

GERÊNCIA SETORIAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS

MISSÃO EMPRESARIAL ANUGA, COLÔNIA 2017

Relatório Técnico de Encerramento

Elaborado por: Roger Klafke

The logo for SEBRAE, consisting of the word "SEBRAE" in a bold, white, sans-serif font, centered between three horizontal white bars of varying lengths that create a stylized graphic element.

*Serviço de Apoio às
Micro e Pequenas Empresas
Rio Grande do Sul*

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	3
2. O SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS.....	4
3. A FEIRA ANUGA 2017	6
3.1 Objetivos do Sebrae/RS em ANUGA 2017	9
3.2 Principais destaques e tendências apresentadas em ANUGA 2017.	13
4. VISITAS TÉCNICAS	19
5. AVALIAÇÃO DOS PARTICIPANTES	24
6. RELAÇÃO DE PARTICIPANTES.....	28

1. APRESENTAÇÃO



Este relatório tem o objetivo de apresentar informações sobre a missão empresarial para a feira de ANUGA 2017, realizada pelo Sebrae/RS em parceria com a FIERGS e CNI, entidades responsáveis pela operação de missões empresariais para esta feira. A feira acontece na cidade de Colônia na Alemanha a cada dois anos e o Sebrae integra a missão empresarial, acompanhando a programação proposta pela FIERGS/CNI e subsidiando a participação de micro e pequenas empresas na atividade. Em junho de 2017 foi divulgado o edital de chamada pública 11/2017 com informações sobre a missão empresarial, com o objetivo de selecionar micro e pequenas empresas que possuem o perfil adequado para a atividade. Cadastraram-se no edital 9 empresas, sendo que destas, foram selecionadas 06 empresas, que atenderam aos requisitos do edital. Uma destas empresas desistiu de participar devido a questões de agenda dos proprietários. As empresas selecionadas receberam consultorias em negócios internacionais e participaram da reunião de orientação, realizada na FIERGS em 27/09. Na Alemanha, durante o período do evento, as empresas contaram com o suporte e

acompanhamento do Sebrae/RS, CNI e FIERGS. Retornando ao Brasil, foi realizada a avaliação da missão e foi disponibilizado a cada empresário, um plano de ação para que o Sebrae/RS possa apoiar as empresas na implementação de melhorias, a partir das tendências de mercado e das melhores práticas observadas na missão empresarial.

2. O SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS

A cadeia produtiva de alimentos é uma das mais representativas na economia brasileira, conforme dados da ABIA (Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação), somente a indústria da alimentação gera R\$ 1,6 milhão de empregos diretos e representa quase 10% do PIB do Brasil, sendo que exporta cerca de 18% do total produzido, fazendo do Brasil o segundo exportador mundial de alimentos processados em volume e o quinto em valor. O setor de alimentos segue promissor, principalmente pela necessidade crescente do consumo de alimentos no mundo. Até 2050, segundo dados recentes da FAO, o mundo precisará de 70% mais alimentos para uma população estimada em 9 bilhões de habitantes. A cadeia produtiva de alimentos é responsável pela produção de mais de 25 mil itens que abastecem as operações de comércio e serviços de alimentos para o consumidor final.

No mercado interno, constata-se migração da população brasileira dos alimentos in natura para os alimentos processados. Atualmente, cerca de 85% dos alimentos consumidos no país passam por algum processamento industrial, contra 70% em 1990 e apenas 56% em 1980. Referente ao número de empregos gerados, observa-se que desde 1992, o número de profissionais do setor cresceu 70,6%. Com essa dinâmica, a indústria de alimentos atingiu o status de primeiro empregador na indústria de transformação do país, segundo dados da ABIA. Conforme o presidente da ABIA, Eduardo Klotz, “O pleno desenvolvimento do Brasil começa na indústria da alimentação”, na visão dele, o país tem tudo para se tornar não mero celeiro, mas o maior fornecedor global de alimentos: clima ameno, terras generosas, águas abundantes, tecnologia, garra, expertise. Para isso, entretanto, precisa acreditar mais em sua indústria processadora. “Só ela é capaz de prolongar vida útil do alimento e torná-lo pronto para viajar para dentro e para fora do país.” Matéria-prima é o que não falta, pois conforme a Secretaria Nacional de Abastecimento (Conab) em 2015 foram produzidos 185 milhões de

toneladas de grãos e conforme a ABIA, o importante é que o grão produzido seja processado aqui antes de viajar, gerando valor e emprego no Brasil.

