DANONE DE MEXICO

LA "MISSION" AZIENDALE DELLA SOCIETÀ DANONE DE MEXICO, CIOÈ "PORTARE LA SALUTE ATTRAVERSO L'ALIMENTAZIONE AL MAGGIOR NUMERO POSSIBILE DI PERSONE", SI REALIZZA EFFICACEMENTE NELLA CITTÀ DI IRAPUATO, DOVE L'ARRIVO DELLA MULTINAZIONALE FRANCESE HA IMPRESSO UNA SVOLTA IMPORTANTE ALL'OFFERTA DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI ALTA QUALITÀ PER L'ALIMENTAZIONE DEI MESSICANI E HA CONTRIBUITO NOTEVOLMENTE A DIFFONDERE LA CULTURA DEL CONSUMO DI YOGURT, UN PRODOTTO DELIZIOSO E SALUTARE. OGGI LO STABILIMENTO DANONE DI IRAPUATO È UNO DEI PIÙ MODERNI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI DEL GRUPPO AGRO-ALIMENTARE FRANCESE A LIVELLO MONDIALE, CON STANDARD OPERATIVI E QUALITATIVI TRA I PIÙ ELEVATI. TALI RISULTATI DI GRANDE RILIEVO SONO STATI RAGGIUNTI DALL'AZIENDA MESSICANA GRAZIE AL TALENTO DELLE SUE RISORSE UMANE, AGLI ELEVATI PARAMETRI DI QUALITÀ E SICUREZZA APPLICATI AI PROCESSI INDUSTRIALI, ALLA RICERCA E ALLO SVILUPPO DI PRODOTTI ALIMENTARI SEMPRE PIÙ SANI E GENUINI E ALL'IMPIEGO DI TECNOLOGIE DI ULTIMA GENERAZIONE CHE ASSICURANO L'EFFICIENZA E LA COMPETITIVITÀ DEGLI IMPIANTI DI PRODUZIONE.

- **SETTORE: ALIMENTARE**
  DANONE DE MEXICO SA DE CV
  Irapuato, Messico
  www.grupodanone.com.mx
- 3 confezionatrici SK 500 T
- Nastri trasportatori

VIDEO

GEO LOCATION

the city of STRAWBERRIES

DOVE LA COLLINA S'INCONTRA CON LA PIANURA

Estese coltivazioni di fragole che, viste da lontano, appaiono come pennellate di color rosso: non esiste immagine migliore per descrivere la città di Irapuato, nello stato di Guanajuato in Messico, dove la collina s'incontra con la pianura (è questo il significato di Irapuato nella lingua locale) e dove è impossibile resistere ad un piatto di fragole fresche servite con la panna ....oppure ai gustosi prodotti a base di fragola realizzati dalla società Danone de Mexico, che in questa località ha installato uno degli stabilimenti di produzione più grandi del Paese. Tutto quello che circonda la città di Irapuato ha il sapore e i colori delle fragole: dalla frutta fresca alla marmellata, senza dimenticare le eccellenti "fragole glassate" che si possono gustare in molteplici varietà: dalla versione tradizionale con zucchero cristallizzato a quella con salsa chili o cioccolato. Nella lingua locale il nome Irapuato significa "dove la collina s'incontra con la pianura", cioè un luogo favorevole allo sviluppo dell'agricoltura, oggi la principale attività economica della città; quest'ultima vanta infatti la maggior produzione di fragole, broccoli, carote e avocado dell'intero Messico, oltre a molti altri frutti e verdure che crescono copiosamente su questo terreno fertile. Non importa quante fragole siano realmente prodotte ad Irapuato: ormai il nome di questa città è così strettamente legato a questo frutto che i suoi abitanti saranno sempre chiamati amichevolmente "Freseros" o "Strawberry Heads". Se paragonata ad altre città messicane, con mezzo milione di abitanti Irapuato è un insediamento urbano relativamente piccolo ma di un'incantevole e ineguagliabile bellezza, ricco di storia, cultura e testimonianze architettoniche di grande valore come monumenti, templi, chiese e piazze.

Come è avvenuto tutto ciò?

