

Stabburet.



SETTORE ALIMENTARE

Stabburet AS

Gruppo Orkla
Rygge, Norvegia

>> confezionatrice
SMIFLEXI CM 350

>> nastri e divisore
SMILINE DV 200



■ Impossibile non restare folgorati dalla bellezza unica della Norvegia, che, non a caso, ha ispirato in passato molti poeti, artisti e scrittori.

I paesaggi naturali variano dalla tundra alle spiagge, da incantevoli villaggi di pescatori - che sembrano usciti da un libro di fiabe - a vaste foreste incontaminate, da spettacolari calotte di ghiaccio ai famosissimi fiordi (che sono ormai il simbolo del Paese).

La Norvegia è in grado di farsi amare da ogni tipo di viaggiatore, sia in inverno, quando è coperta

da uno spesso manto nevoso, sia in estate, quando la natura si risveglia e dona vigore al paesaggio e alle persone.

In Norvegia l'estate è magica: il cielo si apre alla forza dei raggi del sole, il blu si fa intenso e le rocce si stagliano nitide nei fiordi.

Le ore di luce aumentano e la notte si colora: è lo spettacolo naturale del "sole di mezzanotte", quando il sole si mantiene anche di notte sopra la linea immaginaria dell'orizzonte e genera forti emozioni in chi lo guarda.

Stabburet:

Il pomodoro incontra la Norvegia

■ A Rygge ha sede produttiva la società Stabburet AS, uno dei maggiori produttori e distributori di generi alimentari della Norvegia. Grazie a marchi come Idun Tomatoketchup, Grandiosa, Nora Nugatti e Fun Light, l'azienda norvegese ha acquisito una posizione di leadership nel mercato delle salse alimentari, dei prodotti surgelati e di

altri prodotti alimentari. Ogni giorno i prodotti di Stabburet formano una parte significativa dei pasti di centinaia di migliaia di norvegesi; pizza, salse, cibi pronti, bevande e snacks sono infatti commercializzati dalle principali catene di negozi al dettaglio e sono utilizzati dalle più diffuse catene di ristorazione. Tra i numerosi prodotti del marchio norvegese, il ketchup a marchio "Idun Tomato" è sicuramente uno dei più venduti: da qui la necessità per Stabburet di disporre di un sistema di confezionamento molto versatile, in grado di imballare contenitori di ketchup di differenti capacità in svariati configurazioni di pacco. Dal 1956 il ketchup Idun Tomato è presente sulle tavole di quasi tutti i norvegesi, grazie al suo inconfondibile gusto di pomodori freschi e alla riconoscibilità del contenitore, il cui stile è rimasto inalterato per oltre 30 anni. Recentemente, Stabburet ha lanciato una versione aggiornata della bottiglia già in commercio, puntando ad un "design" innovativo dalla forma ovale. L'introduzione sul mercato del nuovo contenitore



è stata facilitata anche dall'installazione di una nuova confezionatrice combinata Smiflexi della serie CM, che sin dall'inizio del progetto si è dimostrata la macchina ideale per la grande flessibilità operativa e la facilità di gestione e controllo; tali caratteristiche hanno permesso la lavorazione di entrambi i contenitori e la facile integrazione della macchina di imballaggio con i sistemi di palettizzazione pre-esistenti.



Confezionamento combinato: la soluzione ideale per ogni esigenza



■ Per rispondere con efficacia alle nuove tendenze del mercato, i produttori del settore "food & beverages" puntano sempre più spesso su sistemi di imballaggio secondario molto versatili e completamente automatizzati, come le confezionatrici combinate della serie Smiflexi CM, che raggruppano in un'unica macchina le funzioni di una cartonatrice wrap-around, di una vassoiatrice e di una fardellatrice in film termoretraibile. Il modello installato presso lo stabilimento Stabburet

di Rygge, Norvegia, imballa contenitori di ketchup a base rotonda e rettangolare, per l'incanalamento dei quali è stato fornito un divisore Smiline modello DV200.

La confezionatrice combinata CM 350 realizza un'ampia gamma di soluzioni di confezionamento di alta qualità in vassoio e film, solo vassoio e scatola di cartone completamente chiusa.

Quando il programma di lavorazione prevede il confezionamento in solo vassoio o scatola wrap-around, il forno di termoretrazione e il

sistema di avvolgimento del film sono automaticamente disattivati dal sistema di controllo della macchina.