Juntos, os setores de alimentos e bebidas representam aproximadamente 20% dos trabalhadores da indústria de transformação do Brasil. Em termos de faturamento, os dois somam receita superior a R\$ 480 bilhões e ainda correspondem a 22% da indústria de transformação, segundo dados da CNI (Confederação Nacional da Indústria).

Atualmente, a produção apresenta forte necessidade de modernização, motivada por um mercado em transformação. Isso implica na adesão de novas tecnologias, necessárias para proporcionar ganhos de produtividade e elaboração de produtos mais sofisticados. Somete o setor de alimentos fatura aproximadamente R\$ 400 bilhões por ano e 25% é proveniente de carnes e derivados. Da receita total, 18% vem de exportações e entre os principais produtos exportados, destacam-se os açúcares, carnes e derivados e suco de laranja (líder mundial de produção nos três), café solúvel e farelo de soja.

PIB da Indústria Alimentos e Bebidas

- ✓ Mais de **10%** do PIB e **18,3%** da receita com exportações
- ✓ Mais de **1,6 milhão de empregos** (+17 mil novos postos)



ABIA e CNI



Fonte:
CNI - 2014 com dados do PIB de 2012
Três principais setores industriais no:

Alimentos e Bebidas no
RS
1º lugar) 21,2% de
participação na indústria



SEBRAE

Serviço de Apoio às
Micro e Pequenas Empresas
Rio Grande do Sul

3. A FEIRA ANUGA 2017

Realizada em Colônia na Alemanha, entre 7 e 11 outubro de 2017 a feira ANUGA é considerada uma das maiores feiras do setor de alimentos no mundo, reunindo integrantes da cadeia produtiva de alimentos e bebidas. Estima-se que em 2017 a feira tenha recebido mais de 160.000 visitantes (69% de estrangeiros de 192 diferentes nacionalidades), grande parte composta representantes de super e hipermercadistas, centrais de compras, distribuidores, varejistas de alimentos, importadores e exportadores. A Feira ANUGA constitui-se como um evento central para o setor de alimentos e bebidas, reunindo expositores com ampla abrangência internacional e empresas de diversos segmentos. Possui um foco muito forte na apresentação das grandes tendências de consumo mundial, novos temas que tem emergido e em propiciar oportunidades de negócios.



ANUGA tem como foco central as tendências do futuro para os setores de alimentos e bebidas e visa apresentar essas tendências por meio de “dez feiras em uma” – referente às dez áreas de exposição que representam subsetores específicos dentro da Feira ANUGA. A temática da feira é “taste the future” – experimente o futuro. A Feira é realizada a cada dois anos, em uma área de 284.000 m² no Centro de Exposições Koelnmesse. O país destaca-se como uma das principais economias mundiais. Com o maior produto interno bruto (PIB) e a maior população dentre os países da União Europeia, a Alemanha é o mercado mais importante na Europa. Participaram desta edição da feira mais de 7.200 expositores (89% são de 108 diferentes países),



A delegação brasileira, apoiada pela CNI (Confederação Nacional da Indústria), contou com a participação de empresários e técnicos de entidades de apoio e fomento ao setor de alimentos como SEBRAE, FIERGS e SENAI. Para proporcionar o melhor aproveitamento possível aos empresários apoiados pelo Sebrae/RS, a organização da missão disponibilizou o acompanhamento de um técnico do Sebrae/RS, além do suporte da equipe CNI e FIERGS.



