

SPUMADOR



Tram e pullman urbani percorrono le strade di Milano con le fiancate e il retro tappezzati di manifesti pubblicitari che ritraggono un boccale di vetro colmo di una bibita di colore nero: siamo nel 1938 e il prodotto in questione è la famosa "Spuma Nera" di Spumador.



Su questa bevanda, che nasce dall'infusione di diciassette erbe aromatiche dalle quali trae un gusto unico e inimitabile (diverso dalle cole e dai chinotti), l'azienda comasca ha costruito una storia di grande successo, diventando negli anni del Dopoguerra un'eccellenza nel panorama dell'industria italiana del settore "beverage".

Attualmente la società Spumador conta 5 stabilimenti di produzione dotati delle più moderne tecnologie di imbottigliamento e confezionamento, tra le quali le macchine di imballaggio che SMI fornisce all'azienda sin dal 1997.

Gli impianti SMI presenti nelle linee Spumador sono costituiti

da una ventina di confezionatrici automatiche Smiflexi per l'imballaggio secondario; recentemente, SMI è stata coinvolta anche nel progetto di ammodernamento dello stabilimento di Sulmona, in provincia dell'Aquila, dove l'azienda comasca ha installato due confezionatrici Smiflexi di ultima generazione: una clusteratrice in fascette avvolgenti modello MP 300 TRBF e una fardellatrice modello SK 600T dotate dei relativi nastri trasportatori.

SETTORE ACQUA & BIBITE

Spumador S.p.A.

Como - Sulmona, Italia

Gruppo: Refresco Gerber Group

- Confezionatrice Smiflexi MP 300 TRBF
- Fardellatrice Smiflexi SK 600T
- Nastri trasportatori Smiline



VIDEO



GEO LOCATION



UNA STORIA... DI GUSTO CHE DURA DA OLTRE 120 ANNI

La storia del gruppo Spumador inizia nel 1888, anno in cui i coniugi Verga, in un piccolo stabilimento a Cermenate, in provincia di Como, danno inizio alla produzione di gassose; nel 1922, Antonio Verga, loro figlio, si trasferisce a Caslino al Piano (oasi naturale sempre nei pressi del Lago di Como), dove inizia a produrre una gustosa bibita chiamata "gazzosa" commercializzata con il marchio "Spumador". Immediato è il successo della nuova bevanda tra i consumatori, anche grazie al packaging scelto: una bottiglia in vetro, dalla forma particolare, chiusa da una pallina di vetro, che fa meritare alla gazzosa l'appellativo di "ul sciampagn de la balèta", ovvero lo champagne con la pallina. Il 1938 è l'anno della mitica "Spuma Nera", creata da Antonio Verga dall'infusione di 17 erbe officinali, nota come "Spuma Nera"

o "Spuma tipo 1938", il suo processo d'infusione è sapientemente realizzato all'interno della sala essenze secondo una ricetta, storica e segreta, che le conferisce il gusto inimitabile di sempre. Nei decenni successivi la gamma di bevande Spumador si arricchisce di nuovi prodotti per rispondere alle crescenti e diversificate richieste dei consumatori, fino a quando, nel 1966, con l'acquisizione della Fonte S. Antonio, l'azienda di Como entra anche nel mercato delle acque minerali; l'Acqua S. Antonio diventa presto, con la linea vetro, leader nel servizio familiare porta a porta, oltre ad affermarsi nel canale bar e ristorazione. Con l'avvento delle bottiglie in PET, negli anni '80 inizia la distribuzione dei prodotti Spumador nei supermercati e nei punti vendita della grande distribuzione. Il gruppo Spumador saluta l'anno 2000 con l'introduzione di moderne tecnologie

d'imbottigliamento in ambiente asettico e con lo sviluppo di nuove bevande a base di frutta. Sempre fedele ai suoi valori



guida, alla vocazione per la qualità e per l'innovazione tecnologica, l'azienda comasca si è arricchita negli anni di nuovi marchi, quali Fonte S. Francesco, SanAttiva, Gioiosa, consolidando la propria forza finanziaria attraverso le acquisizioni di Fonti San Carlo e Acque Oligominerali Valverde (nei primi anni '90) e di Fonte S. Andrea (nel 1998). Spumador si avvale delle tecnologie di imbottigliamento più evolute e

REFRESCO GERBER GROUP IN BREVE

Refresco Gerber è leader europeo nella produzione di soft drinks e succhi di frutta per marchi commerciali e tra i maggiori fornitori industriali per i principali marchi internazionali. Grazie alla fusione avvenuta il 12 novembre 2013 tra i gruppi Refresco e Gerber Emig, oggi Refresco Gerber può annoverare numeri davvero importanti: 2,3 miliardi di euro di fatturato annui, 4.700 persone in 9 Paesi. Grazie a Spumador il Gruppo ha potuto espandere la sua quota di mercato in aree geografiche interessanti come l'Italia; infatti, Spumador è un partner professionale di grande affidabilità per il "retail" italiano, in grado di offrire una ricca tradizione e un management che ha dato prova di grande efficacia nello sviluppo dell'azienda. L'ingresso di Spumador nel gruppo olandese è di fondamentale importanza per l'azienda di Como, poiché offre nuove opportunità di crescita e sviluppo, grazie alla condivisione di know-how e portafogli prodotti, che rafforzeranno anche la posizione di Refresco Gerber nel settore delle private labels.



