

Curso anual del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina

Tendencias Internacionales: Europa

Envases: Presentación para Consumidor Final



TEMAS

- Unidad consumidor
- Frescura productos
- Seguridad productos
- Trazabilidad
- Presentación Producto
 - ➔ Tendencias en Europa

Slide 2

c1

cerrii, 4/13/2009

TEMAS

- **Unidad consumidor**

Cumplir con todos los criterios de calidad...

- Consumo de Productos Frescos
- Seguridad (higiene, vida útil, etc.)
- Trazabilidad (certificación de origen, etc.)

Slide 3

c3

cerrii, 4/13/2009

TEMAS

- **Presentación Producto**

Evolución de la presentación en góndola...

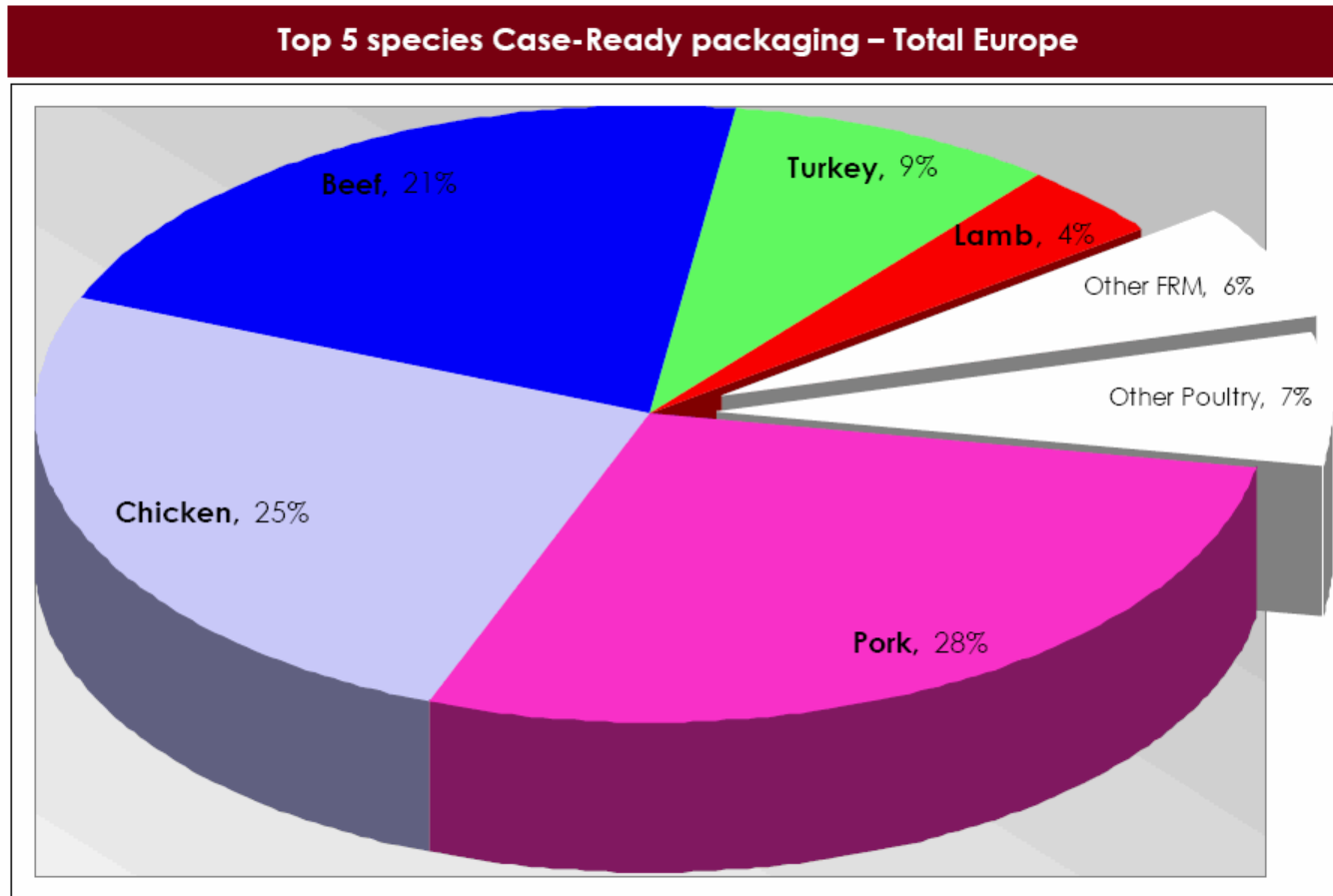
- Display vertical
- Ahorro de espacio
- Adaptación a las necesidades del consumidor moderno (*convenience*)
- Comunicación

