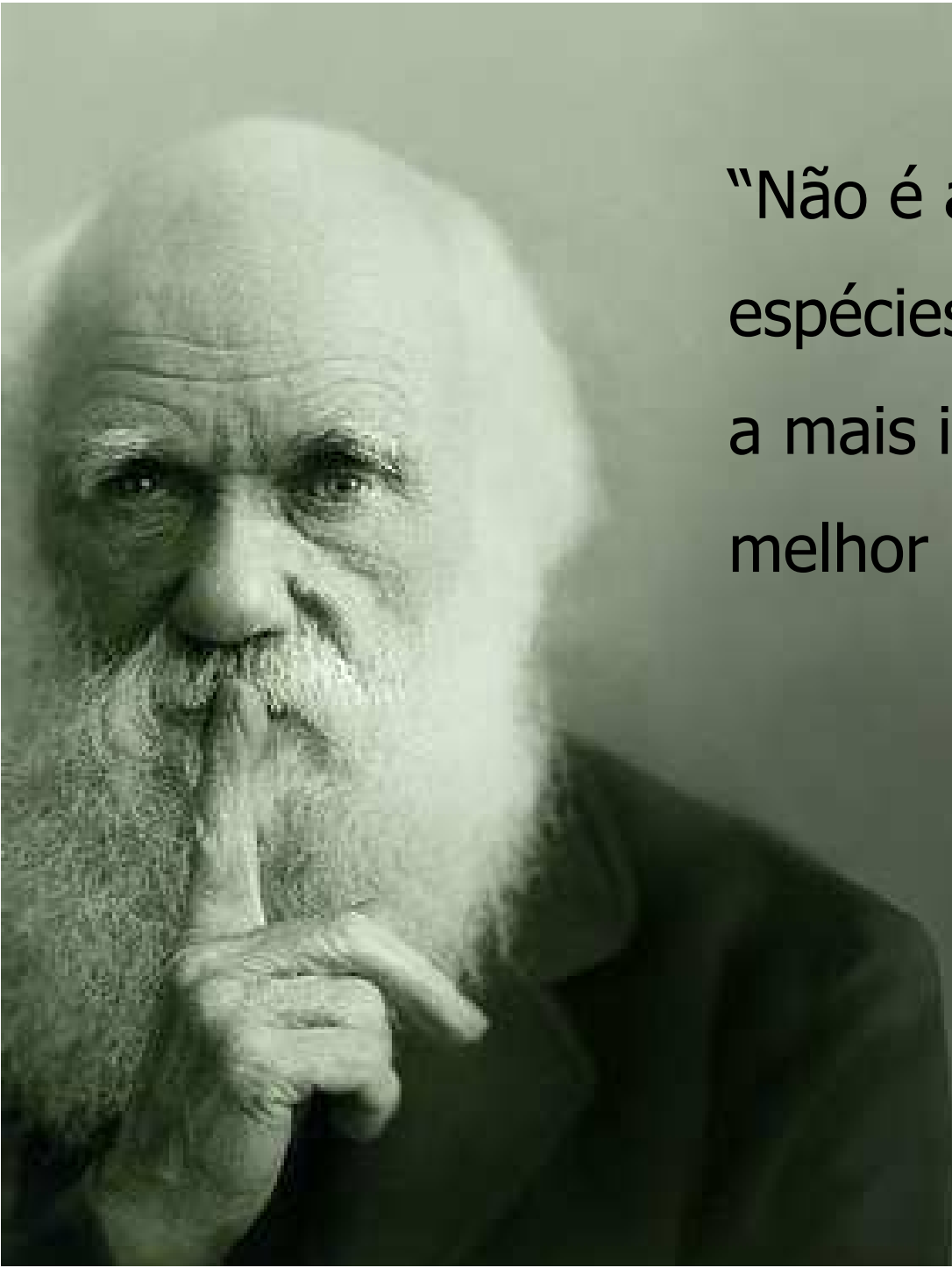


Emulzint
Grupo Zeelandia

**Inovação
Produtos
Processos
Matérias-Primas**



**Seminário Tecnológico
ABIP / ITPC / SEBRAE
Isabela Cardoso
Michele Bianchini
19/07/2012**



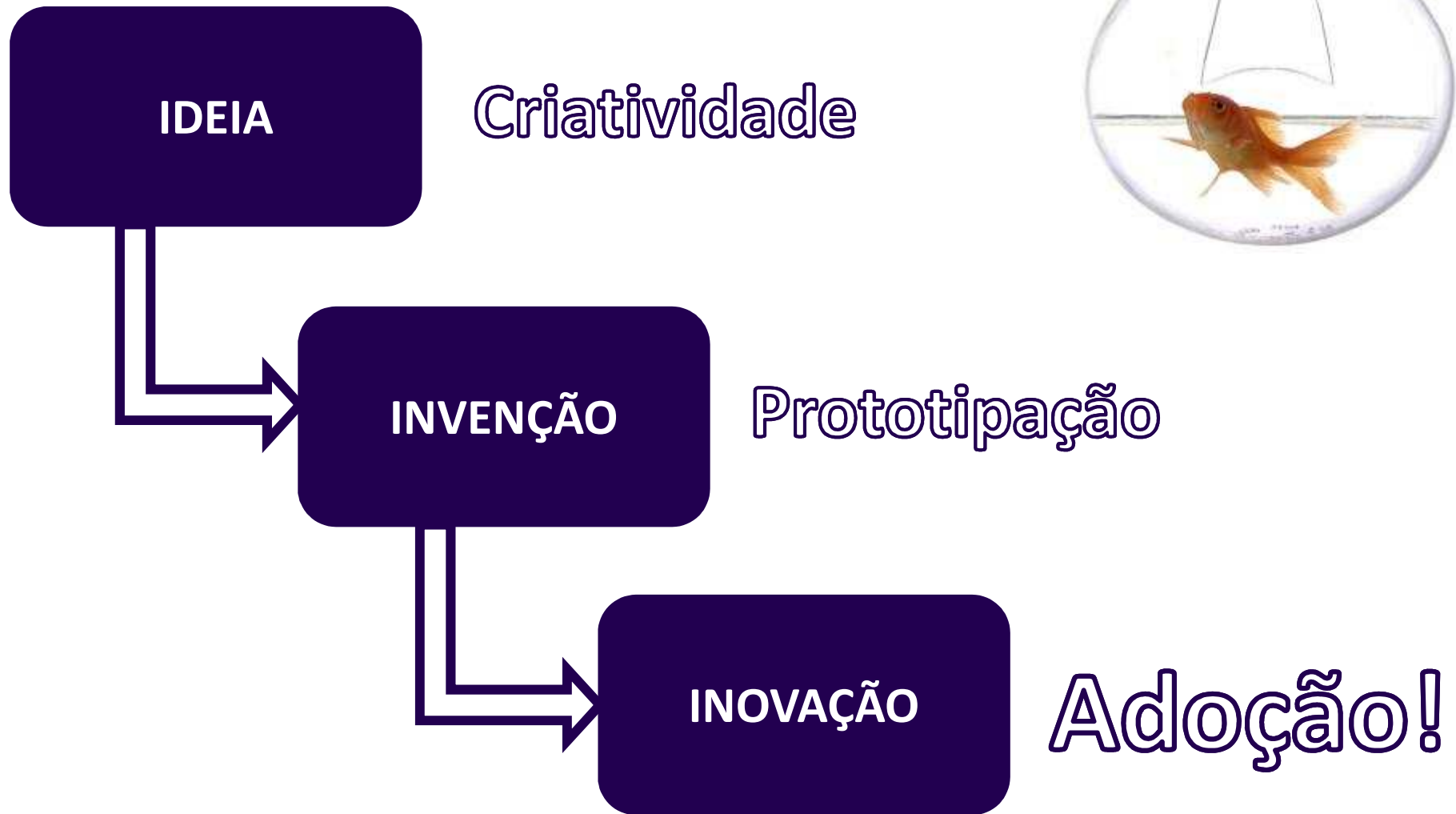
“Não é a mais forte das
espécies que sobrevive, nem
a mais inteligente, mas a que
melhor responde à mudança”.

Charles Darwin

O que é INOVAÇÃO?



O que é INOVAÇÃO?



O que é INOVAÇÃO?



Não se trata apenas de ter ideias.
Se trata de fazer as ideias saírem do papel...
COM SUCESSO!



Como a inovação se encaixa na estratégia?

Nossa Missão

Oferecer **soluções** em produtos e serviços com qualidade, ao mercado de panificação e confeitaria, de forma **inovadora** e lucrativa, buscando a excelência.

Zelar pela honestidade e respeito aos funcionários, clientes, fornecedores e acionistas com ética, justiça e seriedade.