3.1 Objetivos do Sebrae/RS em ANUGA 2017

A missão empresarial internacional para a feira de ANUGA é uma ação diferenciada, com investimento de entidades empresarias e empresas. Nesta edição houve planejamento prévio para alinhar as expectativas do Sebrae/RS, parceiros e empreendedores. Desta forma foram definidos os principais objetivos da missão empresarial:

- Divulgar o edital de seleção de empresas para o maior número possível de pessoas e selecionar as empresas mais comprometidas e alinhadas as propostas da missão.
- Proporcionar o acesso de empresários de micro e pequenas empresas em uma das maiores feiras do mundo no setor de alimentos e em visitas técnicas em empresas que são referência no setor.
- Preparar, auxiliar, informar e acompanhar o grupo de empreendedores selecionados para a missão, buscando o melhor aproveitamento possível.
- Orientar os empresários para a aplicação de melhorias que visem a obtenção de resultados positivos na empresa, a partir das informações, observações e trocas de experiências oriundas da participação na feira.
- Promover a disseminação do conhecimento obtido nesta ação e estimular a continuidade da integração entre os participantes da missão.







3.2 Principais destaques e tendências apresentadas em ANUGA 2017

Produtos com ingredientes conhecidos do consumidor, receitas e modo de preparo claros, uso de insumos minimamente processados e sem conservantes, não tratam-se mais de tendências e sim o padrão global na indústria de alimentos nos dias de hoje, pelo menos de acordo com o que observamos aqui na feira de Anuga, na Alemanha (considerada a maior feira de A&B do mundo). Somente entre os anos de 2015 e 2016, houve um crescimento global de mais de 15% nos lançamentos de produtos alimentares sem qualquer tipo de conservantes ou aditivos. Junto a isso, a valorização dos benefícios de produtos de origem vegetal na alimentação, nunca foram tão fortes. Várias categorias de produtos, como por exemplo os laticínios, estão usando vegetais na composição para não só valorizar o produto, mas também para destacar os benefícios para a saúde, sabor e cores naturais. Para se ter uma ideia, nos últimos dois anos houve um crescimento global de 25% no lançamento de produtos posicionados como veganos.



Reforçando um movimento de resgate ao consume de “comida de verdade”, também observa-se a valorização de receitas e formulas antigas de produtos consagrados, agora acompanhados de embalagens especiais para valorizar esta posição.



Produtos alimentares de alta qualidade, autênticos e com um ar mais sofisticado, antes restritos a produção de pequenas empresas familiares, com processos quase artesanais, agora são o foco das grandes corporações. Desta forma estas corporações robustas, possuem o desafio de dar escala a produtos conhecidos como “artesanais”. Assim, novos produtos considerados “artesanais”, ou que em alguns casos, apenas possuem a palavra “artesanal” no rótulo, cresceram mais de 40% nos últimos dois anos, sendo empurrados principalmente pelas bebidas alcoólicas e produtos de panificação, ambos dominando o mercado.

De olho no consumidor, cada vez mais preocupado com a saudabilidade, os produtos “livres de – free from” glúten, lactose, açúcar, sal e outros, também

deixam de ser tendência e se tornam o padrão da indústria mundial. Por exemplo, o lançamento de produtos sem glúten e sem lactose cresceu mais de 15% e o de bebidas com baixo teor de açúcar cresceu quase 30% entre 2015 e 2016.



Desta forma, ou as empresas se adaptam rapidamente a estes princípios e tentam dentro destas “regras” buscar algum diferencial, ou observam os concorrentes, sejam eles grandes ou pequenos, dominarem o novo mercado consumidor de alimentos e bebidas.



anuga

CLEAN LABEL FOR NEW PRODUCTS

Between 2012 and 2016 clean label claims for new products have grown 13% annually, now accounting for 26% of total food and beverage launches in India.