Le configurazioni realizzate dal modello installato presso l'azienda norvegese spaziano dai piccoli pacchi 3x3 vassoio e film e solo vassoio per i flaconi da 520g ai più grandi formati 5x2, sempre vassoio e film e solo vassoio, per i contenitori da 890g. Il confezionamento dei precedenti flaconi da 540g e 870g veniva invece realizzato in solo vassoio e scatole di cartone ondulato.

La confezionatrice Smiflexi di Stabburet è dotata anche di un nastro supplementare di raffreddamento posto all'uscita del tunnel, che garantisce la perfetta termoretrazione dei pacchi nel formato 5x2 e ne





permette la rotazione di 90°. La serie CM di Smiflexi rappresenta per la società norvegese la soluzione ideale alle proprie necessità produttive, in quanto dà "il meglio di sé" proprio in linee di confezionamento caratterizzate da frequenti "switch" da un prodotto all'altro o da un formato all'altro.

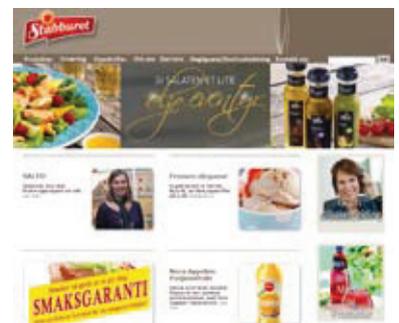
Contemporaneamente all'introduzione sul mercato della nuova bottiglia "squeezeable", Stabburet ha avviato un processo di standardizzazione delle confezioni; per questa ragione, l'azienda norvegese ha unificato forma e dimensioni dei pacchi che compongono un "full pallet" (suddivisi nuovamente in pacchi singoli prima di essere posizionati sugli scaffali) e di quelli che compongono un 1/3 di pallet (posizionati direttamente sugli scaffali).

■ Premiati per l'innovazione e la creatività

E' stato assegnato a Stabburet AS il premio per la 10° edizione del "Grand Prize", una competizione organizzata all'interno del gruppo Orkla per sensibilizzare le aziende che ne fanno parte sull'importanza degli strumenti pubblicitari e per premiare quelle che hanno realizzato il prodotto più innovativo e la miglior pubblicità. Stabburet ha ricevuto tale riconoscimento per i prodotti spalmabili recentemente lanciati sul mercato, che sono tra i "top sellers" del marchio norvegese.



L'unica differenza è rappresentata dal tipo di "packaging" finale, dal momento che i fardelli posizionati direttamente sugli scaffali sono confezionati in solo vassoio di cartone.



Le nuove sfide

dell'imballaggio secondario



■ Stabburet è un'azienda leader in Norvegia nella produzione di alimentari. Fondata da Gunnar Nilsen nel 1943, l'azienda scandinava, appartenente al gruppo Orkla Foods, possiede 8 stabilimenti di produzione nella Norvegia meridionale e impiega complessivamente oltre 1000 dipendenti. L'attuale struttura aziendale è il risultato della fusione e dell'acquisizione di diverse società, che, nell'arco di poco tempo, hanno portato Stabburet a conquistare la posizione di leadership del mercato di riferimento. Basti pensare che già nel 1947, solo 4 anni dopo la fondazione, l'azienda occupava una posizione di rilievo tra i produttori di pesce fresco e inscatolato. Lo sviluppo di Stabburet è contrassegnato da continue sfide competitive, che le hanno permesso di conseguire grandi capacità innovative e notevole flessibilità commerciale nell'adattarsi alle mutevoli richieste del mercato. Infatti, i frequenti e spesso imprevedibili cambiamenti nelle abitudini e nelle preferenze dei consumatori impongono alle aziende del settore "food & beverages" l'installazione di sistemi di produzione sempre



più flessibili, efficienti ed economici. Nell'ambito di questo processo evolutivo il "packaging" finale del prodotto riveste un ruolo cruciale, in quanto deve poter intercettare le nuove richieste del mercato offrendo il prodotto giusto, nel giusto formato





e confezionato in modo appropriato. Da qui la necessità di introdurre un nuovo contenitore per la linea ketchup che rispondesse alle nuove abitudini di acquisto dei consumatori, i quali sempre di più si indirizzano verso formati

molto pratici, facilmente apribili e caratterizzati da una forte immagine di qualità e freschezza del prodotto; praticità, qualità e freschezza che Stabburet garantisce anche dopo l'apertura del prodotto, grazie al nuovo contenitore