Produtos

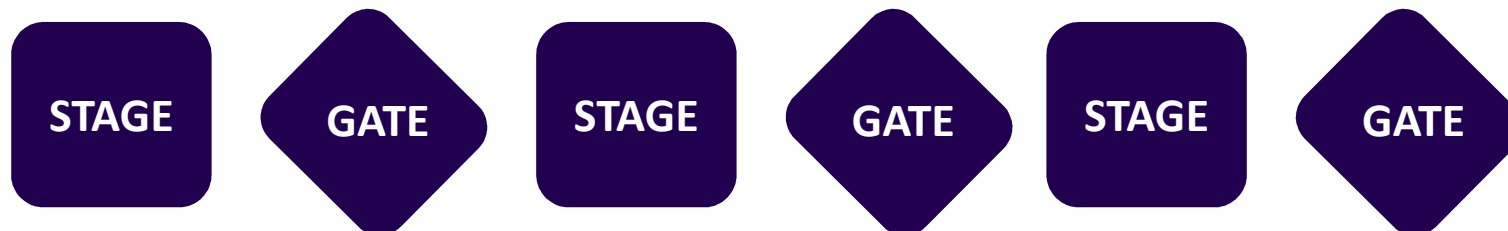
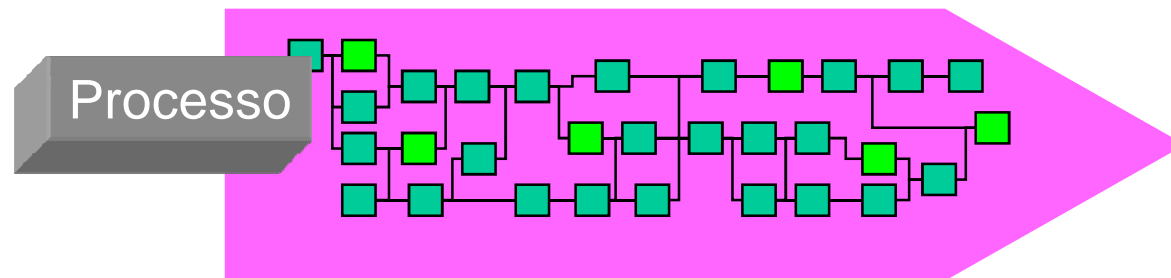
- ✓ Pesquisas de mercado e tecnológicas
- ✓ Banco de Ideias



