



**interpack  
alliance**

MADE FOR TOMORROW

[INTERPACKALLIANCE.COM](http://INTERPACKALLIANCE.COM)

## interpack 2020: Articolo specialistico n. 2

### Packaging per prodotti dolciari e da forno

## Un bel packaging rende irresistibile il prodotto

Mai come nel settore dolciario e in quello dei prodotti da forno il fattore packaging gioca un ruolo determinante sulla decisione del consumatore nel punto vendita (PoS). Quasi nessun altro settore è così legato alla stagionalità delle vendite su cui incide fortemente il packaging. Le occasioni per mettere in commercio colorate edizioni speciali sono molteplici: la Festa della mamma, San Valentino, Pasqua, il Ringraziamento, Natale o Halloween. I proprietari di marchi e produttori di packaging ogni anno stupiscono sempre più con nuove idee di prodotti, gusti o design richieste dal cliente. Infatti la varietà è una delle priorità assolute nelle liste dei desideri dei consumatori. Lanciare sul mercato prodotti originali ed innovativi è uno dei più importanti fattori di successo del settore.

### Il fattore di successo: La nuova varietà

Il produttore tedesco di cioccolato RITTER SPORT lo ha riconosciuto. "Il degustatore di cioccolato è simile all'intenditore di vino. Nel corso della vita il gusto subisce un processo evolutivo. Dobbiamo perciò mantenere vivo nel tempo l'entusiasmo verso il nostro prodotto offrendo al consumatore una vasta gamma di varianti nel gusto. Dopotutto il colore e la varietà ed il colore sono il tratto distintivo del nostro marchio", riassume Asmus Wolff, amministratore delegato e supply chain manager di RITTER SPORT.



**Messe  
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH  
Postfach 10 10 06  
40001 Düsseldorf  
Messeplatz  
40474 Düsseldorf  
Deutschland

Telefon +49 211 4560 01  
Telefax +49 211 4560 668  
Internet [www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)  
E-Mail [info@messe-duesseldorf.de](mailto:info@messe-duesseldorf.de)


Geschäftsführung:  
Werner M. Dornscheidt (Vorsitzender)  
Wolfram N. Diener  
Bernhard Stempfle  
Erhard Wienkamp  
Vorsitzender des Aufsichtsrates:  
Thomas Geisel

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63  
USt-IdNr. DE 119 360 948  
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der  
Messe Düsseldorf:

 The global  
Association of the  
Exhibition Industry

 Ausstellungs- und  
Messe-Ausschuss der  
Deutschen Wirtschaft

 FKM – Gesellschaft zur  
Freiwilligen Kontrolle von  
Messe- und Ausstellungszahlen

Öffentliche Verkehrsmittel:  
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.  
Bus 722: Messe-Center Verwaltung



**interpack  
alliance**

MADE FOR TOMORROW

[INTERPACKALLIANCE.COM](http://INTERPACKALLIANCE.COM)

### Foto 1



*Grazie alle loro combinazioni di gusti sempre nuove la varietà ed il colore di RITTER SPORT portano sugli scaffali del cioccolato sempre diverse esperienze organolettiche. Foto: RITTER SPORT*

L'associazione tra gli alimenti è una tendenza nel settore dolciario e significa la combinazione di diversi ingredienti come ad esempio il cioccolato con matcha e mirtillo finalizzato ad un'esperienza di gusto multisensoriale durante la degustazione. Le varianti di texture e gli ingredienti aggiunti nei prodotti dolciari e da forno, oltre ai diversi tipi e formati di packaging, hanno portato sugli scaffali dei supermercati non solo una maggiore varietà di prodotti ma hanno anche comportato l'implementazione di processi produttivi molto più complessi. Le aziende di prodotti dolciari e da forno e gli specialisti del packaging devono quindi essere in grado di anticipare i desideri dei consumatori tenendone conto nella pianificazione e nella consegna dei prodotti.

**m**  
Messe  
Düsseldorf

### **Rapidità e adattabilità alle reazioni**

Servono tecnologie ed impianti moderni in grado di soddisfare le esigenze della smart manufacturing. Alla prossima edizione della interpack gli oltre 1.000 espositori nel settore dei prodotti dolciari e da forno presenteranno a Düsseldorf dal 7 al 13 Maggio 2020 le ultime novità del settore. Immediatamente dietro al nuovo ingresso sud della fiera di Düsseldorf, nel nuovo padiglione 1 e nei padiglioni 3 e 4, i visitatori esperti del settore potranno conoscere le varie soluzioni ed offerte per l'industria dei prodotti dolciari e da forno e scoprire le ultime tendenze in materia.

