

VETRO TIME

MARCHÉ

Aliments sucrés et salés
variés en bocal

VIN BIO

Plaisir du vin durable

FRIENDS OF GLASS

Événement blogueurs à l'échelle
du groupe



04 TROUVAILLES	Verre artistique
06 ACTUALITÉS	Des vins bio en harmonie avec la nature
08 MARCHÉ	Pas de brunch dominical sans verre
12 DÉVELOPPEMENT	Nouvelle verrerie à Boffalora
13 FRIENDS OF GLASS	Premier événement blogueurs à l'échelle du groupe
18 NOUVEAUX MODÈLES	Le verre attire tous les regards
26 FRAGMENTS DE CULTURE	Ouverture du Vetropack Hall

Mentions légales

Rédaction et texte:
Corporate Communication
Vetropack Holding SA, Bülach

Conception: Arnold & Braun
Grafik Design, Lucerne

Impression: Kalt Medien AG, Zoug

Papier: LuxoArt Silk non
grainé, sans bois, couché recto-
verso, semi-mat

Ce numéro de Vetrotime a été
imprimé sur du papier recyclé FSC,
sans incidence sur le climat.

**Le lien direct avec Vetrotime: les nouveaux codes QR**

Vous avez manqué un numéro
de Vetrotime? Le code QR
suivant vous permet de consulter
les anciens numéros:



À propos de la couverture. Toutes les idées sont permises pour la composition d'un brunch. Les traditionnels emballages en verre blanc sont aussi variés que leurs contenus. Mais on trouve désormais également des emballages en verre coloré sur la table du brunch – vert, bleu, brun, etc. Le verre est le matériau d'emballage idéal pour les produits savoureux, qu'ils soient salés ou sucrés. Le contenu est protégé de façon optimale et son goût est parfaitement préservé.



Chères lectrices, chers lecteurs,

Petit-déjeuner, Morgenessen, Frühstück, breakfast, prima colazione, ou brunch – peu importe le mot, l'essentiel est qu'on se régale c'est ma devise. Et c'est le cas! La table du petit-déjeuner propose en effet de nombreux délices et jus de fruits conditionnés dans du verre. En plus d'être agréables à regarder et appétissants, ces produits conservent leur goût authentique. Le petit-déjeuner permet ainsi de bien démarrer la journée. Si vous avez envie d'en savoir plus, je vous recommande les pages 8 à 11 de ce numéro de Vetrotime.



Le verre est un matériau d'emballage optimal que nous ne croisons pas seulement le matin. Pour ma part, j'apprécie par exemple la dégustation d'un verre de vin après une journée bien chargée. De plus en plus de consommateurs apprécient les vins dont les vignes sont cultivées en biodynamie, dans le respect de la nature. Vous découvrirez en double page 6 et 7 trois familles de vigneron qui se sont engagées dans la viticulture écologique. Leurs produits naturels sont bien évidemment exclusivement conditionnés dans des bouteilles en verre.

Des vins bio à l'énergie solaire, il n'y a qu'un pas. Des systèmes photovoltaïques sont installées sur les toits de notre usine croate et de notre site autrichien de Pöchlarn (page 14). Les énergies renouvelables se marient à merveille avec une entreprise dont la principale matière première secondaire est le verre recyclé.

Lorsque vous lirez ces lignes, l'automne touchera à sa fin et deux grands salons s'apprêteront à ouvrir leurs portes: le BrauBeviale à Nuremberg et le SIMEI à Milan. Le salon BrauBeviale bavarois (du 12 au 14 novembre) est axé sur la production et la commercialisation de la bière, tandis que le SIMEI italien (du 19 au 22 novembre) se consacre au secteur du vin. L'équipe compétente de Vetropack sera ravie de vous présenter notre large gamme de produits lors de ces deux salons (voir page 17). Nous nous réjouissons par avance de votre visite!

Chères lectrices, chers lecteurs, je ne sais pas si nous aurons l'occasion de nous rencontrer à Nuremberg ou à Milan. Je vous souhaite par conséquent d'ores et déjà une fin d'année prospère, un joyeux Noël, et une excellente année 2020! J'espère que vous aurez plaisir à lire cette édition de Vetrotime. Nous avons été ravis de la rédiger et de la concevoir pour vous!

Sincères salutations

A stylized handwritten signature in blue ink, reading 'J. Reiter'.

Johann Reiter
CEO Vetropack Holding SA

TROUVAILLES



CHAMP DE LUMIÈRE

Époustouflant

immense installation couvrant plusieurs hectares, dans laquelle le visiteur peut déambuler. Le champ de lumière se compose d'un ensemble de plus de 58'000 boules en verre qui surmontent de fines tiges et s'éclairent en de multiples variations de couleurs. Au crépuscule, cette installation fonctionnant à l'énergie solaire diffuse une lumière douce sur le paysage vallonné et les chênes.

À Paso Robles, dans le sud de la Californie, l'artiste à la renommée internationale Bruce Munro a mis en place ce qui est sa plus grande œuvre d'art jusqu'à aujourd'hui: une



© Marta Klonowska

ART FRAGILE

Sculptures animalières en éclats de verre

Les sculptures de l'artiste polonaise Marta Klonowska sont incroyablement belles. À partir de milliers d'éclats de verre, elle reproduit fidèlement différentes espèces animales. Son thème favori: les chiens, eux-mêmes reproduits à partir de gravures et de tableaux anciens. L'artiste établie à Düsseldorf et à Varsovie extrait les animaux de l'arrière-plan des tableaux pour les mettre en avant sous forme de sculptures.

MAGASIN DE VERRE

Expérimentation artistique



En plein cœur de la ville de Lviv, les visiteurs de la boutique Something Interesting sont accueillis avec une tasse de café riche en arôme. Des bijoux uniques, de la vaisselle fabriquée à partir de bouteilles recyclées, des lampes en verre personnalisées et des objets de design ravissent les clients. À l'approche des fêtes de fin d'année, la boutique propose également des boules de Noël originales.