Desenvolvimento de Produtos

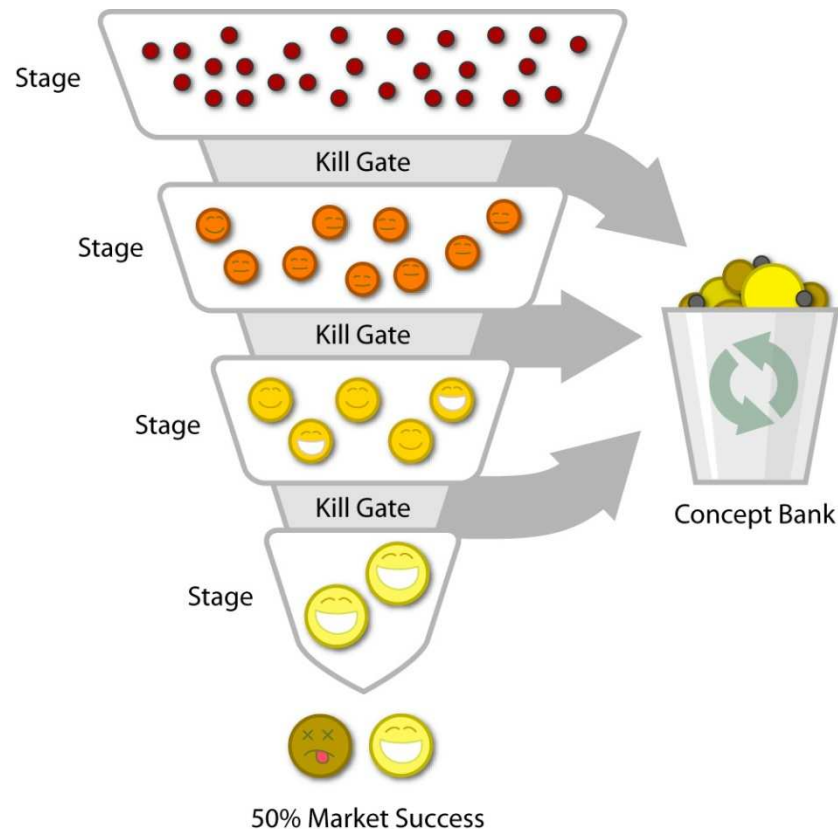
Sistema Stage-Gate

✓ Método que auxilia o processos de desenvolvimento de produtos



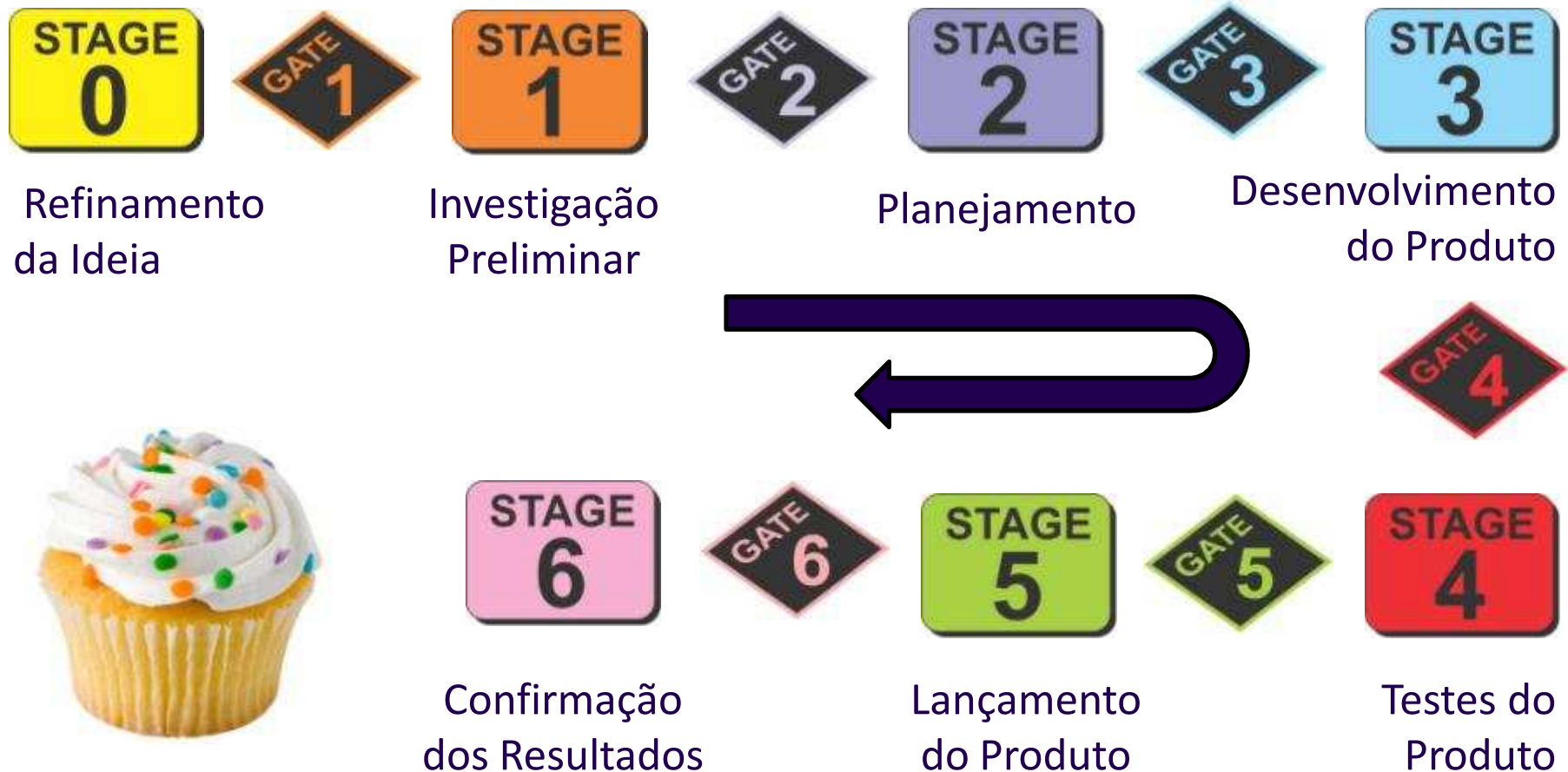
Desenvolvimento de Produtos

Sistema Stage-Gate



- ✓ Quebra o processo em partes menores
- ✓ Gates (portões) atuam como pontos de checagem e decisão
- ✓ Sistema auxilia na visualização dos projetos a integração Marketing e P&D

