



RABE

SPREEWÄLDER KONSERVEN

- **SETTORE: CONSERVE ALIMENTARI**
RABE SPREEWÄLDER KONSERVEN GMBH & CO. KG
Lübbenau, Brandeburgo, Germania
www.rabe-gmbh.de
- Fardellatrice CSK 50T ERGON



GEO LOCATION

DOVE LA FORESTA SI SPECCHIA NELL'ACQUA

A 100 chilometri a sud-est di Berlino, nella "Spreewald" (Foresta della Sprea), si estende un paesaggio unico caratterizzato da una piana alluvionale allo stato naturale. Questa regione, simile ad una "Venezia campestre", è solcata da una rete di oltre 300 corsi d'acqua e occupa l'area di un'antica foresta paludosa; in effetti, proprio come a Venezia, nella Spreewald ci si sposta sull'acqua. Sembra di stare in un altro mondo: ogni abitazione ha la sua barchetta e si viaggia lentamente lungo i canali silenziosi immersi nel verde della natura.

La regione, principalmente agricola, è la patria dei cetrioli Spreewälder Gurken; quando si parla della produzione di cetrioli, rafani o altre verdure, è impossibile non parlare dell'azienda Rabe Speewälder Konserven, che da cinque generazioni produce e commercializza numerose varietà di conserve e che, per il confezionamento dei suoi prodotti in pratici pacchi in vassoio e film termoretrato, si è recentemente rivolta a SMI per la fornitura di una fardellatrice di ultima generazione CSK 50T.

➤ SCOPRIRE LÜBBEN E LÜBBENAU A BORDO DI UN "PUNT"

Lübben e Lübbenau sono le due principali città di interesse turistico della regione dello Spreewald, nel Land del Brandeburgo. Per scoprire il fascino di questi luoghi bisogna fare un giro per i numerosi canali a bordo di una imbarcazione a pale chiamata "Punt". Lübbenau è nota infatti come la "città dei Punt", un tipo di imbarcazione a remi a fondo piatto e con la prua squadrata progettata per navigare su piccoli corsi di acqua poco profondi; il "Punter", che è proprio un palo, serve per far muovere l'imbarcazione. Questo pittoresco mezzo di trasporto è stato di vitale importanza agli abitanti del posto per poter esplorare l'impraticabile zona paludosa attraversata dal fiume Sprea. Un'escursione su un "Punt" è senz'altro una delle maggiori attrazioni dello Spreewald, grazie ad oltre 300 barcaioli che propongono ogni genere di tour fra i corsi d'acqua: c'è chi opta per un tour in costume d'epoca, proponendo ai partecipanti di vestirsi secondo lo stile guglielmino degli inizi del '900, oppure chi, soprattutto d'inverno, offre un punch caldo durante la traghettata. Davvero interessante anche il "Nautililust", una particolare imbarcazione che ospita un piccolo laboratorio di ricerca dotato di microscopi, retini e binocoli per poter scoprire l'affascinante mondo delle acque di questa meravigliosa riserva della biosfera dell'UNESCO.




RABE: UN PO' DI STORIA

La storia della società Rabe Spreewälder Konserven è legata alla storia degli agricoltori della regione della foresta della Sprea, che, già nel XV secolo, si specializzarono nella coltivazione di vari tipi di verdure, soprattutto cetrioli, rafani e cipolle. Consumati freschi oppure da vasetto, con spezie, senape, aglio, pepe o nella versione sottaceto, i cetriolini della Foresta della Sprea sono sempre uno snack gustoso in qualsiasi momento della giornata. Per gli amanti di questo prodotto esiste persino una pista ciclabile di 260 chilometri, la Gurkenradweg (strada del cetriolo), lungo la quale è possibile ripercorrere l'intera filiera di produzione, dalla coltivazione nei campi fino al confezionamento, per scoprire le infinite, gustosissime varietà di questa verdura. Ma non tutti i segreti vengono svelati; infatti, il sapore inimitabile delle conserve prodotte dall'azienda tedesca è il frutto di antiche ricette di famiglia rigorosamente



