



Refriso Bebidas.



SETTORE WATER & CSD

Refriso Bebidas

Sorocaba, SP, Brasile

>> stiro-soffiatrice
SMIFORM SR 10

>> fardellatrice
SMIFLEXI LSK 35 F



▪ I mille gusti del Brasile



La maggioranza dei marchi di bibite gassate prodotti in Brasile ha come ingrediente base un frutto, un seme o un estratto che deriva da piante coltivate localmente.

In questo grande Paese sudamericano, infatti, esiste una varietà eccezionale di frutta, gran parte della quale viene utilizzata per la produzione industriale di succhi di frutta e bevande gassate. Basti pensare alle bevande a base di "guaranà", che derivano da un seme coltivato nella foresta amazzonica, i cui consumi in Brasile superano quelli delle bevande a base di cola. Il Brasile è il terzo più grande mercato mondiale per il consumo di "carbonated soft drinks", favorito anche dal suo clima caldo. D'altra parte, cosa c'è di meglio che sorseggiare una fresca bibita a base di cocco, guaranà, soda, cola o altro in una caldissima giornata? In Brasile c'è veramente l'imbarazzo della scelta ed ognuno può trovare il prodotto che meglio soddisfa il proprio palato.

Uno dei protagonisti di questo enorme "business" si trova a Sorocaba, cittadina vicina a San Paolo del Brasile, dove ha sede la società Refriso Bebidas. Per incrementare la capacità della linea PET per bottiglie da 2 litri, l'azienda brasiliana ha recentemente acquistato da SMI una stiro-soffiatrice Smiform SR 10 e una fardellatrice Smiflexi LSK 35F, in grado di raggiungere velocità di produzione di 18.000 bottiglie / ora e 35 pacchi / minuto rispettivamente.

Refriso Bebidas

e la diversificazione del prodotto

■ Non è un caso che Refriso Bebidas occupi una posizione di rilievo tra i produttori di bibite gassate in America Latina. L'azienda ha saputo cogliere le opportunità offerte dal mercato e far fronte alla crescente domanda di bevande gassate registrata in Brasile negli ultimi anni. La grande professionalità e l'eccellente know-how sono stati i fattori determinanti che hanno permesso alla società Refriso Bebidas di ampliare la propria struttura, installando sistemi di produzione di ultima generazione e macchinari ad elevato contenuto tecnologico. Di fronte ad un mercato sempre più esigente, Refriso ha saputo ben diversificare il portafoglio prodotti, che oggi include numerosi marchi di bibite gassate, cole, energy drinks, succhi di frutta e altre bevande. Il marchio "Bacana" è tra quelli di maggior successo dell'azienda brasiliana e



comprende bibite gassate di numerosi gusti diversi (cola - cola light - guaraná - limone - tutti frutti - uva, solo per elencarne alcuni).

I prodotti a marchio "Vedete", "Kiko", "Original" offrono una gamma altrettanto ricca di bevande al gusto di cola - guaraná - uva - Abacaxi - ecc.), mentre i prodotti della linea "Red Night", "All Night", "Xapuri" e "Cachoeira" sono tra i preferiti dai giovani.



Smi e Refriso Bebidas: la tecnologia al servizio del cliente



■ L'azienda Refriso (Refrigerantes Sorocaba Ltda) ha acquisito una consolidata esperienza nella produzione e nel confezionamento di un'ampia gamma di bibite analcoliche dai gusti particolari. I macchinari installati negli stabilimenti di imbottigliamento della società brasiliana utilizzano le tecnologie più avanzate in termini di flessibilità, affidabilità ed efficienza: fattori chiave per poter facilmente adattare la capacità produttiva e il mix di prodotto dei diversi marchi commerciali del gruppo in base alle

richieste e alle preferenze del mercato, con bassi costi operativi e ottimale utilizzazione degli impianti. Il sistema di produzione è totalmente automatizzato e garantisce rapidi passaggi da un contenitore all'altro e da una configurazione di pacco all'altra. Per potenziare la produzione delle bottiglie PET da 2 litri, destinate all'imbottigliamento dei prodotti a marchio "Bacana", Refriso Bebidas si è affidata alla competenza tecnica di SMI, scegliendo una stiro-soffiatrice a 10 cavità della serie Smiform SR; per l'imballaggio di