Slide 4

c4

cerrii, 4/13/2009

UNIDAD DE VENTA = ENVASE

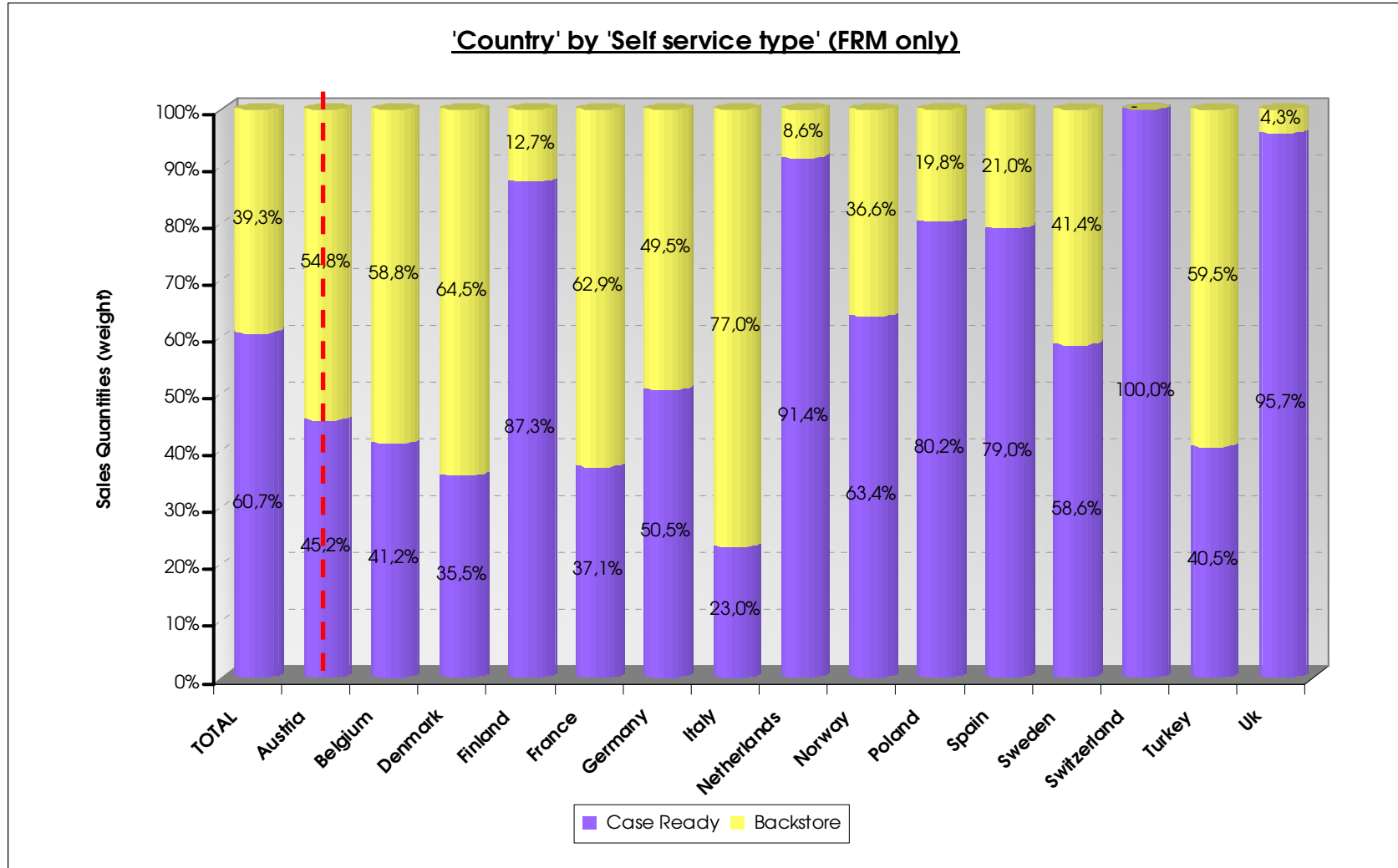


Fuente : Sealed Air Cryovac

La carne bovina representa un 21% del total de carne envasada en “CASE READY” en Europa

CARNE => 62 % es Case-Ready

CASE READY vs ELABORACIÓN EN TRASTIENDA



TEMAS

- **Las sociedades Europeas fueron cambiando...**
 - Reducción numero componentes familiares (1 a 2)
 - Falta de tiempo
 - Población concentrada en las grandes ciudades
 - Falta de espacio / costo m2 en las zonas urbanas
 - Requerimientos de calidad más estrictos por parte de los entes regulatorios
 - Falta de mano de obra especializada

Slide 7

c5

cerrii, 4/13/2009

TEMAS

- **Economía de Escala para optimización de costes**
 - Centralización de la operación de carne
 - Deslocalización de la producción
 - Reducción de los costos operativos (merma, insumos, etc.)
 - Mejor calidad
 - Standardización de la presentación producto
 - Aumento flexibilidad de la operación
 - Aumento del área de venta en cada boca
 - Creación de una red logística
 - En ambos canales Retail / H & R

Slide 8

c7

cerrii, 4/13/2009

AGENDA

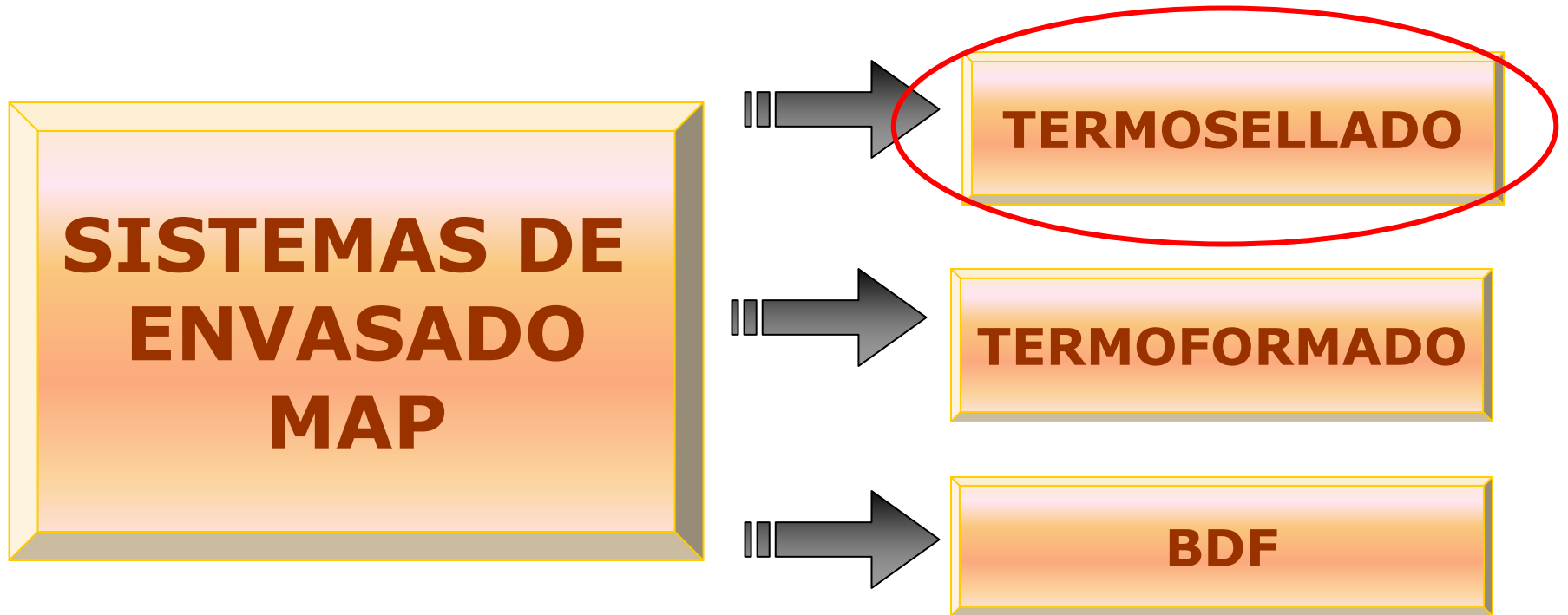
- **Que estamos haciendo para solucionar las necesidades del mercado...**
- Sistema MIRABELLA como modelo de envasado de unidades al consumidor en atmósfera (MAP)
- Sistemas DARFRESH BLOOM y LARGA VIDA ÚTIL como modelos de envasado de unidades al consumidor al vacío

