



Piacentina.



SECTOR ALIMENTARIO

Piacentina Srl

Polo di Podenzano (PC), Italia

>> enfardadora

SMIFLEXI SK 600 T

>> empaquetadora

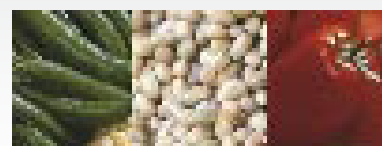
SMIFLEXI MP 300

>> cintas transportadoras



Las ventajas de la logística integrada

Para la industria agroalimentaria la "logística integrada" reviste un papel cada vez más importante, dado que garantiza un enfoque sumamente flexible: todas las fases



del proceso productivo, desde el suministro de las materias primas hasta el consumo del producto por parte del comprador, están minuciosamente planificadas, organizadas y controladas.

La logística integrada es la clave del éxito de la sociedad Piacentina Srl, que ha optimizado todas las fases y los pasos de un operador al otro en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Desde el depósito hasta el transporte...

Piacentina líder en la logística integrada.

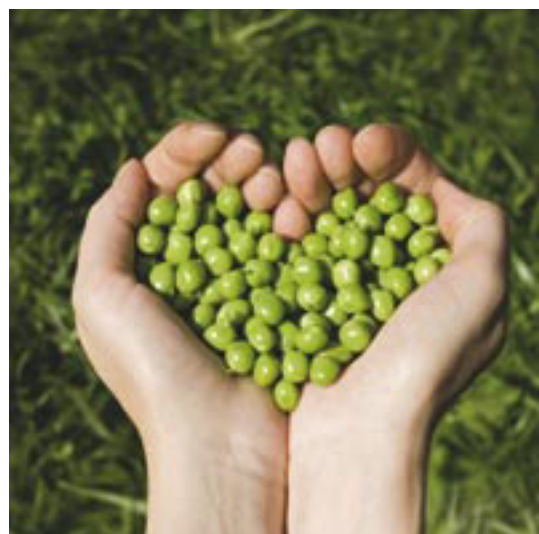
■ Piacentina Srl, con sede en San Polo di Podenzano (Piacenza), nació en 2003 de la unión de tres realidades: las cooperativas San Martino Scrl, el Consorcio Cores y el socio privado Cristina Dodici. En tan sólo tres años de actividad, la empresa ha alcanzado una posición de liderazgo en el sector del "co-packing" de las conservas alimenticias; en ese mismo periodo el equipo ha pasado de los dos empleados iniciales a los actuales 43 trabajadores internos y 20 externos. Piacentina opera en el ámbito de la logística agro-industrial con base en Cortemaggiore y, ya desde el inicio de su actividad, ha sabido proponer a sus clientes soluciones de gestión integrada del ciclo logístico, desde el depósito de los productos semielaborados hasta el transporte de los paquetes realizados, pasando por todas las fases intermedias de embalaje, picking, normalizaciones y preparación del pedido. La empresa ha crecido considerablemente en los últimos años; así, en 2004 empezó la construcción de una nueva planta de 14.000 m² con características



únicas. Siempre con el objetivo de brindar un servicio "llave en mano", se ha ampliado el establecimiento de Alseno para la gestión del depósito y de la preparación de los pedidos.



La satisfacción del cliente, una prioridad irrenunciable

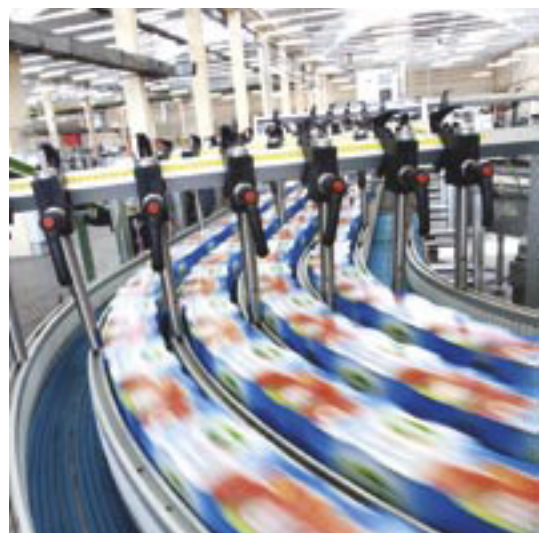


■ Un atento análisis de las exigencias de las distintas franjas de clientes ha llevado a la sociedad Piacentina a realizar una instalación verdaderamente innovadora, que aún en un único sitio la gestión de tres actividades normalmente separadas: el almacenamiento del producto "bruto", es decir, no etiquetado; el empaquetado secundario; la preparación y envío de los pedidos. Para realizar este proyecto Piacentina srl ha adquirido un nuevo complejo logístico en San Polo di Podenzano, con una superficie total de 70.000 m² (de los cuales 35.000 m² cubiertos), almacenes dedicados al tratamiento de las conservas alimenticias y una sección de empaquetado formada por cuatro líneas de producción.