Per scoprirlo bisogna fare un tuffo nel passato, e più esattamente nel 1700, alla morte di Carlo II di Spagna e alla salita al trono di Filippo V, nipote del re di Francia. Si narra che, per scoprire ciò che interessava agli spagnoli, il nuovo re decise di organizzare alcune spedizioni in Cile, da dove le prime piante di fragole furono portate in Francia; dall'Europa le fragole impiegarono quasi due secoli per arrivare in Messico, dove dal 1849 in poi ad Irapuato la coltivazione della pianta della fragola conobbe un rapido sviluppo, diventando la principale attività economica della città. Grazie alla loro eccezionale qualità le fragole di Irapuato godono di una fama indiscussa sia in ambito nazionale che internazionale, tanto che in questa città messicana si svolge l'importante festival della "Capitale mondiale della fragola"; quest'ultimo è uno degli eventi principali del "Sí Sabe" food festival dello Stato di Guanajuato, che ospita tra le principali attrazioni 27 stand di prodotti gastronomici artigianali.

SALUTE FA TUTT'UNO CON **ALIMENTAZIONE**

Il Gruppo Danone è attivo da molto tempo nel promuovere l'importanza di una corretta dieta alimentare quale elemento fondamentale per sviluppare e mantenere uno stile di vita sano. In particolare, Danone de Mexico è molto attenta a tutte le attività che promuovono corrette abitudini di idratazione ed alimentazione, incentivando una serie di iniziative che educano i messicani a svolgere attività fisica, a consumare acqua naturale più volte al giorno, ad eliminare pratiche nocive all'organismo umano e, in generale, ad adottare uno stile di vita sano. Ad esempio, attraverso il Manifesto "Danone 2020", l'azienda multinazionale francese adotta a livello globale un approccio rivoluzionario per affrontare argomenti salutisti partendo dal cibo; inoltre promuove la cultura dell'alimentazione sana e genuina non solo attraverso la vendita dei suoi prodotti ma anche incoraggiando sane abitudini

fra i suoi 100.000 dipendenti.
Gli obiettivi del Manifesto "Danone 2020" sono fortemente promossi anche da Danone de Mexico in quattro aree chiave:

- La mia salute: controllo periodico del peso e delle abitudini di chi lavora in Danone, oltre ad insegnare a mangiare in modo sano, a rimanere idratati e a svolgere esercizio fisico.
- Uno yogurt tutti i giorni: campagna che incoraggia il personale al consumo giornaliero di yogurt, seguendo così le linee guida ufficiali di nutrizione e alimentazione in Messico.
- Sana idratazione fai da te: viene promosso uno stile di vita sano che parte da una corretta e sana idratazione.
- Consumo di alimenti funzionali: alimenti che hanno proprietà benefiche per la salute grazie al loro contenuto di minerali, vitamine, fibre alimentari o altri composti.

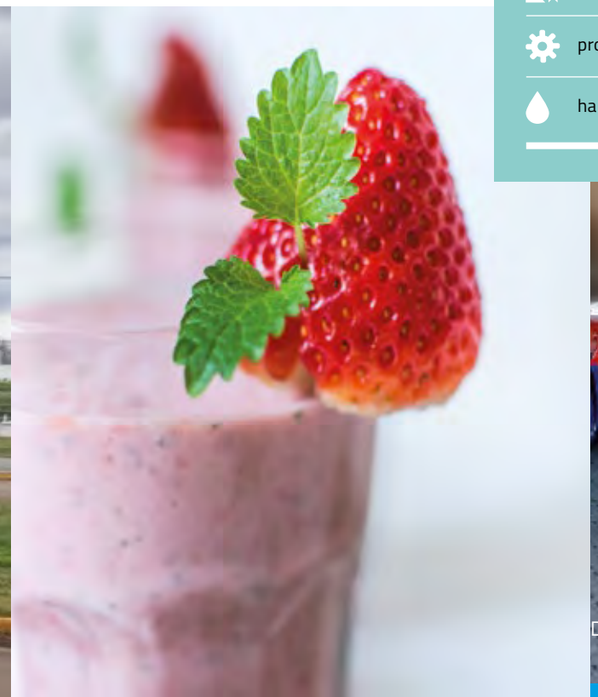
DANONE DE MÉXICO S.A. DE C.V.

- **Anno di fondazione:** 1995
- **Sede di produzione:** Irapuato, Guanajuato
- **Volume di produzione:** 420 milioni di tonnellate annue
- **Linee di produzione:** 20 linee di imbottigliamento/confezionamento per rifornire Messico e America Centrale
- **Gamma prodotti:** Activia®, Benegastro®, Danette®, Danfrut®, Danonino®, Danone®, DanUp®, Dany®, Oikos Vitalínea®