Desenvolvimento de Produtos



Processos - Produção

Desenvolvimento de produtos que auxilie a produção do cliente e entregue:

UTILIDADE PRATICIDADE FACILIDADE

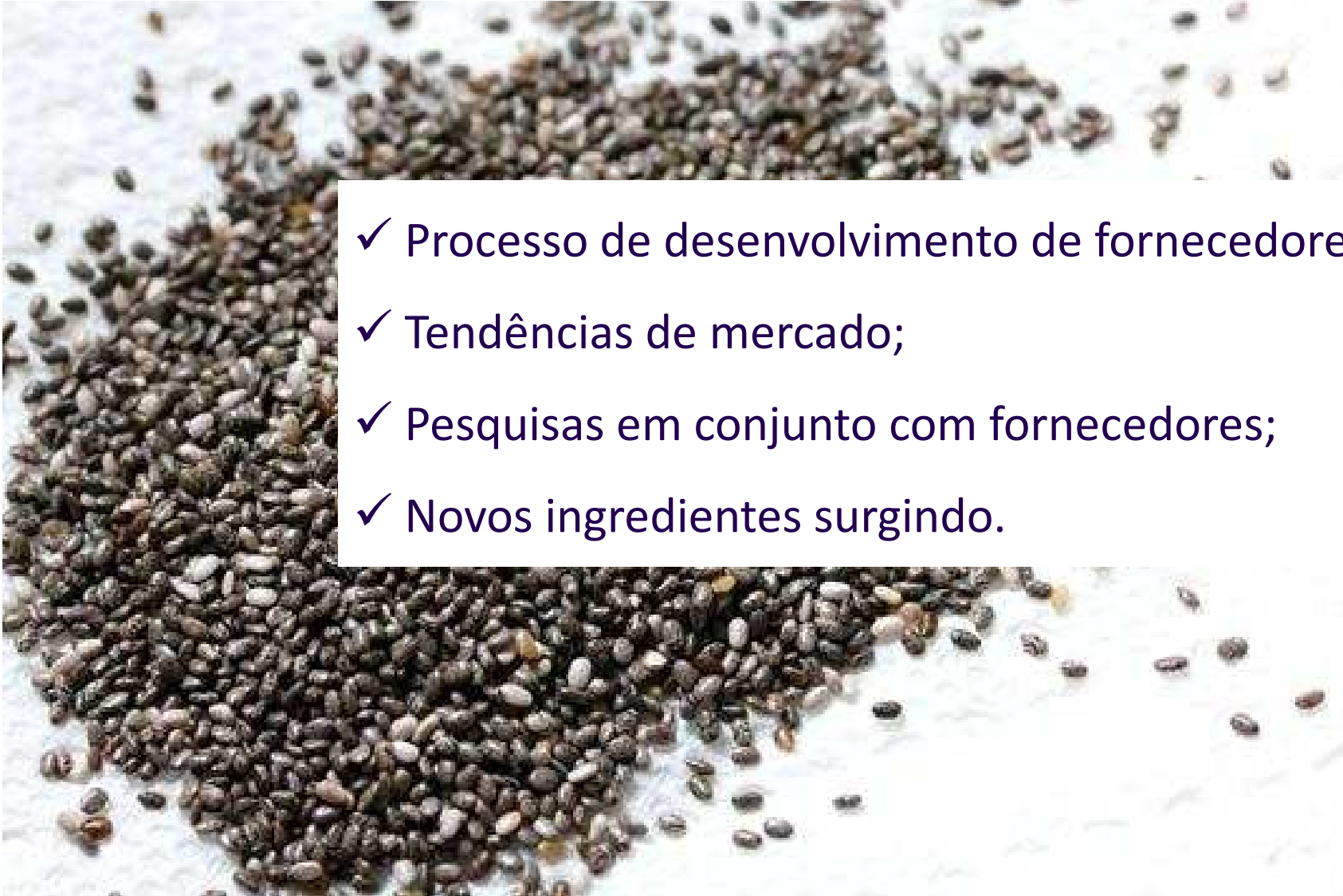


Processos - Serviços

- ✓ SAC
- ✓ Ações PDV



Matérias-Primas

- 
- ✓ Processo de desenvolvimento de fornecedores;
 - ✓ Tendências de mercado;
 - ✓ Pesquisas em conjunto com fornecedores;
 - ✓ Novos ingredientes surgindo.



