




SETTORE FOOD
La Doria
 Gruppo La Doria S.p.A.
 Salerno, Italia
 >> confezionatrice
 SMI MP 200



■ E' un Gruppo leader nella produzione e commercializzazione di derivati del pomodoro, di legumi e pasta in scatola, di succhi e bevande di frutta e di altri prodotti complementari ed è presente nelle più importanti catene della Grande Distribuzione e del Discount sia in Italia (29% del fatturato) che all'estero (71%), in particolare nel Nord Europa.

Il Gruppo è il primo produttore italiano di legumi in scatola ed il secondo produttore di derivati del pomodoro e di succhi di frutta. L'azienda, da sempre particolarmente attenta alle esigenze dei suoi clienti, grazie

alla cinquantennale esperienza e all'elevata flessibilità è in grado di soddisfare quasi ogni genere di bisogno, attraverso la personalizzazione di ricette, packaging e servizio. Per proporre un packaging innovativo e d'effetto, che rappresenti al meglio i marchi del gruppo, la Doria si affida all'esperienza di SMI.

■ **I siti produttivi**

L'impianto storico del gruppo si trova ad Angri (Salerno), da dove la famiglia Ferraioli ha cominciato la sua attività nel lontano 1954. Qui si producono pomodoro, legumi, succhi di frutta, macedonia e pasta



in scatola.

Nell'impianto di Sarno (Salerno) si producono conserve di pomodoro, sughi pronti in vetro, succhi di frutta, tè in bottiglie di PET ed imballi metallici per le necessità produttive del gruppo. A Sarno sono state installate linee di confezionamento all'avanguardia. E' recente l'installazione di una linea per produrre polpa di pomodoro confezionata nel formato da 390 gr in *combisafe*[®] (nuovo packaging di cartone retortable). La Doria utilizzerà la stessa linea per lanciare per la prima volta in Italia la produzione di legumi biologici.

Gli altri siti produttivi del gruppo si trovano a Fisciano (Salerno), Faenza (Ravenna) e Lavello (Potenza). Presso lo stabilimento di Fisciano vengono prodotti pomodori pelati e polpe biologiche principalmente destinati ai mercati esteri quali il Giappone, paesi Scandinavi e la Gran Bretagna. A Faenza si producono le puree di frutta, mentre l'impianto di Lavello è dedicato alla produzione dei grandi formati destinati al catering, oltre alle puree di frutta.

▪ CONOSCERE IL POMODORO: un'importante realtà per l'economia Italiana

Il pomodoro è uno degli ingredienti principali della cucina italiana. Gustoso, genuino, digeribile, ha poche calorie ed è ricco di vitamine e sali minerali tra cui il potassio: tutte caratteristiche che ne hanno decretato un enorme successo.

L'utilizzazione del pomodoro, o di suoi derivati, è talmente diffusa che sembra impossibile immaginare che la pizza, la pasta e tanti altri piatti siano nati e vissuti a lungo senza la sua presenza, così come sembra strano che il pomodoro non sia nato nel bacino del Mediterraneo, ma in Sud America, nelle regioni tropicali e sub-tropicali del Perù e dell'Ecuador e solo in tempi relativamente recenti è divenuto un alimento principe della cucina italiana.

Secondo alcuni studiosi, il nome inglese "tomato" deriva dall'azteco "xitomate" o "zitomate", mentre secondo altri da "tomati", nome con cui alcune popolazioni indigene del Messico chiamavano i frutti della pianta di pomodoro di cui si nutrivano. Nel sec. XVI il pomodoro, inizialmente considerato una pianta medicinale, entrò nella cucina italiana, gli venne attribuito il nome di "mela d'oro" o "pomo d'oro" e venne utilizzato prevalentemente per abbellire i balconi.

Da lì a poco si sarebbe assistito all'avvento dell'industria della trasformazione del pomodoro, che ancora oggi rappresenta una delle più importanti realtà dell'economia italiana.

Il mercato italiano dei derivati del pomodoro ha conosciuto negli ultimi anni una notevole diversificazione dell'offerta ed oggi i prodotti componenti la gamma del pomodoro sono suddivisibili in concentrati, pelati, passata, polpa, sughi pronti e pomodoro ciliegino di Pachino.

Il processo di diversificazione ha coinvolto anche le industrie dell'imballaggio, che devono essere sempre pronte ad offrire ai clienti del settore macchinari che soddisfino le più svariate richieste del mercato.



L'altro imballaggio.

Oltre la lattina e il vetro



■ Le società del gruppo

Fanno parte del gruppo La Doria le società LDH e EUGEA. LDH (La Doria Ltd) è un'azienda inglese attiva nella commercializzazione di derivati del pomodoro e della frutta, di legumi, tonno e salmone in scatola e di altri prodotti. La società è il braccio operativo della capogruppo nel Regno Unito e rifornisce direttamente le grandi catene di distribuzione senza avvalersi di intermediari. Ad oggi LDH vanta posizioni di mercato considerevoli soprattutto nei derivati del pomodoro e della frutta a marchio private labels.

Eugea Mediterranea SpA, localizzata a Lavello (Potenza), è una società attiva nella produzione di derivati del pomodoro e purea di frutta.

■ Le strategie competitive di La Doria hanno come obiettivo il rafforzamento della propria posizione e l'innovazione del prodotto con nuovi formati e packaging.

