

BIORIGIN: SOLUÇÕES NATURAIS E INOVADORAS PARA O MERCADO DE INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS

“A Biorigin está em constante crescimento, o que nos dá uma posição de destaque frente aos concorrentes. Hoje, somos uma das principais empresas de fornecimento de leveduras e derivados do mundo”.



A Biorigin é responsável pela produção de ingredientes naturais destinados a alimentação humana e a nutrição animal. Voltada para o futuro, está em constante busca por soluções inovadoras que promovam a saúde e o bem-estar da sociedade. Para falar mais sobre a atuação da Biorigin no mercado alimentício, a revista *Food Ingredients Brasil* entrevistou, com exclusividade, Mário Steinmetz, diretor da Biorigin.

Revista Food Ingredients Brasil (FiB) - Quando a Biorigin iniciou suas atividades no Brasil e qual a sua proposta de atuação para o mercado alimentício brasileiro? Como a empresa tem contribuído para o desenvolvimento do setor alimentício?

Mário Steinmetz - A Biorigin foi criada com o propósito de desenvolver soluções naturais e inovadoras para os mercados de ingredientes alimentícios e nutrição animal a

partir de leveduras e derivados. Atuamos com ingredientes naturais, que proporcionam saúde e qualidade de vida para os consumidores.

Nosso foco, tanto para o mercado brasileiro como internacional, são os realçadores naturais para alimentos salgados, que podem ser aplicados em carnes, embutidos, sopas, molhos, *snacks*, dentre outros, com a função de proporcionar mais sabor aos alimentos, além de promover a redução de sal.

FiB - O senhor poderia nos fornecer um breve relato sobre a evolução da Biorigin, desde a sua fundação até os dias atuais?

Mário Steinmetz - A Biorigin é uma unidade de negócios da Zilor, uma empresa que atua no mercado de alimentação a mais de 60 anos. No ano de 1994, iniciamos nossas atividades desenvolvendo nosso primeiro produto à base de leveduras para o mercado de nutrição animal. Em 2003, optamos por criar uma unidade de negócios voltada exclusivamente para a produção de ingredientes à base de leveduras e derivados. Neste mesmo ano também inauguramos nossa planta de fermentação primária na cidade de Quatá.

Já em 2004, foi criado o Centro de Pesquisa & Desenvolvimento da Biorigin, que conta hoje com mais de 20 colaboradores voltados para pesquisa e criação de novos produtos.

Foi com a inauguração da planta e do Centro de P&D que a Biorigin deu um grande salto no mercado brasileiro e internacional e se tornou uma das mais importantes empresas do segmento de leveduras.

Ao longo dos anos muitos produtos foram lançados tanto para o mercado de ingredientes alimentícios como para nutrição animal, além de constantes investimentos em nossa unidade de produção e a triplicação de nosso Centro de P&D.

O ano de 2008 foi um marco para a Biorigin, pois foi neste ano que adquirimos uma empresa nos Estados Unidos e outra na Noruega que hoje formam a Biorigin US e a Biorigin Europe, respectivamente.

Essas aquisições permitiram nossa expansão e fortalecimento no cenário global, através do aumento de soluções, ingredientes e aplicações para o mercado de ingredientes alimentícios e nutrição animal.

Nos últimos dois anos muitos investimentos foram realizados e novos colaboradores passaram a fazer parte do nosso time, o que tem proporcionado à Biorigin um crescimento constante e sustentável.

FiB - Como a Biorigin está estruturada atualmente? Quais unidades compõem a empresa?

Mário Steinmetz - Atualmente, o head Office da Biorigin é no Brasil, onde fazemos o gerenciamento global das áreas de ingredientes alimentícios e nutrição animal. É no Brasil também que fica toda a nossa estrutura de Pesquisa & Desenvolvimento e três unidades produtoras.