Délices culinaires



Situé dans l'aéroport de Munich, le «Schuhbecks» est l'endroit idéal pour les amateurs de spécialités bavaroises et de cuisine raffinée qui souhaitent se restaurer entre deux vols. Les plats savoureux d'Alfons Schuhbeck, célèbre chef cuisinier de la télévision et auteur d'ouvrages, peuvent être dégustés dans le restaurant-boutique du Terminal 2. L'ambiance chaleureuse du restaurant fait presque oublier aux passagers qu'ils se trouvent à l'aéroport et non en plein cœur de Munich. La tonnelle décorée d'herbes fraîches conditionnées dans bocaux à conserves invite également à la détente.

VINS BIO

Des vins bio en harmonie avec la nature

La viticulture biologique utilise des raisins issus de l'agriculture biologique, applique des mesures d'entretien aussi respectueuses de la nature que possible, et exclut tout recours aux pesticides et aux additifs. Il existe aujourd'hui de nombreux vins bio primés et de qualité supérieure.

Les viticulteurs biologiques mènent un travail préventif visant à maintenir l'harmonie de l'écosystème et la santé des plantes. La viticulture biologique produit des vins de caractère qui reflètent la santé du sol et de la vigne. Les consommateurs de vin bio sont soucieux de leur santé et du respect de la nature lors de la culture des vignes. L'époque où l'on reprochait aux vins bio leur mauvais goût est révolue. Les exemples suivants venus d'Autriche et de Suisse montrent qu'il est possible d'associer plaisir de dégustation et qualité de vin exceptionnelle.

C'est le terroir qui fait le vin

La salle de dégustation offre une vue unique sur les meilleurs sites du domaine viticole Hirsch situé dans la région du Kamptal, en Basse-Autriche: Lamm, Gaisberg, Grub, Renner et Heiligenstein. Clairvoyance, esprit pionnier et fort

attachement aux sols des vignobles: telles sont les valeurs qui caractérisent le travail de la famille Hirsch.

Josef Hirsch, le père, a posé la première pierre en 1979 en optant pour l'utilisation exclusive de compost biologique de chèvres et de buffles d'Asie – une véritable première dans le secteur. Depuis des décennies, père et fils suivent un même credo: travailler avec la nature, jamais contre elle. «C'est l'expression du terroir qui détermine la qualité de nos vins et les rend uniques», déclare Johannes Hirsch, convaincu. «Pour que le caractère du terroir ressorte de manière claire et précise, il est impératif que les vignes soient parfaitement saines et que le sol soit intact.» La culture biodynamique permet une récolte plus précoce et détermine la légèreté et la jutosité de ces vins de terroirs.

Association de vignerons biodynamiques

En 2007, Johannes Hirsch, alors à la recherche de vins individuels, a fondé avec douze autres viticulteurs l'association biodynamique «Respekt». Le domaine viticole Hirsch est certifié selon les directives de cette association. Leur travail quotidien est axé sur la recherche d'une qualité optimale grâce à la biodynamie, le respect et la culture de la diversité biologique comme base de vignobles sains, le renforcement des vignes par le biais de préparations biodynamiques, et la fertilisation du compost visant à soutenir la structure du sol. De ces efforts naissent des vins naturels et captivants.



Johannes Hirsch, domaine viticole Hirsch

Domaine viticole Hirsch, Kammern, Kamptal (Basse-Autriche)

Production: 30 ha

100 pour cent de vin blanc, riesling, grüner veltliner
Environ 150'000 bouteilles par an

Taux d'exportation: 50 pour cent
Vigneron Falstaff 2011



Fred Loimer, domaine viticole Loimer

Une culture et des vins axés sur la qualité

Selon Fred Loimer, la recherche d'une plus grande individualité, et ainsi d'une qualité renforcée, a été la principale raison du passage du domaine viticole Loimer traditionnel à une viticulture biodynamique. «On peut toujours tout faire un peu mieux», déclare-t-il, convaincu. Il entend ainsi plus naturel, plus respectueux, plus authentique, plus pur.

Fondé sur les idées du consultant en biodynamie Dr Andrew C. Lorand, le passage à la méthode biodynamique s'est effectué progressivement à partir de 2003. Depuis 2006, tous ses vignobles sont cultivés selon une approche biologique stricte et en harmonie avec les richesses naturelles du sol, des plantes, de l'animal et de l'homme. Cette approche s'inspire notamment des idées du spécialiste des sciences naturelles et anthroposophe Rudolf Steiner. «Pour ce qui est du sol, nous n'achetons rien qui vient de l'extérieur. Nous fabriquons notamment notre engrais à partir de notre propre compost», explique Fred Loimer.

Membre fondateur de l'association viticole «Respekt», Fred Loimer partage un idéal qui exige une qualité suprême du vin lui-même, mais également de son mode de production.

Domaine viticole Loimer, Langenlois, Kamptal (Basse-Autriche)

Production: 70 ha

80 pour cent de vin blanc, essentiellement du riesling et du grüner veltliner, mais également du chardonnay, du pinot noir, du pinot blanc, du pinot gris, du muskateller, du traminer, du rotgipfler et du zweigelt. Les vins mousseux de qualité représentent 15 pour cent de la production

Environ 400'000 bouteilles par an

Taux d'exportation: 75 pour cent



La troisième génération de Rouvinez, entourée de ses moutons nez noirs: Frédéric, Véronique et Philippe (de gauche à droite)

Nez Noir – le premier vin bio des Domaines Rouvinez

La famille Rouvinez s'est lancée dans la viticulture écologique il y a quelques années. Nez Noir est le premier vin à porter le label «conversion bio». Le vin est un assemblage de merlot, de syrah et de gamaret. Il tient son nom des moutons nez noirs du Valais. Au printemps, les animaux du troupeau gambadent joyeusement dans les herbes qui séparent les rangs de vigne. La terre est ainsi parfaitement cultivée, dans une parfaite harmonie avec la nature.

