




ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ СЕКТОР
La Doria
 Группа La Doria S.p.A.
 Город Салерно, Италия
 >> упаковочная машина
 SMI MP 200 

■ Группа является лидером в производстве и реализации консервов из помидор, бобовых, соков и фруктовых напитков, а также многих других продуктов. Продукты группы присутствуют в наиболее важных и популярных магазинах Италии (29% оборота), и за границей (71%), большинство расположено в Северной Европе.

Группа является первым итальянским производителем консервов из бобовых и вторым производителем томатных изделий и фруктовых соков. Предприятие отличается особым вниманием к потребностям клиентов и, благодаря пятидесятилетнему опыту и высокой гибкости, способно

удовлетворить почти любое требование клиента посредством индивидуальной адаптации рецептов, упаковки и сервиса. В поисках инновационной и эффективной упаковки, способной выгодно подчеркнуть продукты концерна, группа La Doria доверилась опыту SMI.

■ **Производственные предприятия**

Первое историческое предприятие концерна находится в городе Ангри (провинция Салерно), где семья Феррайоли (Ferraioli) начала свою деятельность в далеком 1954г. Здесь производятся консервы из томатов, бобовых, фруктовые соки, фруктовые салаты и готовые макаронные консервы



в жестянных банках. На заводе в г. Сарно (провинция Салерно) производятся томатные консервы, готовые соусы в стеклянной таре, фруктовые соки, чай в бутылках ПЭТ и жестяных банках в зависимости от потребностей концерна. На предприятии в г. Сарно были установлены передовые производственные линии. Недавно была установлена новая линия по производству томатного пюре в упаковке по 390 граммов в *combisafe*[®] (новая стерилизованная картонная упаковка). Концерн La Doria собирается использовать эту же линию для выпуска впервые в Италии консервов из биологических чистых бобовых.

Другие производственные предприятия концерна находятся в городе Фискано (провинция Салерно), городе Фаэнца (провинция Равенна) и городе Лавелло (провинция Потенца). На предприятии в г. Фискано производят томатные консервы и пюре из биологически чистых помидор, предназначенные в основном для зарубежных рынков как например Япония, Скандинавские страны и Великобритания. В городе Фаэнца производятся фруктовые пюре, в то время как предприятие в г. Лавелло занимается производством фруктовых пюре и консервов больших форматов, предназначенных для столовых и ресторанов.

■ ЗНАТЬ ОСОБЕННОСТИ ПОМИДОРА: важный фактор итальянской ЭКОНОМИКИ

Помидор является одним из основных ингредиентов итальянской кухни: вкусный, натуральный, он отличается легкой усваиваемостью, низкокалорийностью, богат витаминами и минералами, среди которых подчеркнем калий: вот характеристики, которые объясняют огромный успех помидора.

Использование помидора и его производных настолько разнообразно, что кажется уже невозможно вообразить, что в составе пиццы, макарон и многих других блюд первоначально не было помидора; также, как кажется странным тот факт, что помидор родом не из Средиземноморья. Помидор был открыт в Южной Америке, в тропических и субтропических регионах Перу и Эквадора и только совсем недавно стал основным продуктом питания итальянской кухни.

Согласно некоторым исследованиям, английское слово "tomate" происходит от слов "xitomate" или "zitomate", которое использовали ацтеки; в то время как другие исследователи настаивают, что слово произошло от "tomati" – имя, которым местное население Мексики называло плоды растения томата, использованное в приготовлении пищи. В XVI веке томат, первоначально считающийся лекарственным растением, вошел в итальянскую кухню под именем имя "mela d'oro" или "pomo d'oro" (золотое яблоко), и использовался он преимущественно для украшения балконов.

Постепенно помидор вместе с развитием индустрии завоевывает положение одного из самых важных продуктов в реальности экономики Италии.

Рынок томатных консервов в последние годы характеризуется значительным разнообразием предлагаемых продуктов, и сегодня гамма томатных изделий включает консервированные помидоры, очищенные цельные консервированные помидоры, томатную пасту, пюре, готовые соусы и томатные консервы из помидорок сорта "черная смородина". В этот процесс диверсификации была вовлечена и упаковочная индустрия, задача которой – предложить клиентам оборудование соответствующее разнообразным потребностям рынка.



Альтернативная упаковка. Кроме жестяной банки и стекла.



■ Предприятия концерна

В состав группы La Doria входят компании LDH и EUGEA.

Компания LDH (La Doria Ltd) это английское предприятие по реализации консервов из помидор и фруктов, бобовых, тунца и лосося и других продуктов. Это дочернее предприятие, расположенное в столице Великобритании, поставяет консервы напрямую в сети магазинов без использования посредников. На сегодняшний день LDH гордится своим положением на рынке, в особенности в секторе консервов из помидор и фруктов, производимых на заказ сетей крупных супермаркетов.

