



Hida Alimentación.



SETTORE ALIMENTARE

Hida Alimentación S.A.

Gruppo Hida Alimentación
Mula, Murcia, Spagna

>> fardellatrici

SMIFLEXI SK450T - LSK35T

>> confezionatrice

SMIFLEXI MP 300



▪ Murcia: l'orto d'Europa

Nell'incantevole regione della comunità autonoma di Murcia, situata nella parte sud-orientale della Spagna tra Andalusia, Castilla-La Manche e Valencia, sulla costa del Mar Mediterraneo, si realizza la maggior produzione di ortaggi d'Europa. Non è un caso, infatti, se la Murcia sia definita "l'orto d'Europa". I coltivatori e le aziende della trasformazione dei prodotti agricoli operano in un ambiente ideale, beneficiando dell'ottimo microclima che caratterizza questa regione. Le dinamiche e competitive aziende agricole della Murcia producono e commercializzano vari tipi di prodotti, come vino, riso, olio d'oliva, limoni e paprika. A loro volta, le imprese di produzione di conserve alimentari, dei succhi, delle bevande e dei cibi surgelati contribuiscono a creare uno dei più attivi ed innovativi distretti produttivi d'Europa. La società Hida Alimentación S.A. opera al centro di questo grande e fertile contesto ambientale. Oltre 56 anni di attività, unitamente ai continui investimenti in nuove tecnologie produttive, hanno portato questa azienda spagnola a conquistare una posizione di leadership nel mercato nazionale ed internazionale. Per sostenere la crescita del fatturato, Hida ha scelto di installare due nuove fardellatrici in film termoretraibile delle serie Smiflexi SK e LSK e di una confezionatrice a fascetta avvolgente della serie MP 300, che permettono alla società spagnola di migliorare notevolmente la propria efficienza produttiva.

L'innovazione tecnologica a supporto della cucina tradizionale

■ Fondata nel 1954 nella città di Murcia, Hida Alimentación è un'impresa di produzione di conserve vegetali, che ha fatturato circa 14 milioni di di Euro nel 2010. Negli anni recenti l'azienda ha conosciuto una forte espansione commerciale, raggiungendo una posizione di leadership sul mercato spagnolo (dati Nielsen 2010) nella produzione del "Tomate frito casero", caratteristica salsa a base di pomodoro fritto. L'azienda spagnola si dedica inoltre alla lavorazione e produzione di una grande varietà di prodotti caserecci quali "pisto, cebolla frita, zarangollo (zucchine e cipolla), asadillo, gazpacho, cabello de angel"; completa la gamma

una linea di alimenti biologici a base di pomodoro fritto, zucchine e peperoni arrostiti con pomodoro fritto. Le salse e le conserve a marchio Hida sono prodotte con metodi artigianali utilizzando ortaggi e frutta di prima qualità, selezionati con cura tra le migliori varietà fornite dalle coltivazioni locali e raccolti al giusto punto di maturazione. La qualità suprema del prodotto finito è raggiunta anche grazie all'accurato processo di trasformazione della "materia prima", che prevede l'impiego di olio extravergine d'oliva quale elemento chiave della dieta mediterranea (sana, equilibrata e priva di colesterolo). L'alta qualità dei prodotti Hida ha permesso all'azienda di ottenere importanti premi e riconoscimenti a testimonianza del felice "matrimonio" tra genuinità alimentare, qualità della materia prima impiegata, innovazione tecnologica e produzione industriale.



Impianti d'avanguardia per una maggior flessibilità operativa



■ Nel corso degli ultimi sei anni la società Hida Alimentación ha portato a termine un ambizioso processo di ammodernamento delle proprie linee di produzione, puntando decisamente sull'innovazione tecnologica di macchine e impianti. Grazie alle scelte lungimiranti del management aziendale, tale processo di innovazione ha consentito a Hida Alimentación di accrescere e sviluppare grandemente la propria quota di mercato, senza compromettere la qualità "artigianale" dei propri prodotti alimentari. A completamento di questo

processo innovativo, l'azienda spagnola ha recentemente avviato la produzione nella nuova fabbrica di Mula, che occupa una superficie di oltre 22.000 m² ed è dotata delle più avanzate tecnologie per la trasformazione di frutta e ortaggi e la produzione di salse, conserve e altri prodotti a base di frutta e verdura.