La coltivazione di vegetali ha sempre ricoperto una posizione primaria nello sviluppo della regione della Spreewald ed ha posto le fondamenta della sua attuale struttura economica. Già nel XV secolo gli agricoltori si specializzarono nella coltivazione di vari tipi di verdure, soprattutto cetrioli, rafano e cipolle, ed oggi questa zona del Brandeburgo gode della fama di essere la patria della coltivazione di cetrioli. La storia dell'azienda Rabe Spreewälder Konserven inizia nel 1898, quando Ernst Lehmann avvia la produzione di cetrioli e rafano; negli anni successivi l'attività passa in mano al figlio Gustav, che viene però colpito da morte prematura obbligando le sorelle Marie e Frieda Lehmann a prendersi cura dell'impresa di famiglia, seppure con un minor entusiasmo. La svolta avviene nel 1932, quando Kurt Belaschk sposa Käthe Lehmann, figlia di Marie, e assume la direzione dell'azienda, rivitalizzando le antiche ricette familiari; da quando, pochi anni dopo, la Rabe Spreewälder Konserven passa definitivamente nelle mani della famiglia Belaschk, il giro d'affari comincia a crescere costantemente.

RABE SPREEWÄLDER KONSERVEN GMBH & CO. KG

 **Anno di fondazione:** 1992 (l'inizio dell'attività risale però al 1898)

 **Sede aziendale:** Lübbenau, Germania

 **Fatturato:** € 8 milioni

 **Dipendenti:** 60

 **Attività:** produzione e commercializzazione di conserve a base di verdure

Nell'aprile 1979 Rainer Belaschk, figlio di Kurt Belaschk, insieme alla moglie Heidemarie assume la direzione della fabbrica, che nel 1992 assume la nuova

denominazione di "RABE-Spreewälder Konserven GmbH" (RABE deriva dalle iniziali di Rainer BELaschk).



custodite per assicurarne nel tempo qualità e unicità. Valori imprescindibili, questi, che Rabe Spreewälder Konserven è in grado di assicurare ai propri clienti in ogni occasione grazie ad un accurato



processo di confezionamento che si avvale di tecnologie di ultima generazione come la nuova fardellatrice automatica SMI della serie CSK ERGON.



LE SOLUZIONI SMI PER RABE SPREEWÄLDER KONSERVEN

Per automatizzare ed ottimizzare il processo di imballaggio secondario di fine linea l'azienda tedesca si è di nuovo rivolta a SMI, dalla quale aveva già acquistato nel 2014 una formatrice vassoi della serie TF 400; infatti, il processo di ammodernamento dello stabilimento di Lübbenau ha reso necessario investire in uno impianto per confezionare diverse tipologie di vasetti e bottiglie di vetro in molteplici formati vassoio+film. L'installazione di una nuova fardellatrice compatta della serie CSK è apparsa subito la scelta più idonea, dal momento che queste macchine d'imballaggio tecnologicamente all'avanguardia si contraddistinguono per automazione avanzata, flessibilità di utilizzo, risparmio energetico e rispetto per l'ambiente. La gamma di modelli della nuova serie di fardellatrici SMI comprende modelli in singola e doppia pista, dal design compatto ed ergonomico, che racchiudono il meglio della tecnologia del settore per il confezionamento in film termoretraibile alla massima velocità di 50+50 pacchi/minuto (in funzione delle dimensioni del contenitore e del formato di pacco).



➔ FARDELLATRICE CSK 50T - Produzione fino a 50 pacchi/minuto

Contenitori confezionati: vasetti di vetro da 0,143 L / 0,25 L / 0,37 L / 0,72 L; bottiglie di vetro da 0,2 L.

Confezioni realizzate: formato 4x2 in vassoio+film (vasetto 0,143 L e bottiglia da 0,2 L); formato 3x2 in vassoio+film (vasetto da 0,25 L); formato 4x3 in vassoio+film (vasetto da 0,37 L); formato 4x3 in vassoio+film (vasetto da 0,72 L).

Vantaggi:

- confezionatrice dotata di un sistema motorizzato di guide oscillanti ad inizio macchina, che facilita il corretto incanalamento dei contenitori sfusi su un nastro trasportatore dotato di catene in materiale termoplastico a basso coefficiente d'attrito
- raggruppamento dei contenitori sfusi nel formato desiderato realizzato in modo continuo tramite pioli e barre di separazione sincronizzati elettronicamente
- magazzino cartoni posto sotto il nastro di ingresso, da dove le fustelle di cartone sono prelevate tramite uno sfogliatore a movimento alternato, posizionato all'inizio della salita cartoni, composto da un gruppo di ventose con sistema di aspirazione a vuoto
- salita cartoni dalla forma curvilinea nel tratto iniziale e finale, per facilitare l'inserimento di un vassoio al di sotto del raggruppamento di prodotti in uscita dal separatore elettronico
- unità di taglio film dal design compatto, dove la lama è gestita da un motore brushless a trasmissione diretta "direct-drive" che rende più precisa l'operazione di taglio e semplifica la manutenzione
- nuovi motori ICOS, dotati di servo-azionamento digitale (driver) integrato, in grado di semplificare il cablaggio della macchina e assicurare maggior efficienza energetica, minor rumorosità e ridotta usura dei componenti.



