





## A SULGEN NAÎT UN CENTRE MODERNE DE TRAITEMENT DES FRUITS

e centre de traitement des fruits de Sulgen, une ville d'environ 4000 habitants dans le Canton de Thurgovie (Suisse nordorientale), est une station ultra-moderne qui garantit à Holderhof Produkte le fonctionnement efficient de toute sa ligne de production du jus de fruit et en futur la possibilité de commencer le traitement de nouveaux produits. A l'intérieur du nouveau établissement de Sulgen, projeté à partir de zéro, sur la base de process de traitement et de flux de travail optimisés, la société suisse transforme en jus jusqu'à 15.000 tonnes de pommes à cidre par an (données relatives à la récolte de 2022).







directement des vergers de propriété de Holderhof Produkte et d'exploitations fruitières régionales avec des contrats d'achat à long terme. Lors de la réception, les pommes récoltées sont déversées des remorques dans les silos. De là, elles flottent dans l'eau jusqu'à la table de triage, où les pommes sont sélectionnées pour produire le moût à partir duquel le jus de pomme est pressé. La centrifugeuse sépare les sédiments du jus brut pour obtenir un jus de pomme naturel et pur, qui est pasteurisé et stocké de manière stérile dans 150 réservoirs de 100 000 litres chacun. Le jus est prélevé en permanence de ces réservoirs pour être transformé dans la production des boissons ou revendu à des clients tiers en tant que produit industriel.

















### **DU SUREAU AUX POMMES:**

## LE SUCCÈS PASSE PAR DES **INVESTISSEMENTS CONTINUS**





lors qu'il était encore apprenti agriculteur, Christof Schenk planta les premiers arbres de sureau dans la ferme de ses parents à Ufhofen, il y a plus de vingt ans. Il donna ainsi l'origine à la société Holderhof Produkte, qui emploie aujourd'hui environ 100 collaborateurs et produit des sirops, des boissons et des jus de fruits auprès des trois sièges de Henau, Ufhofen et Sulgen. Au cours des années, cette importante réalité industrielle suisse est restée fidèle à la vision initiale de son fondateur de transformer ses matières premières, d'excellente qualité, en boissons spéciales sans conservateurs. Chaque année la société commercialise plus de 70 millions de bouteilles de plus de cent variétés de boissons et continue de lancer des produits toujours innovants. Aujourd'hui les boissons Holderhof se trouvent sur les rayons des magasins de toute la Suisse et également à l'étranger ; en plus, un nombre croissant de clients (dont des supermarchés tels que Coop et REWE) s'adresse au professionnalisme et à la compétence de cette marque pour la production et l'embouteillage de leurs produits, tout en bénéficiant des

investissements continus réalisés par cette trois presses pour les jus.

société sur ses installations d'embouteillage et emballage. Les investissements les plus récents en technologies avancées remontent à 2022, lorsque la société suisse a réalisé une nouvelle installation de séchage des herbes à Ufhofen et un nouveau centre de traitement des fruits à Sulgen. Holderhof Produkte s'est concentrée surtout sur la production de jus pur au lieu du jus concentré. Le concept a marché immédiatement, si bien que la quantité de fruits traités augmente constamment et un nombre de plus en plus croissant de familles d'agriculteurs rejoint cette société pour atteindre ces objectifs. Le centre de traitement des fruits est orienté au futur, grâce à la possibilité d'ajouter facilement des espaces supplémentaires pour répondre à la demande croissante d'une vaste gamme de consommateurs des Pays de la région DACH. Grâce à ce nouveau investissement, Holderhof Produkte a pu démarrer une nouvelle ligne de production dédiée à l'embouteillage et au conditionnement de la compote de pomme et installer une nouvelle machine pour peler les pommes, outre des systèmes de séchage et

Malgré les dimensions imposantes et une superficie d'environ 9.500 mètres carrés, le nouveau établissement s'intègre parfaitement dans le contexte environnemental; en plus, le logo violet sur les parois gris de la société ajoute une touche de couleur ; au printemps tout est calme, en automne on assiste au va-etvient des tracteurs qui se défilent aux









#### PRÈS DE LA NATURE POUR **DES BOISSONS DE QUALITÉ**

Pour des produits de qualité il faut des matières premières sélectionnées et excellentes, cultivées de manière naturelle. C'est pourquoi, la plupart des fleurs de sureau, des herbes et des arbres de pommes sont cultivés directement dans les vergers biologiques de Ufhofen ; on y trouve environ 1600 arbres de sureau, 15 hectares d'herbes, telles que la menthe, la mélisse, l'ortie, le thym, la verveine, la mauve et la sauge ; il y a six ans, sur 2 hectares on a même créé le verger de pommes à cidre, qui seront transformées en jus dans l'établissement de Sulgen.

