

LEE KUM KEE

SETTORE ALIMENTARE

Lee Kum Kee Food Co. Ltd.

Jiangmen City, Cina

Gruppo: Lee Kum Kee International Holdings Ltd.

• Cartonatrice
Smiflexi WP 400 + PID



GEO LOCATION

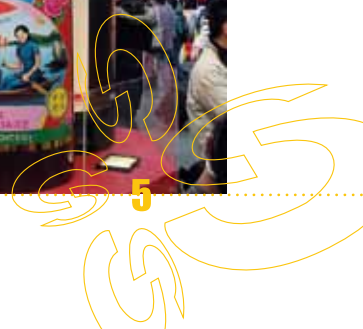
4 INSTALLATION / Lee Kum Kee



Per capire la dinamicità dell'industria cinese è necessario visitare l'area del delta del Pearl River (Fiume delle Perle), una delle aree più operose del Paese che, basata su una complessa architettura sociale, economica e industriale, si estende tra le metropoli di Hong Kong, Shenzhen, Macao e Guangzhou. Lo sviluppo di questi grandi centri urbani è il frutto di un intreccio di vari fattori, tra i quali l'intervento pubblico, le strategie imprenditoriali private e una serie di dinamiche locali, nazionali e transnazionali. In tale contesto economico nasce e si sviluppa la società Lee Kum Kee, leader di mercato nella produzione e commercializzazione di salse da condimento, le più conosciute delle quali sono la salsa d'ostrica aromatizzata e la salsa di soia. Lo stabilimento di Xinhui dell'azienda cinese - che con una superficie



produttiva di 1.700 ettari è la più grande "fabbrica" del gruppo - si è affidato all'esperienza e alla tecnologia SMI per il confezionamento delle bottiglie di salsa in scatole di cartone completamente chiuse, realizzate da una cartonatrice wrap-around Smiflexi modello WP 400 dotata di inseritore di separatori preformati.



LEE KUM KEE

COME NASCE UN MARCHIO
INTERNAZIONALE

Difficile immaginare che un piccolo errore di distrazione durante la cottura delle ostriche possa portare a tanta fama internazionale. Eppure è proprio ciò che accadde alla fine del XIX secolo a Lee Kum Sheung, fondatore dell'omonima azienda, mentre lavorava in un piccolo ristorante che vendeva zuppa di ostriche. Un giorno, mentre, come d'abitudine, stava cucinando le ostriche, Lee Kum Sheung perse la cognizione del tempo e la cottura oramai prolungata della pietanza sprigionò un forte odore in tutta la cucina. Fu solo allora che questo cuoco-inventore, sollevando il coperchio della pentola, notò che



la zuppa di ostriche, normalmente liquida e chiara, si era trasformata in una densa salsa marrone, che lo stupì in quanto emanava un aroma e un gusto impareggiabili ed incredibilmente deliziosi. Da qui nacque l'idea di commercializzare un nuovo prodotto, che nel corso dei decenni è diventato molto popolare e apprezzato in tutto il mondo. Nel 1888 fu costituita la società Lee Kum Kee per la produzione di massa di salsa di ostriche, che è ormai diventata l'ingrediente di base di innumerevoli





piatti cinesi e un condimento fondamentale della cucina cantonese e di quella della Cina meridionale.

Negli anni la produzione dell'azienda si è via via ampliata fino a comprendere oltre 300 varietà di salse e condimenti, tra cui la salsa di soia, la salsa hoisin e la salsa di peperoncino.

Grazie all'impiego di macchinari ad alta tecnologia, Lee Kum Kee si è inoltre specializzata nella produzione di condimenti a base di erbe e alimenti salutari, che consentono di rispettare



La salsa di ostriche nella cucina cinese

La salsa di ostriche è fondamentale nella cucina cinese: ottenuta dalla bollitura delle ostriche, questo condimento è molto ricco e saporito ed è utilizzato sia per la carne sia per le verdure, soprattutto nella versione usata nella cucina cantonese. Si tratta di una salsa di colore scuro a base di estratto di ostriche e salsa di soia, che, al contrario di quello che si potrebbe pensare, non ha sapore di pesce. Il suo sapore leggero e salato non aggiunge nuovi gusti alle pietanze, ma serve anzi per esaltare il sapore dei cibi a cui si accompagna, soprattutto piatti di carne o pesce; è inoltre usata come ingrediente in alcuni soffritti.



la cultura tradizionale cinese rivolta al benessere personale. Lee Kum Kee è stata anche nominata marca on-line più popolare e ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti e premi.