La empresa se propone como partner ideal para los productores del sector alimenticio que quieren gestionar en subcontratación la fase de embalaje secundario, brindando a sus clientes un servicio personalizado y logísticamente optimizado, gracias también a la proximidad de las principales autopistas.

Por lo que respecta al aspecto operativo, las instalaciones de la sociedad pueden cubrir todo el ciclo logístico de las fases siguientes al empaquetado primario: gestión informática de los flujos, depósito, empaquetado, desplazamiento de las mercancías, transporte y entrega al usuario final.

La producción de Piacentina se distingue por la gran



variedad de productos tratados: no sólo marcas distintas (Cirio, Valfrutta, De Rica, sólo para citar algunos) o productos diferentes (guisantes, maíz dulce, alubias, etc.), sino especialmente diferentes tipos de envases (tarros de cristal, latas, etc.) que se embalan en múltiples configuraciones de paquete: paquetes con sólo film, bandeja + film, plancha plana + film, bandejas superpuestas, troquelados de cartón con



■ “NEW TS” Tray Stacker

Tray Stacker es un dispositivo que permite realizar paquetes superponiendo en dos o más estratos envases de plástico, metal o vidrio, ya empaquetados en bandejas o planchas de cartón o bien sin ningún soporte (sólo para latas de tipo apilable). Los paquetes luego pueden ser embalados en film termorretráctil. El NEW TS de Smiflexi puede ser instalado en las empaquetadoras en film termorretráctil de la serie SK, en las encartonadoras de la serie WP y en las máquinas combinadas de la serie CM. El sistema se compone de un sobreposicionador electrónico con movimiento continuo, que alcanza producciones de hasta 60 paquetes por minuto según el modelo de máquina de embalaje en el que esté instalado y del tipo de envase que se ha de empaquetar. Los formatos admitidos varían según la forma, la capacidad y las dimensiones de los envases, aunque las configuraciones más solicitadas por el mercado son 4x3 y 6x4.





faja envolvedora.

Así pues, la característica principal de las instalaciones productivas es la flexibilidad, garantizada por máquinas de alto contenido tecnológico como la enfardadora Smiflexi SK 600T, provista de un sobreposicionador de bandejas, y la empaquetadora de franjas envolvedoras Smiflexi MP 300.

La primera máquina empaqueta latas de acero, cluster pack y botes de distinto tipo, con capacidades de 150 a 1.000 gr, en más de 50 configuraciones diferentes. Los paquetes 4x3 y 3x4 también se



■ El sector agroalimentario en Italia

El sector agroalimentario en Italia se caracteriza por la creciente atención que los consumidores prestan a las características de los productos y de los procesos productivos. Esto se traduce en una fuerte demanda de "transparencia", como garantía de la calidad y genuinidad de los alimentos y de las bebidas empaquetadas industrialmente. Un mercado tan evolucionado obliga a las empresas del sector "food & beverage" a realizar continuos cambios organizativos, los cuales atañen tanto a las áreas de producción y venta como a las actividades de soporte (abastecimiento, marketing, empaquetado, etc.). Y es en este contexto en el que opera la sociedad Piacentina Srl, una de las empresas italianas más importantes en el empaquetado de conservas alimenticias por cuenta de terceros, que ha hecho de la innovación uno de los puntos cardinales de su "mission". En el ámbito de las inversiones en nuevas tecnologías, Piacentina ha encargado a SMI el estudio de engineering de cuatro líneas de embalaje secundario que cuentan con 6 empaquetadoras Smiflexi: una enfardadora de film termorretráctil SK 600/T provista de sobreposicionador de bandejas; una enfardadora SK 800/F para el empaquetado sólo con film termorretráctil de botes de distinto tamaño en formato 3x1 a una velocidad de 200 ppm; una enfardadora de 45 ppm; una embandejadora TF 450; dos empaquetadoras en franjas envolvedoras de la serie MP y todas las cintas transportadoras dedicadas al transporte de los envases sueltos y de los paquetes acabados.

realizan con dos estratos superpuestos, gracias al dispositivo "NEW TS".