controlla quotidianamente l'intera catena di produzione per ottenere i più elevati standard di qualità e la migliore tracciabilità dei lotti; inoltre, l'azienda esegue rigorosi test di laboratorio specializzati in campo chimico e batteriologico. Nel 2008 la società Spumador festeggia il suoi 120 anni di attività, forte di una tradizione imprenditoriale di

grandi successi e di un ruolo di primo piano fra le eccellenze del beverage italiano. I numeri di oggi sono testimoni di questo successo: oltre 400 dipendenti e cinque stabilimenti - Cadorago-Caslino al Piano (CO), Sant'Andrea (PR), Spinone al Lago (BG), Quarona Sesia (VC) e Sulmona (AQ) -, 900 mio di bottiglie prodotte ogni anno (equamente divisi tra

bibite e acque minerali), 21 linee di imbottigliamento e confezionamento. Dal 2011 Spumador S.p.A. entra a far parte del gruppo olandese Refresco Group B.V, leader in Europa nella produzione di bevande analcoliche e di succhi di frutta a marca privata, oggi Refresco Gerber Group a seguito della recentissima fusione con Gerber-Emig.

SPUMADOR

E IL SITO PRODUTTIVO DI SULMONA



Lo stabilimento di Sulmona (L'Aquila) è stato acquisito da Spumador nel novembre 2011. Nel nuovo insediamento industriale ha luogo la produzione di bevande e aperitivi permettendo tra le altre cose all'azienda di aumentare la propria capillarità distributiva, soprattutto verso il centro-sud Italia. Il piano di modernizzazione industriale attuato da Spumador

nel sito industriale di Sulmona ha portato all'investimento di ingenti capitali in nuovi macchinari per il confezionamento secondario della linea vetro di soft drinks. La nuova linea di produzione fornita da SMI comprende una confezionatrice in fascette avvolgenti Smiflexi modello MP 300 TRBF, che confeziona bottiglie di vetro da 0,18 l. e 0,1 l. in fascette avvolgenti di cartoncino

in modalità "collo fuori"; più precisamente, le bottiglie da 0,18 l. sono commercializzate nel formato cluster 2x3, mentre quelle da 0,1 l. nei formati 2x3 e 2x5. Il modello di confezionatrice SMI scelto da Spumador è molto versatile e può confezionare anche lattine, brik di cartone e vasetti di plastica, metallo e vetro in svariate tipologie di pacco. La macchina installata presso lo

stabilimento di Sulmona è dotata del modulo BF - "Bottom Flap"; si tratta di un sistema per la formazione di confezioni con alette inferiori di contenimento, adatto all'imballaggio di bottiglie dalle forme particolari, che rafforza la tenuta complessiva del pacco. La serie MP di Smiflexi è costituita da macchine automatiche per il confezionamento in fascette avvolgenti di cartoncino di contenitori di bassa e media capacità in modalità "collo dentro (OTT)" o "collo fuori (NT)"; tutti i modelli MP dispongono di un sistema elettronico di raggruppamento del prodotto e di cambio formato manuale; Le confezionatrici MP possono inoltre essere dotate del sistema opzionale di cambio formato



automatico: l'adattamento al nuovo formato viene effettuato elettronicamente da motori brushless e nella maggior parte dei casi non richiede l'utilizzo di attrezzi o l'intervento in macchina dell'operatore. In questi casi, quindi, le operazioni di cambio formato si riducono alla semplice selezione della nuova configurazione dal terminale di controllo POSYC. Le confezionatrici della serie MP sono la soluzione ideale per realizzare "multipack"

dall'aspetto grafico accattivante, a forte impatto visivo, miglior resistenza agli urti, facili da maneggiare, aprire e immagazzinare; tutte caratteristiche, queste, in grado di attirare l'attenzione del consumatore verso un prodotto specifico. All'interno della stessa linea di produzione dello stabilimento Medibev-Spumador

di Sulmona è installata anche una fardellatrice in film termoretraibile Smiflexi modello SK 600T, che riconfeziona i cluster 2x3 e 2x5 provenienti dalla MP 300 TRBF nei formati 4x6 e 6x5 in solo vassoio, solo film e vassoio +film, oppure nei formati 6x9 e 6x10 solo film (solo bottiglie da 0,1 l.). Le fardellatrici della serie SK di Smiflexi, disponibili in un'ampia gamma di modelli in versione singola pista e doppia pista, sono dotate di un sistema elettronico di raggruppamento del prodotto e di cambio formato automatico.