Средиземноморская компания Eugea Ltd, расположенная в городе Лавелло (провинция Потенца), занимается производством консервов из помидор и фруктовых пюре.

■ Рыночная стратегия компании La Doria заключается в усилении собственного положения на рынке и в постоянном обновлении продукта, предлагая использование новых форматов и упаковки. С 1995 года по сегодняшний день, компания SMI смогла понять направление развития рыночной конъюнктуры и предложить компании La Doria машины вторичной упаковки, способные удовлетворить текущие производственные потребности. На предприятиях компании установлены 14 упаковочных машин различного типа (формирователи лотка, средне- и высокоскоростные упаковщики и упаковщики в картонный рукав). Все машины отвечают требованиям новаторской и привлекающей внимание покупателей упаковки. Что касается машины-упаковщика в картонный рукав, недавно была установлена новая модель MP 200 для упаковки консервированных помидор в картонные пакеты *combisafe*[®] емкостью 390гр. Продукт упаковывается в мультипачки 1x2, 1x3 и 2x2 и отличается возможностью широко применять графический аспект для персонализации упаковок. Пачки, создаваемые машиной модели MP, отличаются легкостью в использовании, простотой открытия и складирования.



■ LA DORIA В ЦИФРАХ

В 2007 году оборот La Doria составил 406,6 миллионов Евро, 29% продукции было реализовано на внутреннем рынке, остальное – на международном рынке, в частности, в Северной Европе.

Продажи разделяются следующим образом: 27,5 % фруктовые продукты, 29,6 % консервы из помидор, 19,3 % консервы из бобовых, овощей и готовых макарон. “Остальные продукты” (в основном относящиеся к продуктам, изготовленным дочерней компанией LDH – La Doria Ltd), составляют 23.6 % оборота.

Доходы группы получены на 85 % от продуктов произведенных для сетей супермаркетов, реализованных преимущественно за границей (среди крупных дистрибьюторских сетей, являющихся клиентами концерна, такие сети, как Sainsbury, Tesco, Aldi, Nahold, Danske Supermarket, Carrefour, Auchan, Coop Italia, Conad, PAM, ICA, и т.д.); остальные 15 % составляют продукты под маркой La Doria, маркой Vivi G и с продуктами марки La Romanella, для продажи в основном на итальянском рынке по формуле *sorpacking*.

La Doria кроме этого производит и на заказ для некоторых торговых марок следующие итальянских и международных лидеров: Star, Santarosa–Unilever, Coca Cola, Heinz, Mutti, Sagome, список может быть дополнен.

Упаковочная машина модели MP 200 полностью отвечает производственным потребностям линии, номинальная скорость которой составляет 14.400 бут/час. Компания La Doria остановила свой выбор на упаковке *combisafe*[®], тем самым получив возможность чутко следовать изменению запросов потребителей, предпочитающих новые, все более практичные упаковки, которые легко открываются; которые передают образ качественного и свежего продукта. Новый тип упаковки,

используемый на машине модели MP 200, отличается новаторством, гарантирует высокое качество продукта и предлагается как упаковка альтернативная традиционным жестяным и стеклянным банкам. Используя *combisafe*[®] La Doria также предлагает магазинам упаковку, которая отличается несомненными логистическими преимуществами как например, оптимизация распределения пространства на полках магазинов и уменьшение издержек на транспортировку и хранение. Ассортимент продукции,



предлагаемый концерном La Doria в новой упаковке *combisafe*® в скором будущем включит, помимо консервов из помидор и из бобовых, супы, соусы и готовые блюда в упаковках различной конфигурации. Преимущества этого нового вида упаковки многочисленны, как для производителя, так и для потребителей.



combisafe®

Преимущества для производителя

Преимущества для потребителя



1. Данный тип упаковки легко привлекает внимание потребителя: делает продукт привлекательным, эмоционально побуждает к его приобретению и является легкоузнаваемым на полке.

2. Отличается логистическими преимуществами: уменьшает не только транспортные затраты (+80 % продукции на паллет по сравнению со стеклом и +15 % по сравнению с жестяной банкой), но и необходимое складское пространство (экономия 50 % пространства: 12 упаковок типа *combisafe*® соответствуют 8 стандартным жестяным банкам); кроме того, данную упаковку проще расположить и складировать.

3. Отличается высокой гибкостью применения разных объемов упаковки (от 200 до 500 грамм), и в разнообразии ассортимента изделий.

1. Практичная упаковка: может храниться в холодильнике, является частично закрываемой и не оставляет запахов. Использованную упаковку можно сплющить, она занимает мало места в мусорном ведре, данная упаковка должна быть повторно переработана в качестве бумажного сырья.

2. Упаковка безопасная и простая в открытии: перфорация облегчает открытие, не нужно использовать консервный нож, ее нельзя случайно разбить (как в случае стеклянных баночек) и пораниться.

3. Является экологически чистым материалом, что удовлетворяет желанию потребителей беречь окружающую среду; может подвергаться повторной переработке.