Dal 1995 ad oggi, SMI è stata in grado di comprendere le evoluzioni del mercato e fornire a La Doria la tipologia di macchine per il confezionamento secondario in grado di soddisfare le esigenze produttive del momento. Presso gli stabilimenti della società risultano infatti installate 14 macchine d'imballaggio di differente tipologia (formatrici vassoio, fardellatrici a media e alta velocità e confezionatrici a fascetta avvolgente), per rispondere alle richieste di un packaging innovativo e accattivante, che attiri sempre l'attenzione degli utilizzatori. Per quanto riguarda in particolare le confezionatrici a fascetta avvolgente, è stata recentemente installata una MP 200 per la lavorazione delle conserve di pomodoro in confezioni *combisafe*® da 390 gr. Il prodotto viene imballato in multipack 1x2, 1x3 e 2x2 dall'aspetto grafico accattivante, a forte impatto visivo. I pacchi realizzabili con le confezionatrici MP sono inoltre facili da maneggiare, aprire e immagazzinare



■ LA DORIA IN CIFRE

Nel 2007 La Doria ha realizzato un fatturato consolidato di oltre 406,6 milioni di euro, realizzato per il 29% sul mercato domestico e per la restante parte sui mercati internazionali, in particolare in Nord Europa.

Le vendite sono composte per il 27,5% dalla linea frutta, per il 29,6% dalla linea "rossa", per il 19,3% dalla linea legumi, vegetali e pasta in scatola. Le "altre vendite" (essenzialmente relative a prodotti commercializzati dalla controllata LDH - La Doria Ltd) generano il 23,6% del fatturato.

I ricavi di Gruppo sono realizzati per l'85% con prodotti private labels venduti prevalentemente all'estero (tra le grandi catene distributive figurano clienti come Sainsbury, Tesco, Aldi, Hahold, Danske Supermarket, Carrefour, Auchan, Coop Italia, Conad, PAM, ICA, etc); il restante 15% è realizzato con prodotti a marchio La Doria, con il marchio Vivi G e con prodotti discount La Romanella, venduti quasi esclusivamente sul mercato italiano nella formula copacking.

La Doria produce per alcuni dei principali marchi leader italiani ed internazionali, tra i quali Star, Santarosa-Unilever, Coca Cola, Heinz, Mutti, Kagome, solo per citarne alcuni.

e garantiscono un'ottima protezione del prodotto, grazie anche possibilità di applicare alette esterne di contrasto.

La confezionatrice MP 200 soddisfa pienamente le esigenze produttive della linea, la cui velocità nominale è di 14.400 bph.

La Doria ha scelto di proporre *combisafe*[®] per rispondere al cambiamento delle abitudini di acquisto del consumatore, che preferisce contenitori nuovi, di elevata praticità,

di facile apertura e con una forte immagine di qualità e freschezza. Il nuovo contenitore, imballato dalla MP 200, è fortemente innovativo, garantisce un'elevata qualità del prodotto e si pone come un'alternativa alle tradizionali lattine in banda stagnata e ai vasetti di vetro. Con il *combisafe*[®] La Doria vuole anche offrire alla Grande Distribuzione un packaging che presenta indubbi benefici logistici, quali l'ottimizzazione dello spazio a scaffale e dei



LA DORIA

costi di trasporto e di stoccaggio.

La gamma di prodotti proposti da La Doria in *combisafe*[®] comprenderà, oltre ai derivati del pomodoro, i legumi, le zuppe, i sughi pronti e i piatti pronti in diversi formati.

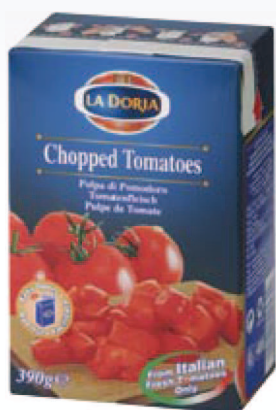
I vantaggi di questo nuovo packaging sono numerosi, sia per il produttore che per i consumatori.



combisafe[®]

Vantaggi per il produttore

Vantaggi per il consumatore



1. Cattura l'attenzione del consumatore: il suo imballo ad alto impatto visivo rende il prodotto attraente, favorisce l'atto di acquisto emozionale ed è facilmente riconoscibile a scaffale.

2. Offre benefici logistici: ottimizza non solo i costi logistici (+80% di prodotti per pallet rispetto al vetro e +15% rispetto alla lattina) ma anche lo spazio a scaffale (+50% spazio scaffale: 12 *combisafe*[®] vs 8 lattine standard) ed è più facile da sovrapporre e stoccare.

3. E' caratterizzato da un elevato grado di flessibilità sia in termini di volume (da 200 a 500 gr) che di portafoglio prodotti.

1. Packaging pratico, rapido e conveniente: può essere conservato in frigorifero senza travasare il prodotto, è parzialmente richiudibile e non rilascia odori. Una volta utilizzato, può essere schiacciato ed occupare pochissimo spazio nel cestino dei rifiuti ed essere riciclato con la carta nella gestione della raccolta differenziata.

2. Packaging sicuro e facile da aprire: presenta un'apertura a strappo, non necessita l'utilizzo di apriscatole e non presenta rischio di rottura (come i vasetti di vetro) o di ferirsi.

3. E' un materiale ecocompatibile che soddisfa l'esigenza dei consumatori di rispettare l'ambiente anche nella destinazione post-consumo.