Durabilité totale

La bouteille de bourgogne de 75 centilitres produite par Vetropack Suisse se caractérise par sa légèreté. Sa production nécessite peu de matériaux et d'énergie. Les courtes distances qui séparent St-Prex de l'usine d'embouteillage réduisent également les émissions de CO₂ pendant le transport et font du Nez Noir l'un des vins suisses les plus écologiques.

L'approche écologique de la famille Rouvinez est mise en œuvre dans l'ensemble du processus de production. Les bouteilles de vin sont vendues dans un carton léger, et l'énergie nécessaire à la fabrication du vin est produite directement par le système solaire installé sur le toit de la cave.

Récompenses pour le Nez Noir

- 2017** médaille d'or au Concours Mondial du Merlot
- 2017** médaille d'or au Concours de Bio Suisse; meilleur vin de sa catégorie
- 2018** médaille d'or au Concours Expovina
- 2019** médaille d'or au Concours Mondial du Merlot

SUCRÉ, SALÉ, VARIÉ

Pas de brunch dominical sans emballages en verre

Les journées d'automne froides et pluvieuses invitent à se retrouver le week-end en famille et entre amis autour d'un bon brunch. En plus des confitures et du miel, les tartinades et les jus de fruits sont également très appréciés. Les emballages en verre protègent parfaitement les délicieux aliments et gardent leur goût intact.

Comme son nom l'indique, le brunch – combinaison des mots «breakfast» et «lunch» – commence le matin et se prolonge jusqu'en début d'après-midi.

Utilisé en Angleterre dès le XIX^e siècle, ce terme désignait à l'époque un rassemblement social.

S'il a depuis perdu son aspect formel, le brunch est aujourd'hui toujours très apprécié. Pour beaucoup de familles, le brunch dominical est devenu un événement incontournable du week-end.

«Dis-moi ce
que tu manges, je te
dirai qui tu es.»

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826),
écrivain, juriste et gastronome

L'objectif est de passer un bon moment et de réjouir les papilles. Le pain frais, le beurre, les confitures et le miel sont les

aliments incontournables du brunch.

Les enfants raffolent quant à eux de la pâte à tartiner au chocolat. Confiture de myrtilles foncée ou marmelade d'oranges claire – les différentes saveurs apportent une touche de couleur sur la table. Les aliments colorés sont particulièrement mis en

valeur dans les différents emballages en verre. Les traditionnels bocaux standard exclusivement destinés aux étagères

Multipliez les délices dans des emballages variés

Pour la composition du repas, tous les mets sont permis.



ont aujourd'hui laissé la place à des verres de toutes dimensions spécialement conçus pour répondre aux besoins des clients. Les formes sont tout aussi variées que les contenus: rondes ou carrées, bombées, fines, grandes ou petites.

Des plats pour tous les goûts

Les fruits frais, une sélection de fromages variés, des plats

à base d'œufs de différentes formes ou encore des yaourts sont du plus bel effet sur la table. Le mot yaourt vient du turc et signifie «lait fermenté». Il est employé dans de nombreuses langues. Parallèlement au traditionnel yaourt au lait de vache, il existe également des variantes au lait de brebis ou de chèvre, ou encore sans lactose. Les yaourts à base de soja sont une alternative bienvenue pour les végétaliens.



Les yaourts garnis d'une couche de confiture au fond et à mélanger avant de déguster sont particulièrement bien mis en valeur dans des emballages en verre.

Tous les goûts sont satisfaits lors d'un brunch. On peut également proposer des plats chauds comme des saucisses ou du bacon. Le saumon fumé servi avec de l'aneth et de la mousse de raifort est un grand classique. Et pourquoi pas une tartinade de radis ou de l'houmous? Dans certains pays, la table bien garnie du brunch propose également une salade de poisson ou des anchois. Côté boissons, on sert volontiers du café, du cacao, du thé, mais aussi des jus de fruits et du mousseux.

«L'homme est ce qu'il mange.»

Ludwig Feuerbach (1804-1872),
philosophe

En forme pour la journée

Un muesli à base de flocons de céréales, de noix et de fruits est pour beaucoup la recette idéale pour bien démarrer la journée. L'emballage en verre garantit le stockage étanche à l'air et au sec des flocons, et prolonge ainsi leur durée de conservation. Pendant les mois d'automne et d'hiver, nous avons particulièrement besoin de vitamines. Les jus de fruits, et notamment les smoothies – pour lesquels le fruit entier et une partie de la peau sont utilisés – constituent une source intéressante de vitamines lorsque l'on n'a pas de fruit frais sous la main.



Du miel, par respect pour la nature

En plus des offrandes aux dieux, les Égyptiens utilisaient le miel comme remède. Le miel contient beaucoup d'antioxydants précieux, tels que des phénols, des enzymes et des substances végétales. Cette association peut avoir des effets positifs sur la santé du cœur et faire baisser la tension artérielle. De même, les propriétés antibactériennes et anti-inflammatoires du miel favorisent la cicatrisation des plaies.

Pour un pot de miel de 500 grammes, une ruche doit effectuer 40'000 vols. Les abeilles parcourent ainsi une distance de 120'000 km. Autrement dit: pour 500 grammes de miel, chaque abeille devra faire trois fois le tour de la terre.

Les abeilles jouent un rôle très important dans notre écosystème. En tant que pollinisateurs, elles contribuent dans une très large mesure à la préservation et la reproduction du monde végétal. La pollinisation est une étape préalable indispensable à la fécondation et à la formation ultérieure de graines. Les abeilles mellifères font partie des plus importants pollinisateurs au monde. La «disparition des abeilles» désigne les pertes massives d'abeilles constatées depuis le début du millénaire. Dans certaines régions du monde, les abeilles ont complètement disparu à la suite de catastrophes environnementales. La pollinisation y est assurée par l'homme, ce qui entraîne un investissement élevé.



