

SECTOR LECHE Y DERIVADOS

**Lattebusche S.c.a.**  
Busche (BL), Italia

3 empaquetadoras  
SMIPACK BP802AR 230R

2 empaquetadoras  
SMIPACK BP 800AR 340 P



VIDEO



GEO LOCATION

# ATTE USCHE



A menudo existe un vínculo entre una empresa y la naturaleza que la circunda, pero cuando la empresa en cuestión surge a los pies de los Dolomitas Belluneses, a pocos metros del río Piave, lindante con el Parque Nacional de los Dolomitas, el vínculo de simbiosis es perfecto. Estamos hablando de Lattebusche, una moderna estructura cooperativa que representa la mayor realidad véneta en el sector lácteo-quesero. Para mantener este fuerte vínculo con el ambiente, que es la base para la vida de la empresa, Lattebusche invierte cada año en actividades que contribuyen a mantener un equilibrio sostenible de toda la estructura, desde el punto de vista tanto ambiental como social. Entre las numerosas iniciativas adoptadas por Lattebusche destacan aquellas que favorecen el ahorro energético, reducen el impacto medioambiental de los procesos productivos, favorecen el uso de materiales de embalaje reciclables y apuestan por la continua modernización de máquinas e instalaciones.



# LATTE BUSCHE

## LOS PAQUETES AMIGOS DEL MEDIO AMBIENTE

La marcada sensibilidad hacia su territorio ha impulsado a Lattebusche a instaurar una colaboración con las sociedades SMIPACK y BBM Packaging para la instalación, en el establecimiento de Chioggia, de especiales empaquetadoras en las líneas de empaquetado de leche y sorbetes en los clásicos envases Rex. El objetivo clave de la nueva inversión era reducir drásticamente los costes del empaquetado de botes de sorbete y leche, sustituyendo la caja de cartón o la caja de plástico por un paquete más económico y versátil que, además, ocupe menos espacio. Lattebusche ha elegido un embalaje constituido por sólo film termorretráctil provisto de una protección especial: una plancha de cartoncillo intercalada entre los botes. La instalación suministrada comprende tres empaquetadoras SMIPACK modelo BP802AR 230R (dos para la línea leche y una para la línea sorbete), que empaquetan los botes sólo con film termorretráctil; esta última solución ha permitido un considerable ahorro sobre

el coste del paquete respecto al anterior embalaje en cajas de cartón ondulado. Pero SMIPACK también tenía que garantizar a la empresa de Chioggia una adecuada protección del producto durante el desplazamiento en el establecimiento, el transporte por carretera y el almacenamiento. Dicha necesidad se ha satisfecho satisfactoriamente dotando las empaquetadoras BP con un innovador sistema de introducción vertical de una plancha de cartón entre un bote y el otro, de este modo se protegen del aplastamiento y se evita que sufran daños a la vez que se asegura un adecuado valor de carga máxima en fase de paletización.

Lattebusche también se ha dirigido a SMIPACK y a BBM Packaging para la instalación de dos enfardadoras de barra soldadora modelo BP 800AR-340P destinadas a la línea de producción del helado. La escrupulosa atención que Lattebusche presta a todas las fases del proceso de producción





de sus establecimientos se refleja en los valores y en las acciones que caracterizan a la empresa en la relación cotidiana con el territorio en el que trabaja. Una muestra de ello es que Lattebusche patrocina u organiza directamente cada año más de 300 eventos y acontecimientos de carácter deportivo, cultural, didáctico y social. Dirigidas especialmente al mundo de los jóvenes y de los colegios, estas iniciativas quieren sensibilizar al público sobre la seguridad alimentaria, la calidad de la vida, el respeto por el medio ambiente y sobre otros importantes valores relacionados con el futuro de las nuevas generaciones.

## BAR BIANCO: ENTRE HISTORIA Y CURIOSIDAD

Bar Bianco es una marca nacida en 1975, año en el que Lattebusche decide abrir un punto de venta directa de productos lácteos-queseros junto a un bar para la venta exclusivamente de productos sin alcohol: de aquí procede el nombre de "Bar Bianco" (Bar Blanco), que alude al cándido color de la leche y de sus derivados. Abrir un bar en el que no se venden bebidas alcohólicas fue una decisión muy valiente que, con el pasar de los años, se ha visto recompensada por un aumento de la clientela y de la facturación, como así lo demuestran las numerosas actividades promocionales y las frecuentes "jornadas especiales" –como, por ejemplo, la fiesta de otoño o la fiesta de primavera– y otras ocasiones que atraen a miles de personas procedentes de distintas provincias. Hoy, Bar Bianco se ha convertido en un polo de agregación del sector quesero de la zona y atrae cada año a campeones deportivos, como el campeón olímpico de fondo Pietro Piller Cottrer, y a personajes del mundo del espectáculo que visitan este peculiar bar para degustar un trozo de queso Piave o para beber un buen vaso de leche fresca.



