

Stabburet.



SECTOR ALIMENTARIO
Stabburet AS
Grupo Orkla
Rygge, Noruega
» empaquetadora
SMIFLEXI CM 350
» cintas y divisor
SMILINE DV 200



■ Es imposible no quedar extasiados por la belleza única de Noruega, no a caso ha sido fuente de inspiración de tantos poetas, artistas y escritores. Los paisajes naturales van de la tundra a las playas, de encantadores pueblos de pescadores -que parecen salir de un libro de cuentos- a vastos bosques incontaminados, de espectaculares casquetes de hielo a los famosísimos fiordos (que se han convertido en el símbolo del país). Noruega es capaz de hacerse querer por todos los viajeros, tanto en invierno, cuando está

cubierta por un espeso manto de nieve, como en verano, cuando la naturaleza se despierta y da vigor al paisaje y a las personas. En Noruega el verano es mágico: el cielo se abre a la fuerza de los ralos solares, el azul se hace intenso y las rocas se recortan nítidas en los fiordos. Las horas de luz aumentan y la noche se llena de color: es el espectáculo natural del "sol de medianoche", cuando el sol se mantiene por la noche sobre la línea imaginaria del horizonte y genera fuertes emociones en quien lo mira.

Stabburet:

El tomate se encuentra con Noruega

■ En Rygge tiene su sede de producción la sociedad Stabburet AS, uno de los principales productores y distribuidores de género alimenticio de Noruega. Gracias a marcas como Idun Tomatoketchup, Grandiosa, Nora Nugatti y Fun Light, la empresa noruega ha alcanzado una posición de líder en el mercado de las salsas alimenticias, de los productos congelados y de otros

productos alimenticios. Cada día, los productos de Stabburet forman una parte significativa de las comidas de miles de noruegos; pizza, salsas, comidas preparadas, bebidas y aperitivos son comercializados por las principales cadenas de tiendas al por menor y son utilizados por las más difundidas cadenas de restauración. Entre los numerosos productos de la marca noruega, el ketchup de marca "Idun Tomato" es, sin duda alguna, uno de los más vendidos: de aquí deriva la necesidad de Stabburet de disponer de un sistema de empaquetado muy versátil, capaz de embalar contenedores de ketchup de diferentes capacidades en distintas configuraciones de paquete. Desde 1956 el ketchup Idun Tomato está presente en las mesas de casi todos los noruegos, gracias a su inconfundible gusto de tomates frescos y a la reconocibilidad del envase, cuyo estilo ha permanecido inalterado durante más de 30 años. Recientemente Stabburet ha lanzado una versión actualizada de la botella ya en el comercio, apostando por un diseño innovador de forma ovalada. La introducción en el mercado del nuevo envase



se ha visto facilitada por la instalación de una nueva empaquetadora combinada Smiflexi de la serie CM, que desde el inicio del proyecto ha demostrado ser la máquina ideal por su gran flexibilidad operativa y facilidad de gestión y control; dichas características han permitido realizar ambos envases así como integrar fácilmente la máquina de embalaje con los sistemas de paletización ya existentes.



Empaquetado combinado:

la solución ideal para todas las exigencias



■ Para responder con eficacia a las nuevas tendencias del mercado, los productores del sector "food & beverages" se decantan cada vez más por sistemas de embalado secundario muy versátiles y completamente automatizados, como las empaquetadoras combinadas de la serie Smiflexi CM, que aúnan en una sola máquina las funciones de una encartonadora wraparound, de una embandejadora y de una enfardadora en film termorretráctil. El

modelo instalado en el establecimiento Stabburet de Rygge, Noruega, embala envases de ketchup de base redonda y rectangular, para cuya canalización se ha suministrado un divisor Smiline modelo DV200. La empaquetadora combinada CM 350 realiza una amplia gama de soluciones de empaquetado de alta calidad en bandeja y film, solo bandeja y caja de cartón completamente cerrada. Cuando el programa de trabajo prevé el empaquetado solo en bandeja o caja wrap-around,