Nosso escritório na Europa é responsável por todas as vendas realizadas naquela região. Também contamos com um armazém localizado na Bélgica, o que proporciona agilidade no atendimento aos clientes europeus.

Nos Estados Unidos, contamos com uma unidade de produção e com um escritório responsável pelo atendimento aos clientes.

Nossa equipe está preparada para atender tecnicamente os clientes dos mercados de ingredientes alimentícios e de nutrição animal, sendo que 65% das vendas atuais são voltadas para o mercado alimentício no Brasil e no exterior.

FiB - Qual a posição ocupada pela Biorigin no mercado de alimentos brasileiro e no exterior?

Mário Steinmetz - A Biorigin está em constante crescimento, o que nos dá uma posição de destaque frente aos

concorrentes. Hoje, somos uma das principais empresas de fornecimento de leveduras e derivados do mundo.

Estamos presente em mais de 30 países, seja com unidades próprias, seja com nossa rede de distribuidores. Participamos dos principais eventos mundiais do mercado de ingredientes alimentícios e de nutrição animal e fornecemos nossos ingredientes para importantes empresas do segmento.

FiB - Como o senhor avalia o cenário industrial alimentício hoje no Brasil? Quais as expectativas para 2011?

“Somos uma empresa em crescimento. De 2003, quando a Biorigin foi criada, para cá muita coisa aconteceu. Deixamos de ser uma empresa com atuação somente no mercado brasileiro e nos tornamos uma empresa mundialmente reconhecida”.

Mário Steinmetz - O mercado alimentício, tanto no Brasil como no exterior, continua em ascensão. Existe uma tendência por alimentos prontos e um apelo por uma alimentação mais saudável, o que proporciona um cenário positivo para a Biorigin, que atua com ingredientes 100% naturais.

No ano de 2010 o mercado cresceu acima do crescimento vegetativo e a expectativa é que isto se mantenha. A entrada da China como uma grande potência produtora e consumidora nos últimos anos gerou um cenário bastante competitivo em 2010 e nossa expectativa é que isto se mantenha em 2011.

FiB - Qual a posição da Biorigin quanto ao mercado de alimentos funcionais?

Mário Steinmetz - Como men-

cionei, a Biorigin trabalha com ingredientes 100% naturais e nosso foco está em oferecer soluções que proporcionem saúde e qualidade de vida para a sociedade.

Fazemos isto, por exemplo, através do desenvolvimento de ingredientes que realçam o sabor dos alimentos, ao mesmo tempo em que geram a redução do uso de sal.

Outras iniciativas estão sendo pesquisadas através do nosso Centro de P&D, como redução de gordura nos alimentos através do uso de leveduras e derivados, e melhora no sistema imunológico através do uso de beta-glucanas.

FiB - Como a Biorigin trabalha a questão do desenvolvimento e tecnologia?

Mário Steinmetz - Desenvolvimento e tecnologias são duas linhas mestras dentro da Biorigin. Nossa busca constante por desenvolvimento e crescimento sustentável faz com que a empresa invista na tecnologia adequada para atingir seus objetivos.

FiB - Como o senhor define a Biorigin hoje?

Mário Steinmetz - Somos uma empresa em crescimento. De 2003, quando a Biorigin foi criada, para cá muita coisa aconteceu. Deixamos de ser uma empresa com atuação somente no mercado brasileiro e nos tornamos uma empresa mundialmente reconhecida. Aumentamos nosso portfólio de produtos, adquirimos empresas internacionais, triplicamos nossa capacidade produtiva, mas tudo isso sempre mantendo uma forma diferenciada de atendimento aos nossos clientes.

FiB - Quais são os projetos da Biorigin para os próximos anos?

Mário Steinmetz - Nossa estratégia é dar continuidade ao crescimento da empresa sempre de forma sustentável e com foco em inovação, qualidade de vida e saudabilidade. Possibilidade de novos desenvolvimentos e novas aquisições serão avaliadas.