

CIBICAMICI

a ricreazione



I Dati



Il Progetto



Collaborazioni



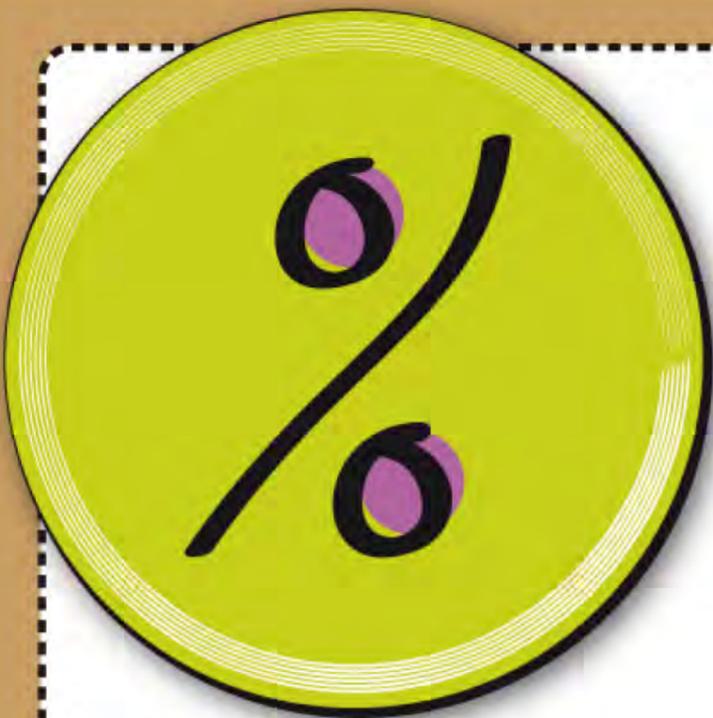
La Merenda



Il Porta Merenda



Comunicazione



I Dati

Da uno studio effettuato su un campione di **2238** bambini italiani di eta' compresa fra **6** e **14** anni, è emerso che:

il **40%** di essi è in **sovrappeso**

l'**11%** di essi soffre di **obesità** con

il **70%** di rischio di rimanere obeso anche da **adulto**

LE CAUSE?

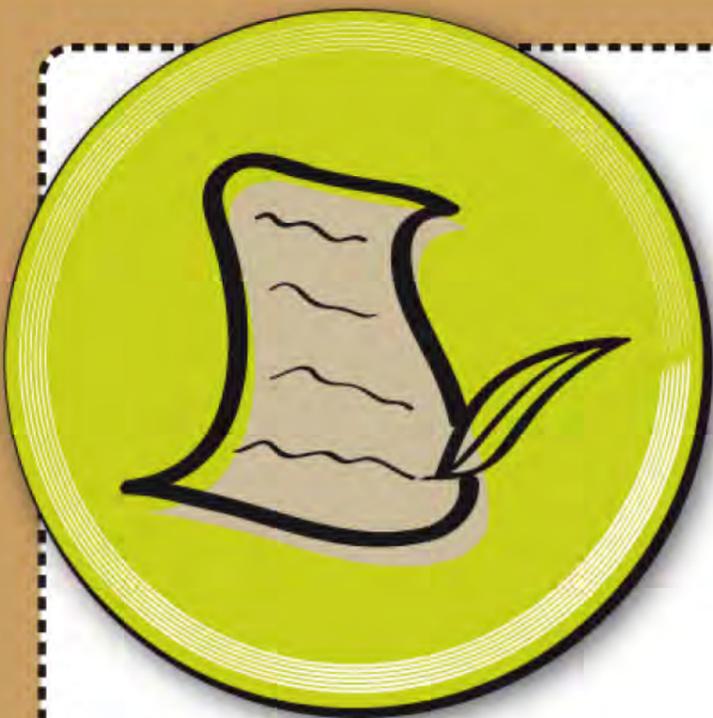
il **60%** dei bambini mangia regolarmente **merendine industriali**

il **48%** assume quotidianamente **bevande zuccherate e gassate**

il **23%** **non** consuma quotidianamente **frutta e verdura**

*(Fonte: Indagine statistica - Settembre 2012
Osservatorio Nutrizionale Grana Padano)*

L'obesità, però, è solo il più grave dei disturbi che possono scaturire da una dieta squilibrata; infatti non tutti sanno che le sempre più comuni **intolleranze e allergie alimentari** hanno la stessa origine. La **manipolazione industriale** dei cibi, la **lunga conservazione** e l'**eccessivo consumo di carni rosse e cereali raffinati** sta determinando il sensibile aumento di patologie del sistema immunitario, specialmente nei bambini



Il Progetto

Questo progetto si propone di educare i bambini all'adozione di **corrette abitudini alimentari**, in modo da stimolare sin dall'infanzia una **coscienza alimentare autonoma** ed orientare a **scelte future nutrizionalmente salutari**

L'obiettivo è quindi fornire un **servizio** di merenda sana e biologica, in collaborazione con aziende agricole del territorio, alle **scuole elementari**, orientando perciò il lavoro su un **target** di bambini di età compresa tra i **6** e i **10 anni**

Parallelamente è necessario informare le mamme sui **rischi** che si corrono continuando ad acquistare unicamente prodotti provenienti dall'**industria alimentare** e incoraggiare il consumo di quelli provenienti dall'**agricoltura biologica locale** a km 0. La loro salute e quella dei loro bambini ne trarrebbero un grande beneficio in termini di **buona digeribilità**, **facile assorbimento intestinale** ed **immagazzinamento di energia** pronta all'uso



Collaborazioni

Per rendere disponibili e facilmente reperibili i prodotti biologici alle scuole elementari che risponderanno all'iniziativa, sarà utile instaurare una collaborazione con **aziende agricole locali**, anche per consentire ai genitori di conoscere in prima persona la provenienza e i produttori dei cibi che mangeranno i loro figli

In secondo luogo è indispensabile prendere contatti con un **nutrizionista** che arricchisca la progettazione con informazioni concrete in merito agli alimenti nutrizionalmente più indicati per una **dieta genuina** in età infantile, d'aiuto nella realizzazione di **menù** studiati per **varietà** e **stagionalità** dei prodotti



Collaborazioni

AGRI SERVICE

Agri Service è una **realtà agricola** che può contare sulla collaborazione di diverse fattorie locali le quali assicurano al consumatore prodotti alimentari genuini e sicuri, disponibili in **vendita diretta** nei negozi Agri Service situati tra le province di Teramo e Ascoli Piceno. Questa iniziativa rappresenta un punto d'incontro tra il consumatore ed il mondo agricolo, in un territorio dove ogni anno **chiudono** circa cento **aziende** del settore a causa delle spese sempre più alte a dispetto dei ridotti guadagni. A tutto ciò va aggiunta la scelta della Comunità Europea di dare un contributo economico a chi lascia un terreno incolto. Cresce quindi il rischio di essere **dipendenti**, anche in **campo alimentare**, da altri paesi, spesso lontani da noi, a discapito della **freschezza** e della **genuinità** di ciò che mangiamo.

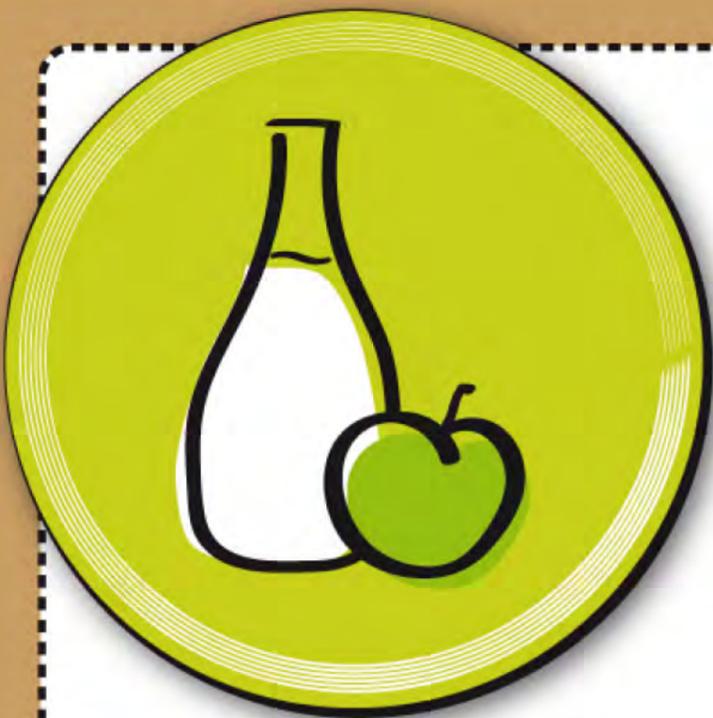
Per conoscere dal vivo questa realtà e capire perchè sia così importante incentivare l'agricoltura locale, i cui prodotti sono spesso più costosi di quelli industriali, ho visitato una delle aziende che collaborano con Agri Service, quella che si occupa dell'allevamento di vitelli, mucche, maiali, capre, conigli, tacchini e galline. Gli animali vengono **alimentati** con una farina di **orzo, mais e favino nero**, tutti cereali coltivati con l'impiego di letame, **senza uso di diserbanti**; in questo modo però aumenta la crescita di piante infestanti che entrano in competizione con le piante destinate al mangime, le quali **fruttano meno**, arrivando a produrre fino a **tre volte** meno. Questa sequenza di eventi spiega i costi piuttosto elevati degli alimenti biologici, che riescono comunque a mantenersi bassi grazie alla riduzione dei passaggi produttore-consumatore con la **vendita diretta**.

NUTRIZIONISTA - DOTT.SSA MERCURI



Collaborazioni

Il compito del nutrizionista è più decisamente più semplice se c'è da prendere in esame il caso specifico di un bambino di cui si conoscono peso, altezza, tendenza a ingrassare o dimagrire ed eventuali intolleranze alimentari. Se, come da me richiesto, il **campione** da analizzare sono dei **bambini** di età compresa **tra i 6 e i 10 anni**, di cui non sappiamo nulla riguardo a corporatura e abitudini alimentari, è difficile poter prescrivere una dieta esatta ma possiamo individuare le **linee generali** del **mangiare bene** infantile, incentrandoci su **cosa** vada **evitato** e su quali tipi di alimenti invece dovrebbe soffermarsi la nostra attenzione, tenendo conto che comunque il trend degli ultimi anni vede i **bambini** di quell'età sempre più **a rischio di obesità**.



