

interpack 2023 – Fachartikel Nr. 3

Settore dolciario: un segmento fortemente conteso con elevata crescita del fatturato

Alla maggior parte delle persone piace mangiare dolci, ma con la tendenza a una maggiore sostenibilità cresce anche la domanda di imballaggi più sostenibili per i prodotti dolciari. È quindi forte la pressione sull'industria dolciaria a passare a processi di imballaggio e materiali più rispettosi delle risorse. Molti produttori di imballaggi hanno già pronte soluzioni sostenibili per cioccolato, biscotti e altro.

In Europa l'industria dolciaria rientra tra i settori di produzione ed esportazione più dinamici e importanti. Secondo quanto comunicato dall'associazione europea Caobisco, oltre 12.000 aziende producono circa 14,7 milioni di tonnellate di prodotti dolciari all'anno. A livello mondiale i leader nella produzione dolciaria sono tuttavia gli Stati Uniti, con un fatturato di circa 264 miliardi di euro previsto nel 2023 e, secondo Euromonitor International, registrano la maggiore crescita assoluta nei prossimi cinque anni.

A riscuotere il maggiore gradimento da parte di consumatori e consumatrici è soprattutto il cioccolato. Ai vertici della classifica europea stilata da Chocosuisse si piazzava nel 2020 la Svizzera con un consumo pro capite di cioccolato di oltre undici chilogrammi all'anno, seguita dalla Germania (9,2 kg), dall'Estonia (8,3 kg) e dalla Danimarca (8,2 kg). Una ricerca di Euromonitor International attribuisce all'Estonia addirittura il maggiore consumo pro capite di dolci nel 2022 – statisticamente ogni abitante ne avrebbe consumati 13,6 chilogrammi. Secondo le previsioni, il paese baltico dovrebbe registrare un ulteriore sostanzioso aumento nei prossimi cinque anni.

Un recente sondaggio della piattaforma online tedesca Statista dimostra che le donne sono più propense a consumare dolci. Nel 2022 circa il 34 per cento delle donne ha ammesso di consumare ogni giorno dolci o stuzzichini salati. Per gli uomini la quota si attesta al 23 per cento. In un'altra indagine un quarto degli intervistati ha ammesso alla

SIMPLY UNIQUE

interpack
PROCESSING & PACKAGING
4^{TO} 10 MAY 2023
DÜSSELDORF

società di ricerche di mercato POSpulse di aver aumentato il consumo di dolci e snack dalla pandemia.

Secondo l'associazione federale dell'industria dolciaria tedesca (BDSI), i produttori tedeschi di dolci e snack acquistano le materie prime principali prevalentemente in Germania e nell'UE. L'industria dolciaria non è quindi solo un partner importante per l'agricoltura tedesca ed europea, ma grazie alle vie di trasporto brevi contribuisce anche alla conservazione delle risorse. Ovviamente per l'industria dolciaria è importante anche il commercio internazionale. Con circa 400.000 tonnellate di cacao, la materia prima principale per la produzione del cioccolato, i produttori di dolci tedeschi lavorano circa il 10 per cento del raccolto annuo mondiale. Secondo Caobisco i produttori europei utilizzano nel complesso circa la metà del cacao disponibile a livello globale.

Attualmente il comparto, come molti altri, ha preoccupazioni esistenziali: l'esplosione dei costi dell'energia e delle materie prime, ma anche l'interruzione delle catene di fornitura e della disponibilità delle materie prime, causano enormi problemi soprattutto alle imprese familiari di piccole e medie dimensioni. Nell'autunno 2022 l'aumento dei prezzi dello zucchero si attestava infatti al 100 per cento, mentre il burro registrava un rincaro del 57 per cento e il grano del 60 per cento. "L'enorme peso dei costi induce sempre più spesso le nostre imprese a ripensare la scelta dell'ubicazione o diventa addirittura un problema di sopravvivenza. A ciò contribuiscono non solo i costi dell'energia e delle materie prime, fortemente aumentati nel 2022, bensì anche gli oneri legati all'ubicazione, che già da lungo tempo sono superiori alla media in Germania. Vi rientrano i costi del lavoro, la fiscalità e la carenza sempre più grave di manodopera", spiega il dott. Carsten Bernoth, direttore generale dell'associazione federale dell'industria dolciaria tedesca (BDSI). "L'aumento esponenziale dei costi non può più essere compensato dai nostri produttori con risparmi o con il suo proporzionale trasferimento sui prezzi al consumo."