Sondage d'opinion auprès des collaborateurs du groupe

Du 28 mai au 18 juin 2019, Vetropack a réalisé pour la première fois un sondage d'opinion auprès de l'ensemble des collaborateurs du groupe.



Au total, 2590 collaborateurs, soit 76 pour cent, ont participé au sondage en donnant leur avis et en remplissant le questionnaire électronique. Pour le CEO Johann Reiter, ce fort taux de participation témoigne du souhait de façonner ensemble l'avenir de l'entreprise.

Le sondage a depuis été évalué par la société de recherche et de conseil Great Place to Work® et les résultats ont été communiqués aux collaborateurs. L'équipe de direction de Vetropack travaille sur des propositions visant à définir comment et dans quels domaines l'entreprise peut s'améliorer.

INVESTISSEMENTS

Vetropack Italia: mesures d'optimisation pendant l'exploitation

À Boffalora sopra Ticino, en Italie, une nouvelle verrerie moderne qui remplacera l'actuelle usine de Trezzano est en cours de construction. De nombreuses mesures d'optimisation menées dans l'usine actuelle garantissent aux clients une production irréprochable jusqu'à la fermeture de l'usine.



Parallèlement au premier projet de création sur un site vierge mené par Vetropack, l'usine de Trezzano sul Naviglio a mis en œuvre diverses mesures d'optimisation des capacités, de la qualité et de la sécurité. L'objectif est de continuer à livrer les clients de manière efficace et à garantir une qualité optimale des produits jusqu'à la fermeture de l'usine.

Extension des capacités et sécurité au travail renforcée

Cet été, pendant un arrêt de l'exploitation, deux lignes de production ont été transformées dans la zone froide et une station de soufflage 8 a été remplacée par une station de soufflage 10. D'importants travaux de maintenance ont été réalisés sur toutes les autres lignes, contribuant ainsi à l'optimisation de la qualité et de la performance.

La réparation réussie du bassin de travail permet une amélioration significative de la qualité des produits (pierres et inclusions) et de la durée de vie de l'important bassin de fusion de couleur. Dans le même temps, les équipements d'exploitation remis en état et la technique de contrôle et d'emballage optimisée devraient générer une augmentation de la production de plus de 20 tonnes par jour (net).

Des mesures de maintenance et d'optimisation ont été mises en œuvre dans la zone chaude et dans la zone froide. En plus de la machine de production, un nouveau four de cuisson et les équipements correspondants de transport vers la zone chaude ont été installés. La ligne de transport vers la zone froide a été optimisée ou remplacée sur une ligne du bassin à verre de couleur et blanc, et deux nouveaux palettiseurs ont été installés. Les lignes ont également été disposées conformément à la configuration standard de Vetropack. Vetropack Italia est ainsi en mesure d'atteindre les objectifs fixés en matière de qualité des produits et de sécurité au travail, tout en augmentant sa capacité annuelle de dix pour cent.

Le redémarrage du bassin de fusion pour la production de verre blanc a été un grand moment. Sergio Antoci, directeur de Vetropack Italia, a exprimé son enthousiasme lorsque le verre a de nouveau pu s'écouler dans le creuset, marquant ainsi la dernière étape du projet (photo). Il est convaincu que les enseignements des derniers mois pourront également être mis en application de manière rentable dans la nouvelle usine de Boffalora sopra Ticino.



© Daniel Willinger Photographie

ÉVÉNEMENT BLOGUEURS

Découverte du verre avec les cinq sens

Dans le cadre de Friends of Glass, Vetropack a organisé en octobre le premier événement blogueurs du groupe. Les blogueuses et blogueurs venus de tous les pays européens de Vetropack ont été conviés à explorer ensemble l'univers des emballages en verre.

La plateforme d'action Friends of Glass a été créée en 2008 par la FEVE (Fédération Européenne du Verre d'Emballage). Friends of Glass rassemble une communauté de personnes venues de différents pays d'Europe et au-delà, toutes convaincues que les avantages écologiques et économiques du verre en font le matériau d'emballage idéal. Les pays Vetropack européens font partie de la famille de Friends of Glass grâce à leur adhésion à la FEVE.

En collaboration avec Friends of Glass, Vetropack a organisé cet automne le premier événement blogueurs du groupe. Les pays Vetropack invités étaient l'Autriche, la Tchéquie, la Slovaquie, la Croatie, l'Italie et la Suisse. Des blogueuses et blogueurs axés sur les thèmes de la durabilité, de l'alimentation, de la famille et du bien-être ont été invités. La campagne de sensibilisation permet aux blogueurs de communiquer, par le biais des réseaux sociaux, les avantages du verre dans le monde entier. La portée de ce mode de diffusion est nettement supérieure à celle des médias analogiques.

Voir, entendre, goûter, sentir, toucher

Les invités ont découvert ensemble la grande diversité du verre. À partir de cinq situations, de la caractéristique

«pur/naturel» à «de qualité élevée/esthétique» et «innovant», en passant par «respectueux de l'environnement/recyclable» et «inerte/sain», toutes les facettes du matériau d'emballage fascinant qu'est le verre ont été abordées. Au cours de leur voyage sensoriel, les invités ont pu toucher, sentir, goûter, écouter et voir le verre, et découvrir le charme de ses univers variés.

Le coup d'envoi du roadshow a été donné par l'Autriche. Les photos de cette page illustrent l'événement organisé par Vetropack Austria. Au-dessus des toits de Vienne, les blogueurs ont pu découvrir l'univers fascinant du verre. Les posts diffusés dans toute l'Europe témoignent du succès du premier événement blogueurs du groupe.





CONSCIENCE ÉCOLOGIQUE

Premières centrales solaires dans l'usine Vetropack Straža

Vetropack applique les principes de durabilité. Parallèlement à la fabrication d'emballages en verre totalement respectueux de l'environnement, toutes les usines s'efforcent de réduire au minimum leur impact sur l'environnement. La dernière contribution est apportée par Vetropack Straža, avec la mise en service en septembre de deux centrales solaires.