Slide 9

c2

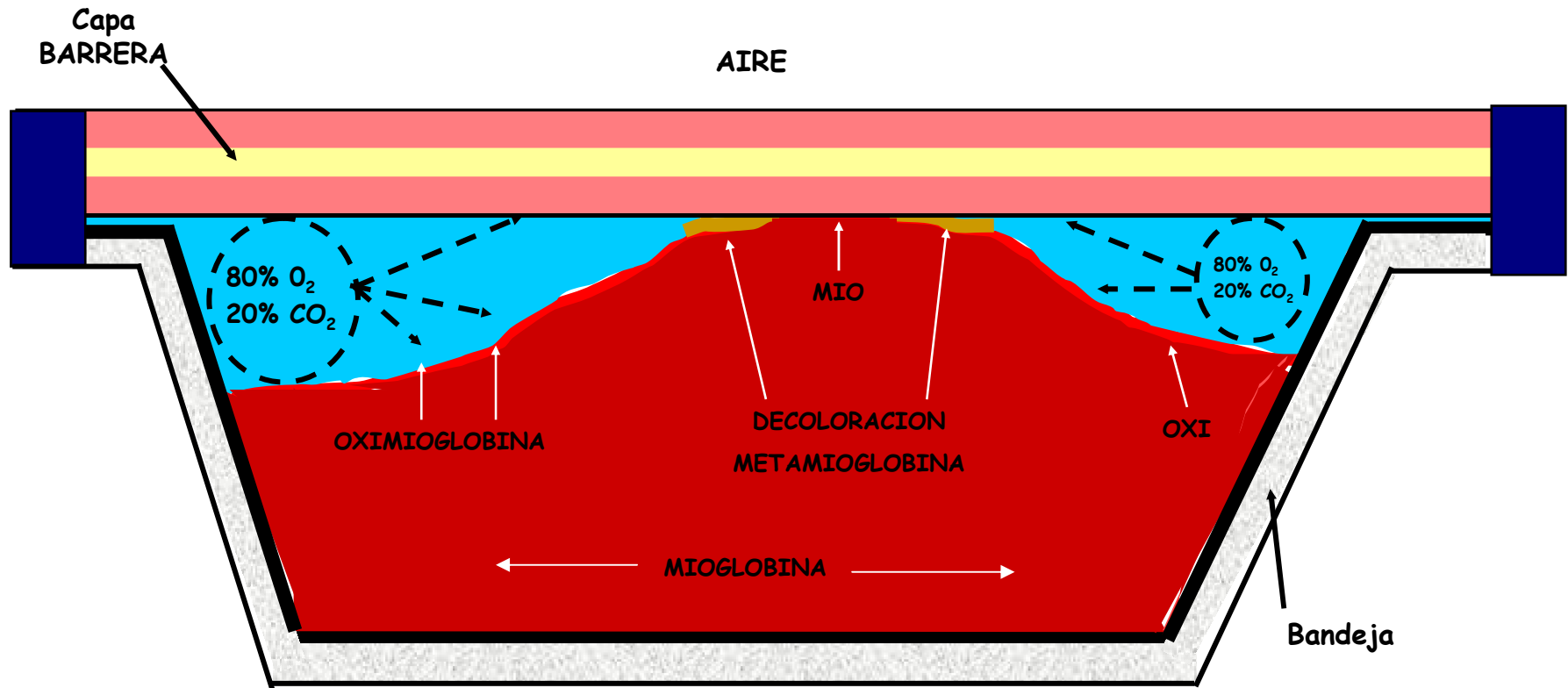
cerrii, 4/13/2009

SISTEMAS DE ENVASADO



MAP => CARNE FRESCA

FRM en Bandeja Barrera Standard LID



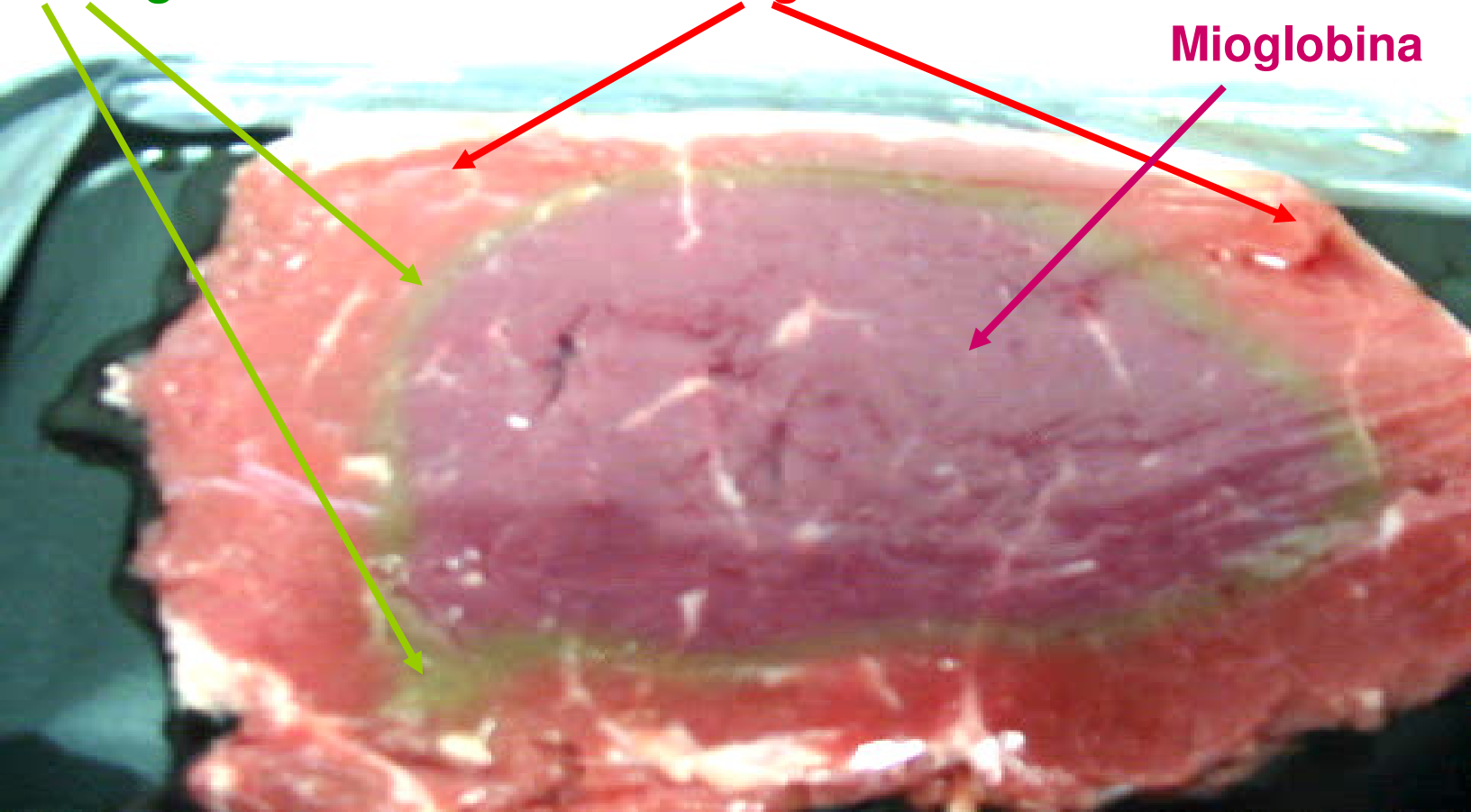
Metamioglobina = decoloración en el área de contacto entre el film y la carne (baja presión de oxígeno)