Più la produzione è diversificata più brevi diventano i cicli di vita dei prodotti e minori sono le quantità dei lotti. Le macchine e gli impianti



**interpack  
alliance**

MADE FOR TOMORROW

[INTERPACKALLIANCE.COM](http://INTERPACKALLIANCE.COM)

devono pertanto essere flessibili e rapidi nell'adattamento. I tempi di riattrezzo devono essere brevi; si richiedono rapidità nel cambio di formato, quantità e prodotto oltre all'implementazione di soluzioni modulari utilizzabili in base alle necessità per combinare o ampliare le linee di produzione e confezionamento.

### **Maggiore efficienza degli impianti**

La società Theegarten-Pactec, specializzata in macchine per il packaging, a interpack 2020 presenterà una soluzione completamente innovativa. “La nuova confezionatrice riunisce in sé dieci diversi sistemi di confezionamento in un unico risultato con una tecnologia che costituirà un nuovo punto di riferimento nel campo del packaging primario”, ha annunciato il responsabile marketing e direttore PR di Theegarten-Pactec Steffen Hamelmann. “Semplicemente scambiando dei moduli specifici per ciascun tipo di confezionamento la macchina può essere facilmente impostata per realizzare diversi tipi di packaging. Inoltre l'innovativa concezione della macchina consente di aumentare significativamente la produzione massima: da circa 1.200 prodotti confezionati al minuto a 1.800 prodotti al minuto, sempre in base alle misure del prodotto e alle caratteristiche del packaging da realizzare.”



### Foto 2



*Grazie ai moderni sviluppi del software le confezionatrici per il segmento dei prodotti dolciari e da forno dovrebbero diventare ancora più efficienti ed intuitive per l'impiego. Foto: Theegarten-Pactec*

Per la prima volta a interpack 2020 il leader del mercato mondiale nel segmento del packaging primario per i prodotti dolciari di piccolo formato debutterà con una sua nuova soluzione per il comparto del packaging



**interpack  
alliance**

MADE FOR TOMORROW

[INTERPACKALLIANCE.COM](http://INTERPACKALLIANCE.COM)

secondario. L'elevata produttività delle macchine infatti ha causato spesso problemi d'interfaccia con il packaging a valle. Il nuovo impianto è stato appositamente progettato per il collegamento diretto con i sistemi di packaging primari di Theegarten-Pactec con lo scopo di aumentare l'efficienza dell'intero sistema di packaging primario e secondario.

Ralf Schäffer, direttore delle vendite e membro del comitato esecutivo del produttore di macchine speciali per l'industria dolciaria Sollich KG conosce esattamente quali sfide vadano affrontate per soddisfare la richiesta dei clienti di una maggiore varietà nella produzione. "Data la varietà di prodotti dolciari, ottenere una produzione meccanizzata in serie è quasi impossibile. La sfida da cogliere è rimanere flessibili aumentando l'automazione e facendo fronte a rapidi cambiamenti" spiega Schäffer. L'azienda familiare Sollich tiene conto dei desideri dei clienti e dei requisiti speciali del prodotto traducendo tutto questo addirittura in soluzioni tecniche completamente nuove. Importante è al contempo il rispetto di tempi di consegna brevi.



Messe  
Düsseldorf

### **Il mercato delle macchine per l'industria dolciaria**

Il segmento delle macchine per l'industria dolciaria è caratterizzato da un alto grado di specializzazione e da un notevole know-how tecnologico dei processi. Non raramente il comparto è contrassegnato da notevoli fluttuazioni delle attività commerciali internazionali che dipendono strettamente da grandi progetti. Nel 2018 il volume totale delle macchine per l'industria dolciaria nel commercio estero internazionale secondo l'associazione dei produttori tedeschi di macchinari e impianti (VDMA) ammontava a 972 Euro. I produttori d'impianti tedeschi sono leader nelle esportazioni. Detengono una quota di mercato del 35 per cento. Al secondo posto seguono i Paesi Bassi con una quota di mercato del 16 per cento e l'Italia al terzo posto con il 14 per cento.