el horno de termorretracción y el sistema de enrollado del film son desactivados automáticamente por el sistema de control de la máquina. Las configuraciones realizadas por el modelo instalado en la empresa noruega van desde los pequeños paquetes 3x3 bandeja y film y sólo bandeja para los botes de 520g hasta los formatos más grandes 5x2, siempre bandeja y film y sólo bandeja, para los envases de 890g. El empaquetado de los botes de 540g y 870g se realiza sólo en bandeja y en cajas de cartón ondulado. La empaquetadora Smiflexi de Stabburet también está provista de una cinta suplementaria de refrigeración situada en la salida del túnel, que garantiza la perfecta termorretracción de los paquetes en el formato 5x2 y permite su rotación de



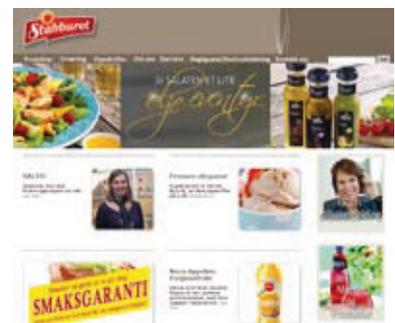


90°. La serie CM de Smiflexi es la solución ideal para las necesidades productivas de la empresa noruega, ya que da "lo mejor de sí misma" precisamente en líneas de empaquetado caracterizadas por frecuentes cambios de producto o de formato. Simultáneamente a la introducción en el mercado de la nueva botella "squeezable" (comprimible), Stabburet ha iniciado un proceso de estandarización de los paquetes. Precisamente por este motivo, la empresa noruega ha unificado la forma y el tamaño de los paquetes que componen un palet completo o "full pallet" (que se vuelven a dividir en paquetes individuales antes de ser posicionados en las estanterías) y de aquellos que componen un 1/3 de palet (que se colocan directamente

■ **Premiados por la innovación y la creatividad**

Stabburet AS ha sido premiada en la 10ª edición del "Grand Prize", una competición organizada dentro del grupo Orkla para sensibilizar a las empresas que lo constituyen sobre la importancia de los instrumentos publicitarios y para premiar a las que han realizado el producto más innovador y la mejor publicidad. Stabburet ha recibido dicho reconocimiento por los productos para untar que ha sacado al mercado recientemente, y que constituyen algunos de los "top sellers" de la marca noruega.

en las estanterías). La única diferencia consiste en el tipo de embalaje final, puesto que los fardos colocados directamente en las estanterías se empaquetan sólo en bandeja de cartón.



Los nuevos retos

del embalaje secundario



■ Stabburet es una empresa líder en Noruega en la producción de productos alimenticios. Fundada por Gunnar Nilsen en 1943, la empresa escandinava, perteneciente al grupo Orkla Foods, posee 8 establecimientos de producción en Noruega meridional y cuenta con una plantilla global de más de 1000 empleados. La estructura empresarial actual es fruto de la fusión y de la adquisición de distintas sociedades que, en el arco de muy poco tiempo, han conducido a Stabburet a alcanzar una posición de liderazgo en el mercado de referencia. Basta pensar que en 1947, tan solo 4 años después de su fundación, la empresa ya ocupaba una posición de relieve entre los productores de pescado frito y enlatado. El desarrollo de Stabburet está marcado por continuos retos competitivos que le han permitido lograr una gran capacidad innovadora así como una considerable flexibilidad comercial al adaptarse a las cambiantes necesidades del mercado. Así es, los frecuentes y a menudo impredecibles cambios en las costumbres y preferencias de los consumidores imponen a las



empresas del sector "food & beverages" la instalación de sistemas de producción cada vez más flexibles, eficientes y económicos. En el ámbito de este proceso evolutivo, el embalaje final del producto reviste un papel crucial, ya que debe poder interceptar las nuevas demandas del mercado





y ofrecer el producto adecuado en el momento adecuado, en el formato correcto y empaquetado de modo apropiado. De aquí deriva la necesidad de introducir un nuevo envase para la línea ketchup que respondiera a las nuevas

costumbres de compra de los consumidores, los cuales cada vez más se declinan por formatos muy prácticos, fáciles de abrir y caracterizados por una fuerte imagen de calidad y frescura del producto; así pues, practicidad, cualidad