Nonostante le crisi i dolci rappresentano il comparto che registra la più forte crescita del fatturato nell'industria alimentare; il fatturato generato in questo segmento occupa infatti il quarto posto. Non sorprende quindi che il settore dolciario sia anche uno dei mercati fortemente contesi del commercio al dettaglio tedesco. E il settore si trova ad affrontare nuove esigenze. La crescente consapevolezza dei consumatori e delle consumatrici per quanto riguarda la salute e l'ambiente crea una nuova domanda di

SIMPLY UNIQUE

interpack
PROCESSING & PACKAGING
4^{TO} 10 MAY 2023
DÜSSELDORF

varianti senza zucchero e imballaggi più ecologici. Per i produttori di dolci ciò significa anche rendere i propri processi di imballaggio più flessibili ed efficienti. Sempre più spesso puntano su processi di produzione e di imballaggio automatizzati e realizzano per i loro dolci imballaggi sempre più sostenibili. Vengono pertanto prodotte le prime tavolette di cioccolato confezionate senza la pellicola di alluminio interna, ma solo nel cartone che, essendo a diretto contatto con l'alimento, non potrà però fare a meno di un rivestimento. Per i suoi calendari dell'Avvento il produttore di dolci Fazer utilizza ora un cartone leggero con barriera funzionale a dispersione prodotto da Metsä Board. Secondo quanto comunicato dall'azienda, il passaggio al nuovo materiale permette di ridurre il consumo annuo di plastica di 1.200 kg rispetto al cartone rivestito in PE utilizzato in passato. Ora il calendario dell'Avvento è inoltre completamente riciclabile e, grazie alla leggerezza e all'uso efficiente delle risorse nella produzione del nuovo materiale, la sua impronta di carbonio si riduce di un quarto. "Il cartone realizzato con fibre fresche garantisce la necessaria sicurezza ai calendari dell'Avvento, soprattutto nei punti in cui il cioccolato e il cartone sono a diretto contatto. Il nostro cartone con barriera funzionale a dispersione si contraddistingue inoltre per la sua neutralità organolettica, il che significa che il sapore del cioccolato rimane inalterato a lungo", afferma Olli Haaranaja, Sales Director in Metsä Board.

Confezionare il cioccolato ad alta velocità

La Sacmi ha lanciato sul mercato, con il marchio Carle & Montanari, una nuova incartatrice con un output di 250 tavolette o barrette di cioccolato al minuto. È adatta anche ai nuovi materiali di imballaggio ecologici. La macchina è frutto di un nuovo approccio alla costruzione meccanica in Sacmi Packaging & Chocolate, che supera i concetti meccanici tradizionali e consente di confezionare anche prodotti delicati ad elevate velocità e con una qualità costantemente elevata. L'incartatrice produce tavolette di cioccolato con confezione interna ed esterna. La confezione interna viene sigillata su tre lati, mentre la confezione esterna è costituita da cartone o carta pretagliata. I sensori sull'impianto monitorano il consumo, i tempi di lavoro e gli indicatori di efficienza. In caso di anomalie nel processo di confezionamento la macchina invia automaticamente messaggi d'allarme e apre un collegamento remoto con l'assistenza.