La Merenda

SEMPLICI REGOLE, PER UNO SPUNTINO SANO

la frutta è l'ideale per uno spuntino
contiene sia fruttosio che fibre



ridurre il consumo di **succhi di frutta**
nella lavorazione perdono le fibre
mantenendo lo zucchero, il fruttosio



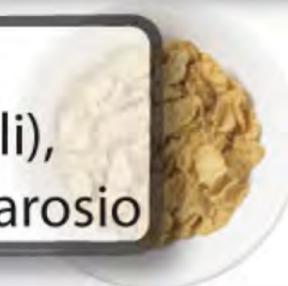
la frutta non va associata ai dolci (es. biscotti)
bensì a della **frutta secca** (es. mandorle)

evitare dolci a stomaco vuoto,
generano l'innalzamento dell'insulina
che può causare diabete in età adulta



i **dolci** possono essere assunti
insieme alle **fibre** (es. barrette con cereali)
meglio se con fruttosio piuttosto che saccarosio

lo **yogurt** è consigliato bianco
associato a **fibre** (es. cereali integrali),
zuccherato con **miele** anziché saccarosio



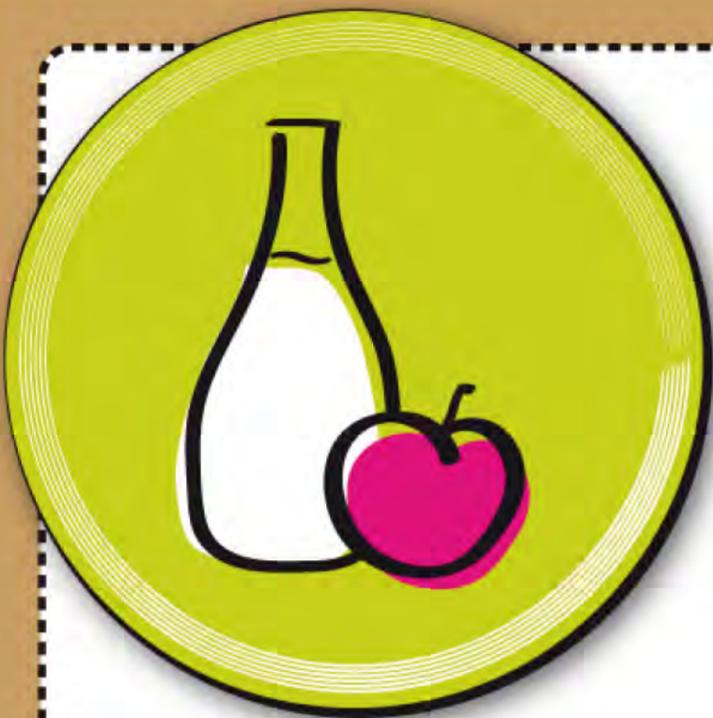
i **cracker** sono consentiti
meglio se addizionati di **fibre**



gli affettati più magri e per questo più indicati sono
prosciutto crudo, prosciutto cotto, bresaola e speck



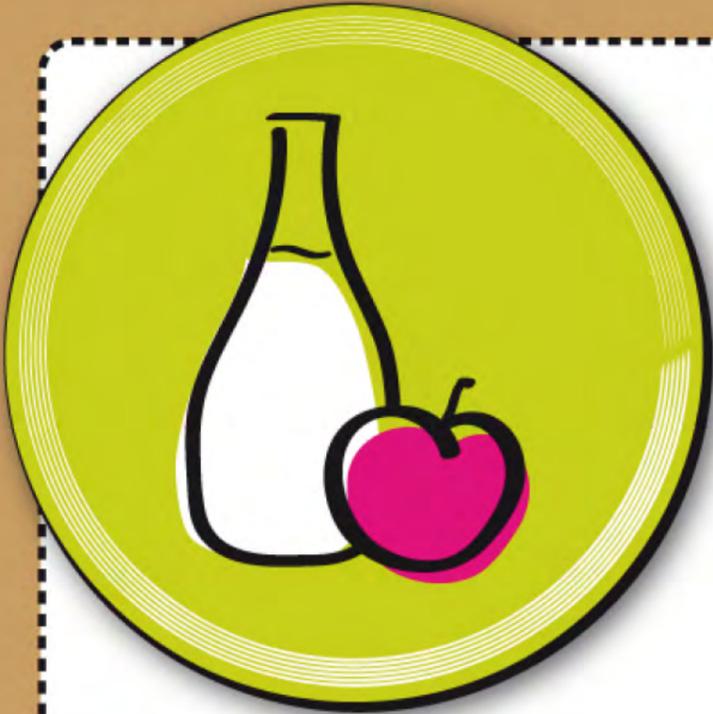
gli **affettati** non andrebbero consumati più di 3v a settimana
contengono sostanze dannose quali **nitrati, nitriti e polifosfati**
fatta eccezione per il prosciutto San Daniele e il prosciutto di Parma



La Merenda

MENÙ MENSILE AUTUNNALE

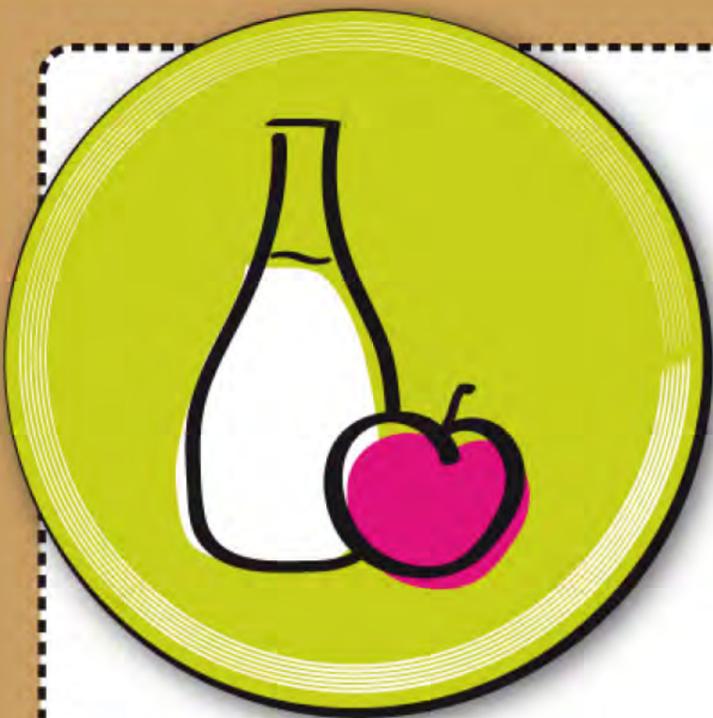
	<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>	<i>sabato</i>
1a settimana	MACEDONIA DI KIWÌ, MELE E PERE + MANDORLE E NOCCIOLE	CRACKER INTEGRALI + SUCCO E POLPA DI FRUTTA	YOGURT BIANCO + NOCI + MIELE	PANINO + PROSCIUTTO CRUDO + FORMAGGIO	BANANA + NOCI SGUSCIATE	BARRETTA DI CEREALI, FRUTTA SECCA E MIELE + MANDARINO
2a settimana	BASTONCINI DI CAROTE E FINOCCHIO + GRISSINI INTEGRALI	PANINO + PROSCIUTTO COTTO + FORMAGGIO	BISCOTTI FIOCCHI DI MAIS E CIOCCOLATO + SUCCO E POLPA DI FRUTTA	CRACKER INTEGRALI + MANDARINO	YOGURT BIANCO + BANANA IN PEZZI	MIX DI FRUTTA SECCA + SUCCO E POLPA DI FRUTTA
3a settimana	BARRETTA DI CEREALI, FRUTTA SECCA E MIELE + MANDARINO	YOGURT BIANCO + PERA IN PEZZI + NOCI	PANINO + BRESAOLA	MACEDONIA DI KIWÌ, MELE E PERE + MANDORLE E NOCCIOLE	CRACKER INTEGRALI + SUCCO E POLPA DI FRUTTA	YOGURT BIANCO + FRUTTA SECCA + MIELE
4a settimana	PANINO + PROSCIUTTO COTTO + FORMAGGIO	MIX DI FRUTTA SECCA + SUCCO E POLPA DI FRUTTA	CRACKER INTEGRALI + MANDARINO	YOGURT BIANCO + MELA IN PEZZI + UVETTA	BISCOTTI FARRO SOFFIATO E CIOCCOLATO + SUCCO E POLPA DI FRUTTA	BASTONCINI DI CAROTE E FINOCCHIO + YOGURT CON OLIO E LIMONE



La Merenda

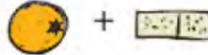
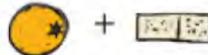
MENÙ MENSILE AUTUNNALE

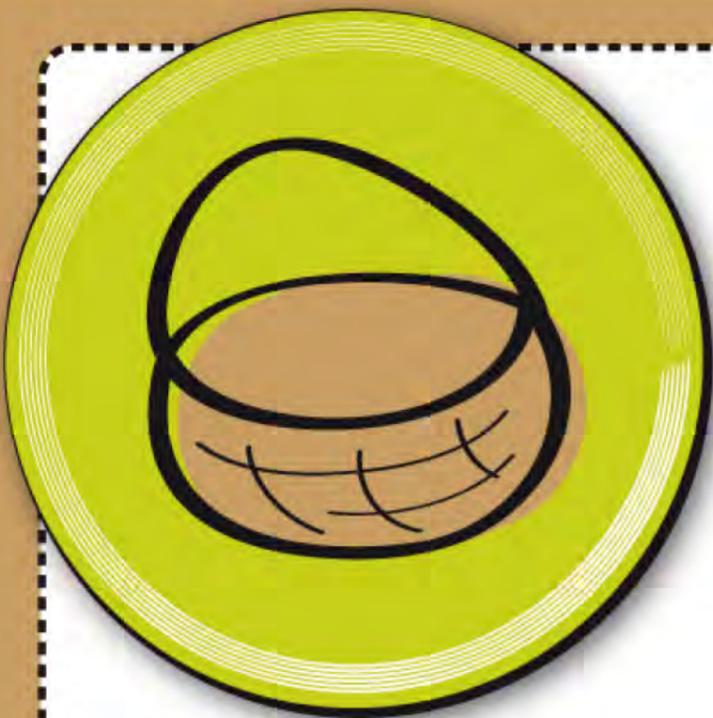
	<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>	<i>sabato</i>
1a settimana						
2a settimana						
3a settimana						
4a settimana						



La Merenda

MENÙ MENSILE AUTUNNALE

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato
1a settimana	 $7,5 \times 8,5 \times 9,5$	 $5,5 \times 14 \times 4$ + 10×5	 $5 \times 6,5 \times 7,5$	 $15 \times 5 \times 5$	 19×4 + 6×6	 6×6 + 10×5
2a settimana	 $7,5 \times 8,5 \times 9,5$	 $15 \times 5 \times 5$	 $5,5 \times 14 \times 4$ + 6×6	 6×6 + 10×5	 $5 \times 6,5 \times 7,5$	 $5,5 \times 14 \times 4$ + 6×6
3a settimana	 6×6 + 10×5	 $5 \times 6,5 \times 7,5$	 $15 \times 5 \times 5$	 $7,5 \times 8,5 \times 9,5$	 $5,5 \times 14 \times 4$ + 10×5	 $5 \times 6,5 \times 7,5$
4a settimana	 $15 \times 5 \times 5$	 $5,5 \times 14 \times 4$ + 6×6	 6×6 + 10×5	 $5 \times 6,5 \times 7,5$	 $5,5 \times 14 \times 4$ + 6×6	 $7,5 \times 8,5 \times 9,5$