Foto 3



*La produzione stagionale nell'industria dolciaria è in costante aumento, con conseguente arrivo sempre più precoce delle merci sul mercato, per cui i prodotti dolciari pasquali vengono venduti già all'inizio dell'anno. Foto: Theegarten-Pactec*

Già dal 2016 i produttori tedeschi di macchine per l'industria dolciaria hanno registrato una crescita significativa delle forniture in Africa e in Medio e Vicino Oriente. La globalizzazione in particolare ha rafforzato l'importanza dei packaging protettivi per i prodotti dolciari d'alta qualità, che devono soddisfare particolari requisiti dovuti a condizioni climatiche solitamente difficili. Oltre all'aspetto del packaging, l'attenzione si concentra sulla sigillatura ermetica della confezione per una protezione ottimale del prodotto. Aziende come Theegarten-Pactec in futuro lavoreranno, oltre alle comuni buste tubolari, in particolare ad altri gradevoli tipologie di packaging in grado di offrire una protezione sufficiente ai prodotti nei climi tropicali.



Foto 4



*Prodotti diversi richiedono soluzioni di produzione e packaging diverse*  
*Foto: Sollich KG*



**interpack  
alliance**

MADE FOR TOMORROW

[INTERPACKALLIANCE.COM](http://INTERPACKALLIANCE.COM)

### **Protezione ed igiene**

Un argomento che condiziona permanentemente il settore dei prodotti dolciari e da forno è quello della sicurezza e dell'igiene delle condizioni di produzione. Le macchine e gli impianti vengono realizzati secondo rigorosi criteri di progettazione igienica che consentono una produzione priva di rischi ed in conformità con gli standard e le linee guida internazionali. In particolare la progettazione evita angoli e cavità in cui si possono accumulare residui di prodotto, microrganismi o sporcizia. Queste misure riducono la frequenza e le spese degli interventi di pulizia abbreviando i tempi di fermo e minimizzando gli sprechi di materiale. Gli impianti al contempo aumentano la loro produttività. Negli ultimi anni le cosiddette procedure CIP (Cleaning in Place) hanno guadagnato popolarità. In questo caso gli speciali sensori CIP indicano quando è necessario effettuare la pulizia di una macchina. In tal modo si possono evitare laboriosi processi di pulizia inutili e risparmiare acqua, detersivi ed energia, oltre ai costi.

I prodotti da forno in particolare devono essere realizzati in condizioni igieniche rigorose. Infatti i prodotti da forno - ed in particolare il pane - rappresentano un terreno di coltura ideale per la proliferazione delle muffe. La presenza di muffa indica sempre una ricontaminazione poiché tutti i prodotti da forno appena sfornati sono privi di germi.

La data di scadenza dei prodotti da forno può essere prolungata grazie a particolari procedure e utilizzando il giusto packaging, permettendo così la conservazione del pane confezionato industrialmente per un massimo di tre settimane, a seconda del tipo. I panifici industriali utilizzano l'atmosfera modificata in buste tubolari per diversi tipi di prodotti da forno di piccola pezzatura come i panini precotti per poter prolungare le date di scadenza. L'ossigeno contenuto nella busta viene sostituito da gas privi di ossigeno.



Messe  
Düsseldorf



**interpack  
alliance**

MADE FOR TOMORROW

[INTERPACKALLIANCE.COM](http://INTERPACKALLIANCE.COM)

### Foto 5



*La preparazione dei prodotti da forno comporta il rispetto dei più rigorosi standard igienici per le persone e l'impianto. Foto: Gruppo Bühler*

Un altro metodo è quello della pastorizzazione. La temperatura di cottura nel forno viene mantenuta costante a 75 gradi Celsius per un periodo di tempo prolungato. In questo processo vengono generalmente utilizzati sacchetti in polietilene disponibili in commercio con chiusura a clip. Questo metodo impedisce un'eccessiva sovrappressione ed il conseguente rigonfiamento del sacchetto durante il processo di pastorizzazione. Il sacchetto è allo stesso tempo facile da aprire e chiudere.



La sicurezza alimentare sarà sempre più importante in futuro a seguito della crescente globalizzazione, come conseguenza della sempre maggiore complessità delle catene di creazione del valore e delle mutate abitudini dei consumatori. I cambiamenti climatici avranno anch'essi un impatto sulla sicurezza alimentare. Ciò vale in particolare nelle aree geografiche in cui le variazioni di temperatura legate alla produzione, alla conservazione e alla distribuzione degli alimenti possono incidere sui rischi per la sicurezza alimentare. Questi fattori, oltre all'aumento della crescita della popolazione, pongono nuove sfide per la sicurezza alimentare globale. I produttori e i trasformati di alimenti sono pertanto maggiormente responsabili della produzione di alimenti sicuri e sostenibili.