Vetropack applique des mesures de protection de l'environnement depuis de nombreuses années. Ces dernières incluent des projets d'économie d'énergie, et depuis peu l'utilisation d'énergies renouvelables. La dernière activité dans ce domaine est menée par Vetropack Croatie à Hum na Sutli. L'année dernière, le ministère de l'environnement et de l'énergie a alloué à Vetropack Straža une subvention pour le cofinancement (fonds de l'UE) de projets en lien avec l'efficacité énergétique et l'installation de sources d'énergie renouvelables.

Parmi tous les projets mis en œuvre, le plus intéressant est la construction de deux systèmes photovoltaïques d'une puissance totale de 828 kW. 3400 panneaux et 23 onduleurs ont été mis en place sur le toit de l'entrepôt de produits finis, sur une surface totale de 5565 mètres carrés. Les travaux d'installation ont duré quatre mois. Les deux centrales solaires ont été mises en service le 19 septembre. La production annuelle d'électricité prévue s'élève à 1 GWh. L'électricité produite est uniquement utilisée à l'intérieur de l'usine. Elle est destinée à entraîner le compresseur en vue de la production d'air comprimé.

Mario Berc (directeur technique adjoint) et son équipe sont responsables de la bonne réalisation de ce projet. «La mise en service des deux centrales solaires – une première

dans l'histoire de Vetropack Straža – constitue une performance particulière pour notre équipe technique. Il s'agit en effet d'un projet entièrement nouveau pour nous. Je pense que ce n'est là qu'un début et que les énergies renouvelables feront dans un proche avenir partie intégrante de tout le groupe Vetropack.»

Parallèlement à l'installation des centrales solaires, six autres mesures de réduction de la consommation énergétique seront mises en œuvre à Straža d'ici la fin de l'année. Ces mesures généreront des économies d'énergie de 3,6 GWh et une réduction des émissions de CO₂ de 861 tonnes par an.

Toits de halls écologiques à Pöchlarn

Une installation photovoltaïque de 17'500 mètres carrés a été installée à l'été 2017 sur les toits des halls de production de Pöchlarn. L'installation produit chaque année environ 2800 MWh d'électricité. Cette électricité entièrement neutre en CO₂ couvre le besoin annuel de 700 foyers.

Les surfaces de toiture sont louées par Vetropack à l'entreprise HHB Energie GmbH, laquelle loue des surfaces de toiture à des entreprises autrichiennes. HHB Energie GmbH exploite sur les toits normalement inutilisés les installations photovoltaïques sur toiture qu'elle développe en interne.



ÉDITION SPÉCIALE

Conception d'étiquettes créatives

Pour fêter les 60 ans du mélange d'épices Vegeta mondialement connu, l'entreprise croate Podravka a lancé le concours «Vegeta – 100 pour cent original, 100 pour cent à moi», invitant les consommateurs à soumettre, à l'aide d'une application, des propositions de maquette pour l'étiquette anniversaire. Plus de 32'000 idées ont été reçues.



Vegeta a été lancé sur le marché en 1959. Le condiment en poudre de couleur jaune est un mélange à base de sel contenant différentes épices. Cet assaisonnement est conditionné dans des pots en verre blanc de 475 ml, fabriqués dans l'usine Vetropack Straža. Actuellement vendu dans plus de 60 pays, le mélange d'épices Vegeta permet de relever les préparations comme la viande, les soupes et les sauces. Il réveille des souvenirs d'enfance chez de nombreux Croates, parmi lesquels le célèbre chanteur et auteur-compositeur Petar Grašo: «Du fait de mes diverses obligations,

je n'ai malheureusement plus le temps de cuisiner. Mais quand j'en ai l'occasion, j'utilise volontiers Vegeta, car cet assaisonnement me rappelle à chaque fois les saveurs de mon enfance.»

Dans le cadre d'un concours organisé pour les 60 ans de ce condiment devenu un classique de la cuisine, les clientes et clients ont été invités à imaginer des étiquettes anniversaire et à soumettre leurs propositions. Pour Krunoslav Bešvir, directeur de l'unité opérationnelle culinaire de Podravka, le 60^e anniversaire est l'occasion idéale de renouveler un peu l'image du produit. «De la même façon que Vegeta encourage la créativité en cuisine, nous souhaitons que nos clients apportent leur propre créativité dans l'élaboration des étiquettes.» La participa-

tion a été impressionnante: 32'000 idées ont été envoyées. Les propositions sont venues de Croatie et de l'étranger – certaines provenaient même des États-Unis et d'Australie.

Les 60 gagnantes et gagnants ont été désignés à Split. Leurs propositions de conception pour les étiquettes sleeves ont été imprimées numériquement. Les bocaux anniversaire seront disponibles à partir d'octobre 2019 dans les supermarchés de Croatie, de Serbie, de Bosnie-Herzégovine, de Macédoine du Nord et du Monténégro.



SALONS

Vif intérêt pour les emballages en verre

Cet été, Vetropack Gostomel a présenté sa gamme de bocaux variés dans le cadre de salons professionnels nationaux et internationaux. Les aliments et les boissons sont de plus en plus souvent conditionnés dans du verre. Cette tendance a suscité un vif intérêt parmi les visiteurs.

Deux grandes manifestations de l'industrie du verre ont eu lieu en Ukraine au mois de juin: le salon Kyiv Wine 2019 et le 7^e forum international des brasseurs et des gastronomes de Lviv. Vetropack Gostomel a participé aux deux salons et a mis en avant les avantages des emballages en verre.

Le Kyiv Wine 2019, festival du vin et de la gastronomie très prisé en Ukraine et en Europe de l'Est, s'est tenu début juin à Kiev. Pendant les deux jours du salon, les 10'000 visiteurs ont pu découvrir près de 500 sortes de vin venues du monde entier.