MAP => CARNE FRESCA

Metamioglobina

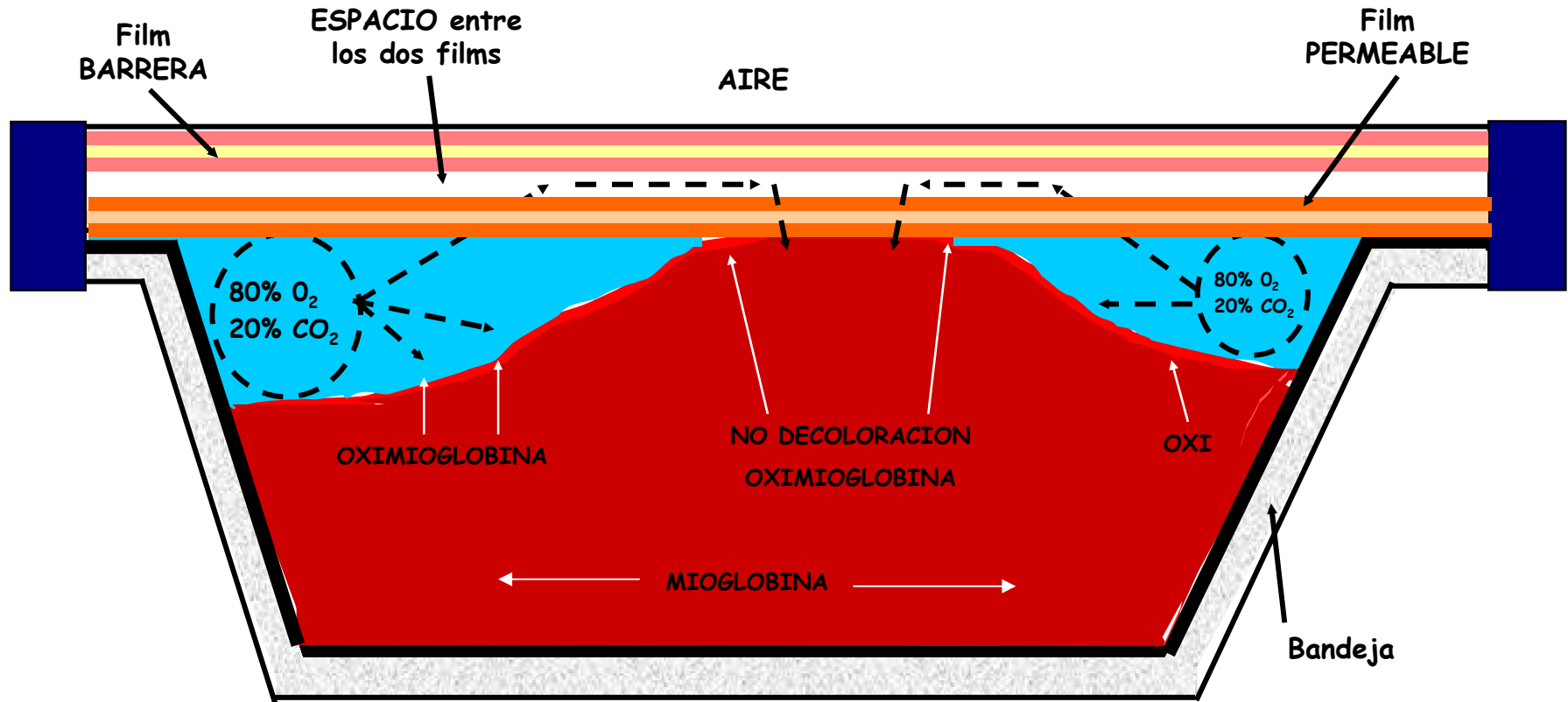
Oximioglobina

Mioglobina



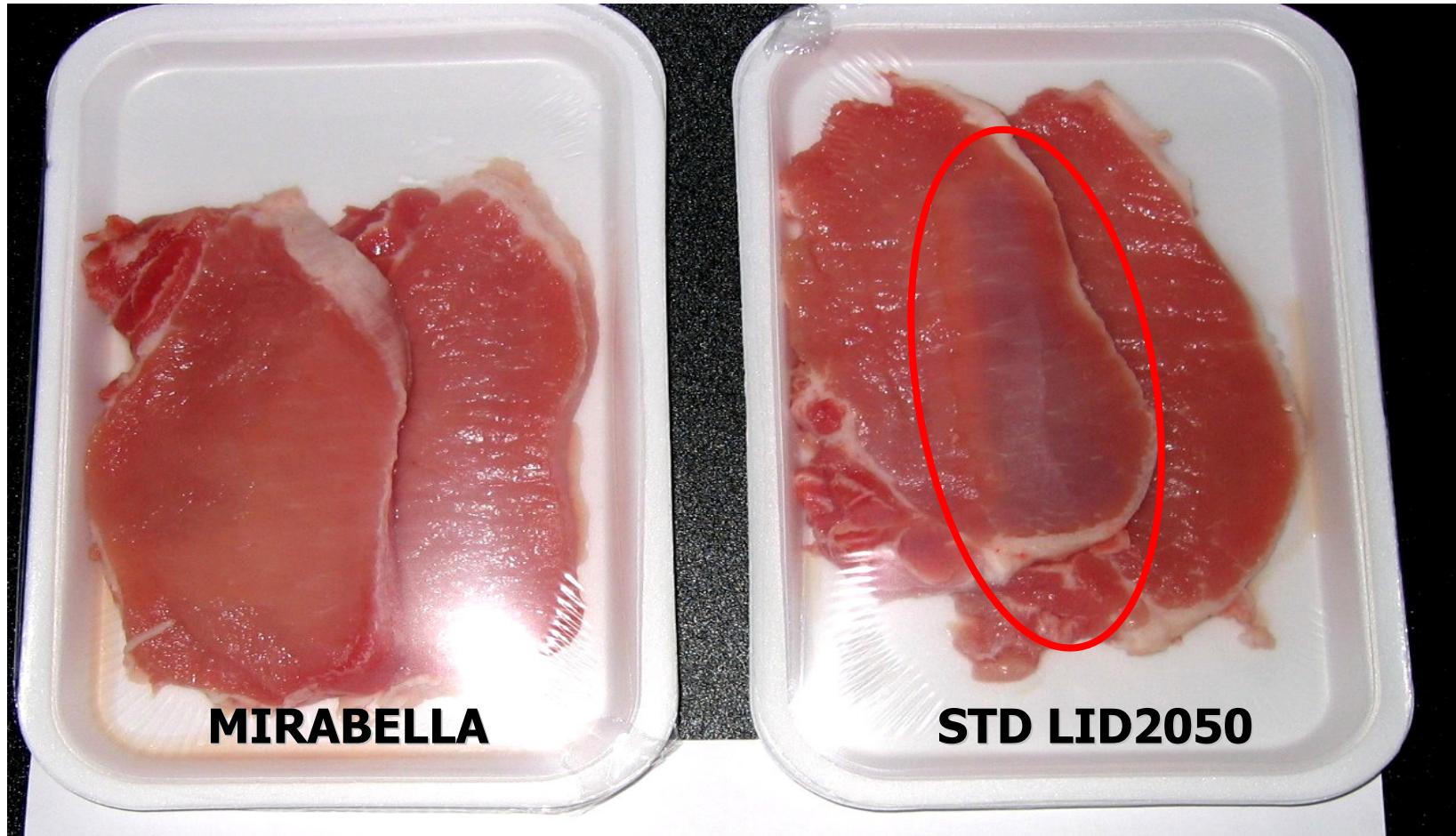
MAP => CARNE FRESCA

FRM en MIRABELLA



Oximioglobina = SIN decoloración en el área de contacto entre el film y la carne

Mirabella: sin decoloración

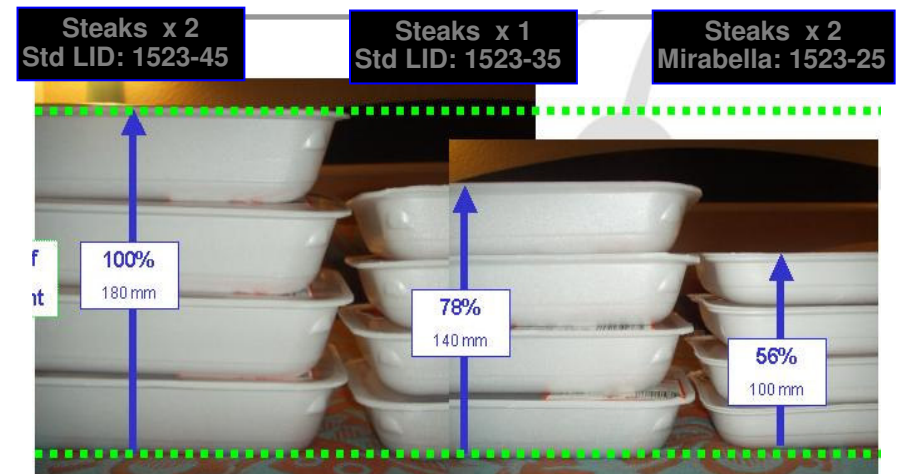


Ventajas Mirabella

- **MAS CARNE, menos PLÁSTICO**
- Misma caducidad que LID
- No decoloración de la carne en contacto con el film
- Menos consumo de gas (vs. std MAP)
- Reducción altura bandejas (vs. std tray-lid)
- Ahorros logísticos
- Más bandejas en góndola y en la heladera del consumidor
- Reducción devoluciones