INSTALLATION / Lee Kum Kee

LA CUCINA CINESE TRA FILOSOFIA E MEDICINA

Lee Kum Kee vanta una lunga tradizione aziendale, basata su valori quali pragmatismo, integrità ed intraprendenza costante. Sin dalle origini nel XIX secolo l'azienda è impegnata nella realizzazione di prodotti di alta qualità che sappiano promuovere al meglio la cucina cinese in tutto il mondo e costruire in tal modo un ponte culinario e culturale tra Oriente e Occidente. La cucina cinese distingue gli alimenti "yin", femminili, teneri e rinfrescanti, come i legumi e la frutta, dagli alimenti "yang", maschili, fritti, speziati o a base di carne, che hanno un effetto riscaldante sull'organismo.



Un pasto di qualità, infatti, deve saper sia armonizzare i gusti sia trovare un equilibrio tra freddo e caldo. Nella plurimillenaria cultura cinese, poi, i pasti hanno una forte valenza sociale, al punto che i piatti sono spesso messi in comune su una tavola rotonda, talvolta sormontata da un piatto girevole su cui sono posati. La cucina tradizionale cinese si basa su pochi ma indispensabili ingredienti: oltre al riso e alla pasta fillo, la cosa che non può mancare mai è sicuramente la salsa, sia essa di soia, d'ostriche o di altro genere.



Oggi, a 124 anni dalla fondazione, l'azienda detiene importanti quote di mercato a livello nazionale ed internazionale. Lee Kum Kee è infatti un marchio molto conosciuto anche al di fuori della Cina ed è diventato sinonimo di imprenditorialità cinese e simbolo di qualità e fiducia. Tutta l'attività imprenditoriale di questa azienda cinese ruota, infatti, attorno al concetto di "prendere in considerazione gli interessi degli altri" e ai principi di pragmatismo, integrità e impegno. Le due missioni aziendali, ossia "promuovere la cucina cinese in tutto il mondo" e "modernizzare e promuoverne i prodotti tradizionali a base di erbe cinesi salutari", hanno decretato il successo mondiale del gruppo Lee Kum Kee, la cui gamma produttiva di più di 300 salse e condimenti è distribuita in oltre 100 Paesi nei cinque continenti. La società ha sede a Hong Kong, ma i suoi prodotti sono commercializzati

ALCUNE CURIOSITÀ

Lee Kum Kee fu fondata nel 1888 nella città di Nanshui, prefettura di Zhuhai, il cui nome in cinese significa letteralmente "mare delle perle" perché essa sorge nell'area del delta del Pearl River (Fiume delle Perle), il terzo fiume cinese per lunghezza (2.400 km) dopo il Fiume Azzurro e il Fiume Giallo e il secondo per portata. Il Fiume delle Perle è conosciuto anche come Yue Jiang, ossia "Fiume di Guangdong". Il suo nome deriva da una roccia che affiora nella rada di Canton e che ora si trova lungo l'argine a causa del cambiamento del corso del fiume. Il Fiume delle Perle sbocca nel Mar Cinese Meridionale tra Hong Kong e Macao. L'estuario prende il nome di "Bocca Tigris", datogli dai portoghesi a causa di un isolotto che ha l'aspetto di una tigre accovacciata. Il Bocca Tigris è attraversato dal ponte Humen, una struttura sospesa di 888 m di lunghezza che mette in comunicazione il distretto Nansha di Guangzhou con la città di Humen.

in tutta la Cina e in molti mercati esteri, tra cui Nord America, Europa, Sud-Est Asiatico e Australia. La produzione avviene presso le 5 unità di produzione che sorgono nelle città di Xinhui, Huangpu, Hong Kong, Los Angeles e in Malesia.



