

PASCUAL

➤ **SETTORE: LATTE E DERIVATI**

PASCUAL

Stabilimento di Gurb (Barcelona), Spagna
www.calidadpascual.com



VIDEO

➤ Confezionatrice combinata CM 800 FP



GEO LOCATION

E' IL MEGLIO CHE POSSIAMO FARE?

“DARE IL MEGLIO” È UN OBIETTIVO ALLA BASE DELL'ATTIVITÀ PASSATA, PRESENTE E FUTURA DI PASCUAL; SIGNIFICA CHIEDERSI SE È STATO FATTO TUTTO IL POSSIBILE OPPURE SE C'È ANCORA MARGINE DI MIGLIORAMENTO E L'AZIENDA SPAGNOLA LO FA OGNI GIORNO, DA 50 ANNI, PERCHÉ DUBITARE È IL MIGLIOR MODO PER CRESCERE, INNOVARE E GUARDARE AVANTI, VERSO UN MONDO MIGLIORE E SEMPRE PIÙ SOSTENIBILE.

L'ATTENZIONE VERSO IL BENESSERE DEL PIANETA SPINGE PASCUAL ALL'INNOVAZIONE CONTINUA E ALL'IMPIEGO DI SOLUZIONI SEMPRE PIÙ SOSTENIBILI ALL'INTERNO DEI SUOI IMPIANTI DI PRODUZIONE, CHE SONO DOTATI DI MACCHINARI DI ULTIMA GENERAZIONE COME LA CONFEZIONATRICE COMBINATA SMI DELLA SERIE CM FP.

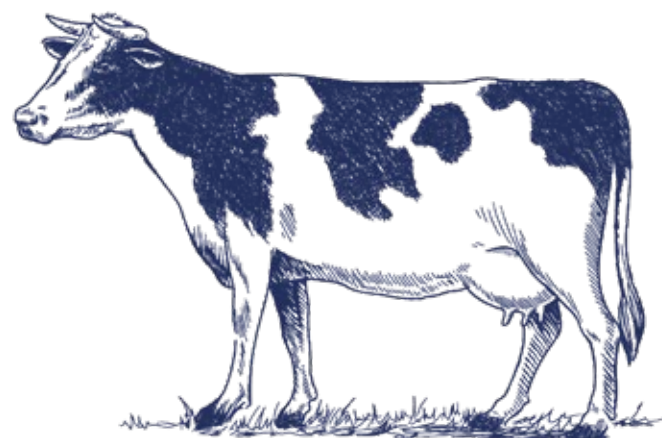


DARE IL MEGLIO PER LA TERRA TUTTO NASCE DALLA TERRA E TUTTO VIENE FATTO PER IL BENE DELLA TERRA!

Ad Aranda de Duero, nella provincia spagnola di Burgos, tutto ruota attorno ai concetti di ambiente, cultura, tradizione e benessere. Nel cuore di questo affascinante territorio della Spagna settentrionale ha sede l'azienda Pascual, punto di riferimento nel settore alimentare, che nel concetto di "Dare il meglio" racchiude tutta la sua storia, fatta di passione, tradizione, qualità e innovazione. L'azienda dal 1969 ad oggi, dopo oltre 50 anni di attività, continua a differenziarsi per il benessere a 360°, perché "Dare il meglio" per l'ambiente, l'uomo e gli animali diventa un atto d'amore

e di responsabilità nei confronti del pianeta. Prima impresa spagnola del settore ad imbottigliare il latte in brik di cartoncino, dal 1973 Pascual ha rivoluzionato il modo di fare colazione ed è cresciuta restando a tavola con i consumatori per offrire loro il meglio; anche se nel frattempo è diventata una realtà internazionale, l'azienda ha mantenuto negli anni la passione e la tradizione dell'impresa familiare di sempre. Pascual scommette continuamente sul futuro per offrire al consumatore prodotti di qualità, adottando scelte responsabili dalla scelta delle materie prime fino ai crescenti investimenti per l'impiego di

soluzioni di "packaging" sostenibile. Per i processi di confezionamento all'interno delle proprie linee di produzione in Spagna e nel mondo, Pascual collabora da anni con SMI. Un esempio di tale partnership è rappresentato dalla recente fornitura di una confezionatrice combinata della serie CM 800 FP, installata presso lo stabilimento di Gurb (Barcelona), per l'imballaggio di bottiglie di latte Pascual in scatole di cartone wrap-around e nei formati vassoio + film e solo film con l'impiego di film termoretraibile 100% riciclato.