mark

ite.com

SEBRAE

Serviço de Apoio às
Micro e Pequenas Empresas
Rio Grande do Sul

ANUGA *taste*
INNOVATION SHOW
2017




DIVAS drink
INTERNATIONAL, a.s.
 marketing@divasdrink.com
 Slovakia

Kräutertee Infusion

Alkoholfreie Getränke aus Tee-Infusion (Rooibos, Hagebutte, Matcha) mit Fruchtsäften und Kräuterextrakt. Matcha & Birne & Zitronengras: Nur eine Tasse hat den gleichen Nährwert wie 10 Tassen grüner Tee. Beruhigt den Geist, verbessert Gedächtnis und Stimmung. Hagebutte & Pflaume & Hibiskus: Vitamin C und andere Substanzen aus Hagebutten regeln die Wirkung von freien Radikalen, enthalten Antioxidanzien und haben Antikrebs-Effekte, verhindern Arteriosklerose und unzureichende Blutgerinnung oder Entzündungen im Körper. Rooibos & Himbeere & Melisse: Rooibos wird geschätzt, um die Erschöpfung durch übermäßigen Stress zu reduzieren, den Blutdruck zu senken und die Verdauung anzupassen. Es wirkt gegen Depressionen und senkt den Blutzucker. Koffeinfrei.

Halle/Hall
07.1
Stand/Stand
F070

Herbal Tea Infusion

Non-alcoholic tea infusion beverage (rooibos, rosehip, matcha) with fruit juices and herb extracts. Matcha & pear & lemon grass: Just one cup has the same nutritional value as 10 cups of green tea. Calms the mind, improves the memory and mood. Rosehip & plum & hibiscus: Vitamin C and other substances from rosehip regulate the effect of free radicals, additionally have antioxidant and anti-cancer effects, prevent arteriosclerosis and insufficient blood coagulation or inflammations in the body. Rooibos & raspberry & melissa: Rooibos helps reduce exhaustion caused by excessive stress, reduces the blood pressure and regulates the digestion. It works against depression and reduces the blood sugar level. Caffeine-free.




SEBRAE

Serviço de Apoio às
 Micro e Pequenas Empresas
 Rio Grande do Sul



4. VISITAS TÉCNICAS

A programação de visitas técnicas realizadas na missão empresarial internacional ANUGA 2017 aconteceram nas empresa Sinalco (indústria de bebidas) e no Markthalle Krefeld (maior grupo varejista da Alemanha).