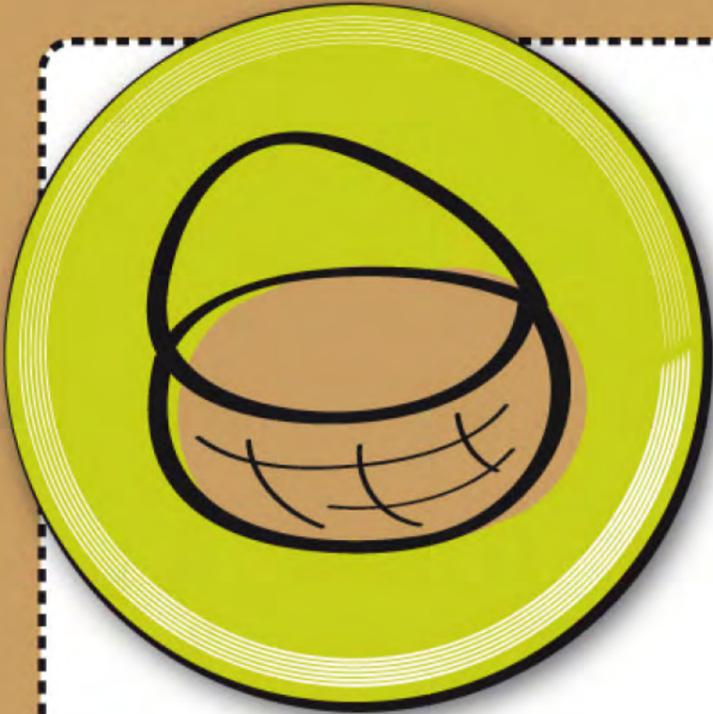


Il Porta Merenda

Il classico **cestino della merenda** sarà aggiornato dal punto di vista materico e formale, ma al suo interno conterrà solo cibi sani, proprio come una volta

Il box dovrà essere **leggero, pratico e capiente**; per rispondere a queste necessità sarà realizzato in **carta riciclata**, assemblato con il **minor uso di colle** possibile, studiato assieme ad un imballaggio secondario che faciliti lo stoccaggio, il trasporto e la distribuzione nelle scuole del prodotto per merende

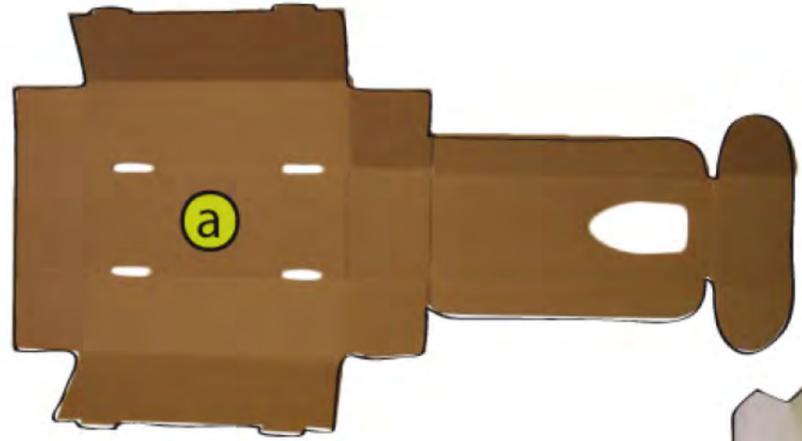
Il **packaging** si farà portatore di **messaggi giornalieri, curiosità e illustrazioni** per insegnare al bambino i vantaggi del mangiare biologico, gli **alimenti di stagione** e i **valori nutrizionali** in essi contenuti; ad affiancare il porta merenda ci sarà del **materiale didattico** come schede alimenti, calendari della stagionalità e adesivi che permetteranno, durante il gioco, di fissare certe nozioni fondamentali nella mente del bambino che gli torneranno sicuramente utili in futuro



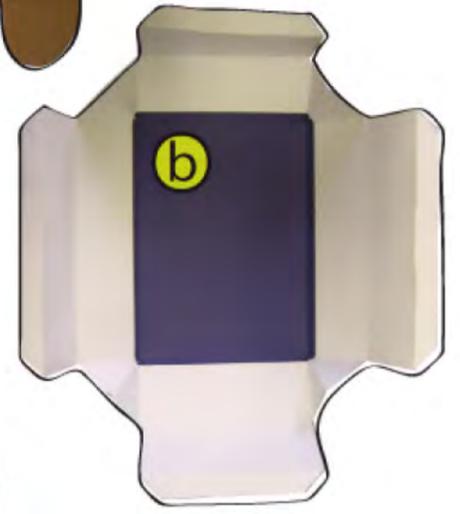
Il Porta Merenda



a Scatola pieghevole con due pareti doppie e chiusura superiore ad inserimento



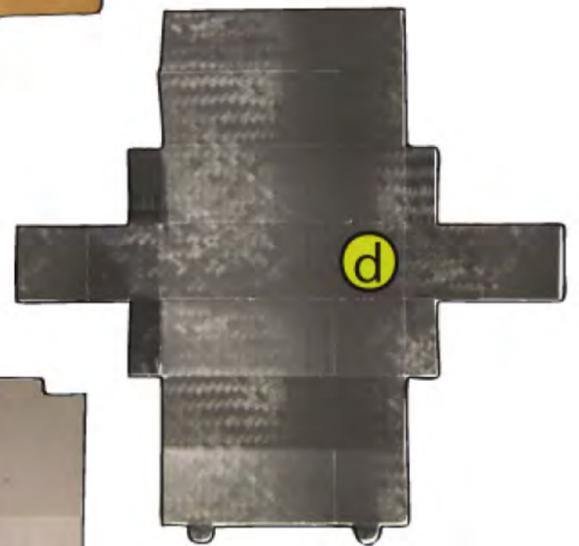
b Contenitore pieghevole con quattro pareti doppie fissate ad incastro alla base



c Scatola pieghevole con la parete frontale doppia e chiusura ad incastro

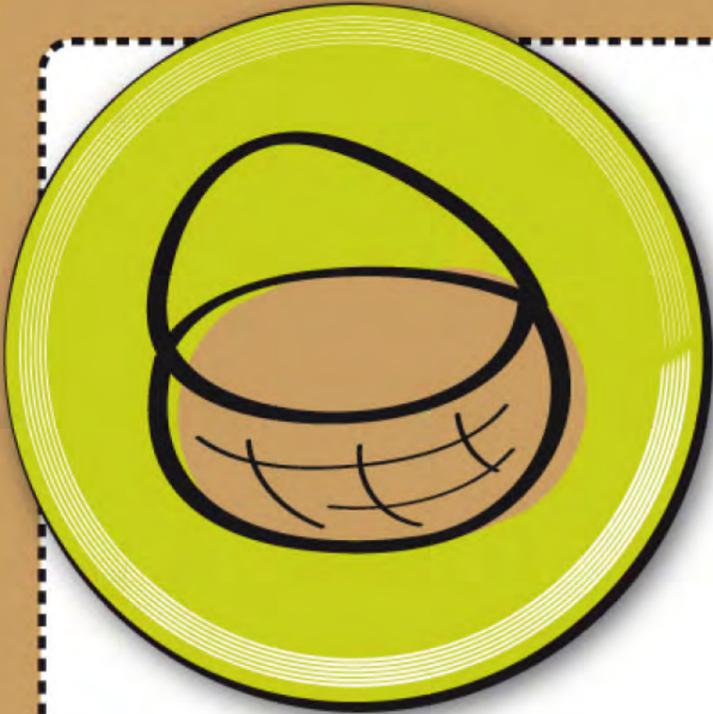


d Scatola pieghevole con tre pareti doppie e chiusura frontale ad incastro



e Cofanetto dotato di fondo ad incastro e incollaggio con aletta laterale





Il Porta Merenda

ANALISI DI MERCATO

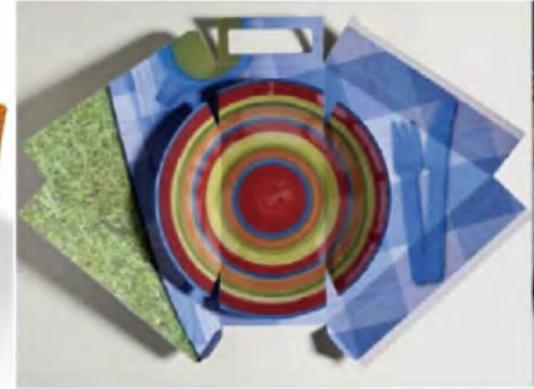
Per progettare un packaging che risponda ai requisiti di leggerezza, **praticità**, impilabilità, **versatilità** e impiego minimo di materiale, si è rivelato utile analizzare gli **imballaggi** "take away", **d'asporto**, studiati appositamente con **impugnatura** per trasportare e con comodi **scomparti** per contenere pasti veloci fuori casa