Anche una nuova incartatrice multistile per praline sviluppata da Sacmi è adatta a pellicole ecologiche. Nella configurazione top twist (fiocco in testa) confeziona fino a 500 praline al minuto, tra queste anche prodotti delicati o di forma irregolare. È inoltre considerata la prima incartatrice a tecnologia ibrida e non si basa solo sulla trasmissione meccanica, ma anche su servo-azionamenti ad alte prestazioni e ad alta efficienza energetica. L'incartatrice dispone inoltre di funzioni di manutenzione in tempo reale. Una volta definite le impostazioni ideali per ogni movimento, la diagnostica in tempo reale assicura l'immediata individuazione di scostamenti evitando tempi di fermo.

Confezionamento di dolci per l'economia circolare

Sempre più spesso le consumatrici e i consumatori si aspettano anche imballaggi sostenibili per i dolci. Nell'ambito di un progetto congiunto, l'espositore alla interpack Sabic, il produttore di dolci Mars e il fornitore di servizi di riciclaggio Landbell hanno recentemente sviluppato un'alternativa a ciclo chiuso per il confezionamento flessibile di una barretta di snack. Il monomateriale utilizzato è costituito da polipropilene circolare e certificato tratto dal portafoglio Trucircle di Sabic. La circolarità inizia dalla raccolta di materiali plastici misti usati coordinata da Landbell Group. Mediante un processo termico anaerobico il materiale misto viene quindi trasformato in olio di pirolisi che a sua volta funge da materia prima alternativa per il nuovo polimero PP idoneo al contatto con gli alimenti. Il pellet ottenuto viene quindi lavorato dal produttore di film Taghleef Industries per ottenere film BOPP.

Il cioccolato piace molto in Europa

Secondo CAOBISCO, l'associazione delle industrie europee del cioccolato e dei dolci, la Finlandia è tra i primi cinque paesi europei per il consumo di cioccolato. Solo in Svizzera, in Germania e in Estonia se ne consuma di più, mentre la Gran Bretagna si piazza al quinto posto.

Il produttore di dolci nordeuropeo Orkla ha recentemente investito in una nuova confezionatrice di Theegarten-Pactec, specificamente concepita per prodotti a base di cioccolato e con diverse tipologie d'incarto, al fine di incrementare le sue capacità di confezionamento nello stabilimento produttivo finlandese di Vaajakoski. L'investimento

SIMPLY UNIQUE

interpack
PROCESSING & PACKAGING
4^{TO} 10 MAY 2023
DÜSSELDORF

è stato preceduto da una fase di test piuttosto lunga. “Per noi è stata l'occasione perfetta per testare per la prima volta la nostra confezionatrice CHS in condizioni reali nell'ambito della produzione di dolci. Molte situazioni non sono completamente simulabili, ad esempio il flusso continuo di prodotti, il funzionamento continuo, diversi materiali di imballaggio e differenti qualità di prodotto, interventi di pulizia e manutenzione durante il processo produttivo o persino difficoltà come il guasto di impianti di processo. In fondo, test di questo tipo sono indispensabili per dare il tocco finale a un'innovazione affinché il prodotto sia pronto per la commercializzazione”, spiega Daniel Schibur, Head of Sales in Theegarten-Pactec. Accanto ai test di funzionamento generali è stato testato con precisione soprattutto il sistema di alimentazione a due corsie della macchina, una particolarità della CHS. La sfida è stata deviare una parte dei prodotti da un flusso di prodotti continuo del nastro principale al sistema di alimentazione a due corsie della CHS, assicurando nel contempo un equilibrio costante tra le due corsie. Ciascuna delle due corsie deve essere alimentata costantemente con 900 prodotti al minuto, che vengono poi accorpati nel processo di confezionamento in un flusso a corsia singola di 1.800 prodotti al minuto. Un sistema integrato di telecamere e sensori posizionati nei punti strategici verificano costantemente il flusso di prodotti in arrivo sul nastro principale, garantendo in tal modo che i due flussi di prodotti a monte della macchina non si differenzino per più di cinque unità. La macchina consente di passare in modo flessibile a nove diverse tipologie d'incarto: doppio fiocco, doppio fiocco sigillato, fiocco in testa, fiocco laterale, foglio sferico (foil wrap), saldato sul fondo, portafoglio saldato lateralmente, a puntine aperte e la nuovissima busta.