fine linea l'azienda brasiliana ha optato per una fardellatrice Smiflexi LSK 35F, che confeziona bottiglie PET da 2L in pacchi di film termoretrato nel formato 3x2; la macchina è comunque in grado di imballare anche contenitori di altro genere già utilizzati dalla società brasiliana, come le lattine di alluminio. La qualità totale dei prodotti offerti sul mercato e la soddisfazione dei clienti sono tra le priorità della "mission" di Refriso Bebidas. Per queste ragioni tutte le bevande che





▪ Gli usi del guaranà

Gli indios hanno sempre considerato il "guaranà" un elisir di lunga vita; una pianta del massimo valore, che forniva loro cibo e mezzi per curare le malattie, alleviare i dolori e aumentare la resistenza fisica, in virtù delle sue proprietà toniche e stimolanti.

Ne venivano utilizzati esclusivamente i semi, che ogni tribù usava in base ad una propria "ricetta". La tradizione

vuole che si raccolgano i grappoli di frutti semi-aperti e si mettano in contenitori pieni d'acqua fredda per estrarne l'epicarpo. Dopo la pulizia, l'estratto è tostato a fuoco lento e ridotto in polvere, a cui si aggiunge un po' d'acqua per formare una pasta omogenea; da questo impasto si ricavano delle forme a "panetto", affumicate al fuoco di legni resinosi. Il panetto così ottenuto si grattugia al momento del bisogno.

Il "guaranà" è ampiamente utilizzato nell'America meridionale per la preparazione di una famosa bibita, leggermente frizzante, chiamata con lo stesso nome, che soprattutto in Brasile è sinonimo di "soda"; la bevanda è simile nell'aspetto e nel gusto alle bibite a base di cola, esercita un leggero effetto stimolante e ha un sapore dolce. Come medicinale, è disponibile in compresse, in bastoncini e, meglio ancora, in polvere. Tutt'oggi il "guaraná" è utilizzato per migliorare la concentrazione, la resistenza fisica e mentale e l'apporto di energia all'organismo.



escono dagli stabilimenti della società sono sottoposte a continui controlli qualitativi da parte di un'apposita équipe tecnica. Altrettanta attenzione è dedicata alla scelta delle materie prime e dei fornitori, due fattori essenziali per migliorare l'efficienza del processo produttivo e per mantenere

alto il livello qualitativo dei prodotti offerti.

SMI do Brasil, la filiale locale di SMI, ha svolto un ruolo fondamentale nel consigliare a Refriso la soluzione ideale per le esigenze di produzione presenti e future; la scelta di una soffiatrice Smiform SR 10

e di una confezionatrice Smiflexi LSK 35F testimonia l'importanza attribuita da Refriso all'innovazione tecnologica e alla versatilità operativa dei propri impianti.

▪ LA PAROLA AL CLIENTE - Intervista a Edson Silveira Mello, Direttore di produzione di Refriso Bebidas



Qual è la chiave del successo di Refriso Bebidas in Brasile?

“Indubbiamente il nostro impegno continuo nel migliorare la qualità dei prodotti che offriamo. Nell’ottica di soddisfare nel modo migliore le aspettative dei consumatori finali, la nostra azienda è da sempre molto attenta ai cambiamenti nelle tendenze e richieste del mercato. Solo da un’attenta analisi di ciò che avviene nelle scelte di acquisto dei consumatori possiamo capire che cosa il mercato si aspetta da noi oggi e domani.”

Quali caratteristiche deve avere un fornitore per soddisfare gli standard qualitativi della vostra azienda?

“Per ciò che concerne la partnership con i nostri fornitori, la principale esigenza di Refriso riguarda il servizio offerto per l’assistenza tecnica post-vendita e la disponibilità di ricambi. A tutti i nostri fornitori richiediamo macchine innovative, dotate di tecnologia di ultima generazione e un adeguato supporto di assistenza tecnica. Non possiamo permetterci, infatti, che un servizio di bassa qualità comprometta l’efficienza

del nostro apparato produttivo e metta a rischio il livello qualitativo dei nostri prodotti.”