■ Il ketchup "Idun Tomato"

La produzione industriale di questa salsa fu avviata da Stabburet nel 1956. Oggi il prodotto detiene una quota di mercato del 75% nel settore di riferimento e le vendite in Norvegia ammontano a 13,5 milioni di bottiglie l'anno. Le origini del marchio "Idun" risalgono al 1930, quando nella città norvegese di Moss fu costituita la società "Det norske edikkbryggeri", fabbrica destinata alla produzione di aceto e senape commercializzati con il marchio "Idun". Nel 1961 fu costituita la società Idun Norex, divenuta più tardi Idun AS, entrata a far parte del mondo Stabburet nel 1991.

STABBURET



“squeezable” con tappo e dosatore particolarmente innovativi.

Le macchine d'imballaggio di ultima generazione prodotte da SMI sono in grado di fornire soluzioni di “packaging” sempre più personalizzate e complesse; ad esempio, la confezionatrice combinata Smiflexi modello CM 350, scelta da Stabburet per l'imballaggio secondario dei flaconi di ketchup da 520 e 890 gr., è in grado di realizzare confezioni - alla velocità massima di 35 pacchi/minuto - in vassoi di cartone con o senza film termoretraibile e in scatole chiuse di cartone.

Grazie all'impiego di una macchina così versatile,

l'azienda norvegese può oggi passare velocemente e facilmente da un tipo di produzione a un altro, adeguando periodicamente l'intero sistema produttivo alla domanda proveniente dal mercato.

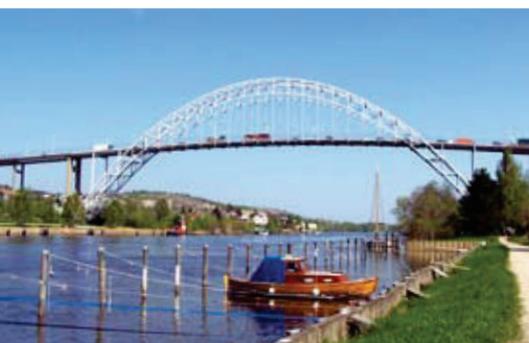
SMI ha saputo proporre a Stabburet una soluzione tecnica studiata “ad hoc”, sviluppando un software gestionale che assicura il perfetto sincronismo tra la confezionatrice combinata CM 350 e i due palettizzatori pre-esistenti, il primo dei quali è dedicato alla formazione di pallet di pacchi in solo vassoio e il secondo di pacchi in vassoio e film.

Il sofisticato sistema di interscambio dei segnali

■ Il ketchup: origini ed usi

Molti pensano che questa salsa sia il “prodotto americano” per eccellenza. In realtà il ketchup ha origini orientali: il nome deriverebbe, infatti, dalla parola malese “kecap”, una salsa a base di pesce azzurro macerato e fermentato, oppure dalla fusione delle parole persiane “ket” e “siap” (che in sostanza significherebbe “salamoia di pesce”). Quando nel 1600 il ketchup sbarcò in Europa, i cuochi iniziarono a personalizzarlo aggiungendovi altri ingredienti, tra cui ostriche, funghi, noci e limone. La ricetta del ketchup come lo conosciamo oggi si afferma alla fine del Settecento quando, negli Stati Uniti d'America, alcuni cuochi iniziano ad utilizzare il pomodoro per produrre questa salsa. La ricetta a base di pomodoro assume larga diffusione agli inizi dell'Ottocento, quando appare su alcuni libri di cucina molto apprezzati da cuochi ed intenditori; inizialmente prodotta e venduta nelle fattorie agricole attraverso gli Stati Uniti, questa salsa diviene un bene di “largo consumo” dal 1872 in poi, quando Henry John Heinz ne inizia la produzione industriale in grande stile. Nel corso dei decenni successivi, il “tomato ketchup” è diventato un ingrediente irrinunciabile nelle abitudini culinarie di milioni di consumatori, da abbinare alla patatine fritte o alla maionese per preparare la salsa rosa.