Vetropack Gostomel a assumé sa responsabilité écologique. En collaboration avec Zero Waste Alliance Ukraine, toutes les bouteilles en verre vides du salon ont été collectées et recyclées dans l'usine Vetropack.

Kyiv Wine 2019



7^e forum international des brasseries

Le 7^e forum international des brasseurs et des gastronomes de Lviv, en Ukraine, s'est également déroulé en juin. Vetropack Gostomel était l'unique fabricant de récipients en verre présent au salon.

Le potentiel de la brasserie et des bières artisanales est particulièrement élevé en Ukraine. L'équipe des ventes



de Vetropack Gostomel a présenté au public intéressé sa large gamme de bouteilles en verre de qualité supérieure destinées à des bières raffinées, et a pu nouer des contacts directs avec les brasseries artisanales locales. La hausse des ventes des bières artisanales va permettre à Vetropack de conserver sa position de leader dans le segment des emballages en verre.

Riga Food 2019



Le plus grand salon de l'industrie alimentaire balte s'est tenu début septembre à Riga, capitale de la Lettonie. Vetropack Gostomel, qui est notamment responsable des pays de la région de la mer Baltique, participait au salon pour la cinquième fois. Depuis plus de vingt ans, Riga Food constitue un point d'attraction pour les principaux représentants de l'industrie alimentaire, et présente chaque année les derniers développements et innovations de la branche. Cette année, la manifestation a accueilli 720 entreprises venues

de 35 pays. Unique fabricant de récipients en verre présent au salon, Vetropack Gostomel a été remarqué par l'industrie locale des boissons et de l'alimentation, mais a également rencontré un très grand succès auprès des visiteurs des pays de la CEI.

«Riga Food est pour cette région une manifestation de grande ampleur et de grande qualité, qui présente aux visiteurs des entreprises et des marques véritablement dignes de confiance. Le salon est par ailleurs propice aux rencontres directes avec nos actuels clients et partenaires», résume Viktor Zavadskyy, Export Sales Manager de Vetropack Gostomel.

ÉVÉNEMENTS

Venez nous rencontrer sur nos stands

En novembre, le groupe Vetropack sera représenté avec un grand stand au salon professionnel BrauBeviale de Nuremberg et au salon SIMEI de Milan. Venez-nous rendre visite! Nous nous ferons un plaisir de vous présenter notre vaste gamme de produits.

BrauBeviale2019

BrauBeviale 2019: du 12 au 14 novembre

Du 12 au 14 novembre 2019, l'industrie internationale des boissons se réunit à nouveau à Nuremberg. La BrauBeviale est l'un des plus grands salons européens consacrés à la production et à la commercialisation de bière et de boissons sans alcool. Avec plus de 40'000 visiteurs professionnels, la BrauBeviale de l'année dernière a été le plus important salon consacré aux biens d'équipement destinés à l'ensemble de la chaîne de processus de la fabrication des boissons.

Venez découvrir notre large gamme d'emballages et retrouvez-nous dans **le hall 4A, stand 319**.



SIMEI 2019: du 19 au 22 novembre

Le salon SIMEI dédié aux technologies du vin aura lieu du 19 au 22 novembre 2019 au Parc des expositions de Milan, à Rho. Cette année, le SIMEI se renouvelle en profondeur afin de devenir un salon global et complet consacré à la technologie, aux produits et aux accessoires du secteur viticole. L'ouverture aux groupes de produits proches du vin tels que l'huile, la bière et les spiritueux marque un tournant dans la longue tradition du SIMEI.

Sur son **stand D11E12 dans le hall 15**, le groupe Vetropack présentera une large gamme de bouteilles en verre destinées aux vins, qui s'étend de divers modèles standard aux modèles personnalisés de ses différentes filiales.



COULEURS VARIÉES

Boissons désaltérantes à base d'eau curative

L'eau curative de la fontaine du château de Thalheim ne se boit pas seulement pure. Elle est également utilisée pour le brassage de la bière et la production de limonades. Vetropack Austria fabrique des bouteilles en verre blanc, vert et brun pour l'entreprise Thalheimer Heilwasser GmbH.

La bouteille en verre brun de 0,33 litre destinée à la bière Thalheimer offre une protection optimale contre la lumière. Un relief en verre représentant le logo de l'entreprise orne l'arrière du col de la bouteille. En plus de son aspect visuel, ce relief sert à l'alignement de la bouteille lors du remplissage et de l'étiquetage. Le vert – couleur de la Styrie – domine sur les étiquettes apposées sur l'avant, l'arrière et le col de la bouteille.

Les différentes saveurs des limonades Thalheimer sont également affinées avec l'eau curative fortement minéralisée. Les bouteilles de 0,33 litre en verre blanc, vert et brun sont fabriquées par Vetropack Austria. La forme de la bouteille se caractérise par un corps long et des épaules prononcées. Pour l'eau curative utilisée depuis l'époque des Celtes, on utilise la même bouteille en verre blanc que pour les limonades, avec une petite particularité cependant: une bouteille de 0,75 litre est proposée en plus du format de 0,33 litre.

SCINTILLEMENT

Diamants précieux

La célèbre marque ukrainienne de spiritueux Khortytsa a retravaillé la présentation de sa vodka haut de gamme. Les bouteilles de 700 ml produites dans l'usine Vetropack de Gostomel sont désormais ornées de diamants.

La vodka de la marque Khortytsa a modifié son design. La forme initiale de la bouteille a été retravaillée et répond désormais à ce souhait des clients. Le design élégant de la bouteille en verre blanc a été conservé. La nouveauté réside dans la gravure en forme de losange, une évocation du diamant qui s'étend sur tout le corps de la bouteille. La finition se prolonge dans le logo couleur or et dans la signature. L'ensemble est complété par une fermeture à vis, également couleur or.

La recette de cette vodka et le savoir-faire technologique qui l'entoure la rendent totalement unique. Ce spiritueux doit son succès à l'alcool de blé («wheat tear») qu'il contient et à l'utilisation d'eau pure. La vodka séduit par sa fraîcheur, sa clarté cristalline et la douceur de son goût.

