

RHODIA: REFERÊNCIA MUNDIAL EM VANILINA E ETILVANILINA

“Líder em seus negócios, a Rhodia coloca a busca da excelência operacional e sua capacidade de inovação a serviço do desempenho dos seus clientes”.



Maior produtor mundial de vanilina e etilvanilina, a Rhodia oferece uma ampla gama de produtos para a indústria alimentícia, voltados para os setores de panificação, chocolates, doces, bebidas e produtos lácteos. Para falar sobre a atuação da Rhodia no Brasil e no mundo, bem como sobre os produtos e projetos da empresa, a revista FiB - Food Ingredients Brasil - entrevistou com exclusividade Stella Cintra, gerente de negócios da Rhodia Aroma Performance para a América Latina.

Revista Food Ingredients Brasil (FiB) - Qual a atuação da Rhodia a nível mundial e, especificamente, no Brasil?

Stella Cintra - A Rhodia, que pertence ao

grupo Solvay desde setembro de 2011, está presente em todas as regiões do mundo com unidades produtivas e escritórios comerciais. A integração à Solvay criou um grupo químico internacional fortemente engajado no desenvolvimento sustentável e claramente focado na inovação e na excelência operacional. O grupo realiza mais de 90% de suas vendas em mercados onde já ocupa posição de liderança. Oferece uma ampla gama de produtos que contribuem para melhorar a qualidade de vida das pessoas e o desempenho de seus clientes em mercados tais como bens de consumo, construção, automotivo, eletrônico, energia, água e meio ambiente. O grupo Solvay, que tem sede em Bruxelas, emprega 29 mil pessoas em 55 pa-

íses e obteve um faturamento de 12,7 bilhões de euros (pro forma) em 2011.

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

Stella Cintra - Líder em seus negócios, a Rhodia coloca a busca da excelência operacional e sua capacidade de inovação a serviço do desempenho dos seus clientes. Estruturada em 11 unidades globais de negócios, a Rhodia é parceira dos maiores líderes mundiais das indústrias automotiva, eletroeletrônica, aromas e fragrâncias, saúde, mercados de cuidados pessoais e domésticos, bens de consumo e mercados industriais. Emprega 14.250 pessoas em todo o mundo e obteve faturamento de 6,171 bilhões de euros em 2011.

FiB - Qual o foco da Rhodia no mercado alimentício brasileiro?

Stella Cintra - A GBU - Global Business Unit - que atua no segmento alimentício é a Aroma Performance, o maior produtor mundial de vanilina e etilvanilina, com uma rota produtiva que privilegia a segurança alimentar. No Brasil, nosso foco é promover o crescimento com as linhas existentes sempre atuando na cadeia sustentável de produção e segurança alimentícia, apoiando nossos clientes com serviços diferenciados.

FiB - Quais as marcas e produtos disponibilizados pela Rhodia?

Stella Cintra - Atualmente para a indústria alimentícia comercializamos as marcas **Rhovaniil®**, **Rhovaniil®Natural** e **Rhodirome®**, que atendem aos mais altos padrões de segurança de fabricação exigidos pela indústria de alimentos. Esses produtos, líderes de mercado, são voltados para a indústria de alimentos, como panificação, chocolates, doces, bebidas e produtos lácteos.

A empresa desenvolveu e industrializou a produção de vanilina e, há quase quarenta anos, inventou o processo para produzir etilvanilina e, portanto, pode certamente afirmar ter uma cultura de segurança de alimentos muito sólida. A segurança é integrada a cada etapa da cadeia de produção através de processo voltado para a qualidade, integração regressiva e rastreabilidade total. Este processo único totalmente integrado evita o uso de produtos não autorizados, como o tolueno, apresenta

o nível mais baixo de efluentes líquidos e garante uma consistência muito alta na pureza, assegurando assim que os produtos da Rhodia sejam os mais puros, mais seguros e mais sustentáveis do mundo.

A Rhodia utiliza o guaiacol, matéria-prima ambientalmente responsável, obtida da rota do catecol, para a fabricação das linhas **Rhovaniil®** vanilina, e **Rhodirome®** etilvanilina e recentemente converteu várias etapas do processo de fabricação para o uso de bioetanol de grau alimentício como solvente.

Recentemente, a Rhodia Aroma Performance realinhou suas marcas e renovou as logomarcas, com identidade totalmente nova, para melhor atender aos clientes e aos mercados. As marcas existentes e reposicionadas, líderes de mercado, de ingredientes para alimentos e sabores incluem a vanilina **Rhovaniil®** - um ingrediente de referência baseado na experiência de 30 anos da Rhodia na indústria de alimentos. Sob esse “guarda-chuva” estão **Rhovaniil®Free Flow** e **Rhovaniil®Fine Mesh**, que oferecem

propriedades físico-químicas e organolépticas altamente consistentes e foram concebidos para processos alimentares específicos, ou misturas de alimentos ou misturas secas, onde a homogeneidade e ou dissolução rápida são necessários.