LO STABILIMENTO DI IRAPUATO

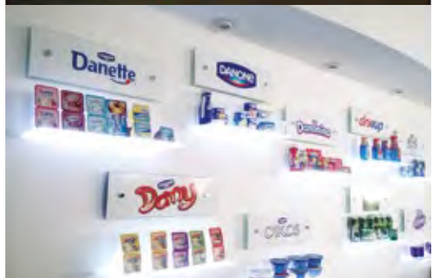
- n°1 del Gruppo Danone
- il più grande al mondo per volume di produzione
- il 3° più sicuro a livello mondiale
- il 1° nella gestione della qualità
- produce fino a 750 prodotti al minuto
- ha una produzione media mensile di 30.000 tonnellate di yogurt

LO STABILIMENTO DI IRAPUATO È IL PIÙ GRANDE AL MONDO PER VOLUME DI PRODUZIONE



UNA STORIA DI **SUCCESSO** DALLA FRANCIA AL MESSICO

Forte di una consolidata esperienza acquisita in oltre 50 anni di attività, la società francese Danone arriva in Messico nel 1995, dando un forte impulso all'offerta locale di prodotti lattiero-caseari e una svolta alle scelte alimentari dei messicani. Lo stabilimento di Danone de Mexico sorge nella città industriale di Irapuato, nello Stato di Guanajuato, e dai suoi impianti escono oltre 119 prodotti differenti: Activia®, Danette®, Danone®, Danonino®, DanUp®, Dany® e Vitalínea®. Grazie al volume di produzione e agli standard qualitativi raggiunti, lo stabilimento di Irapuato è considerato l'installazione di maggior importanza del Gruppo Danone su scala internazionale e una delle più grandi e moderne aziende a livello mondiale. Oltre a gestire in modo efficiente ben 20 linee di produzione, lo staff dello stabilimento messicano si dedica anche ad un'intensa attività di Ricerca e Sviluppo per migliorare ed ampliare continuamente la gamma dei prodotti Danone distribuiti in Messico e in altri Paesi dell'America Centrale. Proprio di fronte allo stabilimento di Irapuato si trova il Centro di Distribuzione Regionale (CDR) dell'azienda, che contiene le celle frigorifere più grandi dell'America Latina; queste ultime garantiscono che il prodotto si conservi intatto all'interno di un "range" definito di temperatura, in modo da preservarne qualità e proprietà fino al momento della distribuzione sul mercato.



DANONE

Per alleviare i disturbi intestinali dei bambini negli anni successivi la Prima Guerra Mondiale, il commerciante spagnolo Isaac Carasso fonda a Barcellona nel 1919 una piccola fabbrica per la produzione di yogurt con colture provenienti dall'Istituto Pasteur di Parigi.

Cercando un nome da dare al marchio, Isaac Carasso pensa immediatamente a "Danón", un affettuoso soprannome per suo figlio Daniel, ma le autorità rifiutano di registrarlo poiché si tratta di un nome proprio; per raggirare l'ostacolo, aggiunge una "e" alla fine: nasce così il marchio Danone. Daniel Carasso studia all'Ecole Supérieure de Commerce di Marsiglia e compie in seguito studi batteriologici per consolidare la sua conoscenza sulle colture; tali studi gli sono molto utili quando, non ancora ventenne, decide di lanciare i prodotti Danone in Francia e il 6 febbraio 1929 registra la Société Parisienne du Yoghourt, un'azienda con un capitale di FRF 500.000 e con Daniel Carasso quale direttore unico. In seguito la società Danone è protagonista di una lunga serie di ampliamenti, trasformazioni e fusioni che la portano a diventare uno dei gruppi multinazionali più importanti e dinamici nel settore alimentare mondiale; con un fatturato globale di €22 miliardi nel 2015, il Gruppo Danone è presente in cinque continenti, dispone di oltre 180 stabilimenti di produzione e dà lavoro a circa 100.000 persone. La "mission" di Danone è portare la salute attraverso l'alimentazione al maggior numero possibile di persone; la sua attività si basa su quattro linee di business: Prodotti Lattieri Freschi (Dairy Division), Nutrizione Infantile (Early Life Nutrition), Acque in bottiglia (Waters Division) e Nutrizione Medica (Medical Division). La multinazionale francese produce e commercializza prodotti a marchio Danone®, Activia®, Evian®, Volvic®, Aqua®, Gallia®, Actimel®, Nutricia®, Bledina®, Cow & Gate®, Fortimel®, Taillefine®, Vitalinea®, Ser®, FortiCare®, Infatrini® e molti altri ancora.