Grazie alla digitalizzazione e all'automazione anche le macchine per la produzione dolciaria e dei prodotti da forno diventano sempre più efficienti



**interpack  
alliance**

MADE FOR TOMORROW

[INTERPACKALLIANCE.COM](http://INTERPACKALLIANCE.COM)

e flessibili nell'adattarsi al maggiore consumo fuori casa di prodotti da forno e snack. In seguito al cambiamento delle abitudini alimentari e d'acquisto e all'affermazione dei packaging monoporzione anche la produzione di macchine per l'industria dolciaria e dei prodotti da forno è aumentata in tutto il mondo. Le vendite nel commercio estero internazionale delle macchine per l'industria dolciaria e i prodotti da forno, compresi i forni non elettrici) secondo i dati VDMA nel 2018 sono state di oltre 2,7 miliardi di Euro. L'Italia è il maggiore produttore ed esportatore di macchine da forno per l'industria dolciaria e i prodotti da forno, comprese le macchine per la pasta, con una quota del 31%. Con una quota di mercato dell'11% i produttori di macchine tedeschi si collocano al secondo posto e i Paesi Bassi al 7% sono in terza posizione.

### **Soluzioni per la sostenibilità**

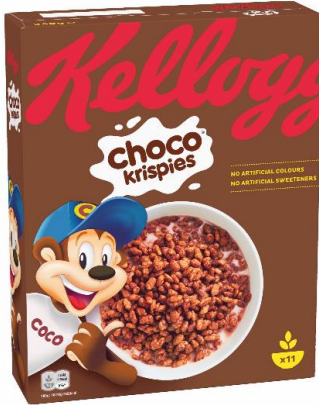
La produzione e il confezionamento sostenibili di prodotti dolciari e da forno sono una delle priorità che tutti gli attori di questo comparto pongono in cima alla loro agenda. In vista dell'aumento della popolazione a quasi 10 miliardi di persone per il 2050 e dell'incremento del riscaldamento globale occorre trovare urgentemente delle soluzioni - peraltro già disponibili, come si vedrà ad interpack 2020.



Ad esempio il gruppo industriale globale Bühler offre la soluzione di macinatura industriale Mill E3. Grazie al sistema di trasporto tubolare TUBO, all'impianto di macinatura integrato e al tavolo di chiusura modulare, lo spazio occupato risulta ridotto del 30 per cento ed il risparmio nel consumo d'energia è pari al 10 per cento a fronte di un maggior rendimento stimato in diversi valori percentuali. I nuovi tipi di forno come Franz Haas SWAKT-Eco per la produzione di wafer piani e concavi sono inoltre in grado di ridurre il consumo di gas fino al 30 per cento e le emissioni fino al 90 per cento.



Foto 6



*Kellogg dona i prodotti che non possono più essere venduti. Inoltre gli scarti dell'industria alimentare in Inghilterra vengono già utilizzati nella produzione della birra. Foto: Kellogg*

Durante l'edizione 2019 dei suoi Networking Days, Bühler ha dimostrato come l'industria sia ormai pronta ad assumersi le proprie responsabilità e a contribuire alle soluzioni per un mondo sostenibile mediante una riduzione al minimo degli sprechi e delle perdite alimentari. Come il CTO Ian Roberts ha chiarito “Dobbiamo cambiare radicalmente il comportamento come industria, a livello imprenditoriale e personale”. Pertanto l'azienda ha deciso di ampliare i propri obiettivi di sostenibilità includendo l'utilizzo dell'acqua. La prossima generazione di soluzioni industriali di Bühler dovrebbe essere più economica del 50%. Ciò equivale a un uso del 50 per cento in meno di energia, un consumo d'acqua ridotto del 50 per cento e una riduzione del 50 per cento della produzione di scarti.

In questo modo Bühler intende proporsi come modello virtuoso nel settore dei prodotti dolciari e da forno. Servono soluzioni sostenibili come queste per raggiungere gli obiettivi climatici globali. Per questo si devono sfruttare in modo ancora più razionale le tecnologie digitali stabilendo con successo delle partnership con clienti, fornitori e start-up.



*13.065 caratteri (compresi gli spazi vuoti)*

Autrice Melanie Streich



**interpack  
alliance**

MADE FOR TOMORROW

[INTERPACKALLIANCE.COM](http://INTERPACKALLIANCE.COM)

**Comunicato stampa interpack 2020**

**Sebastian Pflügge** (Senior Manager Press & PR)

**Apostolos Hatzigiannidis** (Junior Manager Press & PR)

Tel.: +49 (0) 211/4560-464/-544

Fax: +49 (0) 211/4560-8548

[E-mail: PflueggeS@messe-duesseldorf.de](mailto:PflueggeS@messe-duesseldorf.de),

[HatzigiannidisA@messe-duesseldorf.de](mailto:HatzigiannidisA@messe-duesseldorf.de)



Messe  
Düsseldorf