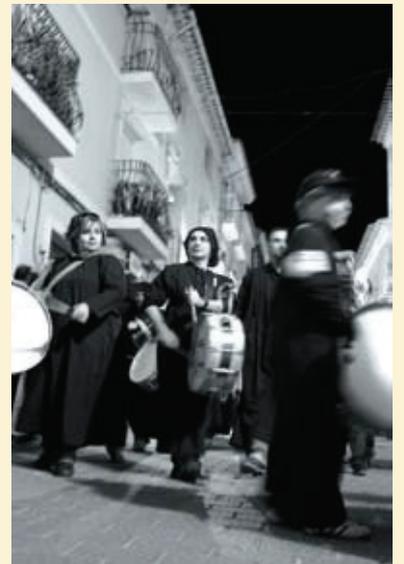
Grazie alla capacità produttiva in continua crescita e alla consolidata rete logistica e di distribuzione, Hida Alimentación è diventata ormai un punto di riferimento a livello nazionale tra le marche di prodotti

alimentari "sani e naturali". Hida Alimentación propone una vastissima gamma di prodotti, disponibili in contenitori di varie capacità, che richiede impianti di produzione in grado di gestire il confezionamento del prodotto in vari tipi di fardelli con imballaggio in film termoretrabile o in fascette avvolgenti (clusters o pacchi). Tale necessità ha giocato un ruolo decisivo nella scelta del fornitore delle nuove confezionatrici automatiche da installare



▪ La “notte dei tamburi”

Nella città di Mula, nella comunità autonoma di Murcia, la notte del “Martedì Santo” il tamburo diventa protagonista e non riposa fino al giorno seguente. È la “notte dei tamburi”, una festa tradizionale risalente alla metà del XIX secolo, aperta a chiunque voglia partecipare e abbia a disposizione un tamburo. I suonatori indossano solitamente una tunica nera e, talvolta, un cappuccio. Il rimbombo dei tamburi ha inizio a mezzanotte del “Martedì Santo” nella piazza del Comune di Mula; a partire da quel momento, il suono delle percussioni scandisce il ritmo della città fino alle quattro del pomeriggio del giorno seguente. La grande partecipazione della popolazione locale e dei turisti crea uno spettacolo spontaneo di suonatori di ogni tipo, che gareggiano in una prova di bravura e resistenza.



nello stabilimento di Mula. Le macchine di imballaggio Smiflexi LSK 35T, SK 450T e MP 300 hanno pienamente soddisfatto le aspettative di Hida in termini di versatilità e flessibilità, in quanto sono in grado di passare in tempi brevi da un tipo di formato ad un altro e possono essere facilmente adattate

a future lavorazioni di nuovi prodotti, formati e confezioni.

Tutti i modelli di confezionatrici SMI della serie Smiflexi sono, infatti, particolarmente adatti a linee di imbottigliamento multi-prodotto e multi-formato, dove lo “switch” da una lavorazione all'altra

HIDA ALIMENTACIÓN



deve essere semplice, veloce ed economicamente sostenibile.

Hida Alimentación da oltre cinquant'anni pone in primo piano la soddisfazione dei bisogni e dei gusti dei propri clienti, personalizzando ricette, contenitori e imballaggi.

Per proporre un "packaging" innovativo e d'effetto, che rappresenti al meglio i marchi del gruppo, l'azienda

spagnola ha scelto la confezionatrice in fascette avvolgenti di cartoncino della serie Smiflexi MP; quest'ultima è dedicata all'imballaggio delle lattine di banda stagnata da 500 gr e 6 oz. in formati 1x3 e 1x2. La macchina scelta da Hida è molto versatile e può confezionare anche bottiglie, brik e vasetti di plastica, metallo e vetro in svariate tipologie di pacco

alla velocità massima di 300 pacchi/minuto (in base al tipo di contenitore e al formato selezionato). All'interno della stessa linea di produzione è

■ Premiata per l'eccellente qualità.