IL CENTRO DI DISTRIBUZIONE REGIONALE DANONE

Il Centro di Distribuzione Regionale di Irapuato è il cuore della distribuzione di Danone in Messico e in America Centrale; è un moderno insediamento di oltre 10.000 m2 dove si immagazzinano tutti i prodotti che escono dalle 20 linee di confezionamento del vicino stabilimento prima dello loro distribuzione in Messico, Salvador e Guatemala. Il CDR è operativo dal dicembre 2010 ed è stato formalmente inaugurato nel mese di marzo 2011; oltre che da soluzioni tecnologiche di ultima generazione, il successo di questo impianto logistico è reso possibile anche da una forza lavoro operativa 24 ore al giorno per 365 giorni l'anno.

- **Immagazzina 150 prodotti del Gruppo Danone**
- **Amministra un volume annuo di oltre 40.000 tonnellate di merce**
- **Prima della spedizione i prodotti restano in deposito da un minimo di 24 ore ad un massimo di 5 giorni (in funzione della domanda)**
- **Capacità di stoccaggio di 7.600 palette distribuite in 6 piattaforme di ricevimento (palette provenienti dagli stabilimenti di produzione) e 27 piattaforme di carico (palette destinate alla distribuzione)**
- **Movimentazione giornaliera di oltre 115 camion**
- **Sistema innovativo di gestione dell'acqua che permette di riutilizzare 2,5 milioni di litri di acqua all'anno**
- **Il CDR ha vinto il Premio Nazionale Logistico "Galardón TAMEME" nel 2012 e 2014**

LE SOLUZIONI
SMI PER DANONE DE MEXICO

L'IMPIANTO PRODUTTIVO DI IRAPUATO PRODUCE L'EQUIVALENTE DI 7 IMPIANTI DANONE EUROPEI!

Nello stabilimento di imbottigliamento Danone a Irapuato si trovano complessivamente 8 confezionatrici automatiche SMI per l'imballaggio secondario in diverse configurazioni di pacco. La collaborazione tra SMI e l'azienda messicana è iniziata nel 2009 con l'installazione di una fardellatrice LSK 35P che confeziona diversi tipi di contenitori in molteplici configurazioni di pacco alla massima velocità di 35 pacchi/minuto. La fornitura più recente comprende 3 fardellatrici SK 500T destinate alle linee di produzione di yogurt da bere a marchio DanUp®, Activia® e Danone®. In Messico SMI rifornisce da molti anni anche gli stabilimenti di imbottigliamento e confezionamento di altre aziende del Gruppo Danone.

N° 3 CONFEZIONATRICI SK 500T

Contenitori confezionati: bottiglie HDPE da 170 g e 250 g di yogurt da bere DanUp®, Activia® e Danone®.

Formati di pacco realizzati: due confezionatrici SK 500T confezionano bottiglie HDPE da 250 g in fardelli 7x4 solo film, solo vassoio e vassoio+film, mentre la terza macchina confeziona bottiglie da 250 g in fardelli 7x4 vassoio+film e bottiglie da 170 g in fardelli 6x4 solo film e 2x2 solo film (quest'ultimo formato è realizzato su tre piste contemporaneamente).

Vantaggi: le fardellatrici SMI della serie SK sono la soluzione ideale per confezionare le bottiglie HDPE da 250 g e 170 g di Danone de Mexico alla massima velocità di 30.000 bottiglie/ora. Le confezionatrici SK sono dotate di numerose innovazioni tecnologiche che consentono di eseguire il processo di confezionamento in modo fluido ed efficiente; ad esempio, un apposito smistatore contenitori sfusi montato sul nastro di ingresso della macchina regola automaticamente il flusso di prodotti in arrivo, in modo da ottimizzare il ciclo di produzione. Le bottiglie HDPE confezionate in varie configurazioni di pacco sono provviste di etichetta "sleeve"; pertanto, sul nastro di alimentazione della fardellatrice è presente un sofisticato sistema di controllo che, quando necessario, provvede allo svuotamento del tunnel della "sleever machine".

IO, YOGHURT

A colazione o come spuntino, ma anche come dessert leggero a fine pasto, lo yogurt è un alimento duttile nonché uno dei cibi più preziosi per la salute e per il benessere dell'intero organismo. La ricerca scientifica descrive lo yogurt come un alimento straordinario, dotato di molteplici proprietà benefiche, un alleato quotidiano in grado di soddisfare tutti i bisogni alimentari in modo sano e naturale. Tali proprietà sono testimoniate anche da importanti studi sull'argomento, tra i quali spicca il progetto "Yogurt Nutrition Initiative (YINI)" avviato da Danone Institute International in collaborazione con l'American Society for Nutrition and International Osteoporosis Foundation; tale studio ha indagato a fondo sul ruolo di primo piano che lo yogurt riveste nell'alimentazione umana a tutte le età, raccogliendo i risultati di tale indagine in un volume intitolato "Io, yogurt: dall'alimentazione alla salute" con l'obiettivo di diffondere la conoscenza delle proprietà benefiche di questo alimento gustoso e salutare.

