

ARTICLE DE PRESSE

23/11/2023

Orkla booste sa production de ketchup grâce au Combi ultra-propre de Sidel



En passant à un nouveau design d'emballage PET, soufflé en interne grâce à la solution intégrée de soufflage-remplissage-bouchage de Sidel, Orkla a amélioré la sécurité et la capacité de sa production de ketchup afin de répondre aux demandes croissantes des consommateurs en matière de produits pratiques, écologiques et meilleurs pour la santé.

Orkla Foods, filiale du groupe Nordic Orkla, est l'un des leaders du marché du ketchup et autres sauces. Elle vend ses différentes marques en Europe centrale et dans les pays baltes et nordiques. La principale usine de ketchup du groupe, située à Fågelmara au sud-est de la Suède, produit trente millions de bouteilles de ketchup par an sur la base de vingt recettes différentes.

Dans la catégorie des sauces, les consommateurs demandent de plus en plus un ketchup plus sain, contenant moins de sucre, de sel et de conservateurs et produit à partir d'ingrédients issus d'un approvisionnement responsable. Dans le même temps, il faut pouvoir offrir des emballages primaires pratiques et attrayants qui plaisent aux consommateurs tout en se différenciant des autres marques. En outre, les consommateurs étant de plus en plus soucieux des questions liées à l'environnement, il est essentiel de fournir des emballages recyclables pour assurer les ventes et dans le plus long terme, gagner des parts de marché.

Pour atteindre ces objectifs, Orkla a travaillé avec Sidel pour adapter son modèle de production actuel de façon à augmenter sa capacité de production tout en réduisant ses coûts et son impact sur l'environnement.

Contact :

TALA

Beth Milton, Gestionnaire de comptes

Tél. +44 (0) 7940 270338

E-mail : beth.milton@teamtala.com

ARTICLE DE PRESSE

Tout est dans la bouteille

Pour répondre aux attentes des consommateurs sur la facilité d'utilisation, Orkla a repensé sa gamme d'emballages pour passer de bouteilles cylindriques en polypropylène (PP) à des formes rectangulaires plus modernes. Ces nouveaux designs réalisés en PET sont souples et donc facilement compressibles, permettant aux utilisateurs de vider complètement la bouteille et d'éviter tout gaspillage.

De plus, les nouvelles bouteilles PET sont jusqu'à trente pour cent plus légères que les anciens modèles en polypropylène. Orkla a également renforcé sa démarche en matière de développement durable avec des bouteilles composées d'au moins 25 % de rPET (PET recyclé), et le fabricant de ketchup cherche même à faire passer ce chiffre à 50 % à l'avenir.

Par le passé, les bouteilles en PP étaient soufflées et expédiées par un fournisseur basé au Royaume Uni. Les préformes sont désormais approvisionnées en Suède même, ce qui permet de réduire les émissions de CO2 liées au transport de 90 %. Ces nouvelles bouteilles de forme complexe sont maintenant soufflées en interne pour un meilleur contrôle de la qualité et une gestion des stocks facilitée. Orkla utilise la technologie de chauffe préférentielle de Sidel, qui optimise la répartition du PET tout en permettant l'étirement asymétrique nécessaire pour souffler des emballages plats et à forme complexe.

« Le passage à une bouteille PET plus moderne et respectueuse de l'environnement, pour revitaliser nos marques de ketchup, a été favorablement accueilli par les consommateurs, ce qui a entraîné une augmentation de nos ventes et parts de marché », a déclaré Per Samuelsson, Project and Process Developer à l'usine de Fågelmara d'Orkla Foods. « La réduction de nos coûts d'approvisionnement a également permis d'accroître à notre rentabilité. »

Passage au Combi avec une technologie de remplissage ultra-propre à température ambiante

Orkla souhaitait supprimer les additifs de ses gammes de produits pour répondre aux attentes de produits plus sains.

« Lorsque nous avons envisagé de changer notre recette et la température de remplissage, nous avons craint un instant que cela modifie le goût et la qualité du produit appréciés et attendus par les clients d'Orkla. En travaillant avec Sidel, nous avons pu vérifier que nous conservions bien le profil gustatif qui nous est propre tout en offrant un produit plus sain et écologique », a ajouté Per Samuelsson.

En remplaçant une remplisseuse indépendante obsolète, le fabricant de ketchup s'est délibérément éloigné d'un processus de remplissage à chaud (températures supérieures à 85 °C) qui visait, à l'époque, à assurer la stabilité du produit et une bonne hygiène de la production mais qui parallèlement était très gourmand en énergie.