■ El ketchup “Idun Tomato”

Stabburet empezó la producción industrial de esta salsa en 1956. Hoy, el producto detenta una cuota de mercado del 75% en el sector de referencia, y las ventas en Noruega ascienden a 13,5 millones de botellas al año. Los orígenes de la marca “Idun” se remontan a 1930, cuando en la ciudad noruega de Moss se fundó la sociedad “Det norske edikkbryggeri”, fábrica destinada a la producción de vinagre y mostaza comercializados con la marca “Idun”. En 1961 se fundó la sociedad Idun Norex, que más tarde pasaría a ser Idun AS, y que entró a formar parte del mundo Stabburet en 1991.



STABBURET



y fresca que Stabburet garantiza también después de que se ha abierto el producto, gracias al nuevo envase “squeezeable” con un tapón y dosificador especialmente innovadores. Las máquinas de embalaje de última generación producidas por SMI pueden ofrecer soluciones de “packaging” cada vez más personalizadas y complejas; por ejemplo, la empaquetadora combinada Smiflexi modelo CM 350, elegida por Stabburet para el embalaje secundario de los botes de ketchup de 520 y 890 gr., puede realizar paquetes -a una velocidad máxima de 35 paquetes por minuto- en bandejas de cartón con o sin film termorretráctil y en cajas

de cartón cerradas. Gracias al uso de una máquina tan versátil, hoy la empresa noruega puede pasar rápida y fácilmente de un tipo de producción al otro, adecuando periódicamente todo el sistema productivo a la demanda del mercado. SMI ha sabido proponer a Stabburet una solución técnica estudiada a medida, desarrollando un software de gestión que asegura el perfecto sincronismo entre la empaquetadora combinada CM 350 y los dos paletizadores ya existentes, el primero de los cuales está dedicado a la formación de palets de paquetes sólo en bandeja y, el segundo, a la formación de paquetes en bandeja y film. El sofisticado

■ El ketchup: sus orígenes y usos

Muchos piensan que esta salsa es el “producto americano” por excelencia. En realidad, el ketchup tiene orígenes orientales: su nombre deriva de la palabra malaya “kecap”, una salsa a base de pescado azul macerado y fermentado, o bien de la fusión de las palabras persas “ket” y “siap” (que, sustancialmente, significaría “salmuera de pescado”). Cuando en el año 1600 el ketchup desembarcó en Europa, los cocineros empezaron a personalizarlo añadiendo otros ingredientes como ostras, setas, nueces y limón. La receta del ketchup tal como hoy lo conocemos se consolidó a finales del siglo XVIII, cuando en los Estados Unidos de América algunos cocineros empezaron a utilizar tomates para producir esta salsa. La receta a base de tomate se extendió a principios del siglo XIX al incluirse en algunos libros de cocina muy apreciados por cocineros y entendedores; inicialmente producida y vendida en las explotaciones agrícolas a través de Estados Unidos, esta salsa se convirtió en un bien de “amplio consumo” a partir de 1872, cuando Henry John Heinz empezó a producirla industrialmente. En el transcurso de los siguientes decenios, el “tomato ketchup” pasó a ser un ingrediente imprescindible en las costumbres culinarias de millones de consumidores, para añadirla a las patatas fritas o a la mayonesa para preparar la salsa rosa.