DAL CAMPO AL VASETTO

LA LUNGA STRADA DEL CETRIOLO

Il viaggio alla scoperta del cetriolo inizia con un fiore giallo dorato che spunta in mezzo ad immensi campi verdi ricchi di humus che daranno presto i loro frutti, gustosi e ricchi di vitamine; raggiunta la giusta maturazione, i cetrioli sono raccolti e sottoposti a costanti controlli presso i laboratori dell'azienda Rabe Spreewälder Konserven e presso appositi istituti alimentari al fine di poterne garantire la qualità. Oltre a tali controlli regolari, l'intera gamma di produzione è sottoposta a minuziose selezioni, attraverso le quali solo gli esemplari migliori arrivano sulle tavole dei consumatori, che devono poter riconoscere immediatamente la qualità del prodotto dal tipico sapore piccante e ricco. L'azienda tedesca nel corso degli anni ha investito molte risorse in ricerca e sviluppo, dotandosi delle tecnologie più avanzate per la produzione e il confezionamento in grado di conservare la naturalezza e la genuinità dei propri cetrioli; questi ultimi sono venduti con la denominazione di Spreewälder Gurken IGP e sono commercializzati freschi o in barattoli disponibili in molteplici formati: vasetti di vetro per prodotto sottaceto da 100 gr, 750 gr, 720 ml, 420 gr, 370 ml e 100 ml, oppure al pepe, aromatizzati con spezie, all'aglio o con la senape. I prodotti Rabe Spreewälder Konserven si trovano anche in scatole di latta da 100 e 200 ml e in secchielli da 1000 ml o contenitori "hobbock" da 30 L.

SPREEWALD: UN PARADISO NATURALISTICO

Secoli di coltivazione del terreno hanno dato vita a un mosaico di prati, campi e foreste, nonché a una rete di corsi d'acqua che si estende per oltre 1.000 chilometri, caratterizzata da centinaia di piccoli fiumi, canali ed oltre 3.000 laghi e laghetti. Tutto questo è la Foresta della Sprea, pittoresca

zona situata a sud di Berlino, il cui nome deriva dal fiume Sprea che la attraversa; è una piana alluvionale allo stato naturale, dove lo sviluppo di habitat eterogenei, che ospitano un'ampia varietà di specie animali e vegetali, è il fortunato risultato dell'intervento umano. Qui vivono ancora specie animali che altrove sono in pericolo di estinzione o sono già

scomparse, come la cicogna nera, la lontra e il castoro. Per proteggere questo paesaggio nel 1990 la Foresta della Sprea è stata dichiarata Riserva Mondiale della Biosfera, un riconoscimento a cui si è aggiunto anche quello dell'UNESCO nel 1991. La riserva della biosfera offre molteplici opportunità di conoscere da vicino un patrimonio unico nel suo genere,

un vero e proprio paradiso naturalistico; chi ama la natura non può fare a meno di visitare questa zona incredibilmente ricca di verde, dove è possibile fare escursioni in barca, canoa o bicicletta (la regione vanta circa 7.000 km di piste ciclabili), pescare, godersi i suoni del bosco oppure visitare i villaggi della foresta, con le tradizionali case di tronchi e gli splendidi giardini.



➤ LÜBBENAU: LA CAPITALE SEGRETA

La principale cittadina della Spreewald fu definita "capitale segreta" dal poeta Theodor Fontane (*); di fatto, la piccola Lübbenau (circa 16.000 abitanti) è un'autentica gemma, un luogo unico e delizioso, nonostante la marea di turisti presenti in ogni periodo dell'anno. Nei ristretti confini cittadini non è difficile trovare il Grosser Hafen, il porto grande, da cui partono le diverse compagnie di navigazione; a Lübbenau i visitatori hanno a disposizione numerose attrazioni: partendo dal centro storico è possibile esplorare il porto o il castello (Schloss Lübbenau), oggi un lussuoso hotel che sorge in un parco ben attrezzato. La cinta muraria risale al Medioevo, periodo dei primi insediamenti nel villaggio; gli scavi archeologici hanno portato alla luce testimonianze risalenti all'8° o 9° secolo, oggi esposte nel museo accanto alla porta della città che offre interessanti spunti sulla ricca storia della regione.