Vous êtes à la recherche d'un emballage en verre pour des aliments ou des boissons? Plus de 900 articles sont proposés dans notre catalogue en ligne. Ouvrez simplement ce code QR!





EXCELLENT

Caractère fort

L'Azienda Agricola Quintarelli est l'une des meilleures entreprises vinicoles d'Italie. L'Amarone est conditionné dans une bouteille de 1500 ml produite dans l'usine Vetropack Trezzano sul Naviglio.

La bouteille cuvée de 1,3 kilogramme présente un corps longiligne qui se prolonge jusqu'à un épaulement et un col solides. Ce dernier est orné d'une finition en liège. En dépit de sa forme simple, la bouteille diffuse à la fois élégance et force de caractère. L'étiquette manuscrite souligne le caractère unique du produit.

Grand expert en vins de la région d'Amarone, Giuseppe Quintarelli reste bien après sa mort une source d'inspiration pour les producteurs de vins. Afin de conserver leur caractère particulier, les vins ne contiennent aucun additif et ne sont pas filtrés. Le travail artisanal et le souci du détail garantissent l'excellente qualité de ce vin traditionnel.

BOISSONS VARIÉES

Beauté sobre

Vetropack Kyjov produit les nouvelles bouteilles de soda de 0,33 litre destinées aux célèbres limonades Bohemscas. Leur forme sobre est à l'image des ingrédients naturels de ces boissons.

La bouteille en verre blanc se caractérise par sa forme simple et pure. La part de verre usagé dans la production est de 50 pour cent, ce qui permet une nette réduction des émissions de CO₂. Cet aspect écologique convient parfaitement aux produits Bohemscas, exclusivement fabriqués à partir d'ingrédients naturels et locaux. Les produits bruts utilisés sont mentionnés sur l'étiquette. Avec sa fermeture à vis pratique, cette boisson rafraîchissante est idéale pour le quotidien et les loisirs.

Le cola, la limonade et l'eau tonique ne contiennent ni additifs, ni conservateurs, ni colorants artificiels. Adaptées aux végétaliens mais également à toutes les personnes intolérantes au gluten, ces boissons conviennent aussi bien aux adultes qu'aux enfants. Elles sont l'expression de la vie moderne, avec une petite pointe de nostalgie.

**ROYAL**

Genièvre rafraîchissant

La boisson King's Bridge™ très appréciée en Ukraine revêt de nouveaux atours. Depuis cette année, cette boisson mélangée à base de gin et peu alcoolisée est également proposée dans une bouteille en verre blanc de 0,33 ml fabriquée par l'usine Vetropack de Gostomel.

Cette année, le fabricant ukrainien King's Bridge™ a contrôlé sa gamme de produits et a effectué quelques modifications. La boisson mélangée à base de gin était jusqu'ici uniquement disponible en canettes. Un accord portant sur la fabrication de bouteilles en verre blanc de 0,33 ml a été conclu avec l'usine Vetropack Gostomel. L'élégante bouteille à long col, dont la légèreté est mise en valeur par l'étiquette transparente, se marie parfaitement avec le style de vie urbain. Elle est fermée par capsule couronne pivotante «twist-off».

Les trois saveurs sont complétées par le gin King's Bridge spécialement produit pour cette marque. Les consommateurs apprécient cette boisson gazeuse peu alcoolisée au goût incomparable et rafraîchissant, et à l'arôme prononcé de genièvre caractéristique du gin.

INTENSE

Expression de plaisir

Vetropack Italia produit cette nouvelle bouteille cuvée de 0,75 litre pour l'entreprise familiale Recchia. Le design de la bouteille a été conçu par Vetropack Italia en collaboration avec Recchia et Euroglass. Son élégance convient idéalement à ce vin rouge charpenté qu'est le Valpolicella Classico.

La couleur cuvée, la finition liège et le long col, dont les lignes galbées se prolongent jusqu'aux épaules et au corps, confèrent à la bouteille de 750 ml un aspect très raffiné. La forme élégante est enrichie de gravures: le nom Recchia orne l'embouchure et le fond de la bouteille, et le logo de l'entreprise est apposé sur l'épaule.

À quelques kilomètres seulement de Vérone, la famille Recchia produit ses vins depuis plus de cent ans. Le Valpolicella Classico, le Valpolicella Superiore, le Valpolicella Ripasso Amarone et le Recioto della Valpolicella sont produits sur les 90 hectares du vignoble. Cette année, le travail mené par le domaine viticole Recchia a été récompensé par le premier prix de la 67^e édition du Recioto Palio.





PUISSANT

Rafrâchissement complet

La société Badel 1862 basée à Zagreb est le plus grand et le plus ancien producteur de vin et de spiritueux de Croatie. Elle a récemment entièrement modernisé deux de ses marques – Vigor Vodka et Sax Gin. Les nouvelles bouteilles sont produites par Vetropack Straža.

Vigor Vodka et Sax Gin ont subi un lifting complet. Leurs composants ont ainsi été modifiés. Afin de bien comprendre les besoins du marché, des barmen et des mixologues professionnels ont été consultés. Parallèlement, les bouteilles ont été retravaillées et adaptées aux tendances globales.

De la forme à l'étiquette en passant par la fermeture, le design des bouteilles est particulièrement réussi. Les bouteilles de vodka et de gin sont produites en verre blanc et dans deux formats: 700 et 1000 ml. La bouteille de gin se caractérise par une forme carrée et massive. Les spécialistes de l'usine Vetropack de Straža ont consacré beaucoup de temps aux travaux de réalisation et aux tests. Les étiquettes transparentes («no label look») nécessitent une bouteille en verre parfaite.