PACHAGING INNOVATIVO

ED ELEVATA PRODUTTIVITÀ



Le cartonatrici wrap-around della serie WP di Smiflexi installate presso lo stabilimento Lee Kum Kee sono macchine automatiche per il confezionamento di svariati tipi di contenitori in confezioni diversificate ed estremamente innovative per il marketing del prodotto. I contenitori possono essere confezionati sia

in scatole di cartone ondulato completamente chiuse e/o in vassoi di cartone.

Dopo l'acquisto di una prima confezionatrice nel 2008, l'azienda cinese si è nuovamente rivolta alla tecnologia SMI per la recente fornitura di una nuova macchina automatica in grado di confezionare 12 bottiglie di vetro di varie capacità (da 250 g a 905 g) nel formato 4x3 in scatole di cartone completamente chiuse.

Il sistema di confezionamento di tipo wrap-around consente l'impiego di una sola macchina, la "cartonatrice", per formare la scatola di cartone attorno al gruppo di contenitori al suo interno.

Tramite il funzionamento in continuo, la formazione del pacco avviene senza effettuare fermi macchina, con conseguente possibilità di raggiungere elevate velocità di produzione a tutto vantaggio dell'efficienza dell'intera linea.

Grazie al sistema wrap-around le cartonatrici Smiflexi della serie



PID - DISPOSITIVO INSERIMENTO SEPARATORI PREMONTATI

Il PID SBP® e il relativo magazzino separatori premontati sono posizionati all'ingresso della macchina, sopra la zona di formazione del pacco. Rispetto al metodo tradizionale di inserimento di separatori non montati di cartone ondulato, il PID SBP® consente di:

- ridurre il costo di acquisto dei separatori di circa il 20% e il volume di stoccaggio degli stessi di almeno il 60%;
- mantenere lo stesso ingombro di una cartonatrice standard, in quanto sia il magazzino separatori che il dispositivo d'inserimento sono montati nella parte superiore della macchina d'imballaggio;
- velocizzare il processo di inserimento dei separatori e quello di caricamento del relativo magazzino, poiché questi sono già premontati;
- diminuire la sensibilità dei separatori all'umidità e alle variazioni climatiche.



WP assicurano ampia flessibilità di impiego, alta velocità di produzione, nessun urto tra il fustellato ed i contenitori, miglior stabilità della confezione, facile gestione dei pacchi dal punto di vista logistico e spiccate proprietà di personalizzazione grafica della confezione per il marketing del prodotto. Il ruolo dell'imballo secondario non si limita così al solo aspetto funzionale di proteggere il prodotto contenuto, ma assume un'importanza primaria nell'attirare il consumatore finale grazie a campagne pubblicitarie o promozionali studiate ad hoc. Lee Kum Kee ha inoltre deciso di dotare la cartonatrice WP 400 recentemente

installata da SMI con l'accessorio PID (Partition-Inserting Device), che consente di inserire separatori premontati di cartoncino teso all'interno delle scatole di cartone, in modo da fornire massima protezione da danni o rotture ai contenitori imballati e preservare le etichette degli stessi da possibili abrasioni.



LA PAROLA AL CLIENTE

Intervista a Fan Xiao Gang, Direttore Generale di Lee Kum Kee Xinhui



Lee Kum Kee Group è una rinomata società di origine cinese, che fornisce una grandissima varietà di salse e condimenti in oltre 100 Stati nei cinque continenti. Quale è la chiave del vostro successo?

“Da anni Lee Kum Kee è impegnata nel miglioramento continuo della propria organizzazione, con l’obiettivo prioritario di acquisire quote di mercato sempre maggiori e diventare, laddove non lo è già, un punto di riferimento di milioni di famiglie alle prese con le scelte alimentari. Al centro del successo

di Lee Kum Kee c’è una vera e propria vocazione nel soddisfare i bisogni di tutti i clienti e, per mettere in pratica i principi di Lee Kum Sheung, fondatore della società, una dedizione particolare nella ricerca di nuovi prodotti e nell’adattamento di quelli esistenti ai nuovi gusti e preferenze del nostro vasto mercato. E’ così che Lee Kum Kee ha sviluppato più di 300 prodotti di successo diversi, che, commercializzati in un migliaio di imballaggi differenti, assicurano ai nostri clienti la possibilità di scegliere il formato più adeguato alle loro esigenze e alla nostra azienda

Da sinistra:

Jack Lee, Sales Account Manager di SMI Machinery Beijing Co. con Mo Guo Dong, Direttore di Produzione di Lee Kum Kee e Fan Xiao Gang, Direttore Generale di Lee Kum Kee Xinhui.