(* *Heinrich Theodor Fontane (Neuruppin, 30 dicembre 1819 – Berlino, 20 settembre 1898) è stato un farmacista, scrittore e poeta tedesco, considerato un rappresentante del realismo poetico.*



IDENTIKIT DELLO SPREEWÄLDER GURKEN

Lo Spreewälder Gurken IGP è un cetriolo appartenente alla famiglia delle Cucurbitaceae ed è seminato da aprile a giugno, se coltivato all'aperto, oppure a dicembre in ambiente riscaldato, se coltivato in serra. La raccolta si protrae per due-tre mesi ed ha inizio dopo circa tre mesi dalla semina, quando il frutto di cetriolo è ancora immaturo e di un colore verde lucente. Lo Spreewälder Gurken IGP è lungo dai 4 ai 12 cm ed ha una polpa soda e croccante dal tipico sapore leggermente aspro. La zona di produzione dello Spreewälder Gurken IGP si trova nel territorio della Spreewald, nella parte meridionale dello stato federale del Brandeburgo.

UN PRODOTTO... MOLTEPLICI RICETTE

La storia di Rabe Spreewälder Konserven è caratterizzata da un successo costruito nel tempo, frutto di continui miglioramenti resi possibili dalle esperienze acquisite di generazione in generazione che hanno permesso all'azienda di raffinare e ottimizzare i propri sistemi di coltivazione, produzione e conservazione. Oggi l'azienda tedesca vanta una produzione molto varia, principalmente incentrata sulla verdura più famosa della zona, il cetriolo, che è alla base di numerose ricette ed è commercializzata in molti sapori diversi dal gusto unico: al naturale, ai peperoni, all'aceto, all'aglio, ecc.; tale variabilità richiede un processo di produzione e confezionamento molto flessibile, che deve essere in grado di passare velocemente e facilmente da un formato all'altro per mantenere elevati i livelli di efficienza operativa dell'impianto. La confezionatrice CSK viene inoltre utilizzata per la lavorazione di altri prodotti come salse di pomodoro, condimenti o creme spalmabili. Da cinque generazioni la società Rabe Spreewälder Konserven produce, confeziona e distribuisce un'ampia gamma di conserve ottenute dalle verdure coltivate nella Spreewald. Oltre al famoso cetriolo, l'azienda commercializza anche prodotti a base di zucca, cavolo rosso, bianco, ecc., provenienti da coltivatori locali di fiducia; questi assicurano l'immediato approvvigionamento di verdure fresche e consentono di velocizzare tutte le fasi di preparazione delle conserve per poterle invasare nel minor tempo possibile e garantirne la freschezza e la genuinità a portata di vasetto.



LA PAROLA AL CLIENTE

INTERVISTA A MARKUS BELASCHK Presidente e CEO di Rabe Spreewälder Konserven



D: Rabe Spreewälder Konserven detiene una posizione di leadership nella produzione di conserve alimentari, in primis per i famosi cetrioli della Spreewald. Quale sono i fattori chiave del vostro successo?

R: Il nostro obiettivo è rendere più semplice e più deliziosa la vita delle persone. Cerchiamo di combinare le tradizioni di famiglia, che risalgono al 1898, con nuove idee, tecnologie e tendenze, mettendo nel nostro lavoro tutte le nostre conoscenze ed esperienze, tanto amore e infinita passione. Grazie a ciò, otteniamo prodotti di alta qualità che hanno conquistato l'apprezzamento e il rispetto di molti consumatori e partner in Germania e in altri Paesi.

D: Quali sono i principali elementi alla base della scelta di investire nell'acquisto della nuova confezionatrice CSK ERGON fornita da SMI?

