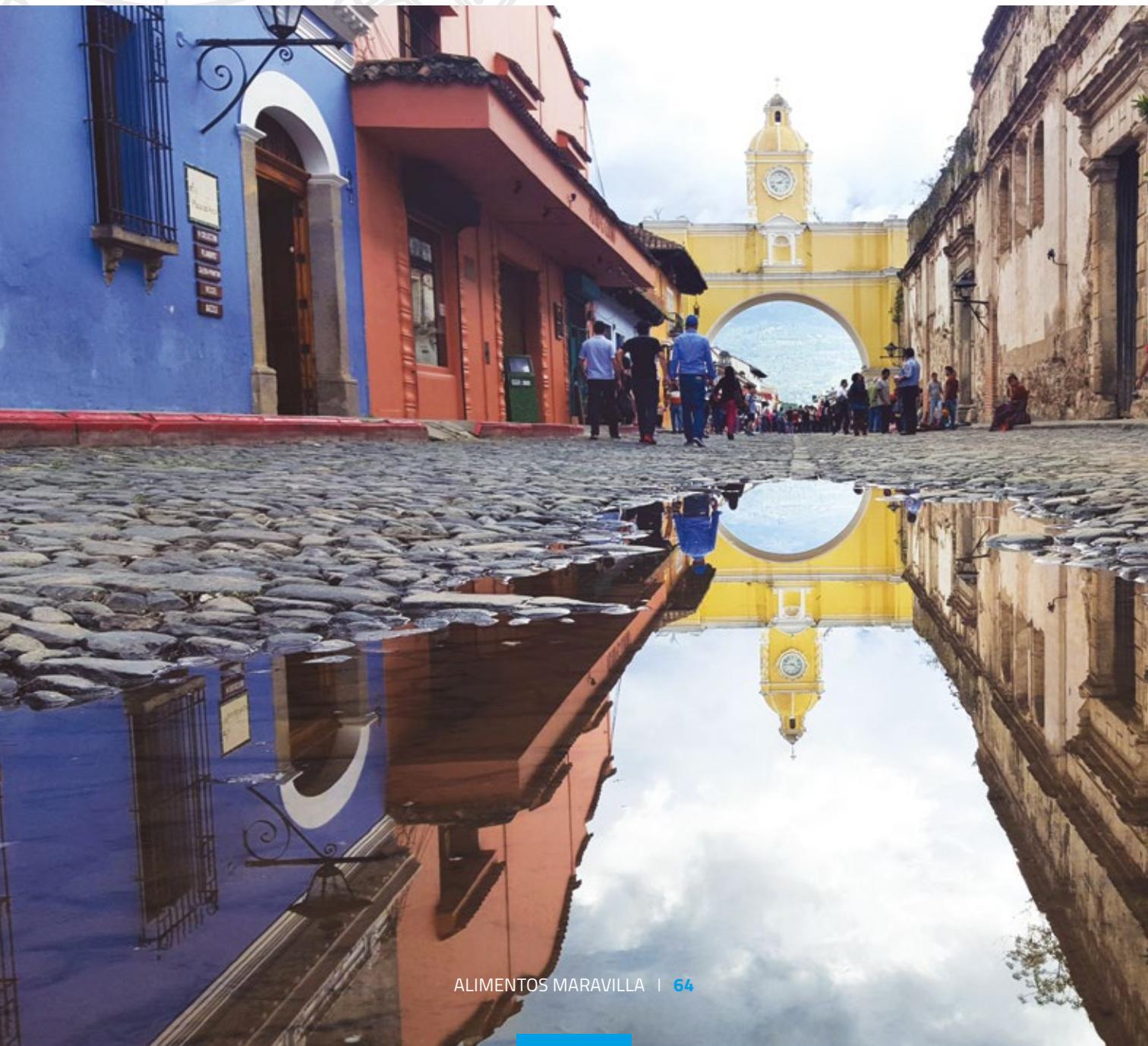
La cuisine guatémaltèque n'est pas très différente de celle du Mexique et, bien qu'un peu plus pauvre, elle offre toutefois l'occasion de goûter de nombreux plats. On trouve partout des tortillas, des haricots noirs, l'« enchilada » et de nombreux types de viande et de poisson (les fruits de mer sont excellents), grillés et moins épicés qu'au Mexique. Comme dans tous les pays tropicaux, le Guatemala a une grande production de fruits. Parmi les boissons, la plus commune est la bière, blonde et brune, généralement à faible titre alcoolique. Le Guatemala est également un grand producteur de rhum.