Mirabella: reducción altura bandejas



Mirabella: más bandejas en góndola

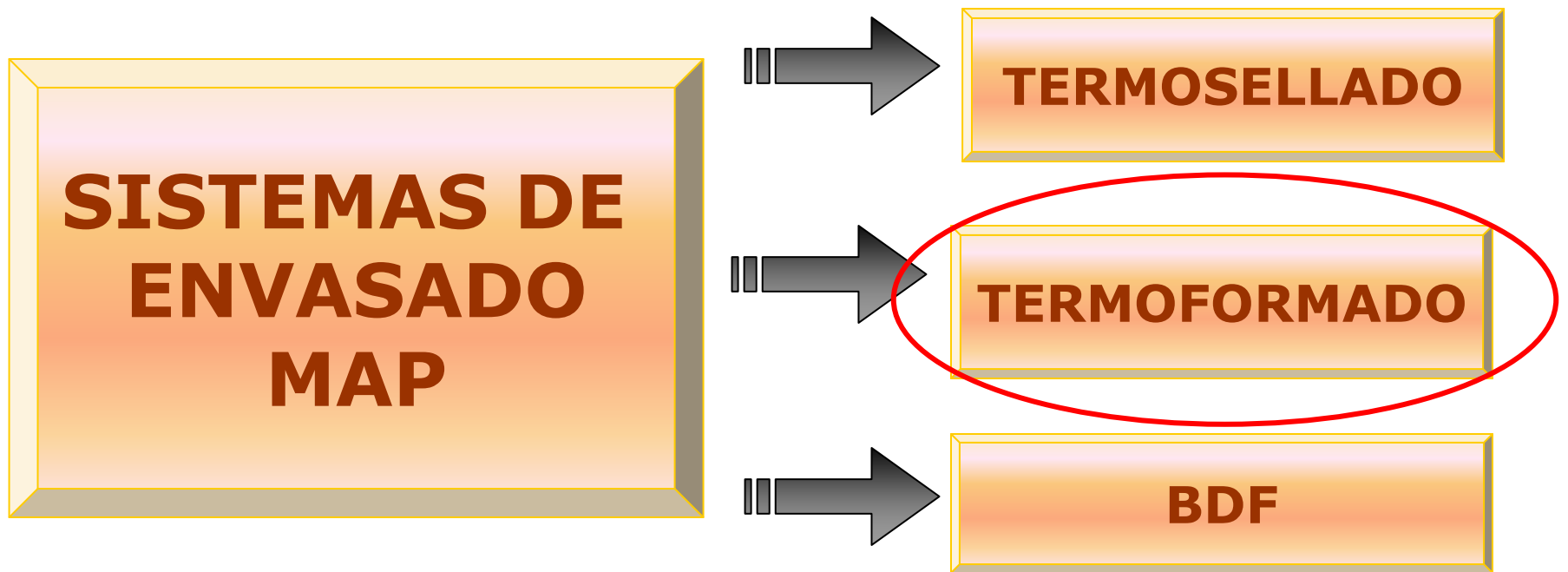
Vertical / en el borde



Horizontal apilados



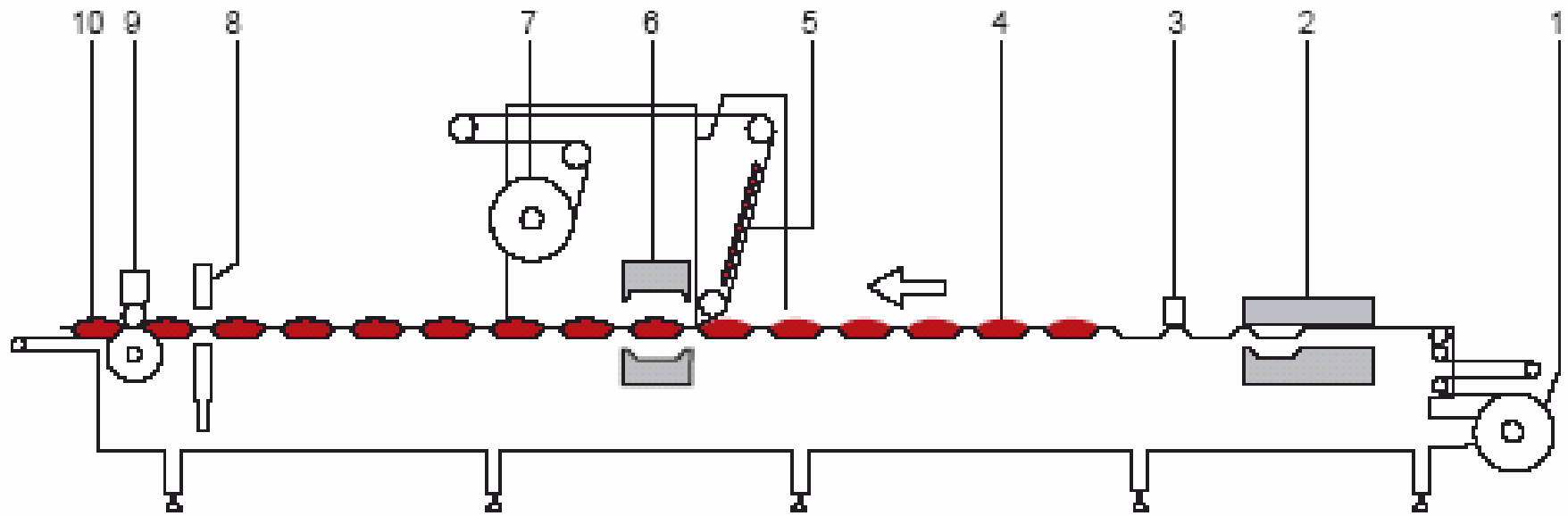
SISTEMAS DE ENVASADO



Sistema DARFRESH como modelo de
Envasado de unidades al consumidor al vacío

DARFRESH MAQUINA ESTANDARD

- 1) Fondo
- 2) Estación termoformadura
- 3) Corte apertura fácil
- 4) Cargo producto
- 5) Estación calentamiento tapa 1
- 6) Estación sellado tapa 1
- 7) Bobina tapa 1
- 8) Corte transversal
- 9) Corte longitudinal
- 10) Paquete final



DARFRESH

- ❖ Efecto de segunda piel / permite resaltar la forma del producto
- ❖ Excelentes propiedades ópticas
- ❖ Sellado de toda la superficie: **Reducción del exudado**
- ❖ Materiales de alta barrera **vida útil más larga**
- ❖ Sistema abre fácil
- ❖ Posibilidad de impresión, metalizado, pigmentación, etc.
- ❖ Solución para productos PREMIUM (Euro / Kg)

DARFRESH => CARNE FRESCA



- Caducidad hasta 21 días
- Maduración en el envase
- Posibilidad display vertical
- Eliminación de exudados
- Color de la carne oscuro
(mioglobina) por carencia de
oxígeno