R: Tutti sanno che il tempo non si ferma! Uno degli aspetti più importanti alla base di un'impresa di successo è la costante analisi del mercato, delle tendenze e dei cambiamenti; l'immediato adattamento alle nuove condizioni e tendenze di mercato non solo aiuta ad evitare spiacevoli conseguenze per le vendite, ma favorisce anche lo sviluppo ed il rafforzamento aziendale. L'investimento nella nuova CSK 50T ERGON prodotta da SMI dovrebbe incrementare l'efficienza ed aiutarci a rispondere con molta più flessibilità alle richieste dei nostri clienti, proponendo nuovi imballaggi e prodotti.

D: In termini di flessibilità, innovazione ed efficienza, che cosa chiedete ai fornitori di macchine d'imballaggio?

R: Dal momento che siamo una piccola azienda, viviamo della nostra flessibilità! Questo è indubbiamente il nostro principale vantaggio competitivo rispetto a realtà industriali più grandi. L'elevata flessibilità della nuova confezionatrice è resa possibile dal ridotto numero di componenti interessati dai cambi formato e dalla tecnologia avanzata asservita alla loro esecuzione; da ciò derivano tempi molto ridotti per il passaggio da un tipo di produzione ad un altro, e questo aspetto è sicuramente una delle motivazioni principali alla base del nuovo investimento in un impianto SMI. L'uso efficiente delle risorse e l'impiego di tecnologie di ultima generazione sono elementi essenziali per il rendimento e l'affidabilità della nostra linea di produzione.

D: Quali sono le attuali tendenze del mercato?

R: Le attuali tendenze di mercato ci stanno via via portando ad un assortimento alimentare più sano e diversificato, basato su un forte "background" regionale; i consumatori di oggi prestano maggiore attenzione al contenuto di zucchero e grassi nei cibi e, sempre più spesso, anche gli additivi artificiali e i conservanti sono messi sotto accusa. Allo stesso tempo, i negozi ci chiedono cibi meno costosi, più sicuri e che si conservano meglio. Tutti aspetti della massima importanza che, provenendo dalle esigenze dei consumatori finali dei nostri prodotti, meritano risposte adeguate e tempestive, possibili solo con l'impiego di moderni sistemi di produzione automatizzati e versatili.

D: Quale ruolo avrà la sostenibilità per l'industria alimentare nei prossimi 5-10 anni?

R: La popolazione terrestre cresce costantemente, mentre le risorse del nostro pianeta sono limitate ed in rapido esaurimento; pertanto, un uso efficiente e sostenibile delle riserve esistenti è fondamentale per consentire all'ecosistema e al tessuto sociale di continuare a reggere nel lungo termine, mentre nel futuro immediato i vincoli economici spingeranno tutte le realtà coinvolte nel ciclo economico ad utilizzare le risorse in modo ragionevole e oculato. Pertanto si può affermare che la sostenibilità, in tutti i suoi aspetti, sia un elemento di straordinaria importanza per la sopravvivenza futura di ogni azienda.

NELLA PATRIA DEI CETRIOLI, TRA STORIA E CURIOSITÀ

Non si può andare nella regione della Spreewald senza assaggiare i tipici cetriolini sottaceto - Spreewälder Gurken - diventati un prodotto IGP la cui produzione vanta una lunga tradizione tramandata di generazione in generazione; ecco alcune curiosità a proposito di questa verdura:

- il prodotto era già famoso nella Repubblica Democratica Tedesca (DDR); dopo la riunificazione della Germania, nel 1990, lo Spreewälder Gurken IGP era uno dei pochi prodotti ancora disponibili;

- nel film del 2003 "Good Bye, Lenin!" del regista tedesco Wolfgang Becker, il cetriolo è uno degli alimenti preferiti dalla madre del protagonista Alex, che, per farle credere di continuare a vivere nella DDR, cerca con grande difficoltà di procurarseli;

- ci sono campi di cetrioli in tutta la Spreewald, la maggior parte dei quali sono protetti, a partire dal 1990, come Riserva della Biosfera di Spreewald;

- nella regione della "Foresta della Spree" si raccolgono più di 40.000 tonnellate di cetrioli ogni anno che, consumati sia freschi sia sottaceto, sono particolarmente apprezzati come contorno per i piatti a base di carni e formaggi;



- lo Spreewälder Gurken IGP è talmente rinomato da aver dato il proprio nome al Gurken-Radweg, ossia il "sentiero in bicicletta del cetriolo";

- ogni anno la Spreewald-Marathon prende il via al grido di "Auf die Gurke, fertig, los!", ossia "Sul cetriolo, pronti, via!".