Inovação na  **Emulzint**
Grupo Zeelandia

Matérias-Primas



Pão Energia Vittale CHIA

Com **Grãos de Chia, Girassol e Aveia**
Fonte de **Proteínas**

Fonte de **Fibras**

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|--------------------------|-----------------|------|
| Porção de 50g (2 Fatias) | | %ND* |
| Quantidade por porção | | |
| Valor Energético | 134kcal (521kJ) | 6% |
| Carboidratos | 23g | 6% |
| Proteínas | 4,5g | 6% |
| Gorduras Totais | 2,1g | 4% |
| Gorduras Saturadas | 0,3g | |
| Gorduras Trans | 0g | |
| Fibra Alimentar | 2,1g | |
| Sódio | 100mg | |

* %ND: Percentual da ingestão diária recomendada para adultos. Baseado no RDA de 2000 kcal e 50g de fibra. %ND para sódio baseado em ingestão diária recomendada de 2400mg.

Ingredientes: Farinha de trigo, óleo de trigo, aveia em flocos, sal refinado iodado, emulsificante de monodistilado de amido, conservante propionato de cálcio, emulsão polifenólica (20), corante natural, melancolona, óleo vegetal, ácido ascórbico, goma xantana, goma guar, goma de acácia, goma de algaroba, goma de guar, goma de trigo, goma de milho, Canola, GLUTEN e farinha de trigo enriquecida.

Conservar em local seco, fresco e limpo.

| Peso líquido | Validade / L | Fabricado por |
|--------------|--------------|---------------|
| | | |

Conheça a

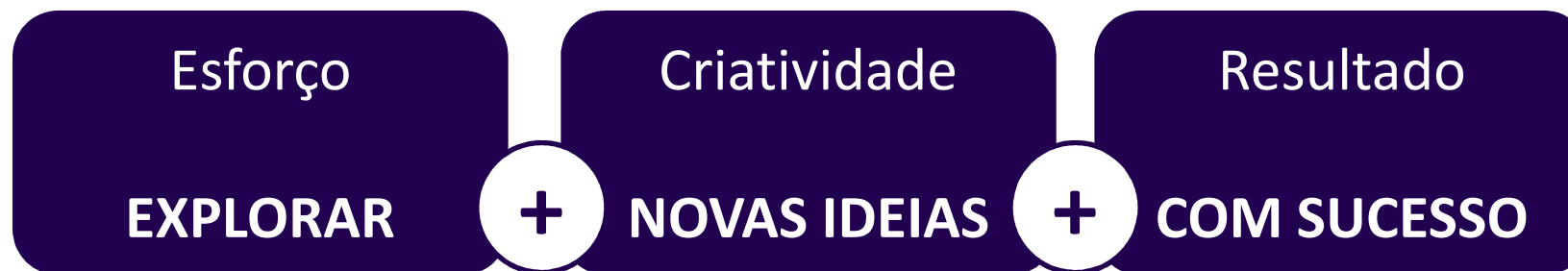
CHIA!

A semente de Chia oferece um surpreendente equilíbrio de nutrientes. Possui quase 5 vezes mais cálcio que o leite integral, 2 vezes mais magnésio que as nozes, 10 vezes mais ferro que o espinafre, 2 vezes mais potássio que a banana e quase 5 vezes mais fibras que a aveia. É também a semente com maior porcentagem de ácido graxo ômega 3.

Fonte: Tabela TACO, 2011 e Bemestar, 2010.



Inovação na padaria



Colaboração

Liderança

Comprometimento

Motivação

Flexibilidade

Diversidade

Tolerância ao erro

Inspiração

Saber ouvir

Reconhecimento

Celebração

Aprendizado

Aspectos que favorecem a cultura de inovação...



Inovação na padaria

- ✓ Proximidade de casa ou trabalho, academia, escola;
- ✓ Opções e variedades de produtos;
- ✓ Produtos de boa qualidade;
- ✓ Preço;
- ✓ Espaço para estacionar;
- ✓ Atendimento.

Qual o diferencial da sua padaria?



Quem é seu cliente?