☺ Sopra

Il Presidente di Lee Kum Kee Sauce Group, Charlie Lee (al centro nella foto), riceve il premio "1st Outstanding CSR Entrepreneur Award" dalla rivista "The Mirror Magazine", per conto di Lee Man Tat, Presidente di Lee Kum Kee.

di intercettare opportunità di vendita sempre maggiori".

Quale ruolo gioca la partnership con SMI per il successo della vostra azienda?

"Presso il nostro stabilimento di Xinhui è attualmente installata una cartonatrice wrap-around Smiflexi modello WP 450, fornitaci da SMI nel 2008, che lavora in una linea di produzione automatica e contribuisce ad incrementare l'efficienza produttiva dell'impianto. Il recente acquisto di una seconda cartonatrice SMI, questa volta una WP 400 dotata di PID (Partition-Inserting Device), ci ha permesso di soddisfare le nuove esigenze di confezionamento che richiedono l'inserimento di separatori preformati di cartoncino tra i contenitori imballati in scatole di cartone. La flessibilità delle macchine d'imballaggio proposte da SMI è un elemento fondamentale per Lee Kum Kee, che può così proporre al mercato la sua grandissima varietà di prodotti imballandoli in molteplici configurazioni e formati differenti. L'imballaggio,

inoltre, è spesso un importante veicolo pubblicitario, che la nostra azienda può sfruttare nel modo migliore grazie all'ampia superficie stampabile delle scatole prodotte dalle cartonatrici Smiflexi della serie WP. Pertanto, è naturale che anche in futuro Lee Kum Kee continuerà a scegliere SMI come proprio partner di fiducia".

Quali sono le principali sfide che l'industria "food & beverage" deve affrontare oggi in Cina?

"Il fatto che la Cina sia la seconda più grande economia del mondo ha avuto grandissime influenze sullo sviluppo di migliori standard qualitativi nella vita dei cinesi, che hanno portato a una crescente domanda di prodotti di largo consumo. Di fronte a tali tendenze di mercato, i produttori cinesi di alimentari e bevande, tra cui Lee Kum Kee, devono continuamente evolversi per ottenere la piena soddisfazione dei propri clienti e condurre ricerche e indagini di mercato per migliorare costantemente la qualità dei prodotti

e dei servizi offerti. E' quindi evidente che fornire il prodotto giusto, nella giusta confezione, al giusto prezzo diventa una priorità inderogabile per fidelizzare la clientela esistente e convincere quella potenziale ad acquistare i nostri prodotti. Inoltre, tra le maggiori sfide che l'industria alimentare cinese deve affrontare, dobbiamo anche considerare il costante ammodernamento e ampliamento degli impianti automatici di imballaggio, che permettono di gestire efficacemente i frequenti cambi di lotto di produzione, di formato e di confezione, irrealizzabili con sistemi di vecchia concezione".

Quanto è importante per Lee Kum Kee che SMI sia presente in Cina con filiali e personale locali?

"Per la nostra azienda una presenza diretta di SMI nel nostro Paese è fondamentale, così come lo è la presenza di uno staff cinese che condivide con noi lingua, cultura, tradizioni, ecc. Grazie alla professionalità e alla disponibilità dei dipendenti SMI in Cina, Lee Kum Kee sa di poter sempre contare su un adeguato supporto tecnico-commerciale sia quando si tratta di studiare nuovi progetti di espansione della nostra capacità produttiva sia quando si tratta di ottenere assistenza tecnica qualificata per gestire nel modo migliore le macchine confezionatrici SMI installate nei nostri stabilimenti; senza scordare l'importanza di poter ricevere pezzi di ricambio in tempi brevi direttamente dai depositi delle filiali locali di SMI".