La máxima flexibilidad también está garantizada por la empaquetadora Smiflexi MP 300, que realiza el empaquetado en franjas envolventoras de cartoncillo. Las empaquetadoras Smiflexi de la serie MP pueden embalar botellas, latas, brik y tarros de plástico, metal y cristal en distintos tipos de paquete: con varios estratos, con cuello de la botella dentro o fuera del paquete, con asa incorporada y con aletas laterales de refuerzo. La empaquetadora Smiflexi MP 300 instalada en las plantas de Piacentina satisface exigencias de producción de hasta 30.000 botellas por hora, y realiza el empaquetado de latas de acero en los formatos 1x2, 1x3, 2x2 y 2x3, en configuración con "cuello dentro" (OTT).

■ ...todos los focos sobre las conservas alimenticias

Las conservas alimenticias abarcan muchas variedades de hortalizas en conserva para poder consumirlas fuera de temporada. Desde tiempos remotos, las amas de casa preparaban las conservas en su hogar con los métodos de la época, así podían consumir esos alimentos en las estaciones en las que no se encontraban frescos. Con la llegada de la industria alimentaria, a partir de mediados del siglo XIX la preparación de las conservas se trasladó de las cocinas a las fábricas. Los tomates fueron una de las primeras hortalizas que se trató industrialmente para la producción de tomate triturado, entero y concentrado. Luego se pasó a las confituras de fruta (las "mermeladas") y más tarde a todo tipo de género alimenticio, conservado en aceite o en salmuera. Hoy, las conservas alimenticias son uno de los productos más difundidos, y están destinadas a serlo todavía más debido a la fuerte demanda de alimentos de larga conservación por parte de los países en vía de desarrollo.



▪ EL CLIENTE TOMA LA PALABRA

Entrevista a Cristina Dodici, Administrador Delegado de Piacentina Srl.



sector del co-packing de las conservas alimenticias. Para una empresa que opera en la logística integrada, ¿qué importancia reviste disponer de maquinarias flexibles y tecnológicamente innovadoras?

“Nuestra empresa siempre se ha centrado en garantizar un servicio de alta calidad, pero sin perder nunca de vista el aspecto económico. Por este motivo Piacentina ha invertido mucho en la innovación tecnológica, buscando continuamente las mejores

¿Cuáles son las principales tendencias que emergen del mercado alimenticio?

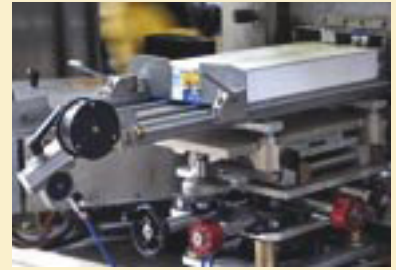
“Los datos de los recientes eventos feriales, como la última edición de MARCA que tuvo lugar en Bolonia el 19 y 20 de enero de 2011, han confirmado, también en el año 2010, un crecimiento a ritmo constante de las ‘private labels’, o marcas privadas, con un aumento del 6,5% respecto al año precedente. Así pues, queda claro que el mercado ha premiado una oferta de conveniencia

que tiene la aceptación de un comprador con menos disponibilidad económica.

No obstante lo anteriormente dicho, emerge otro dato de suma importancia: las marcas comerciales con una tendencia de crecimiento mayor han sido las premium, las cuales han registrado un aumento de aproximadamente un 33%. Parece, pues, evidente que el consumidor ha encontrado un punto de equilibrio: tal vez en un futuro consuma menos, pero mejor, y buscando un producto de calidad.”

Piacentina es líder en el





soluciones que el mercado podía ofrecernos; y todo ello para garantizar estándares cualitativos excelentes, sin olvidarse nunca de un target comercial competitivo y sumamente interesante.”

¿Qué características debe tener un proveedor para satisfacer los estándares cualitativos de Piacentina?

“¡En Piacentina no se admiten proveedores, sino única y exclusivamente partner comerciales!

A un colaborador le pedimos la máxima dedicación y profesionalidad, y podemos afirmar con total seguridad que, desde el punto de vista tecnológico, es lo que hasta ahora hemos encontrado en nuestros colaboradores comerciales.”



Impulsada por el sorprendente desarrollo en tan sólo ocho años de actividad, Piacentina

Srl continúa invirtiendo para lograr la completa satisfacción del cliente. ¿Qué se esperan de sus colaboradores en el sector del empaquetado?

“Sembrar hoy significa recoger, con abundancia y provecho, en el futuro. A nuestros colaboradores les pedimos que trabajen con atención y dedicación para obtener una cosecha de provecho.”