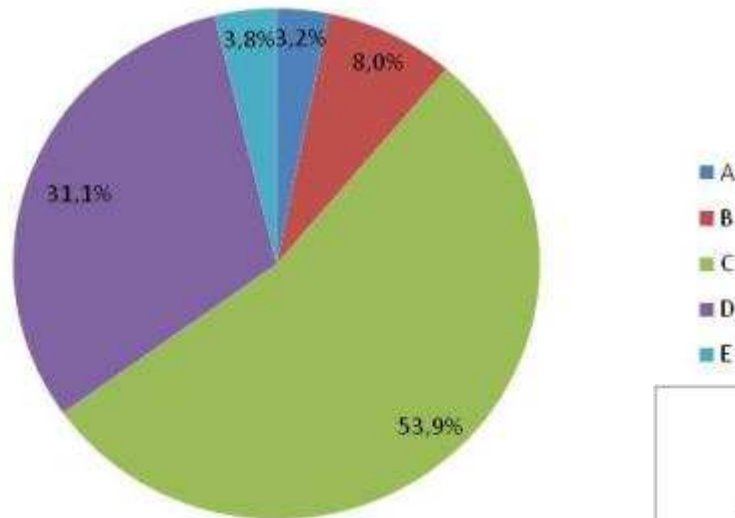
Inovação na padaria

Conhecendo o cliente



Distribuição das Classes Sociais no Brasil

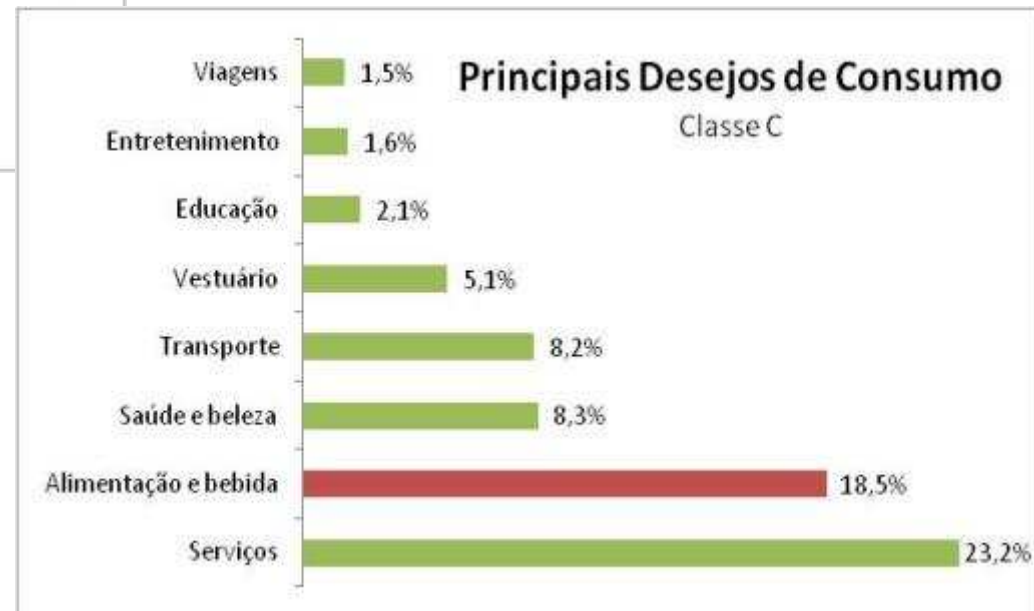
2011



Classe C é a que mais se alimenta fora do lar !

Datapopular 2011

Potencial para produtos de alimentação com maior valor agregado.