Recentemente Theegarten-Pactec ha inoltre acquisito una partecipazione nell'azienda turca di costruzioni meccaniche Makrev Packaging. L'azienda con sede a Istanbul produce incartatrici per cioccolato e gelatine a ciclo intermittente così come sistemi di automazione e di alimentazione completi. Grazie all'acquisizione, Theegarten-Pactec intende integrare il proprio portafoglio prodotti e diventare più interessante per la clientela nel segmento di prestazioni e prezzi di fascia media, inferiore a quello delle macchine ad alte prestazioni costruite a Dresda.

Sistema di ispezione per snack e dolci

Come avviene in generale nell'industria alimentare, anche nei dolci e negli snack i contaminanti sono assolutamente banditi. Ecco perché oggi moderni sistemi di ispezione garantiscono la sicurezza nelle confezionatrici. Mettler-Toledo ha sviluppato, ad esempio, un nuovo sistema di ispezione a raggi X appositamente studiato per il rilevamento di contaminanti in piccoli snack e dolci confezionati singolarmente e prodotti in linee ad alta velocità. Consente un'ispezione efficiente in termini di costi direttamente dopo il flow-wrapping o la sigillatura dei singoli prodotti. Il sistema di ispezione compatto dispone di un meccanismo di espulsione integrato e supporta velocità del nastro fino a 120 metri al minuto. Secondo il costruttore, ciò consente per la prima volta di adattare l'ispezione a raggi X alle alte velocità di molte sigillatrici e confezionatrici in sacchetti di tubolare utilizzate nell'industria dolciaria per il confezionamento di singoli prodotti. Persino i minuscoli corpi estranei vengono rilevati con grande precisione. Dato che è possibile controllare ed eventualmente espellere barrette confezionate singolarmente anziché intere confezioni multi-pack subito dopo l'uscita dalla confezionatrice in sacchetti di tubolare, ciò consente inoltre di risparmiare sui costi.

All'interpack di Düsseldorf, dal 4 al 10 maggio 2023, i visitatori specializzati scopriranno gli ultimi sviluppi e le più recenti tendenze del settore dolciario e degli snack. Soprattutto i padiglioni 1, 3 e 4 sono incentrati sugli sviluppi innovativi dei processi e di confezionamento per l'industria dolciaria. Maggiori informazioni sull'interpack sono disponibili sul sito www.interpack.com

Contatto per richieste di informazioni:

Comunicato stampa interpack 2023

Cornelia Tautenhahn, Senior Manager MarCom (Press & PR)

Apostolos Hatzigiannidis, Manager MarCom (Press & PR)

Tel.: +49 (0) 211/4560-588/-544

TautenhahnC@messe-duesseldorf.de

HatzigiannidisA@messe-duesseldorf.de

SIMPLY UNIQUE

interpack
PROCESSING & PACKAGING
4^{TO} 10 MAY 2023
DÜSSELDORF

Foto:



Grazie a un cartone con barriera funzionale a dispersione, prodotto da Metsä Board, il calendario dell'Avvento di Fazer fa a meno della plastica. Foto: Fazer



Mars, Sabc e Landbell hanno sviluppato congiuntamente un'alternativa a ciclo chiuso in polipropilene circolare certificato. Foto: Mars



La confezionatrice modulare ad alte prestazioni CHS è stata appositamente concepita per confezionare con delicatezza prodotti a base di cioccolato. Foto: Theegarten-Pactec

SIMPLY UNIQUE

interpack
PROCESSING & PACKAGING
4^{TO} 10 MAY 2023
DÜSSELDORF



Mettler-Toledo ha sviluppato un nuovo sistema di ispezione a raggi X per il rilevamento di contaminanti in piccoli snack e dolci confezionati singolarmente. Foto: Mettler-Toledo



Teaser: Copyright: Messe Düsseldorf/C.Tillmann