Les paniers de Martin



Lunchbox



Healty lunch - Children lunch



ToT



KFC



Kinos - Asian food for two



JJ - Royal



Mud - A lactose free day



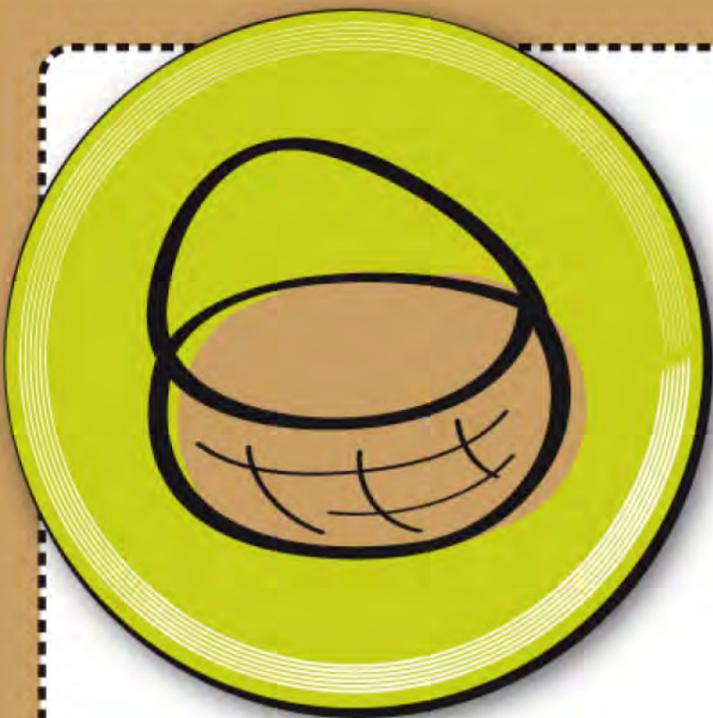
Sunshine Picnic



Morning Ritual - Eco packaging



Ovtene packaging



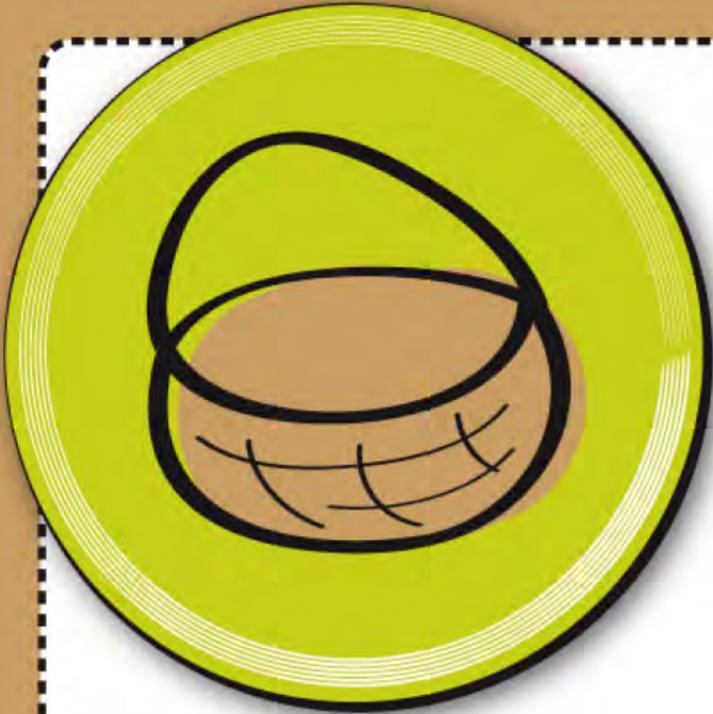
Il Porta Merenda

CONCEPT

A scuola si insegna ai bambini a **stare insieme**, in compagnia, a **condividere** e collaborare. La merenda, oltre che dal punto di vista alimentare di cui ci siamo già occupati, si può ripensare sotto il profilo della **collettività**. Sono stati considerati e analizzati tecnicamente gli alimenti e i loro **ingombri**, e la **presenza** o meno di un **imballaggio primario** come nel caso di yogurt, macedonia e succo

Si è fatta avanti così l'idea di progettare un packaging che nasca come **imballaggio secondario**, quindi in grado di proteggere il cibo nel trasporto, per poi diventare, in classe, contenitore/vassoio nell'angolo "buffet" dove i bambini possono vivere il momento della **merenda** in maniera **salutare**, **collettiva** e **divertente**

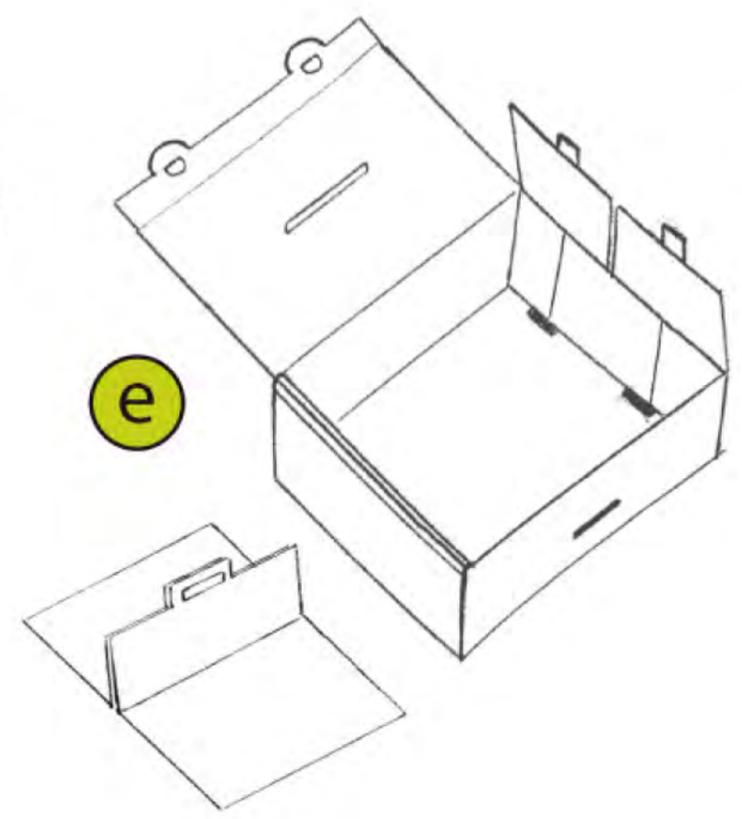
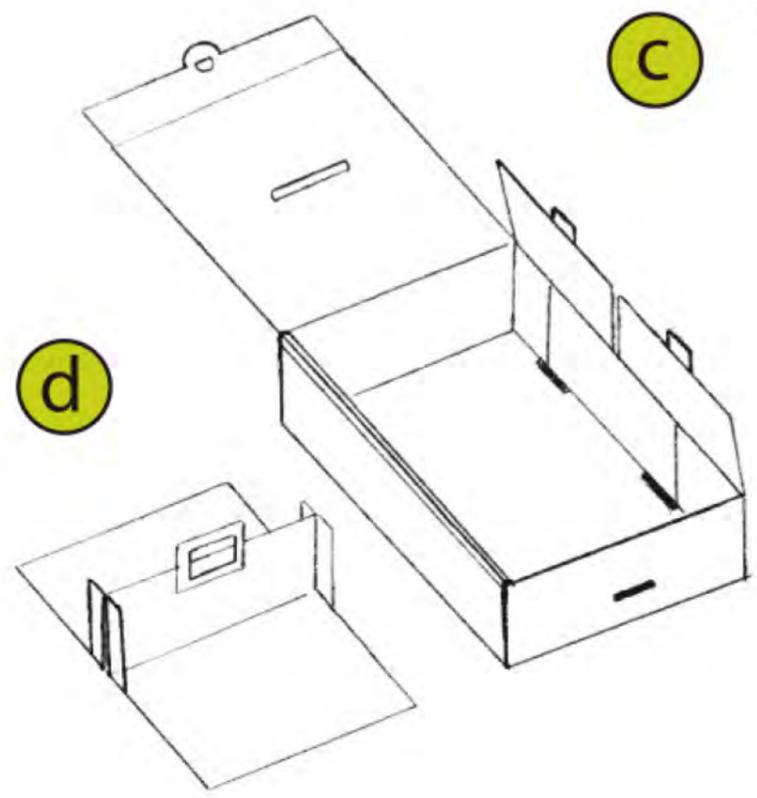
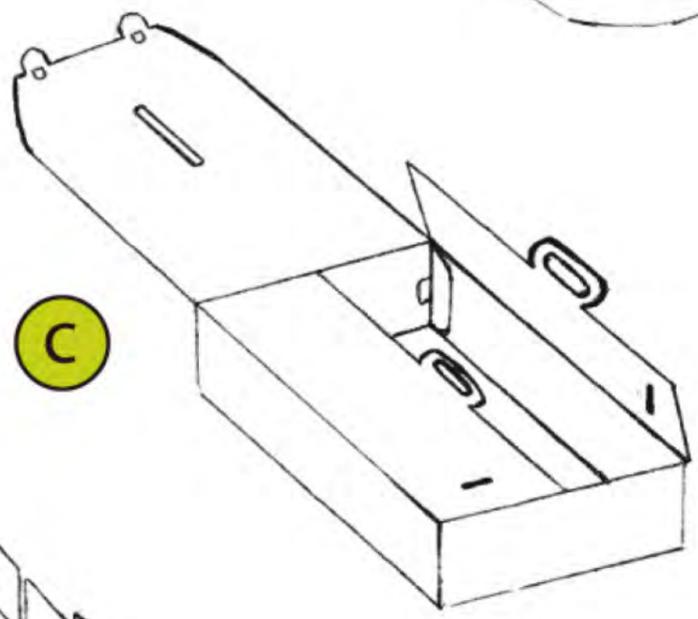
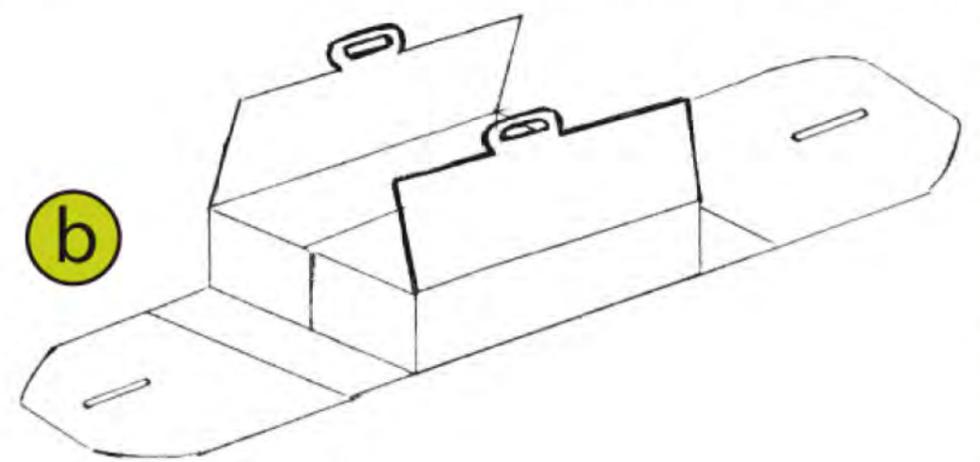
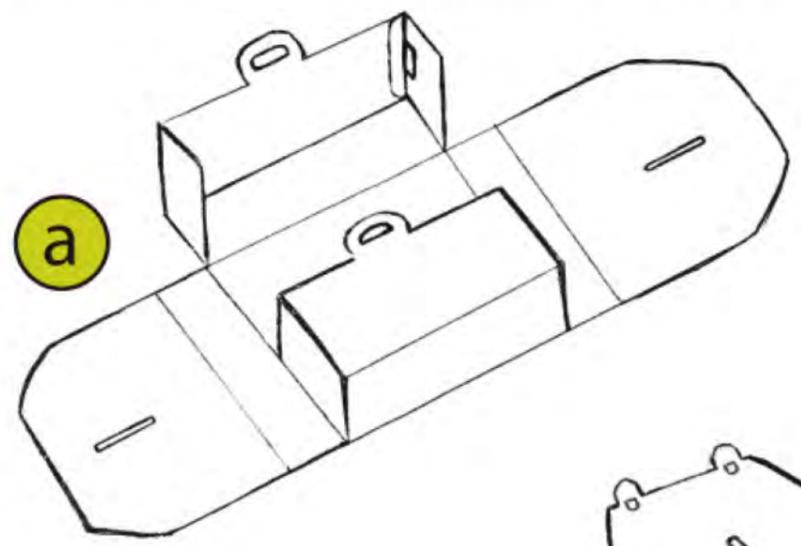