Sm<sub>15</sub>





HOLDERHOF | 22 HOLDERHOF | 23



## LE FRUIT LE PLUS AIMÉ EN SUISSE : **LA POMME**

onsommée fraîche ou liquide, la pomme est le fruit le plus aimé en Suisse. La nouvelle ligne lancée par la société est née pour satisfaire aux demandes croissantes du marché : la nouvelle famille de produits à base de pomme de marque Holderhof consiste de jus pur et d'une ligne de « spritzer » (normalement gazeux), qui sont une variante de jus avec un rapport fruit/eau de 60 à 40 %. Ces deux types de produit sont disponibles dans les versions naturellement trouble ou limpide ; le jus trouble sort immédiatement après le pressage et contient encore des parties visibles de pomme, tandis que le type limpide passe par un philtre pendant une autre phase de traitement. Le jus de pomme pur trouble est considéré comme la variante la plus naturelle et contient la plupart des éléments bénéfiques pour la santé ; c'est pourquoi un dicton populaire dit « une pomme par jour éloigne le médecin » ; si l'on boit tous les jours un verre de jus de pomme pur et naturellement trouble on est déjà sur la bonne voie, étant donné qu'il faut environ 1,2 kilogrammes de pommes à cidre pour produire un litre de ce jus.





# JUS DE POMMES: UNE EXPLOSION DE BONTÉ QUI ACCROÎT LE SUCCÈS SUR LE MARCHÉ

e jus de pommes, une boisson rafraîchissante et sans âge, renferme l'essence de la douceur de la nature sous forme liquide. Dérivé de pommes succulentes et croquantes, ce jus incarne un mélange harmonieux de saveurs, tout en offrant une délicieuse explosion de bonté naturelle. Avec sa riche historie séculaire. le jus de pommes a évolué de produit traditionnel à boisson nourrissante, riche en vitamines, antioxydants et sucres naturels, pour des consommateurs soucieux de leur santé. Grâce à ses bénéfices pour la santé et à la prise de conscience progressive de l'importance du bien-être physique, la consommation de jus de pommes est et sera en forte croissance pour beaucoup de consommateurs pour les années à venir.

#### DE QUALITÉ BIOLOGIQUE, DE MARQUE PROPRE OU PRIVÉE

Les produits de la nouvelle ligne de jus de pommes Holderhof sont offerts aussi bien en version conventionnelle que biologique certifiée, embouteillés en différents formats, en PET ou en bouteilles en verre. Grâce à un système de production souple et performant, Holderhof Produkte s'est également spécialisé dans la production pour le compte d'importantes marques privées, telles que Coop et REWE, d'une vaste gamme de boissons embouteillées en verre ou en PET, de différentes dimensions et formats; cela permet aux clients, indépendamment du secteur, d'exploiter le grand potentiel de marketing de la société suisse et de bénéficier des investissements continus en nouvelles technologies et nouvelles solutions de packaging.









## **SOLUTIONS SMI**









industriellement et pourtant complètement naturelle ? C'est le résultat de l'activité du centre de traitement des fruits de Sulgen, où la compote de pommes fraîches est conditionnée en pots et bouteilles en verre dans une ligne installée récemment, avec une cadence jusqu'à 2000 pots par heure, selon les dimensions du produit. Pour le moment, la société suisse a décidé d'embouteiller le jus de pommes en bouteilles et pots en verre, car cette solution est idéale pour un produit biologique et de qualité, dont la consommation croissante contribue à augmenter le chiffre d'affaires de la société et nécessite d'innover le packaging sur la base des caractéristiques des différents types de produit. L'augmentation de la demande, aussi bien de produits de marque Holdefhof que des marques privées, a amené la société de Sulgen à s'équiper de systèmes hi-tech extrêmement souples et écodurables pour l'emballage secondaire et tertiaire, en mesure de passer rapidement d'un format de bouteille à l'autre et d'un type de paquet à l'autre ; parmi ces systèmes, la cartonneuse LWP 30 ERGON fournie par SMI représente la solution idéale pour l'emballage secondaire en barquettes et boîtes wrap-around d'une vaste gamme de récipients.