GOOD FEED



GOOD HEALTH



GOOD HOUSING



APPROPRIATE BEHAVIOUR



➤ CERTIFICATO AENOR: IL BENESSERE DEGLI ANIMALI FA LA DIFFERENZA

Pascual è la prima e unica grande realtà industriale spagnola ad aver ottenuto nel 2018 il certificato di qualità AENOR in tutte le sue aziende di produzione del latte; queste ultime, distribuite su tutto il territorio nazionale, sono state accreditate in quanto soddisfano i requisiti del modello AENOR, che fa riferimento ai criteri dell'European Welfare Quality, il più alto standard europeo per le valutazioni del benessere degli animali e degli allevamenti di bovini da latte. I principi di base per ottenere la certificazione considerano la buona alimentazione, un luogo accogliente per vivere, la buona salute e un comportamento adeguato alle esigenze della specie. Cercare il benessere delle mucche negli allevamenti è una questione che già negli anni '90 preoccupava Pascual; grazie al lavoro svolto sin da allora a stretto contatto con gli agricoltori, l'azienda spagnola è riuscita ad ottenere la certificazione per le imprese agricole che forniscono il latte e le 90.000 mucche che le abitano, rispettando rigorosamente i parametri fissati per l'Animal Welfare.



IERI, OGGI E DOMANI...

QUANDO IL CONSUMATORE È LA RAGIONE D'ESISTERE DI UN'IMPRESA

Frutto della visione imprenditoriale e innovativa di Don Tomás Pascual Sanz, Leche Pascual nasce nel 1969 ad Aranda de Duero, nei pressi di Burgos. Anno dopo anno l'azienda si contraddistingue per scelte innovative che ne fanno un pioniere in vari settori: nel 1973 è la prima società spagnola a commercializzare il latte a lunga conservazione grazie al processo di ultra-pastorizzazione e il primo marchio ad introdurre in Spagna il "packaging" in brik

di cartoncino, mentre nel 1980 introduce per prima sul mercato nazionale il latte scremato e parzialmente scremato. Gli anni successivi sono caratterizzati da un processo di diversificazione dei prodotti, che porta l'azienda ad espandersi in altri settori. Con l'acquisto delle sorgenti Bezoya, Agua de Cardó e Zambra, il gruppo Pascual entra nel mercato delle acque minerali, con il lancio del marchio Zumosol diventa leader nel mercato dei succhi e con Bifrutas crea una nuova categoria di alimenti funzionali. Altra pietra miliare

dell'innovazione aziendale è rappresentata dal lancio dell'uovo liquido ultra-pastorizzato. Nel 2002 Pascual introduce sul mercato spagnolo una linea di bevande a base vegetale e nel 2005 è di nuovo pioniere con il lancio della prima bottiglia asettica in plastica PET per il confezionamento del latte. Dal 1994 ha inizio l'espansione internazionale di Pascual (oggi presente in oltre 50 Paesi), focalizzata principalmente sull'esportazione di yogurt pastorizzati e dessert a lunga conservazione; tale espansione è stata ulteriormente

potenziata negli ultimi anni grazie al fatto che l'azienda spagnola ha dato il via alla produzione diretta all'estero per mezzo di partners strategici in numerosi Paesi. Il 2006, con la scomparsa del fondatore Tomás Pascual Sanz, ha visto il primo cambio generazionale all'interno dell'impresa, con l'assunzione della presidenza da parte del figlio maggiore Tomás Pascual Gómez-Cuétara.



PASCUAL IN CIFRE

697: milioni € fatturati nel 2021

2296: numero di dipendenti nel 2021

70.000: punti di vendita

+50: numero di Paesi dove è presente

7: numero di fabbriche in Spagna, di cui:

- **2** ad Aranda de Duero e Burgos: stabilimenti di produzione multiprodotto
- **2** ad Ortigosa del Monte (Segovia) e Trescasas (Segovia) per l'imbottigliamento dell'acqua minerale naturale Bezoya
- **1** a Pamplona (Navarra) per la lavorazione del caffè
- **1** a Gurb (Barcellona) per la produzione e imbottigliamento di latte e latticini
- **1** a Madrid (stabilimento Iberica Lactofresh)
- **26** delegazioni commerciali distribuite in tutta la Spagna. La sede centrale di Pascual si trova negli uffici di Manóteras (Madrid).

IL CONTRIBUTO ALLA QUALITÀ DELLA VITA

Il principio ispiratore di tutta l'attività di Pascual ruota attorno al concetto di qualità della vita, inteso come impegno a dare il meglio e ad eccellere nella ricerca quotidiana del benessere. I pilastri fondamentali dell'azienda si possono riassumere in:

- prodotti e abitudini sane: i prodotti offerti contribuiscono al benessere, alla salute e alla nutrizione dell'uomo
- lavoro di qualità e sviluppo sociale: impegno a migliorare il lavoro dei collaboratori e ad assicurare un impatto positivo sulla comunità
- attività sostenibili ed economia circolare: strategie per ridurre l'impatto ambientale e favorire l'economia circolare.