Lo yogurt tra storia e curiosità

L'alimento funzionale per eccellenza è il latte materno, ma il mondo vegetale ci fornisce numerosi alimenti funzionali naturali: il pomodoro, l'uva, il caffè, il tè, il cacao e gli oli vegetali, tutti con specifiche e benefiche proprietà, tanto per citare quelli più diffusi. Dopo il latte materno l'alimento funzionale più importante per tutte le fasce d'età è sicuramente lo yogurt, del cui utilizzo si trovano testimonianze in numerosi documenti antichi, compresa la Bibbia; infatti, nella Genesi si racconta che Abramo offrì al Signore focacce, carne di vitello, latte fresco e latte acido. In epoca più recente, in uno scritto del 1799 un viaggiatore descrive il latte rappreso che i Greci chiamano "ghiogurt", mentre nel 1890 in un altro documento si riporta che i Turchi in estate usavano consumare un latte acido chiamato "lugurth". Ma la storia moderna dello yogurt inizia solo nel 1882, quando il biologo russo Elia Metchnikoff (Premio Nobel per la Medicina nel 1908), studiando la vita e le abitudini dei pastori caucasici giunge alla conclusione che il loro abituale consumo di latte fermentato è strettamente legato alla loro insolita (per quei tempi) longevità e buona salute. Naturalmente non basta consumare yogurt, sia pure in abbondanza, per vivere fino a 100 anni, ma Elia Metchnikoff ha il merito di aver evidenziato l'effetto benefico dei latti fermentati sull'intero organismo, in particolare sull'intestino. Per la produzione dello yogurt può essere utilizzato ogni tipo di latte; anche il latte di soia, di derivazione totalmente vegetale, può essere fermentato con successo. Attualmente lo yogurt è prodotto per lo più in grandi impianti industriali, con l'impiego di colture microbiche selezionate; grande successo riscontrano sul mercato gli yogurt dolci, ai quali spesso vengono aggiunti zucchero, altri dolcificanti, frutta e/o altri ingredienti.

LA RICERCA SCIENTIFICA DESCRIVE LO YOGURT COME UN ALIMENTO STRAORDINARIO, DOTATO DI MOLTEPLICI PROPRIETÀ BENEFICHE, UN ALLEATO QUOTIDIANO IN GRADO DI SODDISFARE TUTTI I BISOGNI ALIMENTARI IN MODO SANO E NATURALE.

IL PACKAGING ALIMENTARE **IN MESSICO**

Il Messico rappresenta oggi uno dei mercati di sbocco più interessanti per l'industria del packaging alimentare, grazie a 115 milioni di consumatori che acquistano quantità sempre maggiori di cibo e bevande e ad un'industria alimentare di rilevanza mondiale in forte espansione. I dati riportati in un recente rapporto dell'ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane – indicano che il settore alimentare messicano rappresenti una produzione annua dell'industria del confezionamento e imbottigliamento pari a 10 milioni di tonnellate, con un fatturato superiore a 11 miliardi di USD e con un import di macchinari destinati a questo settore pari a 500 milioni di USD l'anno.

YOGURT DA BERE PRODOTTO GIOVANE PER UN MERCATO GIOVANE

Si stima che circa la metà della popolazione messicana, cioè quasi 60 milioni di individui, abbia meno di 28 anni; pertanto, un numero sempre maggiore di aziende del settore alimentare è impegnato a soddisfare le esigenze di questa fascia di popolazione puntando su prodotti molto apprezzati dai giovani, come lo yogurt, in particolar modo nella versione da bere. In quest'ultima versione, grazie anche a maggiori disponibilità economiche, lo yogurt ha fatto registrare negli ultimi anni un vero e proprio "boom" dei consumi tra i più giovani, che lo includono sempre più spesso nella loro dieta alimentare. La forte crescita della domanda di questo prodotto alimentare ha dato il via ad una serie di nuovi investimenti da parte di tutte le aziende del settore, con l'obiettivo di conquistare una quota di mercato sempre maggiore grazie all'introduzione di nuovi gusti, contenitori e tipi di confezione.

LE INFORMAZIONI CONTENUTE NELL'ARTICOLO SONO STATE RACCOLTE DA SMI E POTREBBERO NON RIFLETTERE I PIÙ RECENTI RISULTATI DEL GRUPPO DANONE