ANTIGUA, LA PLUS BELLE

Reconnue par beaucoup comme la plus belle ville du Guatemala, Antigua Guatemala (ou simplement Antigua) est un véritable joyau de l'époque coloniale avec son histoire riche et son architecture fascinante. Ses églises baroques, ses rues de pierre et ses somptueux édifices coloniaux en font une destination incontournable pour quiconque voyage dans ce pays, grâce aussi à sa vie culturelle très active.

« Antigua Guatemala » signifie « Guatemala-l'Ancienne ». Elle a été fondée le 10 mars 1543, après que la ville voisine de Ciudad Vieja a été détruite par une inondation. Antigua Guatemala a été pendant plus de 200 ans le siège du gouverneur militaire de la Capitainerie générale du Guatemala, un vaste territoire faisant partie des colonies espagnoles, qui comprenait presque toute l'Amérique centrale actuelle.





➤ GUATEMALA (VILLE)

Comptant près de 5 millions d'habitants dans la zone métropolitaine, la capitale du pays est l'une des plus grandes agglomérations urbaines d'Amérique centrale. Fondée en 1620 par les Espagnols, Ciudad de Guatemala, qui se dresse sur la Sierra Madre à 1 500 mètres d'altitude et qui a maintes fois été détruite et reconstruite à cause de violents tremblements de terre, mérite une visite minutieuse dans sa partie la plus ancienne avec la Plaza de la Constitución, la Catedral Metropolitana de Santiago achevée en 1867 et le Palacio Nacional de la Cultura (édifié entre 1939 et 1943 et ayant miraculeusement survécu sans dégâts au tremblement de terre dévastateur de 1976). Ville difficile mais passionnante, cette métropole moderne a su préserver, dans le chaos qui la distingue, le charme de son histoire et de ses traditions anciennes.



MP ERGON

L'ÉVOLUTION DE L'EMBALLAGE : LES NOUVEAUX MODÈLES DE MACHINES DE CONDITIONNEMENT

Le « packaging » est considéré comme un véritable outil promotionnel au même titre que la publicité, car un packaging original au « look » captivant attire l'attention d'un plus grand nombre de consommateurs dans les points de vente, offrant au producteur de l'article conditionné un avantage compétitif par rapport à la concurrence. Pour cette raison, les machines d'emballage secondaire jouent un rôle fondamental pour toutes les entreprises qui souhaitent investir dans le lancement de nouveaux packagings afin

de renforcer leur part de marché dans un segment donné ou pour acquérir un nouveau type de clientèle. Les machines de conditionnement SMI de la série MP ERGON représentent le nec plus ultra de la technologie en matière d'emballage pour conditionner avec découpes entourantes en cartons une large gamme de récipients en PET, verre, aluminium et brique, réalisant ce qu'on appelle un « cluster pack » à la cadence maximale de 300 paquets/minute (selon le modèle de la machine, la forme et les dimensions du récipient à conditionner).

Les nouvelles machines de la série MP ERGON sont équipées de technologies de pointe pour garantir une plus grande flexibilité opérationnelle, une efficacité énergétique, un respect de l'environnement, une facilité de gestion et de surveillance dans les lignes de production à grande vitesse. La gamme de machines de conditionnement de la série MP ERGON comprend également certains modèles (série MP BK) spécialement conçus pour emballer les récipients classiques en forme de brique, utilisés par exemple dans l'industrie laitière, des jus de fruits et des conserves.



DES EMBALLAGES POUR PROTÉGER LE PRODUIT ET ATTIRER L'ATTENTION

L'industrie alimentaire et des boissons adopte des processus de production de plus en plus efficaces, interchangeables et à coûts réduits, en utilisant des machines et des lignes équipées de systèmes de gestion et d'automatisation ultramodernes qui

permettent de passer rapidement et facilement d'un type de production à l'autre. Le conditionnement avec découpes entourantes en carton est la solution idéale pour les lignes de production à grande vitesse et offre d'énormes avantages :

- le système d'emballage à cycle continu des modèles de la série MP ERGON garantit un processus fluide et sans bourrage, qui préserve l'intégrité et la qualité des récipients conditionnés ;
- la fermeture sur le fond de l'emballage par colle à chaud est précise et durable ;
- les emballages en carton sont très résistants aux chocs et faciles à manipuler, à ouvrir et à stocker ;
- les emballages réalisés par une machine de conditionnement MP ERGON peuvent être facilement personnalisés par des thèmes graphiques originaux et au fort impact visuel, capables de susciter les sensations et les émotions du consommateur et influencer ainsi ses décisions d'achat.