Utilisant une cuve aseptique tampon, la nouvelle configuration permet non seulement un remplissage à température ambiante qui remet en cause le besoin en conservateurs dans la recette mais réduit également la consommation énergétique globale du process et de la ligne de conditionnement. De plus, le procédé n'utilise plus d'eau car le refroidissement de la bouteille n'est plus nécessaire après le remplissage.

Contact :

TALA

Beth Milton, Gestionnaire de comptes

Tél. +44 (0) 7940 270338

E-mail : beth.milton@teamtala.com

ARTICLE DE PRESSE

Comme la recette en cours est désormais stockée en toute sécurité dans la cuve aseptique pendant la production et lors des changements de formats de bouteilles, deux avantages clés se dégagent. Premièrement, une réduction des pertes produits, et deuxièmement, les changements de format effectués par les opérateurs d'Orkla se font sereinement avec moins de contraintes de temps sur l'accomplissement de la tâche.

Sidel a fourni cette technologie de remplissage ultra-propre à température ambiante au sien d'une solution Combi intégrée associant également les fonctionnalités de soufflage et de bouchage. Grâce au système de stérilisation des préformes Predis™ intégré à la souffleuse mais aussi à la décontamination sèche des bouchons au niveau de la boucheuse, les exigences de qualité et de sécurité d'Orkla sont pleinement satisfaites. Le Combi Predis™ de soufflage-remplissage-bouchage intègre toutes les fonctions et transferts (préformes, bouteilles et bouchons) dans une même enceinte sécurisée, évitant ainsi tout risque de contamination.

Cette solution globale a permis d'augmenter la capacité de production de six tonnes à neuf tonnes sans conservateurs par heure. Les volumes de production étant atteints en moins de temps, Orkla a été en mesure de lancer de nouveaux formats et de nouvelles recettes dans sa ligne.

« Sidel a pu s'appuyer sur sa longue expérience dans le secteur du conditionnement de sauces pour aider Orkla à atteindre ses objectifs globaux : produits sains, modernité et productivité », a déclaré Sharma Abhinav, Account Manager pour le secteur alimentation, hygiène du corps et maison dans la région Royaume-Uni, Irlande et Scandinavie.

Pour en savoir plus sur les solutions pour sauces de Sidel et découvrir le type de support dont votre entreprise peut bénéficier, rendez-vous sur le [site Web de Sidel](#).

Fin



Contact :

TALA

Beth Milton, Gestionnaire de comptes

Tél. +44 (0) 7940 270338

E-mail : beth.milton@teamtala.com

ARTICLE DE PRESSE



Remarques :

les images de ce document ne sont données qu'à des fins d'illustration et ne peuvent donc être reproduites. Veuillez cliquer [ici](#) pour accéder aux images haute résolution de cet article.

Pour toute question éditoriale, publicitaire et de sponsoring, veuillez contacter TALA :

Beth Milton, Gestionnaire de comptes
Tél. +44 (0) 7940 270338
E-mail : beth.milton@teamtala.com

Jessica Friend Bartlett, Directeur de compte
Tél. +44 (0) 7791741725
E-mail : jessica.friendbartlett@teamtala.com

Contact :

TALA
Beth Milton, Gestionnaire de comptes
Tél. +44 (0) 7940 270338
E-mail : beth.milton@teamtala.com

ARTICLE DE PRESSE

Sidel est un grand fournisseur mondial de solutions de conditionnement pour les boissons, les produits alimentaires et les produits d'hygiène du corps et de la maison en PET, canette, verre et autres matériaux.

Forts de plus de 170 ans d'expérience reconnue, nous contribuons à façonner l'usine de demain grâce à des systèmes et des services de pointe, à l'ingénierie de ligne, à des ECO Solutions et à d'autres innovations. Sidel a installé plus de 40 000 machines dans plus de 190 pays et compte plus de 5 000 employés dans le monde qui s'attachent à proposer des solutions d'équipements et de services répondant aux besoins des clients.

Nous veillons en permanence à comprendre l'évolution des défis commerciaux et du marché auxquels nos clients sont confrontés et nous nous engageons à répondre à leurs objectifs spécifiques en matière de performances et de développement durable. En tant que partenaire, nous nous appuyons sur nos solides compétences techniques, notre expertise en conditionnement et notre analyse de données intelligente pour veiller à optimiser la productivité des équipements sur toute leur durée de vie.

C'est ce que nous appelons **Performance through Understanding**.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.sidel.com/fr et connectez-vous



youtube.com/user/sidel



twitter.com/Sidel_Intl



linkedin.com/company/sidel



facebook.com/SidelInternational

Contact :

TALA

Beth Milton, Gestionnaire de comptes

Tél. +44 (0) 7940 270338

E-mail : beth.milton@teamtala.com