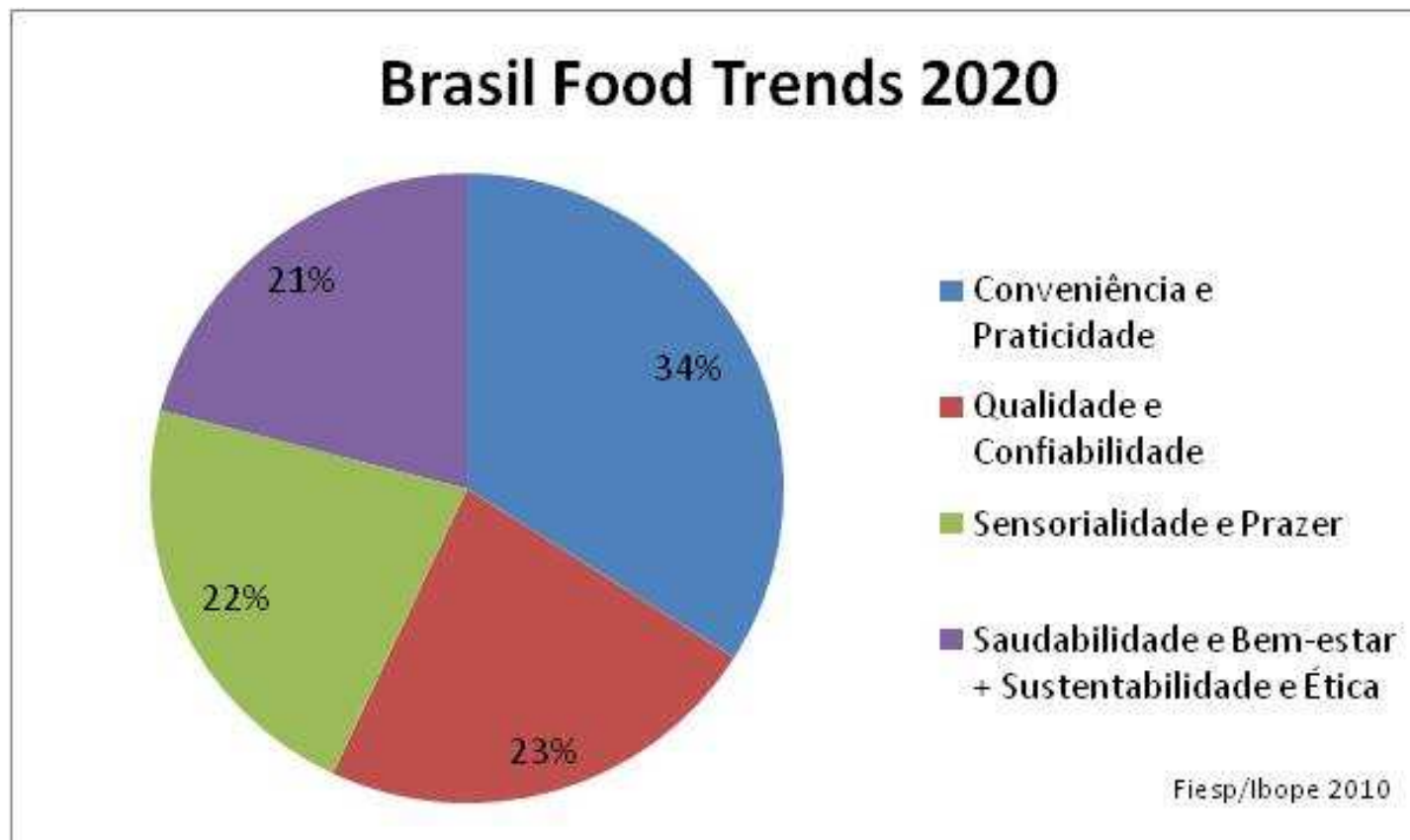


Inovação na padaria

Conhecendo o cliente



- ✓ Diminuição das famílias = taxa de 1,86 filhos / mulher
- ✓ Envelhecimento da população = expectativa de vida 73a 5m



Inovação na padaria

Conhecendo o cliente



- ✓ Aumento da demanda por produtos de valor agregado;
- ✓ Crescimento do consumo de produtos de confeitaria;



- ✓ Aumento do interesse por produtos saudáveis e conveniência;
- ✓ Aumento de refeições fora do lar.

Inovação na padaria



Produtos

- ✓ Renovação do portfólio: pelo menos 10% a cada 4 meses;
- ✓ Banco de receitas;
- ✓ Degustação.

Palavras-chaves:

Valor agregado

Confeitaria

Saudabilidade

Conveniência

Refeição



Inovação na padaria



Processos

Consumidor:

- ✓ Layout
- ✓ Exposição
- ✓ Serviços: estacionamento, delivery

Palavras-chaves:

Atendimento

Proximidade



Inovação na padaria



Matéria- Prima

Ingredientes

compatíveis com

Equipamentos

Processos

- ✓ Mistura pronta
- ✓ Coberturas, recheios...
- ✓ Modeladoras
- ✓ Congelamento



Palavras-chaves:

Produtividade

Valor Agregado

Inovação na padaria

Matéria- Prima

Saber usar os ingredientes de forma inovadora!



Produtividade

Valor Agregado

















- ✓ Visualização do preparo:
imagem de produtos
frescos e artesanais;
- ✓ Variedade de produtos e
boa qualidade;
- ✓ Espaço reduzido –
shopping;
- ✓ Congelamento.





Como a Emulzint pode ajudar?



- ✓ SAC
- ✓ Receitas e aplicações: mais de 600 variações!
- ✓ Ações de PDV e materiais promocionais
- ✓ Consultor de vendas





"As pessoas não sabem o que querem, até mostrarmos a elas".

Steve Jobs



Obrigada!

sac@emulzint.com.br
0800 701 5800