MP ERGON

DES MACHINES DE CONDITIONNEMENT PRÊTES POUR L'USINE INTELLIGENTE

Toutes les multiemballeuses de la série MP ERGON sont conçues et construites selon les concepts clés des plates-formes Industrie 4.0 et Internet des objets (IdO) qui trouvent une application concrète dans les nombreuses innovations techniques introduites sur les nouveaux modèles SMI :

- le panneau de commande tactile est équipé d'une interface graphique conviviale, qui permet de gérer les nouvelles machines de conditionnement MP ERGON de manière simple et intuitive et de disposer de fonctions avancées de diagnostic et de support technique en temps réel
- design ergonomique caractérisé par des portes de protection légèrement arrondies, qui permettent de loger tous les moteurs dans une position externe par rapport aux groupes mécaniques qu'ils actionnent, facilitant ainsi le travail de l'opérateur pendant les interventions d'entretien
- le système de fermeture des portes, réalisées en aluminium peint léger et anti-corrosion, est équipé d'un dispositif de freinage, qui ralentit la phase finale de la course et accompagne la porte de manière progressive et en toute sécurité
- les nouvelles machines d'emballage secondaire SMI embarquent presque exclusivement des moteurs brushless ICOS à servo-actionnement numérique intégré.



MP ERGON

VIDEO

scan this QR code



> MP ERGON max 300 ppm

- conditionnement avec découpes entourantes en carton
- convoyeur à bande en option d'alimentation avec canalisation du produit en vrac sur 1 ou 2 rangées au moyen d'un groupe spécial de guides
- dispositif de préhension des cartons à mouvement continu, composé de 6 groupes de ventouses à aspiration du vide créé par une pompe électrique
- système d'emballage à cycle continu
- système de séparation du produit par dispositif « denté » entraîné par un moteur brushless
- magasin découpes en carton situé au-dessus du convoyeur d'entrée de la machine
- terminal de contrôle Posyc 15" avec bras coulissant sur rail
- fermeture sur le fond du paquet par colle à chaud



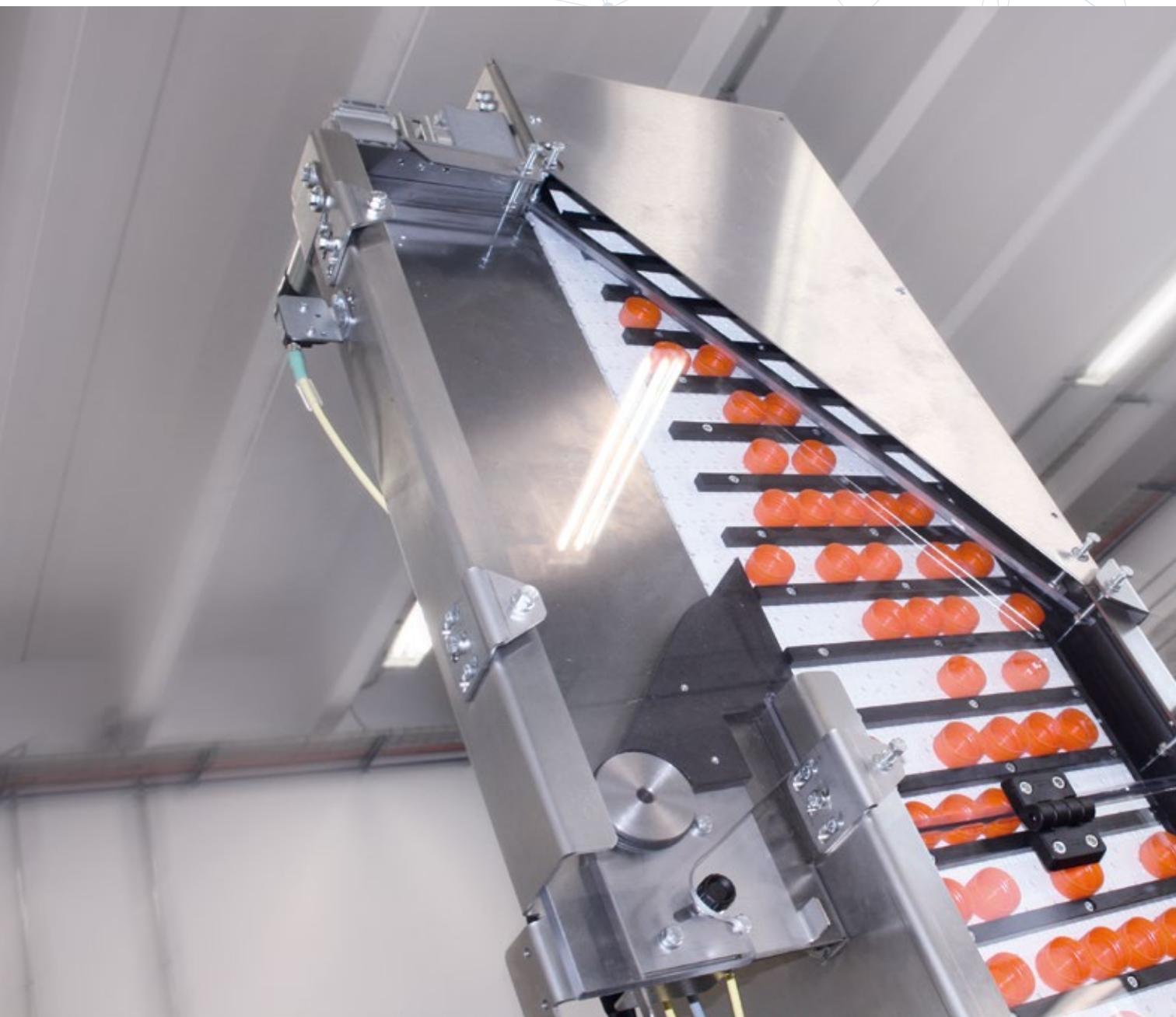
Les nouveaux modèles MP ERGON sont divisés en trois macro familles :