# LOOK ATRACTIVO

## PARA EL SORBETE LATTEBUSCHE

Los esfuerzos de Lattebusche para alcanzar la máxima satisfacción del cliente están dirigidos a compaginar el respeto de las más genuinas tradiciones lácteo-queseras con la actualización tecnológica de las instalaciones de producción. La fuerza de esta visión de empresa se traduce en una amplia cartera de productos de excelencia, reconocidos y apreciados por un gran número de consumidores italianos e internacionales.

Gracias al nuevo proyecto gestionado en colaboración con SMIPACK y BBM Packaging, Lattebusche ha logrado mejorar el aspecto de los paquetes de sorbete empaquetados sólo con film termorretráctil; este último tipo de embalaje tiene un alto nivel de eco-sostenibilidad, porque el

film termorretráctil es reciclable y desechable y, respecto al cartón, puede eliminarse más fácilmente

(dado que genera una menor cantidad de residuos) y almacenarse en menos espacio. Además, con la misma



INSTALLATION / Lattebusche

## UN POCO DE HISTORIA DEL SORBETE

El Sorbete Lattebusche es un producto fresco, cremoso e irresistible, especialmente adecuado para "limpiar" el sabor de los platos recién consumidos y preparar el paladar para degustar los nuevos platos.

El sorbete tiene antiguas raíces: ya lo encontramos presente en la Roma del emperador Nerón (37-68 D.C.); en la Venecia del siglo XIII se servía en las mesas aristocráticas como un refinado intermedio entre los platos a base de pescado o de carne, y parece ser que incluso Marco Polo lo cita en su famoso libro "El millón" o "Los viajes de Marco Polo". El mismo nombre de este dulce frío, considerado el precursor del helado, nos conduce al pasado: el término romano "sorbere" significa sorber, mientras que la palabra árabe "sherbet" quiere decir jarabe. Con el tiempo las características del sorbete se fueron diferenciando y en el Véneto nació la variante denominada "sgropin", caracterizada por un reducido contenido alcohólico.

Hoy, Lattebusche propone el clásico sorbete de limón y la variante de naranja roja: analcohólicos y frescos, ambos sabores son apropiados para tomar entre platos y también como sabrosa alternativa al postre.



bobina se pueden empaquetar distintos productos, de diferente tamaño y en diferentes configuraciones de paquete; por el contrario, el empaquetado en cajas de cartón requiere el abastecimiento de troquelados de distinto tamaño en función de la capacidad del envase que se ha de embalar y del formato previsto. La decisión de empaquetar los botes de sorbete en paquetes sólo con film ha permitido a Lattebusche simplificar el abastecimiento y reducir los costes de los materiales de embalaje.



# LATTEBUSCHE

## AYER Y HOY

**L**attebusche nace en 1954 en la localidad de Busche por iniciativa de 36 socios, los cuales fundan la "Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina". Busche es una pequeña ciudad que surge en una zona incontaminada y rica de pastos de la provincia de Belluno, en un típico ambiente alpino con una larga tradición en la cría de ganado. "Sólo una materia prima de excelente calidad permite obtener un producto óptimo"; ésta es la filosofía que siempre ha guiado las actividades de Lattebusche y que le ha permitido permanecer tanto tiempo en el mercado con éxito. Hoy, Lattebusche recoge y procesa la leche de 400 socios,

gracias a una estructura empresarial distribuida en 4 plantas de producción (Busche, en provincia de Belluno; Chioggia, en provincia de Venecia; Sandrigo, en provincia de Vicenza y San Pietro in Gù, en provincia de Padua), que cuenta con 200 empleados, 80 agentes, 10 depósitos, 7 agencias de distribución y 6 puntos de venta directa.



Cada día, más de 2.200 hl de leche se utilizan en las plantas de la cooperativa para producir una amplia gama de productos alimenticios: leche fresca, yogur, helado





y quesos tanto frescos como curados, el más conocido de los cuales es el queso Piave. Tras más de 50 años de presencia en el sector lácteo-quesero, la empresa véneta continúa invirtiendo en sistemas tecnológicamente avanzados que unen las tradiciones queseras de antaño con las más modernas técnicas de producción.



Sólo una materia prima de excelente calidad permite obtener un producto óptimo