La qualità totale è uno dei principi ispiratori della "mission" aziendale di Hida Alimentación, come dimostrano le certificazioni ISO-9001:2000 (sistema di gestione della qualità) e ISO 14001:2004 (sistema di gestione ambientale). Qualità, tradizione e riconoscimenti sono idealmente e abilmente amalgamati per ottenere la totale soddisfazione del cliente. Tra i premi di maggior importanza ricevuti dall'azienda spagnola, recentemente stabilitasi a Mula, vale la pena citare:

- Premio EROSKI come miglior prodotto della regione di Murcia (2001)
- Premio CARREFOUR alla miglior piccola/media impresa di Murcia (2001)
- Premio alla QUALITÀ AGROALIMENTARE per le migliori innovazioni e ricerche (2004)
- Premio MERCURIO all'industria della regione Murcia (2005)
- Riconoscimento SAPORE DELL'ANNO per il prodotto Gazpacho (2009)
- Premio della regione Murcia per l'ECCELLENZA IMPRENDITORIALE (2010).



stata installata anche una confezionatrice in film termoretraibile modello Smiflexi LSK 35T, che confeziona i pacchi 1x3 e 1x2 - provenienti dalla MP 300 - nei formati 8x3 e 8x2 in vassoio +film; la stessa fardellatrice è inoltre in grado di imballare lattine, bottiglie e vasetti di vetro in svariate configurazioni (per esempio 8x5 e 5x2 in solo vassoio) oppure 3x2, 4x3, 5x2 o 6x4 in vassoio+film per le lattine di banda stagnata da 500 gr. o 12 oz.

Nella seconda linea di imbottigliamento del nuovo stabilimento di Mula, Hida Alimentación ha deciso di installare invece una confezionatrice Smiflexi da 45 pacchi/minuto, modello SK 450T, adatta al confezionamento di lattine, bottiglie e vasetti di vetro in svariate configurazioni in vassoio + film oppure solo vassoio.

Le fardellatrici della serie SK, disponibili in un'ampia gamma di modelli in versione singola pista e doppia pista, sono dotati di un sistema elettronico di raggruppamento del prodotto e di cambio formato automatico.

▪ Murcia: la “cucina dell'orto”

La regione di Murcia vanta una tradizione gastronomica che rappresenta il punto di incontro tra prodotti di eccezionale qualità ed innovative ricette, frutto delle influenze culinarie dei molti popoli che hanno abitato la regione nel corso dei secoli. La vastità e diversità geografica della Murcia si esprime in una gran varietà di ricette, che vedono l'impiego di pesce e frutti di mare del Mar Menor e del Mar Mediterraneo, di frutta ed ortaggi della terra, della carne, dei tradizionali insaccati, oltre agli eccellenti vini. Nel ricettario gastronomico della comunità di Murcia spiccano anche i piatti a base di riso, gli insaccati, le conserve, la frutta secca, le piante aromatiche, la frutta e i dolci. Parlare di gastronomia di Murcia significa parlare dei prodotti dell'orto, soprattutto della verdura, presente nella maggior parte dei suoi piatti tipici. In questo “paradiso dei buongustai” si possono assaggiare: le fave fresche fritte con cipolla; le fave secche bollite nel famoso michirones

(stufato di fave con prosciutto, salamino, pancetta e spezie); l'aglio fresco, presente in quasi tutti gli stufati (che si può preparare anche saltato con le bietole o in frittata); il cardo in salsa di mandorle; lo zarangollo



(pasticcio di zucchine e cipolle); i carciofi; i peperoni arrosto in insalata; il gazpacho (preparato con vari ortaggi: pomodori, peperoni rossi, peperoni verdi, cetriolo, cipolla, aglio e olio d'oliva); il pisto regionale, fatto con pomodori, peperoncino verde e rosso, melanzane e zucchine; l'asadillo a base di peperoni rossi da arrostiti al forno e di pomodori rossi, aglio, cumino e olio d'oliva, che servono per la salsa da mescolare ai peperoni.