- modèles MP pour des cadences allant jusqu'à 150-300 paquets/minute, équipés d'un convoyeur à roto-translation et d'un canalisateur de produits en sortie (MP TR) avec un éventuel tourne-paquets (accessoire)
- modèles MP BF pour des cadences allant jusqu'à 150-300 paquets/minute avec ailette inférieure, équipés d'un convoyeur à roto-translation et d'un canalisateur de produits en sortie (MP TRBF) avec un éventuel tourne-paquets (accessoire)
- modèles MP BK pour briques pour des cadences allant jusqu'à 150 paquets/minute, équipés d'un convoyeur à roto-translation et d'un canalisateur de produits en sortie (MP BKTR) avec un éventuel tourne-paquets (accessoire).



EASY-CAP

DÉSORMAIS L'ORIENTATION DES BOUCHONS EST PLUS SIMPLE



Les processus d'automatisation des lignes d'embouteillage et de conditionnement concernent toutes les machines qui en font partie, même celles qui sont destinées à l'exécution d'opérations simples. C'est pourquoi SMI a

créé l'orienteur de bouchons gravitationnel EASY-CAP, qui saisit les bouchons dans une trémie et les oriente correctement jusqu'à les amener vers la ligne d'embouteillage. La fonctionnalité mécanique et le savoir-faire technologique font partie intégrante du nouveau système EASY-CAP, dont la principale caractéristique est l'intégration dans une structure unique de trois dispositifs différents, chacun dédié à une fonction spécifique. En effet, l'orienteur gravitationnel EASY-PAC est composé d'une trémie motorisée pour le chargement des bouchons en vrac (réalisée en acier AISI 304, elle peut contenir environ 400 litres de produit), d'un élévateur/convoyeur à bande pour l'acheminement des bouchons d'une hauteur de chargement à une hauteur de déchargement et de la sortie des bouchons prédisposée pour la connexion avec le canal des bouchons. Le convoyeur à bande est équipé de barres spéciales qui assurent, grâce à leur forme spéciale et aux dimensions personnalisées en fonction du bouchon à orienter, uniquement le transport des bouchons correctement positionnés et orientés. De plus, le mouvement des barres du convoyeur à bande permet de varier l'inclinaison de la bande, de sorte que les bouchons qui ne sont pas correctement positionnés puissent basculer et retomber

dans la trémie. Le système de sélection par gravité est équipé de guides spéciaux pour maintenir la position des bouchons sélectionnés et les acheminer vers le canal de sortie sur une seule rangée, placé à la hauteur la plus pratique pour l'utilisateur. Le canal de sortie s'interface avec le système de transport de la bouchonneuse et les bouchons sortent du canal des bouchons orientés avec la zone creuse tournée vers le bas.