IL CONTRIBUTO ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Pascual ha compiuto un ulteriore passo avanti nei suoi obiettivi di sostenibilità ambientale, diventando la prima azienda in Castilla y León (e la prima azienda lattiero-casearia in Spagna) a registrare, nel 2020, le proprie emissioni dirette e indirette (solo il 12% delle aziende lo fa) di CO₂ presso l'Ufficio Spagnolo per i Cambiamenti Climatici (OECC). Con la misurazione delle emissioni indirette, derivanti dal trasporto e dalla logistica delle materie prime e dallo spostamento dei dipendenti, questa realtà industriale fa un altro passo verso la tutela del bene del pianeta e dimostra la leadership nel settore per quanto riguarda la sostenibilità, anticipando quanto richiesto dalle istituzioni pubbliche. Pascual migliorerà ulteriormente la riciclabilità e la sostenibilità dei contenitori di tutti i suoi marchi utilizzando il nuovo tappo "ancorato"; quest'ultimo infatti, oltre ad essere realizzato con un materiale riciclabile come la canna da zucchero, è inseparabile dal contenitore su cui è applicato, in modo da evitarne la dispersione nell'ambiente e facilitarne il riciclo. Questa innovazione sarà inizialmente implementata sui contenitori della gamma classica, che comprende latte intero, parzialmente scremato e scremato,

per poi essere gradualmente estesa anche ai prodotti a marchio Bezoya, Bifrutas, Vivesoy e Essential. L'azienda spagnola inizia così il suo adeguamento alla Direttiva EU 2019/904, approvata nel giugno 2019 dal Parlamento Europeo e in vigore a partire da luglio 2024, che si pone l'obiettivo di promuovere l'economia circolare e ridurre l'uso della plastica monouso. Pascual si adegua quindi in anticipo ad una novità legislativa che rappresenta una vera e propria sfida per l'industria del "packaging", poiché la direttiva sopra citata stabilisce anche che le bottiglie e i brik di plastica devono contenere almeno il 25% di plastica riciclata (un parametro che alcuni marchi come Bezoya già raggiungono al 100%). Un ulteriore passo avanti nell'ambito della sostenibilità e nell'applicazione del concetto di circolarità è stato fatto con l'impiego di film termoretraibile 100% riciclato, utilizzato per il confezionamento delle bottiglie di latte Pascual in vassoio + film e solo film, realizzate dalla confezionatrice combinata SMI installata presso lo stabilimento di Gurb (Barcellona). Pascual ha dato una seconda vita alla plastica e, grazie all'utilizzo di questa risorsa riciclata, anziché vergine, ha potuto ridurre l'impronta di carbonio della materia prima.



LA QUALITÀ CHE NASCE DALLA NATURA

Pascual ha uno strettissimo legame con il territorio circostante di Aranda de Duero, dove l'azienda ha sede. La cittadina di Aranda, situata sul bacino più ampio del fiume Duero, è conosciuta per i suoi monumenti storici (tra le principali attrazioni ci sono il ponte Conchuela, la Chiesa di Santa Maria la Real e la Chiesa di San Juan) e l'ottima cucina, elemento comune di questa regione dove predominano i prodotti agricoli come i legumi, i salumi stagionati, la cacciagione e molti altri. Agnello da latte cotto nel forno

a legna, trote marinate o stufato di baccalà sono solo alcuni dei secondi piatti tipici.

Burgos, per cinque lunghi secoli capitale del regno unificato della Castiglia y León, vanta uno dei capolavori del gotico spagnolo, la magnifica Cattedrale, dichiarata Patrimonio dell'Umanità.

Il territorio della Ribera del Duero, zona di coltivazione delle viti per la produzione del vino DOC, sorprende per la presenza di luoghi storici, caratterizzati da costruzioni gotiche, case con soffitti a cassettoni in stile rinascimentale e interessanti cantine.

Per la sua posizione privilegiata l'intera provincia di Burgos è ricca di itinerari interessanti, in primis il Cammino di Santiago; si tratta di un famosissimo itinerario di pellegrinaggio (dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO) che, durante il viaggio a piedi di centinaia di km per raggiungere Santiago di Compostela, permette di scoprire chiese, conventi, eremi e conoscere diverse regioni spagnole (tra cui anche quella di Castiglia y León).



