

ROBERTET A NATUREZA COMO FONTE DE MATÉRIAS- PRIMAS



“A Robertet oferece uma enorme variedade de produtos que abrangem todos os principais mercados, incluindo bebidas, laticínios, salgados, doces, forneados e misturas em pó”.

Líder mundial na extração e produção de matérias-primas naturais, a Robertet atua na criação e produção de fragrâncias e aromas. No Brasil desde 1963, a empresa oferece uma enorme variedade de produtos de qualidade mundialmente reconhecida. Para falar sobre os produtos e projetos da empresa, a revista FiB - Food Ingredients Brasil - entrevistou com exclusividade Albertina Palmari, coordenadora de Marketing da Robertet do Brasil.

Revista Food Ingredients Brasil (FiB) - Quando a Robertet iniciou suas atividades e qual a sua proposta para o mercado alimentício brasileiro?

Albertina Palmari - A Robertet é uma empresa familiar, fundada no

ano de 1850, em Grasse, na França.

A Robertet chegou no Brasil em 1963, com a proposta de oferecer

“Com a nova unidade a Robertet entrou no primeiro mundo em questão de fabricação de aromas para a indústria de alimentos e bebidas”.

aromas autênticos de alta qualidade, levando ao nosso cliente tendências de mercado e, acima de tudo, ajudá-los a desenvolver novos conceitos para seus produtos.

FiB - Como a Robertet está estruturada atualmente?

Albertina Palmari - A empresa está composta pelas divisões de Fragrâncias, Aromas e Matéria Prima. Presente em mais de 18 países com unidades completas que possuem fábrica, P&D e comercial e, em alguns países, possui representações comerciais.

No Brasil, a Robertet possui duas unidades de criação e produção, sendo uma da Divisão de Aromas, inaugurada em 2014, e uma outra unidade que comporta as áreas corporativas e a Divisão de Fragrâncias.

FiB - Quais as áreas de atuação da Robertet?

Albertina Palmari - A Robertet oferece uma enorme variedade de produtos que abrangem todos os principais mercados, incluindo bebidas, laticínios, salgados, doces, forneados e misturas em pó.

FiB - A Robertet é líder mundial na extração e produção de matérias-primas naturais. Como essa tecnologia é aplicada na criação e produção de aromas?

Albertina Palmari - A Robertet tem acesso a uma completa gama de frutas de diferentes origens e variedades; possui matérias-primas exclusivas da Robertet. Aplica tecnologias pioneiras em sua produção e desenvolvimento, disponibilizando para seus aromistas uma extensa gama de ingredientes únicos para a criação de seus produtos.

FiB - Em 2014, a Divisão de Aromas da Robertet inaugurou um novo Centro de Criação e Produção. Qual a importância desse novo Centro para a Robertet e para a indústria alimentícia e de bebidas?

Albertina Palmari - Com a nova unidade a Robertet entrou no primeiro mundo em questão de fabricação de aromas para a indústria de alimentos e bebidas, construindo uma unidade funcional e altamente eficaz, atendendo os exigentes requisitos de qualidade, segurança, meio ambiente e produtividade. Este investimento é de grande valia para o mercado brasileiro, onde atualmente existe uma alta demanda da indústria e a Robertet poderá apoiar o desenvolvimento

de mais empresas brasileiras deste segmento.

FiB - Como a Robertet trabalha a questão socioambiental?

Albertina Palmari - Colaboramos com parceiros como a Fundação Abrinq e a ONG Goas. Ambientalmente, possuímos estações de tratamento dos efluentes, incineração e descarte dos resíduos de acordo com as normas regulamentadas. Procuramos utilizar tecnologia limpa nos novos projetos e iniciamos um projeto de redução de

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*. Além de manter colaboradores qualificados e foco na melhoria contínua do sistema de gestão de qualidade e satisfação do cliente.

FiB - Qual é a importância do mercado brasileiro para as atividades globais da Robertet?

“O mercado brasileiro é de extrema importância. O Brasil possui um grande número de empresas espalhadas por todas as suas regiões, com um mercado muito vasto a ser trabalhado. E a Robertet enxerga grandes possibilidades de crescimento neste mercado”.

Albertina Palmari - De extrema importância, a indústria alimentícia brasileira está bem aquecida e é um mercado ainda em desenvolvimento em termos de lançamentos e exploração de recursos naturais brasileiros. O Brasil possui um grande número de empresas espalhadas por todas as suas regiões, com um mercado muito vasto a ser trabalhado.

E a Robertet enxerga grandes possibilidades de crescimento neste mercado. Agora, com a nossa expansão estrutural advinda do novo Centro

de aromas, poderemos atender novos clientes, levando nosso conhecimento e envolvimento global para o crescimento do mercado brasileiro.

FiB - Quais as expectativas e projetos da Robertet para o ano de 2015?

Albertina Palmari - Em 2015, a Robertet está implementando suas estratégias de ampliação de *market share*, com o objetivo de expandir sua atuação na indústria alimentícia. Estas estratégias serão implantadas com a ampliação da área comercial e a consolidação da estrutura de P&D.

desperdícios de papéis e água. Atualmente, promovemos ações sociais em datas temáticas, incentivando, muitas vezes, o envolvimento de nossos colaboradores com arrecadações destinadas a projetos sociais.

FiB - A qualidade dos produtos fabricados pela Robertet é mundialmente reconhecida. Quais os instrumentos utilizados para garantir a qualidade dos produtos disponibilizados ao mercado?

Albertina Palmari - A política de qualidade da Robertet foi construída com base na fabricação de produtos