➤ LES PLUS DU NOUVEL ORIENTEUR DE BOUCHONS

- structure très compacte, réalisée en acier AISI 304, adaptée à toutes les solutions de schéma d'implantation
- fonctionnement fluide et linéaire, qui permet de transporter uniquement les bouchons orientés correctement, tandis que ceux dont la partie creuse est posée sur le convoyeur à bande retombent dans la trémie de gravité
- système adapté à différents types de bouchons en plastique
- interface opérateur conviviale, qui permet une utilisation facile et efficace de la machine par l'opérateur

SMI TRAINING CENTER

APPRENDRE, FAIRE, GRANDIR

Aacquérir de nouvelles connaissances, les mettre en pratique et accumuler de l'expérience au profit de ses compétences professionnelles, tels sont des objectifs facilement réalisables grâce à une formation ciblée. Par exemple, ceux qui participent à une formation organisée par le SMI Training Center apprennent à utiliser à 360 degrés toutes les fonctions des machines d'emballage qu'ils seront amenés à gérer dans une ligne de production, en exploitant tout le potentiel offert par les technologies modernes pour le développement et l'essor de l'entreprise. À cet effet, SMI a développé plusieurs programmes

de formation pour partager avec ses clients l'expérience et les connaissances techniques acquises en plus de 30 ans d'activité dans le secteur des lignes d'emouteillage et de conditionnement à fort contenu technologique. Ces cours sont destinés à un large éventail de professionnels travaillant dans les usines de production des clients SMI et visent à fournir les compétences nécessaires pour tirer le meilleur parti du potentiel offert par chaque machine, pour atteindre l'efficacité maximale de la ligne, produire de manière plus efficace et plus sûre, résoudre rapidement tous les problèmes, améliorer les indices de production mondiale.

Forte de trente ans d'expérience dans la conception, la construction et l'installation de machines et de systèmes d'emouteillage et d'emballage, SMI a développé une offre de formation complète dédiée à un large éventail d'opérateurs. Les parcours d'apprentissage proposés sont en mesure de répondre aux besoins de toutes les entreprises clientes qui visent la qualité absolue des produits et des services, qui veulent améliorer les compétences de leur personnel, obtenir une valeur ajoutée des machines achetées et être prêtes à relever avec succès les défis présents et futurs d'un marché en constante évolution.





➤ LES ATOUTS DES COURS DE FORMATION SMI

- retour sur investissement significatif
- augmentation de l'efficacité des machines à moyen et long terme
- réduction des coûts de gestion et de fonctionnement des lignes
- réduction des temps de mise en marche, de changement de format et des temps morts
- amélioration du rendement et de la qualité de la production
- croissance professionnelle du personnel interne
- résolution des problèmes plus efficace et réalisée de manière autonome



SMI TRAINING CENTER
VIDEO

scan this QR code

Les cours de formation technique organisés par le SMI Training Center s'adressent aux opérateurs de ligne, aux techniciens de maintenance, aux chefs de production, aux électriciens, aux électroniciens et aux mécaniciens qui souhaitent approfondir leurs connaissances des machines SMI et des systèmes d'automatisation et de contrôle de dernière génération, basés sur les principes de l'Industrie 4.0 et de l'Internet des objets (IdO), chargés de leur fonctionnement. Les cours de formation sont dispensés par des instructeurs spécialisés, qui utilisent des programmes d'enseignement mêlant la formation théorique en classe à l'aide de différents matériels pédagogiques, à la formation pratique dans les ateliers d'assemblage des machines, de manière à pouvoir évaluer immédiatement l'application des concepts illustrés en classe. Les cours proposés par le SMI Training Center s'adressent généralement à des groupes de 6 personnes, afin de garantir le transfert optimal des connaissances techniques et l'évaluation efficace des objectifs atteints par les participants à la fin du parcours de formation. Les cours de formation ont lieu aussi bien au siège social de SMI à San Giovanni Bianco (Bergame - Italie) qu'à l'usine du client. Dans ce dernier cas, la présence d'une salle est requise pour la partie théorique ainsi que l'arrêt de la machine pour effectuer la session pratique.