■ Tradiciones gastronómicas que nacen de la naturaleza

La cocina noruega se nutre del generoso y fresquísimo cesto que los productos de la tierra y del mar ponen a disposición: carnes de crianza, carnes de caza, vegetales y fruta. Los platos a base de carne de caza ocupan el número uno en el "hit parade" gastronómico nacional, con reno y alce frescos de caza. No se queda atrás en el palmarés el sector del pescado, cuyos puntos fuertes son el salmón ahumado y el bacalao. Los productos queseros son de primera calidad, como el apreciado "geitost", queso elaborado con leche de vaca y de cabra. Bebidas tradicionales de amplio consumo son el aguardiente (akevitt) y la excelente cerveza autóctona. En los últimos años se ha asistido a un progresivo y constante aumento del consumo de salsas alimenticias -en primer lugar el ketchup y la mostaza y, en menor grado, la mayonesa- utilizadas para



preparar platos elaborados o para añadir a un sinfín de platos. El aumento de la demanda de estos productos ha permitido a empresas como Stabburet aprovechar las oportunidades que brindan las nuevas tendencias, proponiendo al mercado una gama de productos muy diversificada y con una gran variedad de gustos. Además del ketchup, la gama de salsas alimenticias de la empresa noruega comprende mayonesa, mostaza, tabasco y otros muchos importantes productos de condimento.



sistema de intercambio de las señales permite al cliente cambiar automáticamente -sin la intervención del operador- el tipo de paquete realizado por la empaquetadora combinada CM 350 (sólo bandeja o bandeja y film), en función de las exigencias de formato

enviadas por el sistema de control del paletizador que está en funcionamiento (entre los dos instalados). En efecto, cuando el paletizador dedicado a la formación de palets de paquetes sólo en bandeja ha completado su ciclo de trabajo, el sistema de control envía



- Orkla Group



El grupo noruego Orkla opera a través de tres divisiones principales, cada una de las cuales es líder en su sector de referencia: Orkla Brands, Sapa e Investments. Orkla Brands produce una amplia gama de bienes de amplio consumo, como productos

alimenticios, bebidas, aperitivos, detergentes, productos para la higiene personal, etc. Además de la marca Stabburet, también forman parte de esta división otras muchas empresas alimenticias de fundamental importancia en el norte de Europa y en los Países Bálticos, como Procordia, Abba Seafood, Bakers, Beavais, etc. La división Sapa está especializada en la producción de soluciones de aluminio para el sector de las construcciones, de sistemas de producción energética de fuentes renovables, de intercambiadores de calor, etc., mientras que la división Investments opera en el ámbito de las inversiones financieras. Con un volumen de negocios de 57 mil millones de NOK (coronas noruegas), equivalentes a más de 7.3 mil millones de euros, y con 30.000 empleados en unos 40 países, Orkla es una realidad industrial de gran importancia para la economía de Europa septentrional y de las regiones bálticas, con cuotas de mercado significativas también en Rusia, India y Austria.



una específica señal a la empaquetadora Smiflexi, la cual pasa automáticamente al formato en bandeja y film para alimentar el otro paletizador. Todo esto se realiza sin ninguna intervención del operador de línea para modificar los parámetros de la máquina, con las indudables ventajas que ello comporta



en términos de eficiencia productiva, de reducción de los tiempos para el cambio de formato y de disminución de los costes de gestión y de mantenimiento del equipo.



Arriba: la presentación de la nueva camiseta del equipo de fútbol Fredrikstad F.K., patrocinado por Stabburet



Nuevo paletizador APS:

solidez y confiabilidad a los máximos niveles



La serie APS consta de sistemas automatizados para la paletización de cartones, fardos, bandejas y paquetes en general.

Los paletizadores Smipal serie APS son el resultado de una intensa actividad de investigación e innovación que, gracias al cuidadoso dimensionamiento del soporte de celosía y del travesero horizontal, juntamente con los deslizes sobre los patines del recirculo de esferas, garantizan movimientos fluidos y continuos, con flexiones dinámicas muy reducidas y ausencia virtual de vibraciones, que es la clave para garantizar una larga vida útil de los componentes mecánicos.

SERIE APS:
eleva más allá de tus límites.



> stretch-blow moulding machines > shrinkwrappers and tray packers > wrap-around casepackers > conveyor systems > palletisers



SMI S.p.A. - Via Piazzalunga, 30 - 24015 San Giovanni Bianco (BG) - ITALY
Tel. +39 0345 40111 - Fax +39 0345 40209 - info@smigroup.it - www.smigroup.it