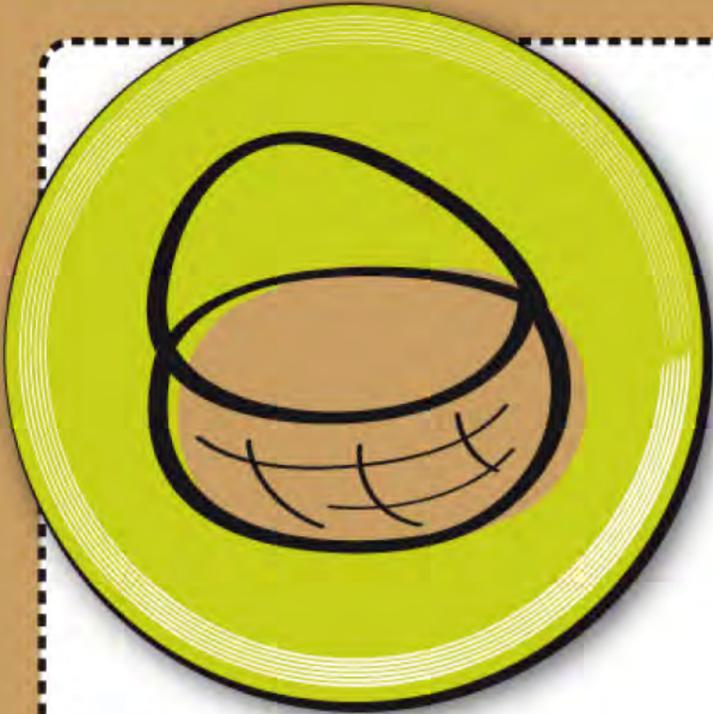


PROGETTAZIONE - FASE 1

Di seguito vedremo alcuni prototipi di prova studiati e realizzati, con l'aiuto della cartotecnica e del fustellificio, pensati come base su cui lavorare per giungere al packaging finale; per ogni modello sono state analizzate le criticità e apportate le necessarie modifiche

Il Porta Merenda

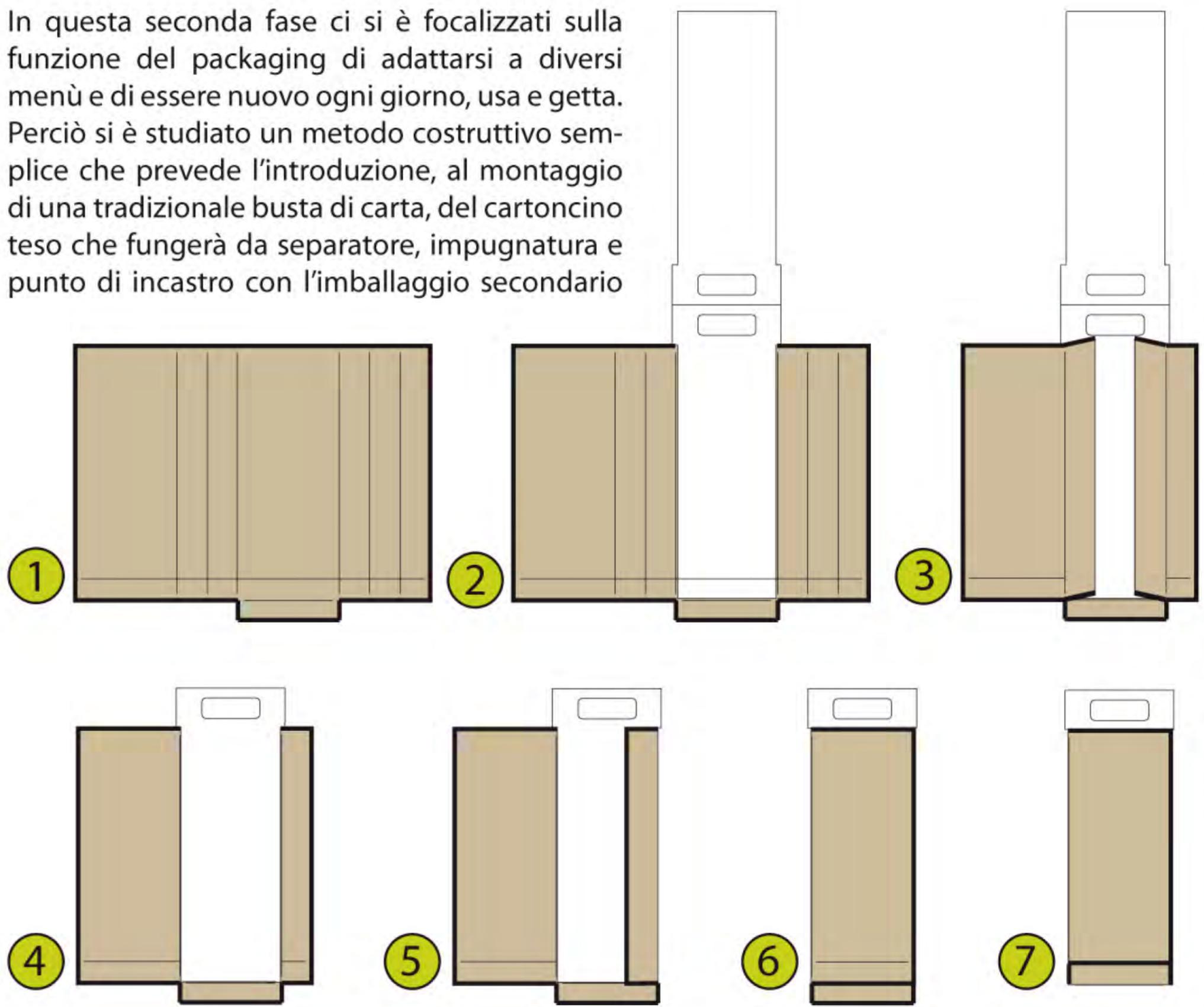


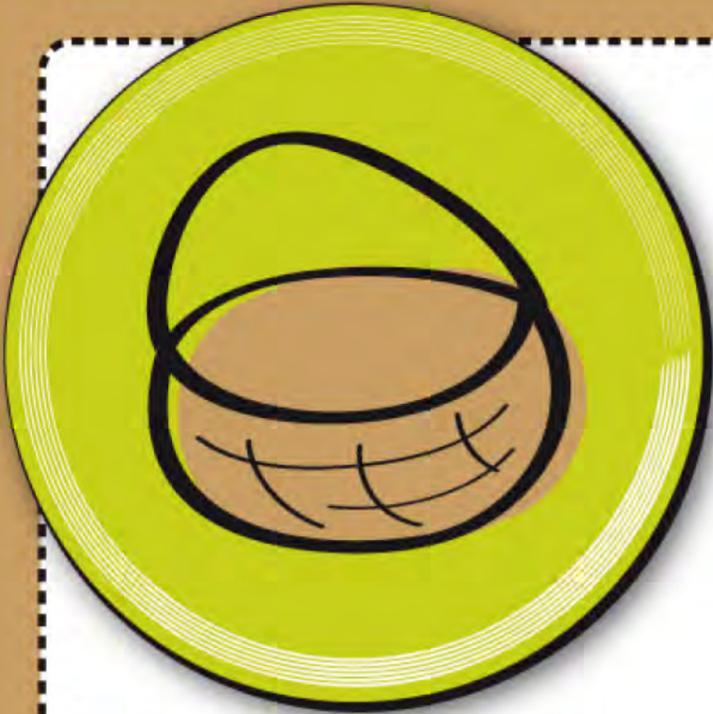


PROGETTAZIONE - FASE 2

In questa seconda fase ci si è focalizzati sulla funzione del packaging di adattarsi a diversi menù e di essere nuovo ogni giorno, usa e getta. Perciò si è studiato un metodo costruttivo semplice che prevede l'introduzione, al montaggio di una tradizionale busta di carta, del cartoncino teso che fungerà da separatore, impugnatura e punto di incastro con l'imballaggio secondario

Il Porta Merenda





Il Porta Merenda

PROGETTAZIONE - ANALISI DEL CONTENUTO

I menù stilati per la stagione autunnale presentano due tipologie di **alimenti**: quelli **sfusi** come biscotti e frutta secca, e quelli **preimballati** come yogurt, macedonia e succo. Questo comporta la necessità di un vano contenitore e un vano forato, al quale andrà aggiunto uno di appoggio, all'interno del box. Studiate gli **ingombri degli alimenti**, si possono schematizzare nel seguente modo le **tipologie di imballaggi** di cui essi necessitano:

ALIMENTI PREIMBALLATI

VASETTO MACEDONIA / INSALATA

7,5 x 8,5 x 9,5



VASETTO YOGURT

5 x 6,5 x 7,5



MANDARINO

6 x 6



SUCCO DI FRUTTA

5,5 x 14 x 4



ALIMENTI SFUSI

BISCOTTI

6 x 6



FRUTTA SECCA

6 x 6



CRACKER

10 x 5



BARRETTA

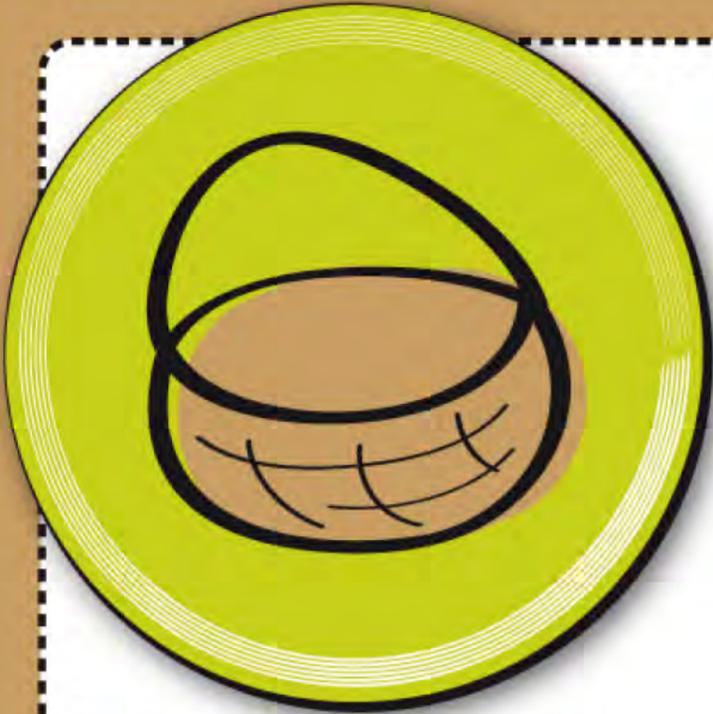
10 x 5



PANINO

15 x 5 x 5





Il Porta Merenda

PROGETTAZIONE - ANALISI DEL CONTENUTO

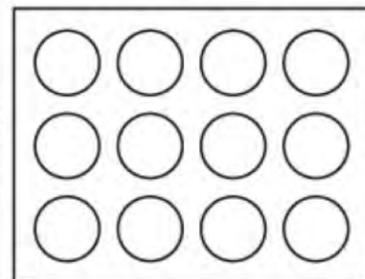
VANO FORATO

MOD. 1

diametro=8 cm



31 cm



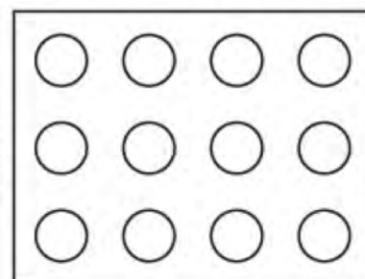
36 cm

MOD. 2

diametro=6 cm



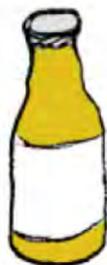
31 cm



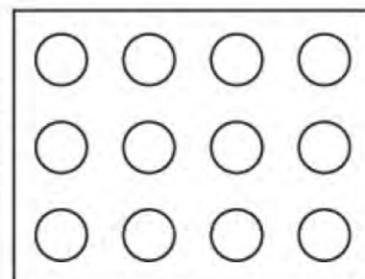
36 cm

MOD. 3

diametro=6 cm



31 cm



36 cm

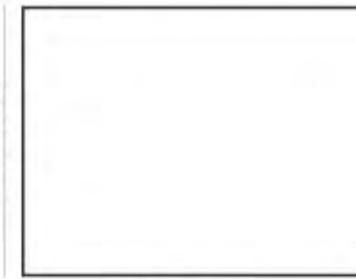
VANO CONTENITORE

MOD. a

no blister



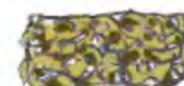
31 cm



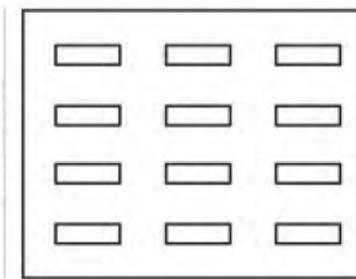
36 cm

MOD. b

blister=3x10 cm



31 cm



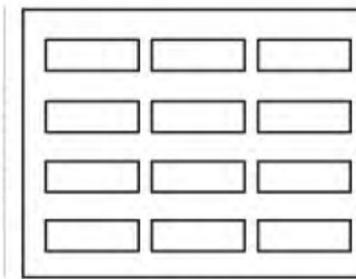
36 cm

MOD. c

blister=5x15 cm



31 cm



36 cm

PRODOTTO PROGETTUALE

Questo packaging, progettato per contenere 12 porzioni di merenda, presenta un **vano forato**, un **vano contenitore** e i due manici dell'**impugnatura**. Verranno inseriti in basso gli **alimenti preimballati** e nel piano superiore gli alimenti sfusi. Le ali trasversali assolvono a due importanti funzioni: bloccano i manici quando essi vengono avvicinati, per una **chiusura sicura**, e donano **rigidità** all'intera **struttura** dalla base. L'imballaggio è studiato per **proteggere i cibi dagli urti** durante il **trasporto** grazie ad una struttura adeguata all'ingombro e per essere il più **compatto** possibile. Al momento dell'utilizzo verranno estratti i cibi del vano contenitore dal piano superiore per poi distribuire le bottiglie o i vasetti dal basso con facilità

Il Porta Merenda

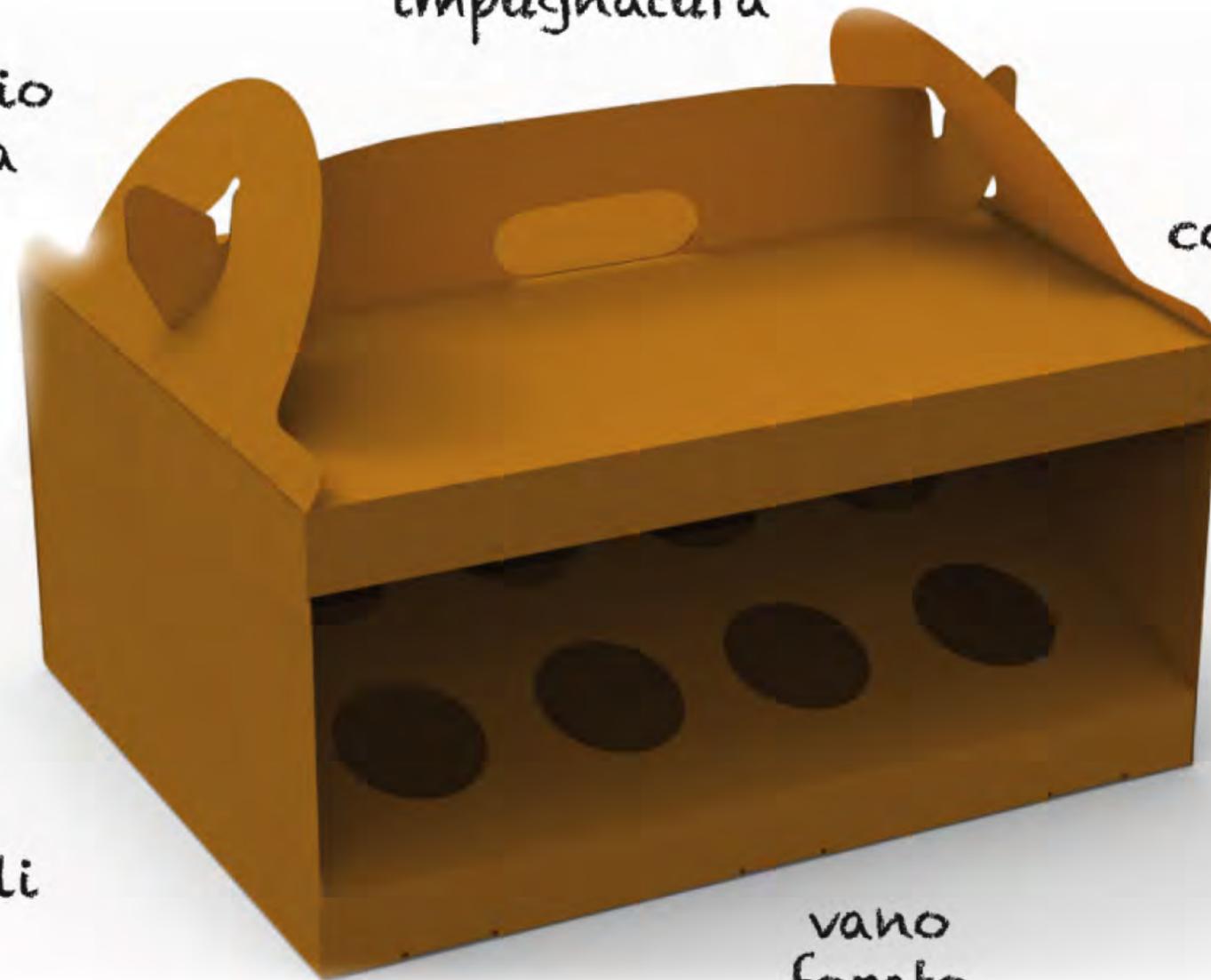
bloccaggio
chiusura

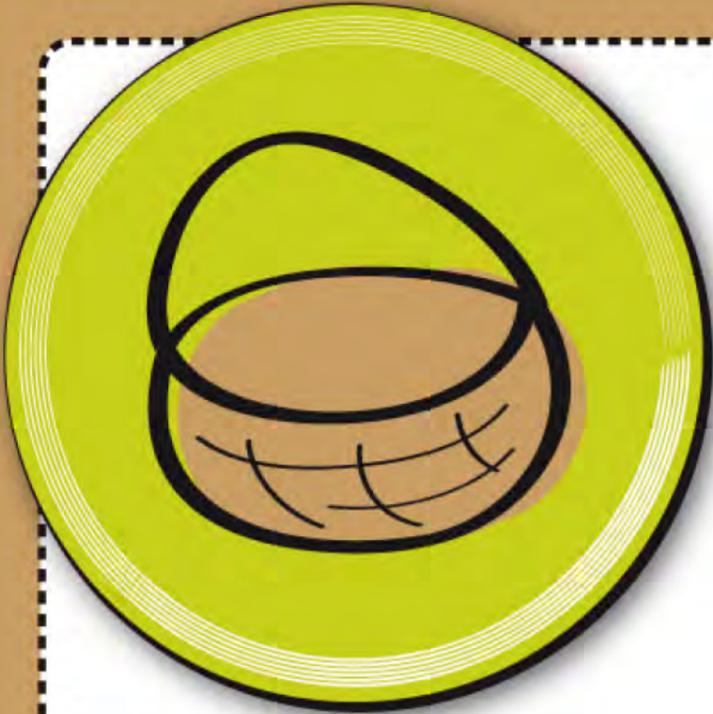
impugnatura

vano
contenitore

alette
strutturali

vano
forato

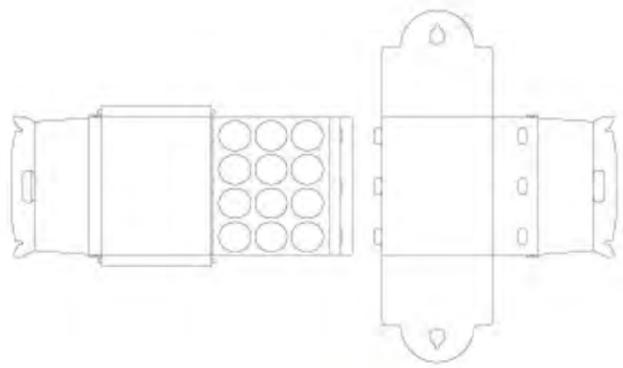




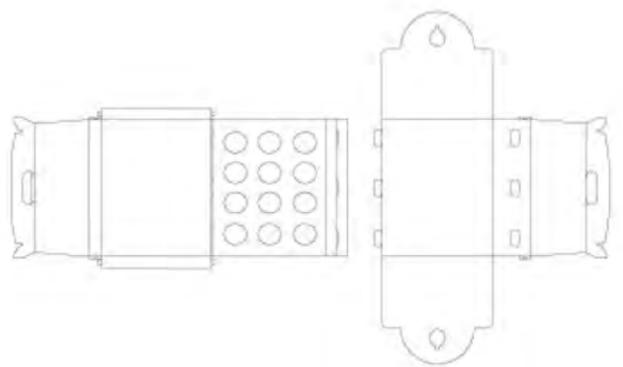
Il Porta Merenda

PRODOTTO PROGETTUALE - TIPOLOGIE PER CONTENUTO

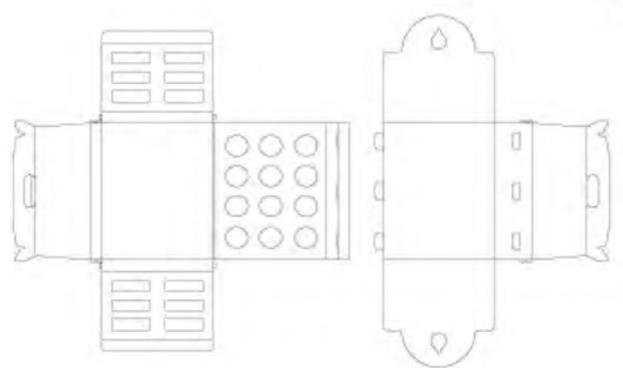
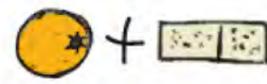
MOD. 1a