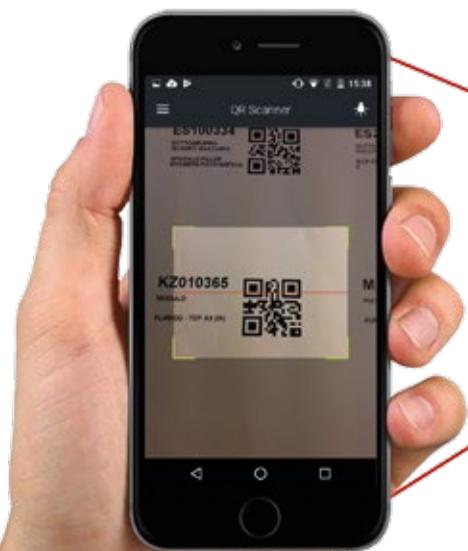
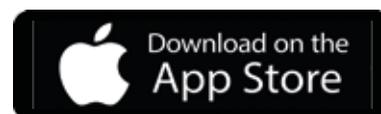


SMYREADER: COMMANDER SES PIÈCES DE RECHANGE RAPIDEMENT GRÂCE À UNE APPLICATION

Pour permettre à ses clients d'envoyer rapidement des commandes et/ou des demandes de devis de pièces de rechange d'origine depuis leur smartphone et leur tablette, SMI a développé une application mobile appelée «SmyReader». SmyReader est une application gratuite pour les appareils Android et iOS qui permet de scanner le code QR des composants montés sur les machines SMI. Grâce à cette application, le client peut immédiatement trouver les pièces de rechange dont il a besoin, vérifier leur prix et leur disponibilité et générer une commande ou une demande de devis à envoyer par Internet au Bureau des pièces de rechange SMI. Il s'agit d'un outil très facile et rapide à utiliser, car, en plus de la numérisation du code QR, il offre également la possibilité de saisir manuellement le code des pièces de rechange disponibles dans le manuel correspondant. Grâce à SmyReader, le client SMI gagne du temps et peut commander des pièces de rechange quand il le souhaite, où qu'il se trouve, 24/7.

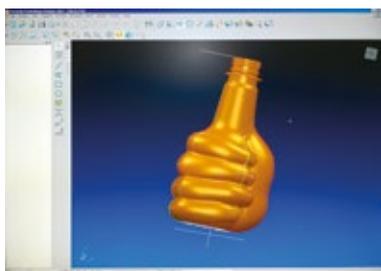


Le client a également la possibilité de visualiser immédiatement le prix et la disponibilité des articles, de sélectionner le mode de livraison qu'il préfère et de payer en toute sécurité par carte bancaire ou paypal.



EMOTIONS BOTTLES: VOUS POUVEZ MAINTENANT LE DIRE AVEC UNE BOUTEILLE EN PET

SMI propose l'étude de récipients en PET ayant un fort attrait, car un haut profil esthétique des bouteilles qui capture l'attention des consommateurs est un moyen de promotion important du produit qu'elles contiennent. Impossible de rester indifférent devant une bouteille au design particulier, où l'on peut admirer le travail accompli avec passion, la créativité et l'originalité par des concepteurs SMI qui développent quelque chose d'unique et de personnalisé à partir de l'écoute des besoins du client. À l'occasion de Drinktec 2017, SMI a présenté l'OK bottle, un récipient au design tout à fait original qui reproduit le signe bien connu d'approbation avec la main tendue vers l'avant et le pouce levé pour dire ok. La bouteille est le résultat d'une œuvre artisanale : à partir d'un modèle réalisé à la main en plâtre, les concepteurs SMI ont ensuite créé les moules pour produire industriellement l'OK



bottle dans un système intégré ECOBLOC® ERGON, qui regroupe en un seul bloc compact les fonctions d'étrépage-soufflage, de remplissage et de bouchage de tout type de récipient en PET ... même ceux qui ont des formes très originales. Grâce à des technologies sophistiquées, telles que le centre moderne CAO équipé de dispositifs de dernière génération, il a été possible de reproduire le modèle dans un dessin 3D de manière à créer graphiquement et à élaborer la bouteille en PET.



➤ "EMOJI" BOTTLE!