Les nouveaux produits sont le résultat de mesures d'optimisation soigneusement réfléchies visant à proposer au marché des produits attractifs et modernes d'excellente qualité. Depuis plus de 28 ans, Vigor Vodka est la marque préférée des consommateurs croates. Pour la production, la distillation et la filtration sur glace, Badel 1862 applique des normes internationales reconnues. Parallèlement à la Vigor Vodka Original, deux nouvelles saveurs sont désormais proposées sur le marché: Vigor Citrus et Vigor Wild Berry, deux vodkas fruitées sans sucres ajoutés, qui répondent au souhait d'aliments naturels.



Sur demande, nous développons et produisons vos emballages en verre personnalisés et parfaitement aboutis: colorés ou raffinés – c'est vous qui choisissez.



HONNEUR À LA MUSIQUE

Au bon voisinage

Vetropack fait partie de la ville de Bülach depuis plus d'un siècle. Accepter de parrainer la nouvelle salle de concert de l'école de musique Zürcher Unterland était par conséquent une évidence pour l'entreprise. En septembre, un concert du groupe GlasBlasSing a marqué l'inauguration du Vetropack Hall.

Un nouveau quartier appelé «Im Guss» a vu le jour à proximité immédiate du site Vetropack de Bülach, sur la zone de l'ancienne fonderie. Les premiers locataires y ont emménagé en septembre. Ce nouveau quartier abrite également les locaux de l'école de musique Zürcher Unterland. En plus des salles de cours, le bâtiment dispose d'une salle de concert pouvant accueillir jusqu'à 200 amateurs de musique. Le nouveau Vetropack Hall symbolise le lien de Vetropack avec Bülach et ses nouveaux voisins.

Inauguration

Vetropack fait partie de la ville de Bülach depuis plus d'un siècle. De nombreux collaborateurs y vivent et y ont même suivi leur formation. Vetropack se considère comme un membre mais aussi comme un voisin de Bülach. L'entreprise n'a par conséquent pas hésité longtemps lorsque le conseil d'administration de l'école de musique lui a demandé de

parrainer la nouvelle salle de concert. Le nouveau Vetropack Hall rend visible et perceptible cette bonne relation de voisinage. Visible par le nom, perceptible par la musique.

L'avant-dernier week-end de septembre, l'école de musique a ouvert ses portes, invitant les habitants intéressés à découvrir et à célébrer ensemble les nouveaux locaux. Le soir, le Vetropack Hall a été inauguré en présence de Claude R. Cornaz, président du conseil d'administration, et de Johann Reiter, CEO. Johann Reiter a remis à Urban Frey, le directeur de l'école, un diapason en verre symbolisant les très nombreux concerts et événements qui auront lieu dans la nouvelle salle de concert dans les années à venir. «Je me réjouis par avance du vaste répertoire musical qui nous sera proposé dans l'avenir. Le Vetropack Hall de l'école de musique Zürcher Unterland sera un lieu d'accueil pour les enseignants, les élèves musiciens, les musiciens locaux, de grands artistes et un public venu d'ici et ailleurs», a déclaré Johann Reiter en guise de conclusion.

Après la découpe du ruban, le groupe de musique allemand GlasBlasSing a conquis le public avec ses bouteilles musicales, dans une salle comble.





PATRIMOINE CULTUREL MONDIAL DE L'UNESCO

Les collines du Prosecco obtiennent le titre

La région d'origine du Prosecco, vin mousseux italien, fait désormais partie du patrimoine culturel mondial de l'UNESCO.

Le paysage de la région de la Vénétie, en Italie, se caractérise par des collines, des forêts, de petits villages et des terres agricoles. Pendant des siècles, ce terrain accidenté a été façonné et adapté par les êtres humains. Les soi-disant ciglioni se composent de rangées de vignes plantées parallèlement et perpendiculairement aux pentes. Ce paysage en damier est typique des collines du Prosecco.

L'UNESCO accorde le titre de patrimoine culturel mondial à des sites qui, en raison de leur caractère exceptionnel et de leur authenticité, sont d'une importance universelle. L'Italie a posé une candidature afin que les collines du Prosecco obtiennent ce titre. Le comité a examiné cette demande et, lors de la séance qui s'est tenue cet été, a inscrit les collines de Conegliano et Valdobbiadene sur la liste du patrimoine mondial particulièrement remarquable méritant d'être conservé. Sur ces collines sont cultivés les raisins servant à la production du célèbre Prosecco. Ainsi, c'est un processus long de dix ans qui s'est soldé par un succès.

L'Italie en tête de liste

Avec cette nouvelle distinction, l'Italie compte désormais 55 inscriptions sur la liste du patrimoine culturel mondial – plus que n'importe quel autre pays du monde. Parmi ces sites, on trouve trois autres régions marquées à travers le temps par la viticulture: les collines de Langhe-Roero et Monferrato dans le Piémont, la vallée de l'Orcia en Toscane ainsi que la viticulture de l'île de Pantelleria.



**Adresses points de vente****Suisse**

Téléphone +41 44 863 34 34
Fax +41 44 863 34 45
marketing.ch@vetropack.com

Autriche

Téléphone +43 2757 7541
Fax +43 2757 7541 202
marketing.at@vetropack.com

République tchèque

Téléphone +420 518 733 111
Fax +420 518 612 519
marketing.cz@vetropack.com

Slovaquie

Téléphone +421 32 6557 111
Fax +421 32 6589 901
marketing.sk@vetropack.com

**Croatie, Slovénie,
Bosnie-Herzégovine,
Serbie, Monténégro,
Macédoine du Nord, Kosovo**

Téléphone +385 49 326 326
Fax +385 49 341 154
prodaja@vetropack.com

Ukraine

Téléphone +380 4439 241 00
Fax +380 4597 311 35
sales.ua@vetropack.com

Italie

Téléphone +39 02 458771
Fax +39 02 4587714
sales.it@vetropack.com

Autres pays d'Europe de l'Ouest

Téléphone +43 7583 5361
Fax +43 7583 5361 225
export.west-europe@vetropack.com

Autres pays d'Europe de l'Est

Téléphone +420 518 733 341
Fax +420 518 612 519
export.cz@vetropack.com