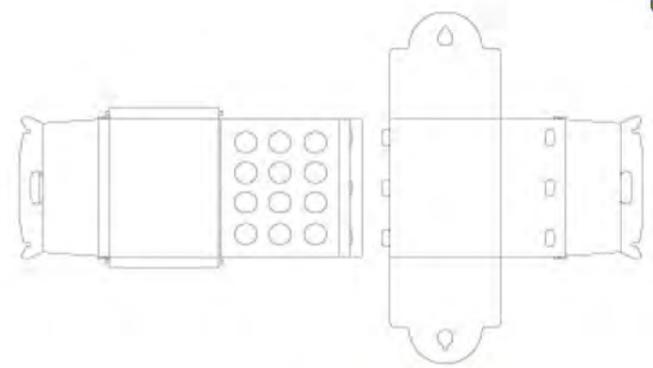
MOD. 2a



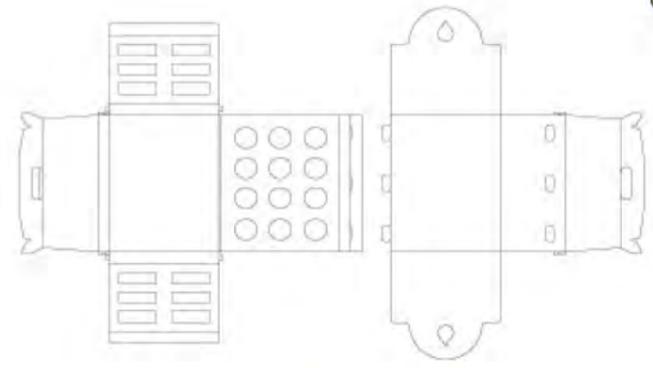
MOD. 2b



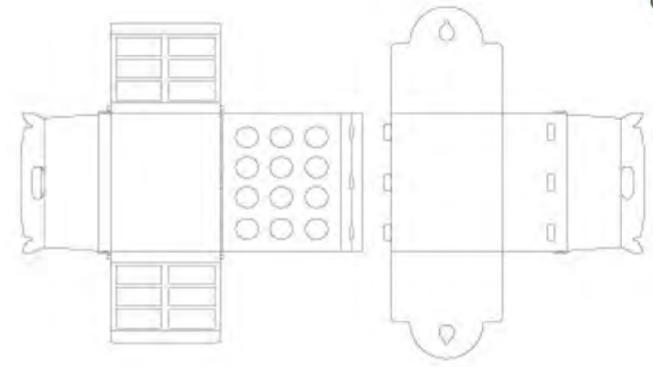
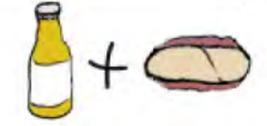
MOD. 3a

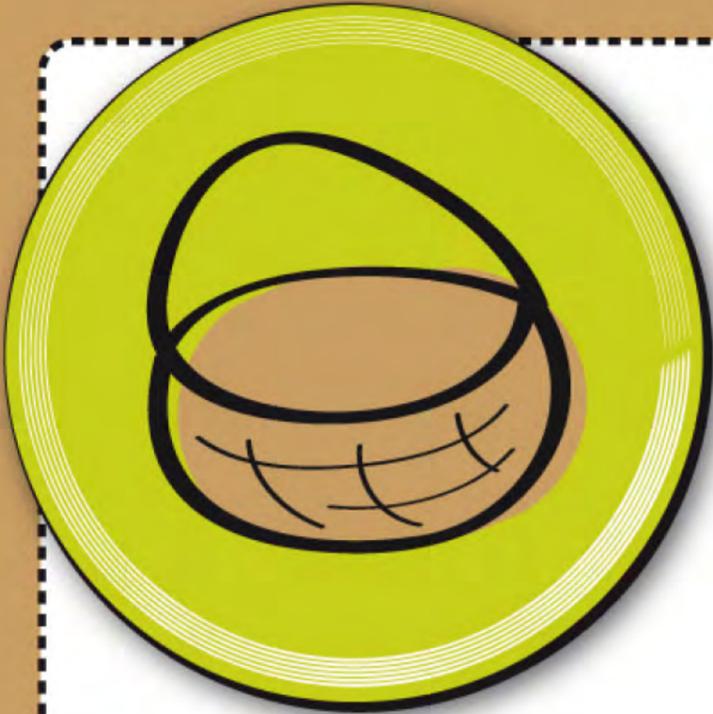


MOD. 3b



MOD. 3c

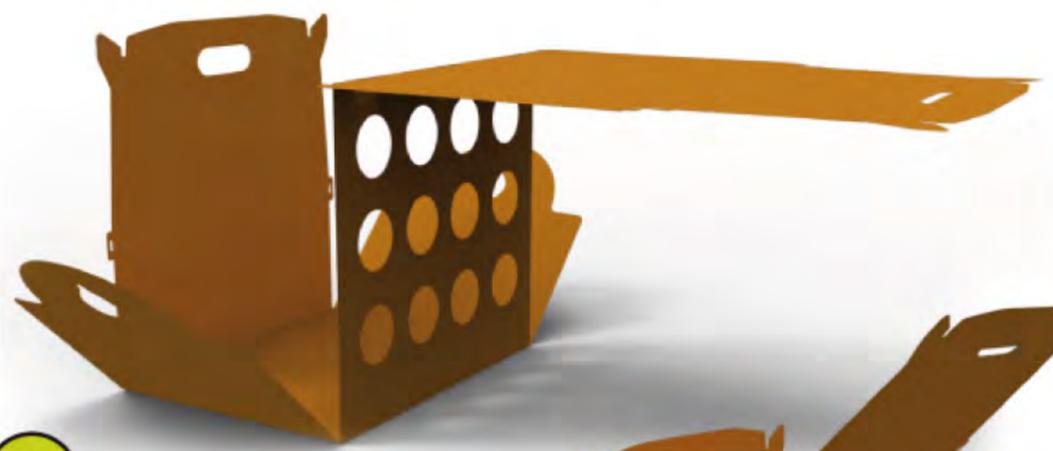
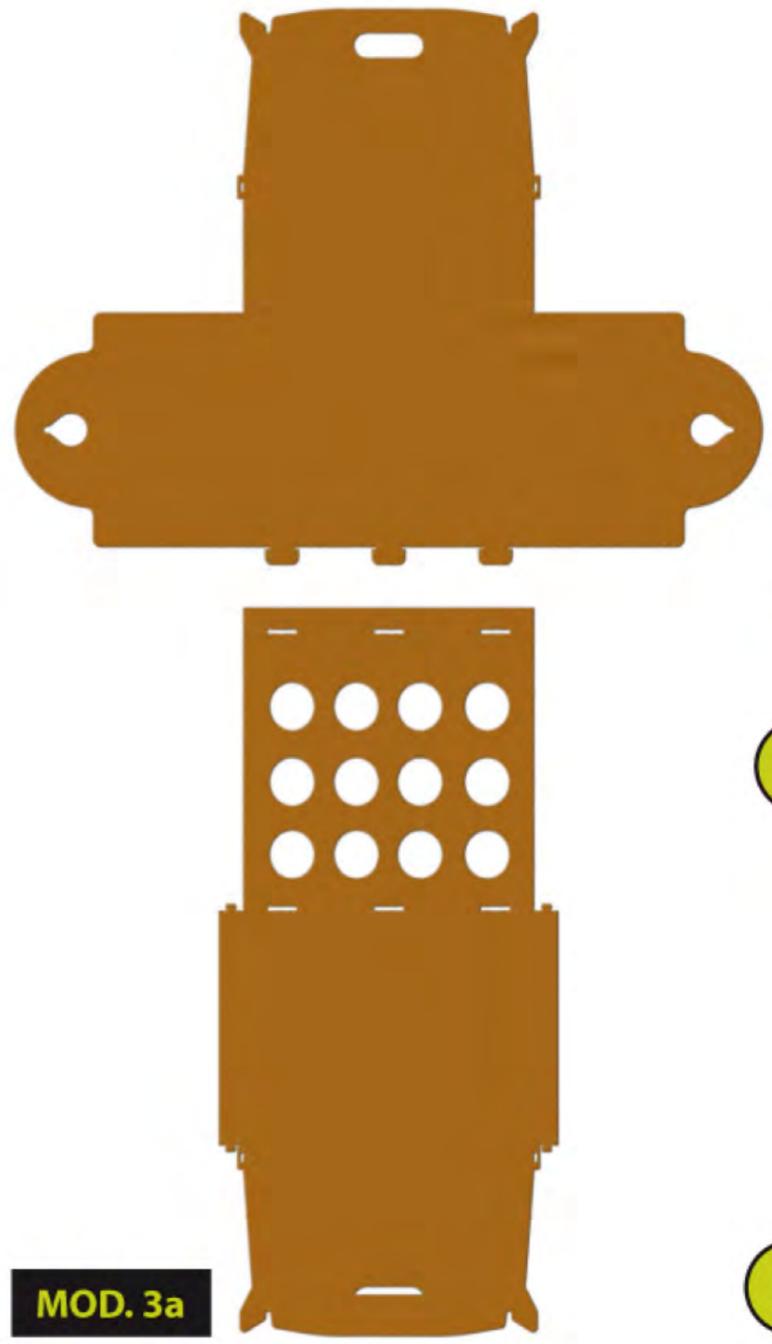




PRODOTTO PROGETTUALE - MONTAGGIO

Andiamo ad analizzare nello specifico la tipologia **MOD. 3a** (succo + biscotti) con render che ne chiariscono il montaggio e l'ottenimento del prodotto finale

Il Porta Merenda



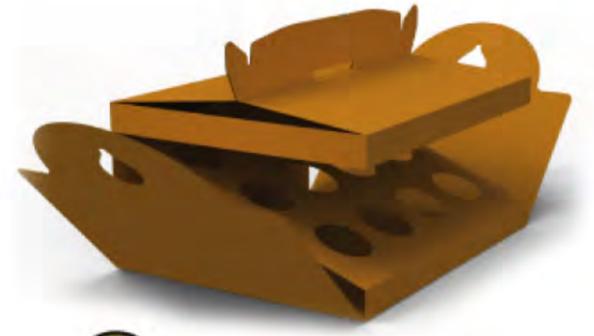
1



2



3



4



5



Comunicazione

SLOGAN E INIZIATIVE SIMILI

CI PENSO B'IO

è un sistema di vendita di frutta e verdura biologica con consegna a domicilio del cliente. I prodotti sono freschissimi, preferibilmente provenienti dal Piemonte, e tutti rigorosamente certificati biologici. (Torino)



MOSTRA BUON APPETITO

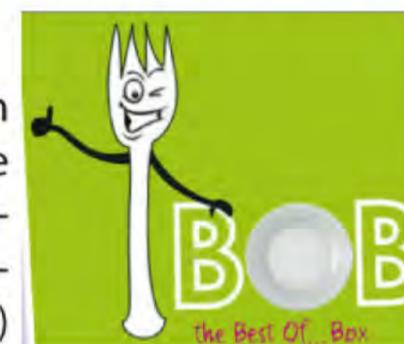
L'ALIMENTAZIONE IN TUTTI I SENSI

è una speciale mostra interattiva che attraverso exhibit, quiz multimediali, focus di approfondimento e dossier informativi invita tutti a esplorare in modo ampio il tema dell'alimentazione. (Milano)