À l'ère de la communication des émotions et des états d'âme exprimés à travers des « emoji » (les célèbres visages colorés) rien d'étonnant à vouloir exprimer ses sentiments en choisissant un récipient en PET qui les représente, par exemple en buvant à une bouteille qui sourit (ou, au contraire, boudeuse) pour faire connaître son humeur à ceux qui nous entourent. Ainsi, comme habituellement un pack de bouteilles contient six pièces, les concepteurs SMI ont décidé de réaliser une composition de six « visages » différents, un par bouteille. Ce projet original, développé pour des récipients de 0,25 l, peut être adapté à des bouteilles de n'importe quelle contenance. De plus, en fonction du modèle d'étireuse-souffleuse acheté, le client SMI peut choisir le nombre d'états d'âme qu'il veut exprimer sur ses bouteilles en fonction du nombre de moules installés sur la machine (par exemple : une étireuse-souffleuse à 6 cavités permettra de produire 6 bouteilles « emoji » différentes, avec une machine à 12 cavités, on pourra produire 12 visages et ainsi de suite). L'emoji a un impact communicatif puissant et immédiat sur les consommateurs, qui permet aux entreprises de l'industrie alimentaire et des boissons d'orienter les choix d'achat public vers leurs produits de manière simple et amusante.



LE PANORAMA ALIMENTAIRE EN 2018

Innova Market Insights (société d'études de marché spécialisée dans l'industrie alimentaire) a dressé un classement des principales tendances qui influenceront le panorama alimentaire en 2018, en analysant le lancement de nouveaux produits et les résultats d'enquêtes et de sondages auprès des consommateurs. D'après Lu Ann Williams, directrice de la division Innovation d'Innova Market Insights, le consommateur d'aujourd'hui montre un haut niveau d'attention pour les thèmes liés au bien-être et à l'environnement. Par conséquent, les cinq premières tendances que la société de recherche a identifiées pour 2018 sont les suivantes :

- **choix responsables** : les consommateurs sont beaucoup plus attentifs aux choix alimentaires et ils souhaitent connaître les ingrédients, la composition et le lieu d'origine des produits
- **plaisir et légèreté** : augmentation de l'attrait des aliments plus légers en termes de titre alcoolique, de sucre, de goût et de consistance
- **attention accordée au traitement** : intérêt plus fort pour les aliments naturels et aussi peu traités que possible ; en fait, l'industrie alimentaire relance des produits traditionnels tels que les aliments fermentés, le thé et le café extraits à froid et les aliments récemment développés
- **boucler la boucle** : augmentation des attentes des consommateurs quant à la capacité des



entreprises et des marques du secteur à être plus attentives à la consommation des ressources tout au long du cycle de production et du cycle de vie du produit, à l'utilisation innovante des déchets alimentaires et à l'adoption plus générale d'emballages biodégradables et renouvelables

▪ **café et thé au-delà des frontières** : alors que le café est clairement en hausse chez les « millennials » et dans la « génération Z » (ceux qui sont nés entre 1995 et 2010), le thé aussi essaie de se réinventer chez les plus jeunes. Jouant sur le goût, sur des associations expérimentales du café et sur une image salubre du thé, l'industrie commence à utiliser ces boissons comme ingrédients et arômes dans une large gamme de produits alimentaires, des barres énergétiques aux yaourts, en passant par la confiture.

Pour en savoir plus, scannez ce code QR !



LE TOUR DU MONDE DANS UN STAND

2017 a été une année riche en foires et salons dans le monde entier, comme Interpack et Drinktec, au cours desquels le personnel du Groupe SMI a rencontré des centaines de visiteurs qui ont pu apprécier et en apprendre davantage sur les nombreuses innovations technologiques de l'Industrie 4.0 et l'IdO introduites dans la gamme de production.



FOCUS SUR LES CONSTRUCTEURS DE MACHINES D'EMBALLAGE ITALIENS

Avec un chiffre d'affaires de plus de 6,6 milliards d'euros, la construction de machines automatiques pour le conditionnement et l'emballage représente l'un des secteurs industriels italiens les plus importants. C'est aussi l'un des secteurs de la production nationale qui enregistre la plus forte propension à l'exportation (plus de 80%), composé d'environ 200-250 moyennes et grandes entreprises, bénéficiant d'une position de leader absolu à l'échelle mondiale, en concurrence directe et étroite avec le secteur correspondant de l'industrie allemande. En effet, plus de 50% des machines automatiques pour le conditionnement et l'emballage vendues dans le monde sont fabriquées en Italie ou en Allemagne.

(Données Ucima - décembre 2017)



TOP TEN TRENDS

NOUS VOUS ATTENDONS À COLOGNE

Le salon international Anuga Food Tec est la plateforme la plus importante du monde en matière de technologies alimentaires et des boissons. C'est le seul salon international à exposer toute la filière de production pour les opérations de traitement et de conditionnement de l'industrie alimentaire et des boissons, accueillant le meilleur de ce que les technologies modernes peuvent offrir aux entreprises du secteur en termes d'ingrédients, de sécurité alimentaire, de management de la qualité, de logistique et de manutention. Les points forts de l'édition précédente ont été le haut profil des visiteurs et l'internationalité des opérateurs, un signe clair du grand intérêt des grandes industries du secteur pour l'optimisation, le développement et l'innovation de leurs lignes de production.