UN OBIETTIVO PER TANTI PRODOTTI

IL CONCETTO DI “DARE IL MEGLIO”
SI ESTENDE A TUTTI I PRODOTTI DEL
GRUPPO PASCUAL, CHE DIVENTANO
QUINDI VEICOLI DI PROMOZIONE
DEI VALORI AZIENDALI, COME
QUALITÀ, PASSIONE, VICINANZA,
INTEGRITÀ E INNOVAZIONE.
QUESTI ULTIMI SONO
MAGISTRALMENTE INTEGRATI IN
TUTTI I PROCESSI PRODUTTIVI,
METTENDO SEMPRE AL
PRIMO POSTO LE PERSONE E
RAFFORZANDO L’IMPEGNO PER LA
COMUNITÀ E IL TERRITORIO IN CUI
L’AZIENDA OPERA.

LECHE PASCUAL: un’ampia gamma di prodotti, che comprende il latte classico (intero, parzialmente scremato e scremato), le sue varianti funzionali come Leche Pascual Calcio o Leche Pascual Salud e prodotti come frullati, yogurt, creme e burri.

BEZOYA: dal 1974 Pascual imbottiglia l’acqua delle sorgenti Bezoya (Segovia), un prodotto a bassissima mineralizzazione, in bottiglie fatte con plastica 100% riciclata; inoltre nello stabilimento di produzione dell’acqua Bezoya si presta la massima attenzione alla biodiversità, utilizzando soluzioni di “packaging” sostenibili e applicando la strategia “zero rifiuti”.

BIFRUTAS: l’azienda spagnola ha anticipato i tempi realizzando un prodotto innovativo come Bifrutas, che, dal 1997, mischia il meglio della frutta e del latte ed è sempre alla ricerca di nuovi mix nutrienti e naturali, confezionati in bio-based tetra brik, cioè con il 75% del materiale proveniente da fonti rinnovabili e spina vegetale.

VIVESOY: dal 2002, con il lancio del marchio Vivesoy, Pascual produce bevande sane e 100% vegetali in alternativa al latte, realizzate con semi provenienti esclusivamente da coltivazioni localizzate in Spagna, con l’obiettivo di promuovere l’economia locale e minimizzare l’impatto ambientale.

CAFFE’ MOCAY: nel 2010 l’azienda ha



incorporato il marchio di caffè Mocay per portare il miglior caffè in oltre 100.000 bar e ristoranti ed offrire al consumatore finale le capsule 100% compostabili e le tazzine da caffè pronte da bere (RTD).

ESSENTIAL: il nuovo marchio Pascual Essential, lanciato nel 2021, offre una vasta gamma di succhi di frutta naturali, salutari e di alta qualità nutrizionale disponibili in diversi formati, come brik, PET, vetro o Bag-in-Box, molto richiesti dal canale Horeca.

PASCUAL PROFESIONAL: il marchio esclusivo rivolto al settore alberghiero,

focalizzato sulla fornitura di soluzioni complete all'albergatore: prodotti ad hoc per il settore, servizi dal valore aggiunto e soluzioni personalizzate rispettose dell'ambiente.

CAFÉ JURADO: l’ultima acquisizione risale al mese di settembre 2022. Con l’acquisizione di Café Jurado, azienda leader nel settore del caffè nella regione del Levante, Pascual rafforza la sua presenza nel settore della vendita al dettaglio, poiché il 30% del fatturato di Jurado proviene da questo canale.



LE SOLUZIONI SMI PER PASCUAL

Pascual significa storia, tradizione, cultura e sviluppo sostenibile.

Quest'azienda spagnola è la testimonianza della forza della passione e delle energie messe in campo per il benessere della terra, degli animali e dell'uomo. Da queste sinergie nascono prodotti unici e di qualità che vengono confezionati dalle macchine d'imballaggio fornite da SMI, perché "dare il meglio" significa anche perseguire un miglioramento continuo nelle soluzioni proposte ai consumatori: nuovi prodotti, nuove combinazioni di gusto, nuove soluzioni di imballaggi, nuove confezioni. Pascual da anni collabora con SMI per il processo di confezionamento delle linee di produzione di Aranda de Duero (Burgos) e Gurb (Barcellona), oltre che di alcuni stabilimenti presenti all'estero (come quello di San Juan del Rio in Messico, dove sono installate 6 confezionatrici SMI).