BOB – BEST OF BOX

è un servizio di lunch-box dedicato agli studenti in viaggio in Italia, un assistente enogastronomico che guida i giovani verso la conoscenza dei migliori prodotti ed alimenti del nostro territorio, una dieta equilibrata ed una sana e corretta alimentazione. (Roma)



LA MIA MERENDA: SANA, LOCALE, STAGIONALE

È un progetto che intende concentrarsi sulla merenda per far scoprire gusti e sapori nuovi, cogliendo il lato edonistico del mangiare e l'opportunità che il cibo offre di apprezzare il territorio in cui si vive, con la giusta attenzione ai rischi derivanti da un'alimentazione sbagliata. (Coldiretti)



MANGIA BENE, CRESCI MEGLIO

è una campagna di sensibilizzazione che prevede la produzione di annunci pubblicitari da realizzarsi in classe attraverso un lavoro di gruppo, sui temi della sana alimentazione e della varietà e qualità del nostro patrimonio agroalimentare. (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali)





Comunicazione

NOME PROGETTO - ANALISI

Sono numerosi gli studi sulla comunicazione diretta ai bambini. Le **pubblicità** di **giocattoli**, **merendine**, **articoli per la scuola** cercano di accaparrarsi l'interesse dei più piccoli in mille modi (**inventando personaggi**, **lanciando mode** e creando nuovi bisogni fittizi tra i più piccoli), ma sostanzialmente la merce, per attirare un bambino, deve evocare **sensazioni** quali **protezione**, **affetto**, **sicurezza** oppure **avventura**, **divertimento**, **curiosità**. Tenendo in considerazione questi elementi e dopo aver analizzato alcune iniziative in fatto di educazione alimentare, ho ricavato le parole chiave per procedere con lo **studio** del **nome** e del **logo**

fame
alimenti variare
cibarsi amici gusto cibi
nutrirsi mangiare sano
classe allegria ricreazione
merenda divertirsi biologico
insieme spuntino intervallo
corretto giusto gioco salutare
svagare

NOME PROGETTO - PROPOSTE



Comunicazione

Vitamine Bio

Le vitamine letteralmente sono sostanze organiche necessarie agli organismi animali per il normale funzionamento dei processi vitali, che vengono assunte attraverso gli alimenti. Dare al progetto il nome "Vitamine Bio" vuol dire sottolineare il fatto che gli alimenti biologici hanno una nota in più che li rende speciali, come fosse una vitamina, ma che vitamina non è, che fa bene e rende i cibi bio preziosi



dove, come...BIO!

L'agricoltura biologica intende diffondere una cultura di riscoperta dei prodotti locali, incentivare il consumo di alimenti tipici della propria terra, in particolare per creare con l'utente un rapporto di trasparenza e onestà, in modo che chi mangia bio sa chi ha prodotto quel "miele", dove e in che modo. Il nome "dove, come...BIO!" rimane fedele a questa filosofia e la parola "bio" rappresenta la risposta agli interrogativi che il consumatore si pone davanti ad ogni suo pasto: "cosa sto mangiando?"

dove, come...BIO!

La merenda
insieme
in salute

NOME PROGETTO - STUDIO



Comunicazione



cibiamoci della merenda

cibi amici della merenda

i i i i i

CIBIAMICI DELLA MERENDA

CIBIAMICI DELLA MERENDA

CIBIAMICI della merenda

i CIBIAMICI della ricreazione

CIBIAMICI a ricreazione



Comunicazione

NOME PROGETTO - PROVE COLORE

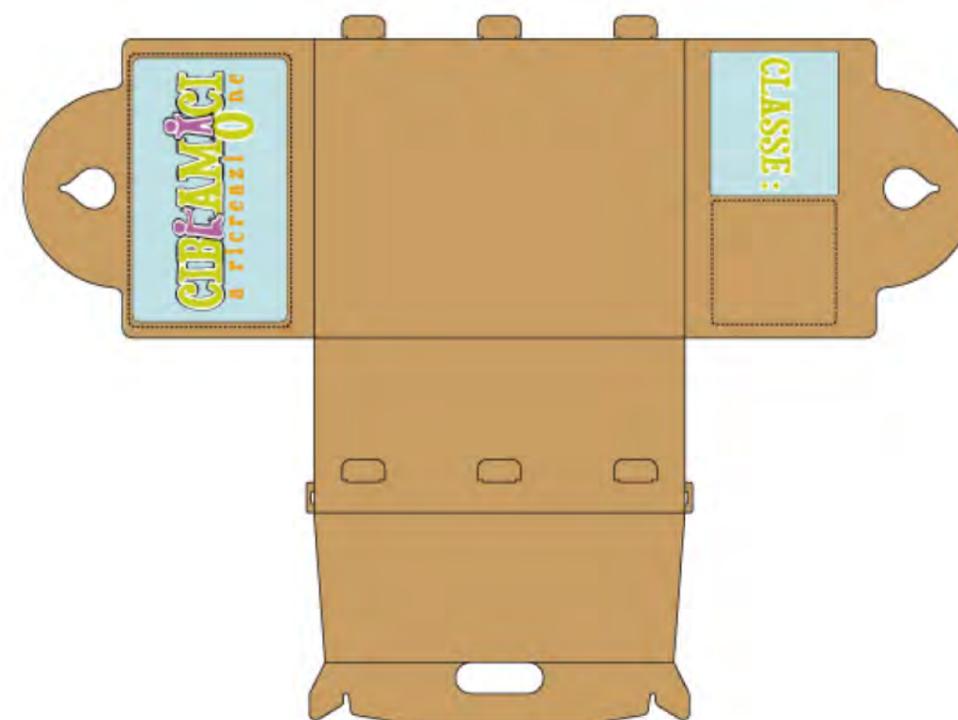
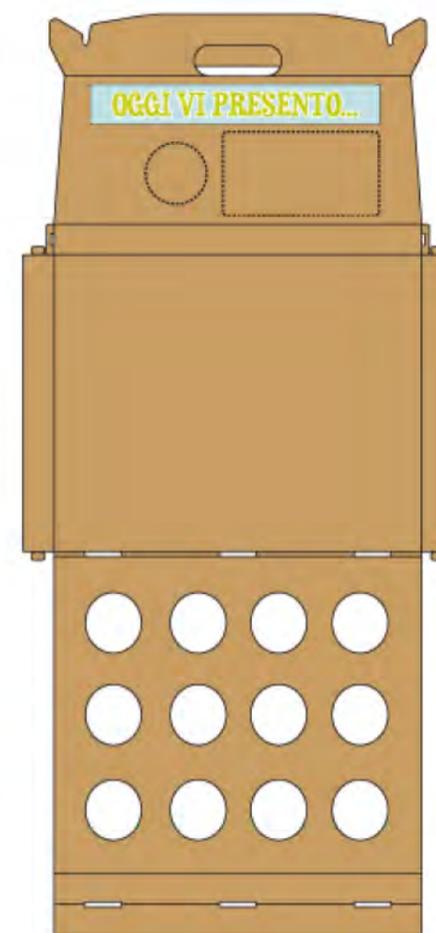
↓	↓	↓	↓	↓



Comunicazione

GRAFICA PACKAGING

Il packaging presenta diverse superfici da poter decorare con una grafica divertente e colorata che piaccia ai bambini. L'esterno dell'imballaggio avrà stampati sulle alette il logo e lo spazio dedicato alla personalizzazione della classe cui è destinato il box, mentre in alto sul fronte avrà la stampa dedicata al cibo del giorno, con la dicitura "Oggi vi presento..." e gli spazi per gli adesivi del cibo del giorno che andranno incollati dai bambini sul "Calendario della Stagionalità", un poster da appendere fornito alla classe





Comunicazione

GRAFICA PACKAGING

Al suo interno l'imballaggio presenterà sulle alette le etichette con le informazioni in merito alla provenienza, con tanto di cartina, e agli ingredienti dei cibi previsti dal menù del giorno. Tutto sarà spiegato in modo chiaro e divertente, con le immagini degli ingredienti che richiamano quelle sugli adesivi per il "Calendario della Stagionalità"

BISCOTTI AL FARRO SOFFIATO E CIOCCOLATO

DOVE NASCONO ?

Azienda "I sapori del borgo" Santo Stefano di Sessano, L'Aquila

ABRUZZO

COSA NASCONDONO ?

- farina
- cioccolato
- canchero
- olio di semi
- salsa
- margarina
- farro

SUCCO E POLPA DI PERA

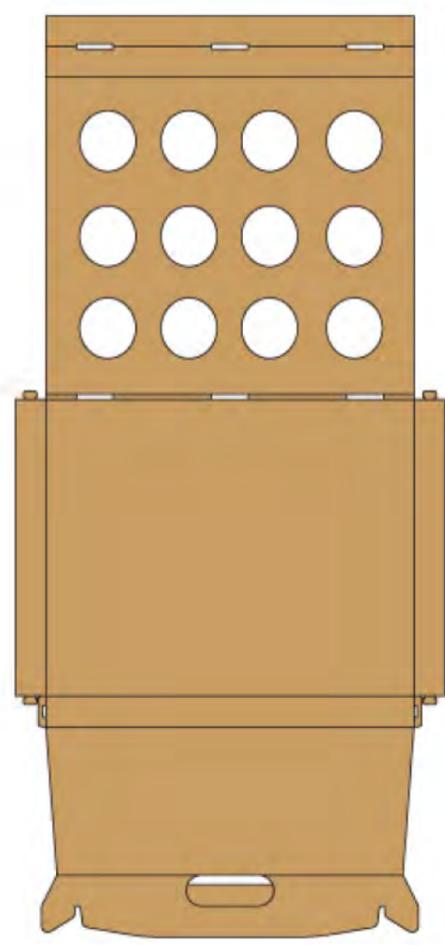
DOVE NASCONO ?

Azienda "Cappo Servizi" Rocca Santa Maria, Teramo

ABRUZZO

COSA NASCONDONO ?

- pera
- zucchero
- succo di limone





Comunicazione

Gli adesivi che i bambini troveranno sul box porta merenda andranno applicati su un poster che verrà fornito per essere appeso in classe, come fosse una cartina

“Il Calendarco della stagionalità” è un gioco che si affianca alla merenda sana con un duplice scopo; mettere in luce il tema chiave della stagionalità dei cibi, facendo capire ai bambini quanto sia importante mangiare frutta e verdura di stagione, e fungere da atlante degli alimenti e degli ingredienti base che troveranno nelle loro merende. Per questi motivi sono stati studiati uno per uno i cibi e sono stati inserite anche quelle categorie che non hanno stagionalità, come legumi, latticini, carni ecc

A lato “Il Calendarco della Stagionalità” una volta completato

GRAFICA PACKAGING