ITALIE – SUÈDE... UN BINÔME GAGNANT !

En novembre 2017, l'étudiante suédoise Emma Lundberg a eu la possibilité de prendre part à un projet qui a impliqué SMI et l'Istituto Tecnico Industriale Statale Paleocapa de Bergame, qui est jumelé depuis quelques années avec l'institut technique ABB industry Gymnasium de Västerås - Suède. Västerås est considérée comme une ville à forte vocation électromécanique, car elle abrite de nombreuses entreprises spécialisées dans ce secteur. Le projet comprend un échange entre des étudiants italiens et suédois (dont Emma) qui se conclut par un stage de 3 semaines dans une entreprise locale.



Emma Lundberg a été affectée aux bureaux d'études SMI et elle a eu l'occasion de travailler sur plusieurs projets, d'utiliser des outils de dernière génération comme le scanner 3D et surtout de participer aux essais de réception en usine (FAT), démontrant parmi ses compétences de très bonnes bases techniques.



CAREER'S DAY

LE PONT ENTRE LA FORMATION ET LE TRAVAIL

Innovare, c'est aussi investir dans de nouvelles ressources et SMI ne rate pas une occasion pour rencontrer les générations futures en organisant des journées thématiques dédiées au monde de la formation scolaire et universitaire, comme cela a été le cas lors de la dernière édition du Career's day (Journée de la carrière) qui s'est tenue au Polo Ingegneristico-Tecnologico de Dalmine (Bergame) les 28 et 29 novembre 2017.



L'ÉCOLE ENTRE EN ENTREPRISE : LE PMI DAY

SMI a ouvert les portes de ses usines et de ses bureaux aux élèves et aux enseignants du secondaire dans le cadre de la dernière édition du PMI Day (Journée des petites et moyennes entreprises). Le PMI Day est une initiative proposée par Confindustria Bergamo dans le but d'unifier le monde de l'éducation et celui du travail.



SMI S.p.A. Headquarters

S. Giovanni Bianco (BG), Italy
Tel.: +39 0345 40111
Fax: +39 0345 40209

SMIPACK S.p.A.

S. Giovanni Bianco (BG), Italy
Tel.: +39 0345 40400
Fax: +39 0345 40409

SMIMEC S.p.A.

S. Giovanni Bianco (BG), Italy
Tel.: +39 0345 40111
Fax: +39 0345 40708

SMITEC S.p.A.

S. Pellegrino Terme (BG), Italy
Tel.: +39 0345 40800
Fax: +39 0345 40809

SMILAB S.p.A.

S. Pellegrino Terme (BG), Italy
Tel.: +39 0345 40800
Fax: +39 0345 40895

SMI USA Inc.

Atlanta, GA, United States
Tel.: +1 404 7999929
Fax: +1 404 9946414

SMI Centroamericana S.A. de C.V.

Mexico City, Mexico
Tel.: +52 55 5355 3870
Fax: +52 55 5354 5384

SMI do Brasil Ltda.

São Paulo, Brazil
Tel.: +55 11 36015334
Fax: +55 11 36937603

SMI (UK & Ireland) Ltd

Manchester, United Kingdom
Tel.: +44 161 277 7840
Fax: +44 161 277 7842

OOO SMI Russia

Moscow, Russian Federation
Tel.: +7 495 7206797
Fax: +7 495 7206797

SMI East Europe S.r.l.

Timisoara, Romania
Tel.: +40 256 293932
Fax: +40 256 293932

SMI S.p.A. - Dubai Rep. Office

Dubai, UAE
Tel.: +971-4-8063543
Fax: +971-48160010

SMI Machinery Beijing Co.Ltd

Beijing, People's Republic of China
Tel.: +86 10 6947 9668
*Guangzhou, Guangdong,
People's Republic of China*
Tel.: +86 20 8439 6460
Fax: +86 20 8439 8391
*Nanjing, Jiangsu,
People's Republic of China*
Tel.: +86 258 470 4716
Fax: +86 258 470 4776

SMI Asia Services Sdn. Bhd.

Shaah Alam, Selangor, Malaysia
Tel.: +603 5103 5368
Fax: +603 5191 3368