DARFRESH => CARNE FRESCA



DARFRESH => CARNE FRESCA

Vida comercial – Maduración - terneza – Reducción del goteo



DARFRESH => REDEFINE LA PRESENTACIÓN EN GÓNDOLA

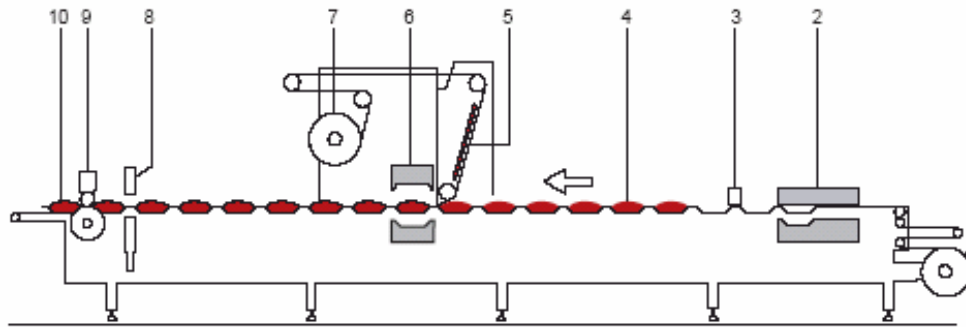
Ejemplo: Coop -Suiza



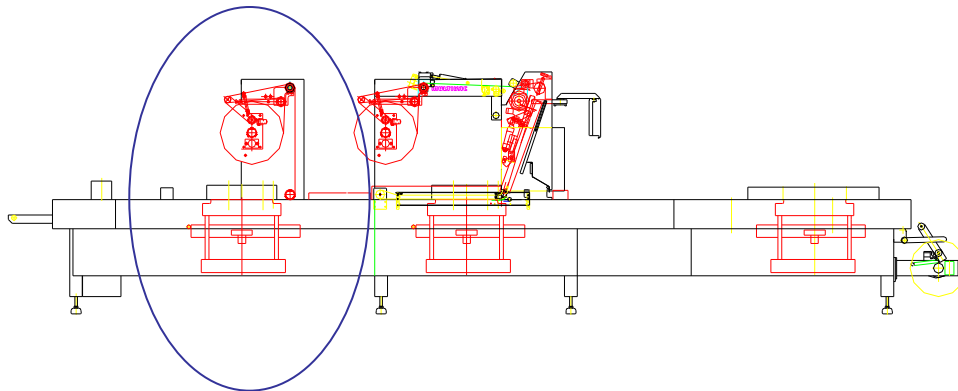
Sistema DARFRESH BLOOM®

Darfresh Bloom®

Descripción máquina estándar:

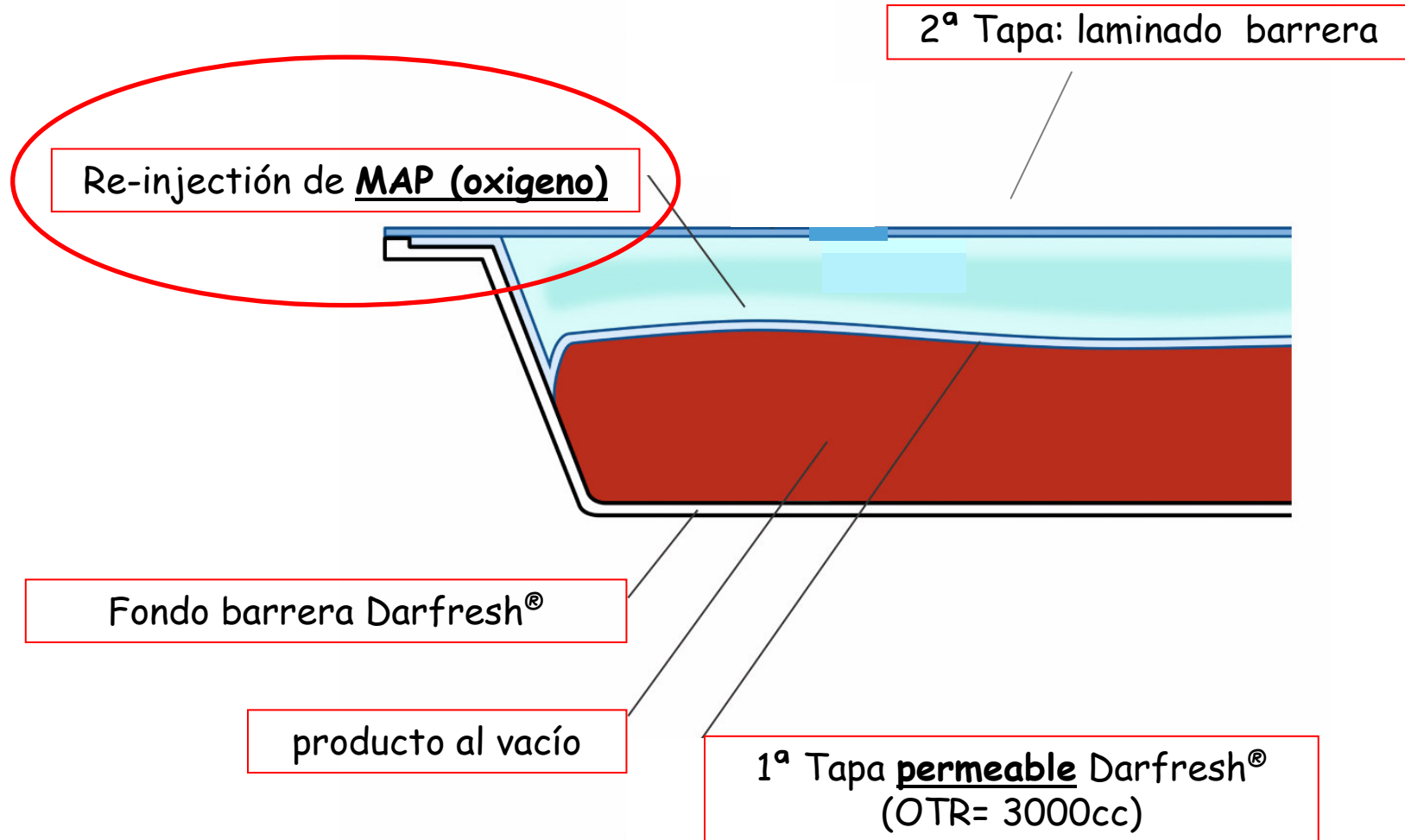


- 1) Fondo
- 2) Estación termoformadura
- 3) Corte apertura fácil
- 4) Cargo producto
- 5) Estación calentamiento tapa 1
- 6) Estación sellado tapa 1
- 7) Bobina tapa 1
- 8) Corte transversal
- 9) Corte longitudinal
- 10) Paquete final



La tecnología double deck requiere una estación adicional para sellar la tapa 2 (laminado barrera)

Darfresh Bloom®



Darfresh Bloom[®]

Darfresh Estandard

Darfresh Bloom[®]