Rhovaniil®Natural é obtido a partir de uma matéria-prima natural e um processo de biofermentação, e tem fortes características de vanilina. **Rhovaniil®Natural** cumpre as regulamentações da Europa e dos EUA (FDA) para atender às exigências de “status natural” e, portanto, pode ser usado e rotulado como ‘natural’ em gêneros alimentícios compostos essencialmente de um ou mais ingredientes de origem vegetal.

O **Rhodirome®** é o único produto de etilvanilina feito a partir de um processo plenamente integrado de catecol-guetol e tem uma nota quente de baunilha, cerca de três vezes mais forte do que a vanilina. É, portanto, a nota

“A empresa desenvolveu e industrializou a produção de vanilina e, há quase quarenta anos, inventou o processo para produzir etilvanilina e, portanto, pode certamente afirmar ter uma cultura de segurança de alimentos muito sólida”.

de baunilha mais eficiente em termos de custo para muitas aplicações alimentícias

A Rhodia fabrica suas linhas de vanilina e etilvanilina nos mais altos padrões de segurança alimentar em duas unidades em Saint-Fons, na França e Baton Rouge, Louisiana, nos EUA, assegurando aos clientes uma garantia de fornecimento em todo o mundo.

FiB - *Como a Rhodia avalia o cenário industrial alimentício hoje no Brasil?*

Stella Cintra - Muitas empresas estão investindo hoje no Brasil, o setor aposta no nosso país. A oportunidade de crescimento é grande devido principalmente ao aumento do

poder aquisitivo pela estabilidade econômica e da forte expansão da classe média. Este público tornou-se mais exigente e requer produtos de qualidade e sustentável. Nossa linha de produtos atende a estas expectativas.

FiB - *Como o mercado se comportou no ano de 2011? Quais as expectativas para 2012?*

Stella Cintra - 2011 foi um ano de consolidação das marcas Rhodia na América Latina, onde apresentamos a nova identidade visual dos nossos produtos, des-

taçando os pontos de segurança alimentar e a rota de produção sustentável. Nossas vendas estiveram em linha com nosso compromisso dentro do Grupo e esperamos aproveitar o crescimento orgânico destes mercados aumentando nossa participação.

FiB - *Atualmente, como a Rhodia está inserida no mercado de ingredientes alimentícios, no Brasil e no mundo?*

Stella Cintra - Mundialmente, somos líderes de mercado em vanilina e etilvanilina. A Rhodia possui plantas produtivas nos Estados Unidos e na França. Estas plantas têm o mes-

mo modelo de produção utilizando solventes renováveis como bioetanol, com processos controlados em todas as etapas o que garante a homogeneidade de nossos produtos. Em outubro do ano passado recebemos a renomada certificação FSSC 22000. Isto mostra a preocupação da empresa em atender a indústria do ponto de vista de segurança alimentar e segurança no fornecimento, assegurada por uma logística integrada se beneficiando de ser a única empresa no mundo com duas unidades de produção destes insumos

FiB - *Quais os projetos da Rhodia para o setor alimentício? Existe algum setor específico de interesse? Qual? Por quê?*

Stella Cintra - Nosso foco está na disseminação do conceito de que os nossos produtos são intrinsecamente seguros para aplicação nos mercados alimentícios e seguimos investindo na busca de rotas de produção alternativas a partir de fontes renováveis. Os setores em que atuamos são chocolate, panificação, confeitaria, aromas e sabores.

FiB - *Como a Rhodia trabalha com a questão da sustentabilidade?*

Stella Cintra - O Desenvolvimento Sustentável está no "DNA" da Rhodia e foi um dos fatores determinantes para a integração da empresa ao grupo Solvay, que igualmente desenvolve práticas sustentáveis em todas as atividades mundiais. No que diz respeito aos produtos da GBU Aroma Performance, nosso trabalho tem sido o de disseminar o conceito de segurança de nossas atividades. Nossas vanilinas e etilvanilinas são intrinsecamente seguros para uso alimentício.

FiB - *Qual é a importância do mercado brasileiro de alimentos para as atividades globais da Rhodia?*

Stella Cintra - A estabilidade econômica e o aumento da representatividade do Brasil no cenário internacional atraíram grandes investimentos para o nosso país, tanto de novas empresas como da ampliação da capacidade de produção das já instaladas. Isso sem dúvidas traz uma perspectiva muito favorável para os negócios da Rhodia. E nós estamos atentos a todas estas oportunidades. O Brasil aponta crescimento importante para os próximos anos e queremos fazer parte desta história.

“A estabilidade econômica e o aumento da representatividade do Brasil no cenário internacional atraíram grandes investimentos para o nosso país, tanto de novas empresas como da ampliação da capacidade de produção das já instaladas. O Brasil aponta crescimento importante para os próximos anos e queremos fazer parte desta história”.