Presso l'impianto di Aranda de Duero (Burgos) sono attualmente presenti quattro confezionatrici fornite da SMI per l'imballaggio secondario, in particolare due macchine combinate della serie CM, una fardellatrice della serie SK e una confezionatrice della serie MP per l'imballaggio di contenitori da 0,15 L, 0,2 L, 0,25 L e 0,5 L in cluster 2x2, 1x2 e 1x3. Presso lo stabilimento di Gurb (Barcellona) è stata invece recentemente installata la terza confezionatrice combinata della serie CM fornita da SMI a Pascual, utilizzata per l'imballaggio di bottiglie di latte da 1,5 L in scatole di cartone wrap-around (nei formati 2x2 e 2x4) e in fardelli 3x2 solo film.



➤ STABILIMENTO DI GURB - BARCELONA

- Confezionatrice combinata CM FP 800 e nastri trasportatori

➤ STABILIMENTO DI ARANDA DE DUERO - BURGOS

- n° 2 Confezionatrici combinate CM 600 + nastri trasportatori
- Confezionatrice in fascette di cartoncino MP 300 + fardellatrice SK 450 T

➤ STABILIMENTO DI SAN JUAN DEL RIO - MEXICO

- Fardellatrice LSK 30 T e nastri trasportatori
- Confezionatrice in fascette di cartoncino
- n° 3 formatrici vassoi e n° 1 fardellatrice per confezioni vassoio+film

LA SOLUZIONE IDEALE PER OGNI ESIGENZA DI IMBALLAGGIO

La scelta di installare una confezionatrice combinata della serie CM nasce dalla necessità di disporre di una macchina flessibile in grado di rispondere alle esigenze di un mercato alimentare in continua evoluzione, che obbliga le imprese del settore ad adottare processi di produzione sempre più dinamici, competitivi e flessibili. Per far fronte a questa situazione diventa infatti necessario disporre di impianti flessibili che si adattano velocemente ai nuovi prodotti da lavorare e alle nuove confezioni da realizzare. Per gestire efficacemente un'ampia gamma di soluzioni differenti di confezionamento non è più necessario investire nell'acquisto di più confezionatrici (una ad hoc per ogni tipologia di pacco), in quanto tutti i modelli SMI della serie CM sono studiati per garantire all'utilizzatore livelli elevati di flessibilità e versatilità. Con l'installazione di una sola macchina d'imballaggio si possono realizzare confezioni di alta qualità in solo film, vassoio + film, falda+film, solo vassoio e scatole di cartone completamente oppure parzialmente chiuse. Quando il programma di lavorazione prevede il



confezionamento in solo vassoio o scatole wrap-around, il forno di termoretrazione ed il sistema di avvolgimento del film sono automaticamente disattivati dal sistema di

controllo della macchina. La serie CM "dà il meglio" in impianti di confezionamento caratterizzati da frequenti cambi di prodotto o formato.



STABILIMENTO DI GURB - BARCELONA

➤ CONFEZIONATRICE COMBINATA CM FP 800

Prodotti lavorati: bottiglie di latte PET da 1,5 L

Confezioni realizzate: scatole wrap-around nei formati 2x2 e 2x4 e fardelli 3x2 in solo film.

➤ VANTAGGI

- I frequenti cambiamenti nelle abitudini e nelle preferenze dei consumatori impongono all'industria del settore "food & beverage" nuove sfide competitive e grandi capacità di adattamento, per quanto riguarda sia la gamma di prodotti da offrire, sia il "packaging".
- La CM è una macchina versatile, in grado di passare velocemente e facilmente da un tipo di produzione ad un altro ed è la risposta più idonea per intercettare ogni nuova richiesta del mercato, che permette anche a Pascual di gestire il processo produttivo in modo efficiente, flessibile ed economico.
- In un'unica macchina sono raggruppate le funzioni di una cartonatrice wrap-around, di una vassoiatrice e di una fardellatrice in film termoretraibile per lavorare pacchi in solo film, vassoio con o senza film e scatole wrap-around.
- Possibilità di imballare una gran varietà di contenitori alla velocità massima di 80 pacchi / minuto.
- Impianto dotato di tunnel di temoretrazione con catena metallica, che assicura una miglior giunzione del film al di sotto del pacco.
- I formati vassoio+film e solo film sono realizzati con l'impiego di film termoretraibile 100% riciclato; si tratta di una soluzione vantaggiosa ed eco-sostenibile, che permette a Pascual di dare una seconda vita alla plastica e di ridurre l'impronta di carbonio della materia prima.
- La serie CM è particolarmente adatta a linee di imbottigliamento con frequenti "switch" da un prodotto all'altro o da un formato all'altro e per adattarsi facilmente alle esigenze future dettate dalle strategie marketing dei produttori di "food & beverages".
- Ottimo rapporto qualità/prezzo.
- Livello elevato di prestazioni ed affidabilità.