■ Tradizioni gastronomiche che nascono dalla natura

La cucina norvegese attinge dal generoso e freschissimo paniere che i prodotti della terra e del mare mettono a disposizione: carni da allevamento, cacciagione, vegetali e frutta. I piatti a base di selvaggina primeggiano nella "hit parade" gastronomica nazionale, con renna e alce fresche di caccia. Il "carnet" ittico ha invece i suoi punti di forza nel salmone affumicato e nel baccalà. I prodotti caseari sono di prima scelta, come il pregevole "geitost", formaggio dolce confezionato con latte vaccino e caprino. Bevande tradizionali di largo consumo sono l'acquavite (akevitt) e l'eccellente birra autoctona.

Negli ultimi anni si è assistito ad un progressivo e costante aumento dei consumi di salse alimentari - in primis ketchup e senape e, più moderatamente, maionese - impiegate per



la preparazione di pietanze elaborate o per aggiungere gusto a svariati piatti.

La maggior domanda di questi prodotti ha consentito ad aziende come Stabburet di cogliere le opportunità offerte dalle nuove tendenze, proponendo al mercato un portafoglio ben diversificato e ricco di una grande varietà di gusti. Oltre al ketchup, la gamma di salse alimentari dell'azienda norvegese comprende maionese, senape, tabasco e molti altri prodotti da condimento.

permette al cliente di variare automaticamente - senza l'intervento dell'operatore - il tipo di confezione realizzato dalla confezionatrice combinata CM 350 (solo vassoio o vassoio e film), in base alle esigenze di formato inviate dal sistema di controllo del

palettizzatore in funzione (tra i due installati). Infatti, quando il palettizzatore dedicato alla formazione di pallet di pacchi in solo vassoio ha completato il proprio ciclo di lavoro, un apposito segnale è inviato dal sistema di controllo alla



Orkla Group



Il gruppo norvegese Orkla opera attraverso tre divisioni principali, ognuna delle quali è leader nel proprio settore di riferimento: Orkla Brands, Sapa e Investments. Orkla Brands produce un'ampia gamma di beni di largo consumo, quali alimentari, bevande,

snacks, detergenti, prodotti per l'igiene personale, ecc. Oltre al marchio Stabburet, fanno parte di questa divisione molte altre aziende alimentari di primaria importanza nella regione del Nord Europa e dei Paesi Baltici, come Procordia, Abba Seafood, Bakers, Beavais, ecc. La divisione Sapa è specializzata nella produzione di soluzioni di alluminio per il settore delle costruzioni, di sistemi di produzione energetica da fonti rinnovabili, di scambiatori di calore, ecc., mentre la divisione Investments opera nell'ambito degli investimenti finanziari. Con un fatturato di 57 miliardi di NOK (corone norvegesi), pari a oltre 7,3 miliardi di Euro, 30.000 dipendenti in circa 40 Paesi, Orkla è una realtà industriale di grande importanza per l'economia dell'Europa settentrionale e delle regioni baltiche, con quote di mercato significative anche in Russia, India e Austria.



confezionatrice Smiflexi, che esegue automaticamente lo "switch" al formato in vassoio e film per alimentare l'altro palettizzatore; tutto questo avviene senza alcun intervento dell'operatore di linea per la modifica dei parametri macchina, con indubbi vantaggi in termini di efficienza produttiva, riduzione dei tempi di cambio



formato e abbattimento dei costi di gestione e di manutenzione dell'impianto.



Sopra: la presentazione della maglia della squadra di calcio Fredrikstad F.K., sponsorizzata da Stabburet



Nuovo palettizzatore APS:

robustezza e affidabilità ai massimi livelli



La serie APS è costituita da sistemi automatici per la palettizzazione di cartoni, fardelli, vassoi e pacchi in genere.

I palettizzatori Smipal della serie APS sono il risultato di un'intensa attività di ricerca ed innovazione che, grazie all'accurato dimensionamento della colonna a traliccio e del traverso orizzontale, unitamente agli scorrimenti su pattini a ricircolo di sfere, assicurano movimenti fluidi e continui, con ridottissime flessioni dinamiche e assenza virtuale di vibrazioni: è questa la chiave per garantire un lungo ciclo di vita dei componenti meccanici.

SERIE APS:
solleva oltre i tuoi limiti.

 **smipal**
division

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

 **smigroup**

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