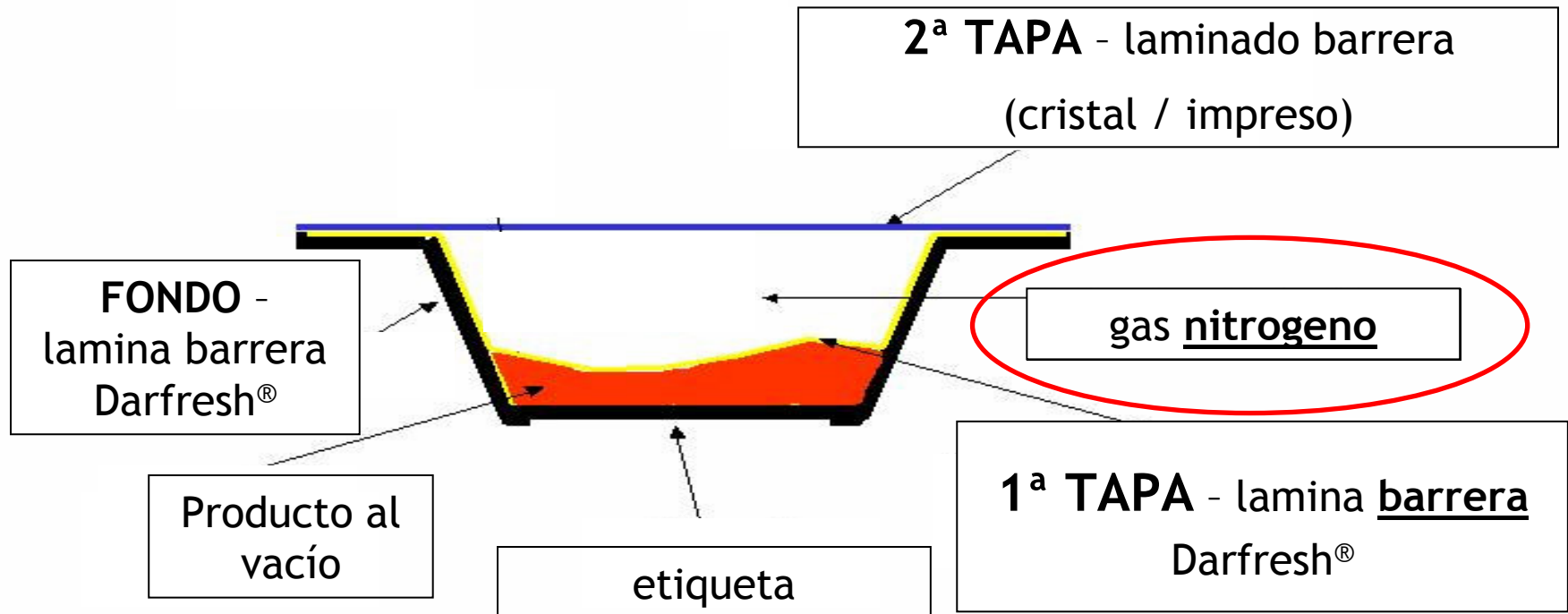
Darfresh Bloom®

Historia de Exito



Sistema DARFRESH LARGA VIDA ÚTIL

Darfresh Larga Vida Útil



Darfresh Larga Vida Útil

- **La lámina superior barrera** se forma sobre el producto, con efecto segunda piel
- **La lámina inferior** es semi-rígida (cristal, pigmentada)
- **La 2ª tapa:** es un laminado barrera (cristal, impreso)

→ **Vida útil: 90 días**



Darfresh Larga Vida Útil

Ventajas



Presentación innovativa

- el paquete tiene un efecto bandeja
- maximiza la visibilidad del producto

Display Vertical o Colgado

- aumento del área de ventas

Mayor comodidad

- abre fácil (patentado)

Alta resistencia mecánica

- protección

Opción fondo liso, pigmentado o impreso

Larga Vida Útil / Calidad

- alto vacío (S/ burbujas), sin líquidos

RESÚMEN SISTEMAS

	Mirabella	Darfresh Bloom	Darfresh Larga Vida Útil
Extensión Vida Útil			✓
Display Vertical	✓	✓	✓
Ahorro de Espacio	✓		
<i>Convenience</i>	✓	✓	✓
Comunicación	✓	✓	✓

CONCLUSIONES TENDENCIAS

- **Reducción tamaño paquete**
 - Menos componentes familiares
 - Alto precio de venta de carnes
 - Variación de las costumbres alimentares

Slide 36

c9

cerrii, 4/13/2009

CONCLUSIONES TENDENCIAS

- **Reducción peso del envase**
 - Necesidad de menores costos de insumos
 - Menor disponibilidad de espacio en góndola
 - Respeto del medio ambiente

Slide 37

c10

cerrii, 4/13/2009

CONCLUSIONES TENDENCIAS

- **Aumento valor agregado del producto / mejores margenes**
 - Convenience (abre fácil, listo para comer)
 - Productos elaborados (listo para cocinar
→ ahorro de tiempo de preparación)
 - Ethnic Food / apuntar a nuevos estilos de vida

Slide 38

c11

cerrii, 4/13/2009

**MUCHAS
GRACIAS !!**

igor.cerri@sealedair.com

Ayuda memoria

ENVASE UNIDAD CONSUMIDOR

- Los envases están destinados al consumidor final.
- La presentación es **fundamental**.
- Los envases deben adaptarse a las necesidades de los consumidores finales.
- El objetivo es alargar al máximo la caducidad del producto sin alterar sus propiedades organolépticas.
- El envase sirve de plataforma de comunicación para el productor



MAP => CARNE FRESCA

- Se consiguen de 8 – 12 días de caducidad
- Permite trazabilidad del producto
- Mejora higiene respecto elaboración tradicional en trastienda
- Permite regular stocks y evita pérdidas por obsolescencias
- Economías de escala para optimización de costes

EL ENVASADO EN MAP

- En Europa el sistema MAP se ha convertido en el envasado de referencia para los productos frescos perecederos como:

- Carne fresca
- Fiambres feteados
- Quesos
- Platos preparados
- Pescado fresco envasado



Sistema MIRABELLA como modelo de
Envasado de unidades al consumidor en MAP

Conclusiones

UNIDAD CONSUMIDOR

- **Fuerte crecimiento del Case Ready en estos últimos años**
=> FRM tiene todavía margen de crecimiento
 - **Grandes diferencias entre países:**
 - => Especies / consumo**
 - => Referencias de procesos de envasado**
 - => Hábitos de comercialización**
 - **Algunos puntos comunes:**
 - . Gran parte de Case Ready todavía en extensible (aviar)**
 - . La mayor parte del tiempo, la comunicación en el envasado de las proteínas frescas es muy escasa**
- Todavía hay margen para mejorar la comercialización y obtener un mejor beneficio en las góndolas mediante un mejor uso del espacio**
- El diseño de góndolas y organización adaptados a los procesos de envasado**