Quali sono i fattori che hanno spinto Refriso Bebidas a investire nell’acquisto di una stirosoffiatrice Smiform SR 10?

“Eravamo già clienti di Smipack, società controllata da SMI, e abbiamo avuto modo di conoscere la serietà e l’affidabilità di questo importante gruppo italiano specializzato nelle macchine per il “packaging”. SMI rappresenta una valida alternativa ad altri fornitori del settore che operano in Brasile, poiché propone macchinari e sistemi altamente innovativi con un rapporto qualità/prezzo tra i migliori sul mercato. Siamo certi che la partnership rafforzatasi con l’acquisto della stirosoffiatrice Smiform SR10 e della fardellatrice Smiflexi LSK 35F sia solo l’inizio di una lunga e proficua collaborazione tra Refriso e SMI.”

Quanto è importante l’innovazione per la vostra azienda?

“L’innovazione fa parte della “mission” di Refriso, che è costantemente alla ricerca della miglior tecnologia disponibile a prezzi competitivi. I benefici che ricaviamo dall’applicazione di questa strategia si trasmettono ai nostri clienti finali, che possono facilmente reperire sul mercato prodotti di fascia alta dall’ottimo rapporto qualità / prezzo.”



Quanto conta per Refriso la presenza diretta di SMI in Brasile tramite la filiale SMI do Brasil?

“La presenza diretta di SMI nel nostro Paese ha rappresentato uno dei fattori chiave nel processo decisionale che ha portato alla scelta di questo fornitore. Per la nostra organizzazione, come pure per ogni altra realtà industriale che si avvale di macchinari provenienti da un altro continente, è fondamentale poter contare su una presenza locale stabile del fornitore. Il fatto di poter disporre in qualunque momento di un supporto tecnico “vicino a casa” è di vitale importanza per mantenere un elevato tasso di efficienza e sfruttamento degli impianti, soprattutto nel caso in cui abbiamo urgente bisogno di pezzi di ricambio. Da questo punto di vista, la presenza di SMI do Brasil è fonte di fiducia e serenità nello svolgimento quotidiano del nostro lavoro.”

▪ Le bibite a base di “guaranà” tra miti e curiosità

La storia del “guaranà” è molto antica. Per molti secoli, questa pianta rampicante sempreverde, che può raggiungere un'altezza di quindici metri, è stata considerata sacra dalle tribù degli indios dell'Amazzonia; per via del suo “strano” frutto, senza il quale la pianta sarebbe passata inosservata, è sempre stata al centro di leggende, miti e racconti. Nei tempi antichi una di queste leggende aveva per protagonista Cereaporanga, una ragazza dall'aspetto e dall'animo gentile, protetta dalla dea della bellezza e della vita. Si narra che un giorno Cereaporanga si innamorò di un valoroso guerriero di una tribù nemica. I due innamorati, che non sarebbero mai riusciti a far cessare l'odio che esisteva da anni tra le due tribù rivali, decisero di fuggire insieme per vivere felici. Nella fuga Cereaporanga incontrò un serpente anaconda ferito e, nonostante il pericolo, il suo dolce cuore la spinse ad aiutare e curare l'animale; a causa di questa «sosta», però, i guerrieri della sua tribù riuscirono ad avvicinarsi sempre di più ai due fuggitivi. Certa che il suo uomo sarebbe stato catturato e ucciso, Cereaporanga fece con lui un patto di amore e di morte, chiedendo al grosso serpente di stringerli nel loro ultimo abbraccio. Gli indios della sua tribù, vedendo i due innamorati avvinti nel loro ultimo gesto d'amore, si disperarono per la morte imminente della loro protetta e chiesero aiuto alla dea della bellezza e della vita affinché almeno lo spirito della donna non li abbandonasse. La dea, commossa dal gesto di Cereaporanga, fece nascere dai suoi occhi una pianta, il “guaranà” appunto, i cui frutti sembrano, all'aprirsi, due splendidi occhi neri, proprio come quelli della fanciulla più bella.