Une compote de pommes biologique produite











#### ÉTABLISSEMENT DE SULGEN

La ligne de jus de pommes inclut une cartonneuse wrap-around LWP 30 ERGON et un palettiseur APS 620 ERGON

Produit emballé: bouteilles en verre de 0,25 L / 0,36 L / 0,72 L / 0,75 L / 1 L; pots en verre de 0,370 L

**Emballages réalisés par la LWP 30 ERGON :** les bouteilles en verre de 0,36 L / 0,72 L / 0,75 L et 1 L sont emballées en format 2x3 en barquettes wrap-around ; les bouteilles en verre de 0,25 L et 1 L en format 2x3 en boîtes wrap-around et les pots en verre de 0,370 L en format 3x4 en barquettes wrap-around

Palettes réalisées par l'APS 620 ERGON : euro-palettes 800x1200 mm



Pour la gestion du fin de ligne des fardeaux de cannettes et des caisses de bouteilles en verre emballées à Henau, Holderhof Produkte a intégré les machines existantes par le nouveau palettiseur APS 620 ERGON

**Emballages réalisés :** fardeaux 3x2 et 6x4 de cannettes de 0,33 L ; fardeaux 4x3 de cannettes de 0,25 L et caisses 3x2 de bouteilles en verre de 0,5 L et 0,7 L

Palettes réalisées: euro-palettes 800x1200 mm











HOLDERHOF | 26 HOLDERHOF | 27







#### PALETTISEUR APS 620 ERGON

#### > FIN DE LIGNE COMPACT ET SOUPLE

Le système de palettisation installé près des établissements de Sulgen et Henau est une solution souple qui simplifie les opérations de manutention des paquets, minimise les temps de changement de format, améliore la performance et réduit l'encombrement à l'intérieur de la ligne de production.



#### > OPÉRATIONS EN SÉCURITÉ

Le cœur du palettiseur automatique APS 620 ERGON de SMI est la structure centrale avec le système à trois axes cartésiens, destinée à la formation de la palette. L'opérateur peut exécuter facilement et en sécurité toutes les activités liées à l'installation, à la gestion et à la maintenance.



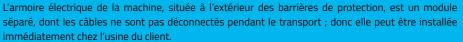
#### > ENTRÉE FONCTIONNELLE

Le produit arrive au palettiseur sur un convoyeur d'alimentation et il est cadencé par le tapis caoutchouté ; ensuite, grâce à un tapis espaceur, il est dirigé vers la position de préhension, où la tête prélève un seul paquet ou bien un groupe de paquets et le/les place sur une palette par terre. La répétition cyclique de cette opération réalise les couches de palettisation.



#### **GESTION ET MAINTENANCE SIMPLIFIÉES**

Après la formation de la palette, l'opérateur enlève manuellement la palette pleine et place une nouvelle palette vide.









## L'AUTOMNE SUISSE A UNE SAVEUR INTENSE **QUI SENT LES POMMES**

Lorsque les feuilles se colorent, les fêtes du vin commencent et toutes les spécialités de saison telles que pommes, citrouilles et châtaignes arrivent sur la table. C'est le signe que l'automne est arrivé. L'automne en Suisse est une expérience inoubliable, grâce à l'explosion de saveurs, de paysages et de couleurs à couper le souffle, aux températures agréables et à une grande variété de délices culinaires à goûter. A Sulgen, à quelques kilomètres du Lac Constance, on peut admirer des paysages merveilleux et goûter les pommes fraîchement cueillies ; cette ville suisse est un excellent point de départ pour explorer l'automne et pour vivre des expériences inoubliables telles que le foliage, qui peint les montagnes et les forêts de couleurs vives, tout en donnant un aspect féerique à la zone. Dans les forêts on peut cueillir des champignons et des châtaignes, alors que les champs offrent des citrouilles et des légumes multicolores à bulbe ou à racine ; en cuisine, les légumes et les fruits sont transformés en plats appétissants et le raisin est transformé en vin de première qualité.







