

ROBERTET DO BRASIL INAUGURA NOVA PLANTA PARA A DIVISÃO DE AROMAS



Líder mundial na extração e produção de matérias-primas naturais, a Robertet, atuando na criação e produção de fragrâncias e aromas, é uma empresa familiar, fundada em 1850, em Grasse, na França. Atualmente, em seu comando está a quarta geração. Presente em mais de 18 países, no Brasil iniciou as suas atividades em 1963, instalando-se, em 1982, em Alphaville, um bairro de Barueri, SP, com suas divisões de Aromas e Fragrâncias.

Em agosto de 2014, a Divisão de Aromas comemorou a inauguração do seu novo Centro de Criação e Produção, situado em Tamboré, também na cidade de Barueri, próxima à capital paulista.

“Com a inauguração da nova planta de aromas estamos prontos

para atender à crescente demanda da indústria alimentícia. Esta nova planta nos permitirá um aumento significativo em nossa capacidade produtiva e maior agilidade no desenvolvimento de produtos. Com uma equipe bastante motivada, estamos prontos para implementar nossas estratégias de aumento de market share, sem perder de vista o nosso principal foco que é oferecer a nossos clientes produtos seguros e de alta qualidade que atendam e superem as suas expectativas”, afirma o diretor geral da Robertet do Brasil, Francisco Marques.

O projeto da nova planta de Aromas foi baseado no conhecimento adquirido na construção das várias fábricas da Robertet por todo o mundo, mais especialmente na da matriz em Grasse (França) e nas unidades

de aromas situadas em Nova Jersey (EUA) e na Cidade do México, levando em conta principalmente todas as exigências de qualidade requeridas pela Iniciativa Global de Segurança Alimentar (GFSI). A nova planta acabou de passar por uma auditoria de certificação no FSSC22000 e foi aprovada, mostrando que todo cuidado na execução do projeto foi um sucesso.

A política de qualidade da Robertet foi construída com base na fabricação de produtos seguros, sempre atenta à responsabilidade socioambiental. No decorrer de 2011, implementou na sua operação a APPCC (Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle) e no ano seguinte obteve a certificação FSSC 22000, *Food Safety System Certification*, que é reconhecido pela Iniciativa Global de Segurança Alimentar (GFSI), como o sistema de gestão da segurança alimentar de



maior amplitude.

“Estamos num alto padrão de excelência em relação à fabricação de aromas para as indústrias de alimentos e bebidas. Construímos uma unidade funcional e altamente eficaz, atendendo os exigentes requisitos de qualidade, segurança, meio ambiente e produtividade. A Robertet do Brasil terá capacidade produtiva de mil toneladas de produto terminado por ano, número que poderá eventualmente ser triplicado com a implementação de turnos suplementares, conforme a dinâmica do negócio exigir. Concluir este projeto não teria sido possível sem recorrer ao conhecimento de uma ampla equipe multidisciplinar interna que forneceu insights essenciais para o seu sucesso”, ressalta Christophe Enice, diretor de operações da companhia.

Na unidade brasileira são produzidos aromas para aplicação em alimentos e bebidas, atendendo as categorias de pet food, bebidas, panificação,

confeitaria, laticínios, mercearia, molhos, condimentos, produtos cárneos, produtos congelados e oral care.

“A Robertet do Brasil faz uso da presença e envolvimento global da Robertet pelo mundo, compartilhando experiências técnicas com outros centros de desenvolvimento da Robertet ao redor do mundo, como França, Estados Unidos, Bélgica, China e México, trocando informações sobre aromas e/ou produtos peculiares das diversas regiões que serão adaptados localmente, o que traz maior precisão e agilidade para atender projetos específicos”, informa Renata Santos, gerente de criação e aromista.

Ela conta que a casa nova da Divisão de Aromas da Robertet tem agora um número bem maior de laboratórios *“que foram construídos com o objetivo de aumentar a nossa agilidade e assertividade no desenvolvimento de produtos alimentícios, contando com profissionais especializados no desenvolvimento de diversas cate-*

rias de alimentos e bebidas (pet food, bebidas, panificação, confeitaria, laticínios, mercearia, molhos, condimentos, produtos cárneos, produtos congelados e oral care). Além disso, foram implementadas várias cabines sensoriais. Foi possível otimizar o novo espaço com a participação de toda a equipe de Criação e Aplicação de Aromas, que foi envolvida na elaboração da proposta arquitetônica dos laboratórios desde a sua criação até a sua montagem final, a partir da análise e aproveitamento da vivência desses colaboradores nas instalações anteriores. Essa experiência, além de tornar os laboratórios mais práticos e funcionais, elevou a motivação da equipe, o que certamente trará reflexos positivos no atendimento aos clientes”.

Ela ressaltou, ainda, que a instalação das cabines sensoriais traz benefícios internos e também aos clientes, pois a análise sensorial obtida das experiências sensoriais contribui na criação de novos aromas, bem como constitui uma ferramenta valiosa na pesquisa de mercado, o que aproxima a empresa dos seus clientes, aumentando a gama de serviços agregados que a Robertet lhes oferece.

Christophe Enice, Diretor de Operações e Francisco Marques, Diretor Geral



ROBERTET

Robertet do Brasil

www.robertet.com