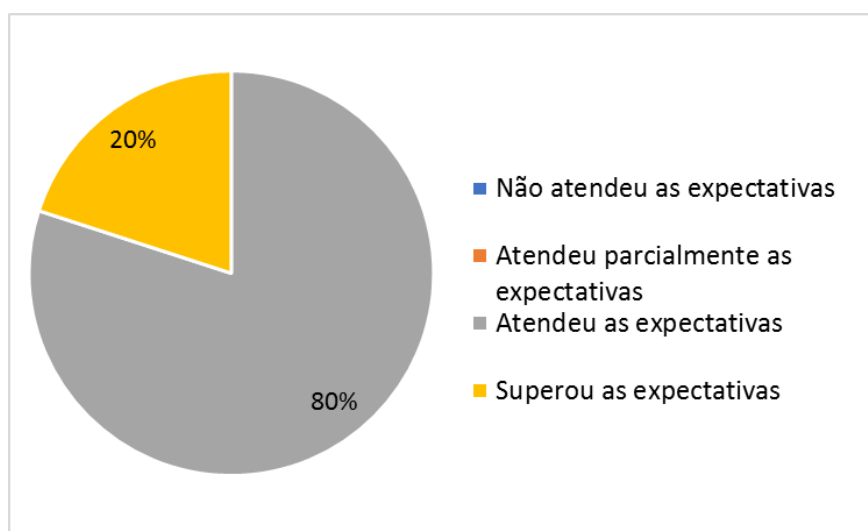




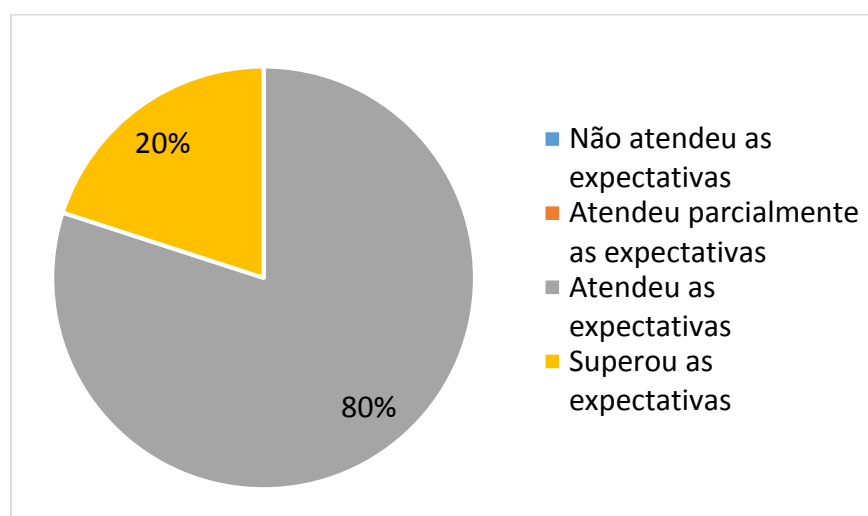
5. AVALIAÇÃO DOS PARTICIPANTES

A fim de mensurar o grau de satisfação dos empresários integrantes da missão ANUGA 2017, os participantes preencheram o formulário de avaliação da missão. Os quatro empresários participantes retornaram o formulário de avaliação, com as seguintes considerações:

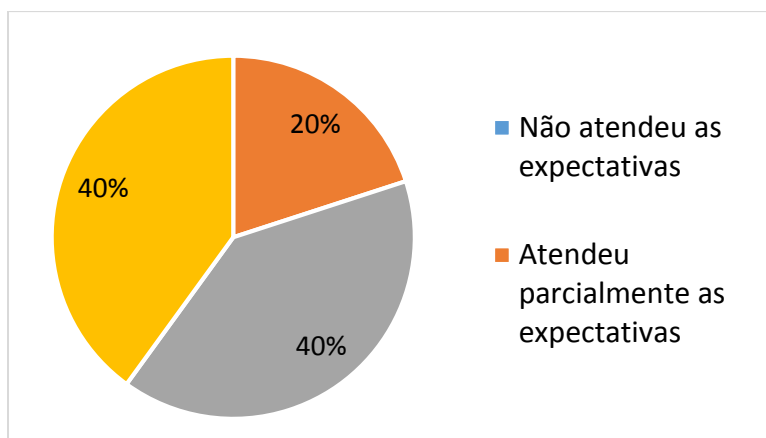
1. Como você avalia a Missão Sebrae/RS ANUGA 2017, com relação ao objetivo da sua participação?



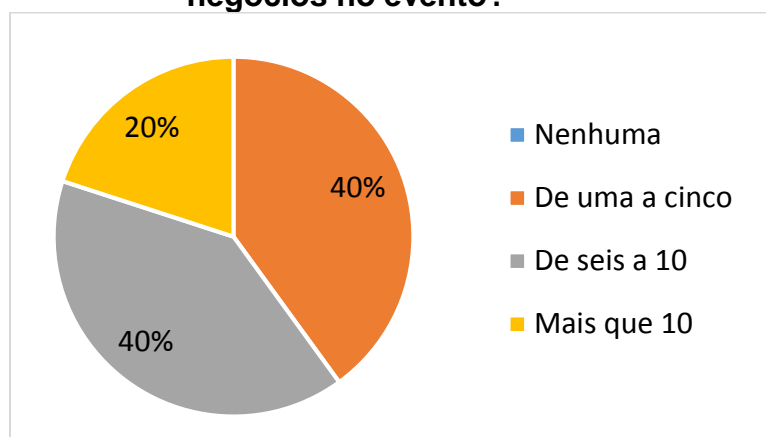
2. Como você avalia a feira ANUGA 2017?



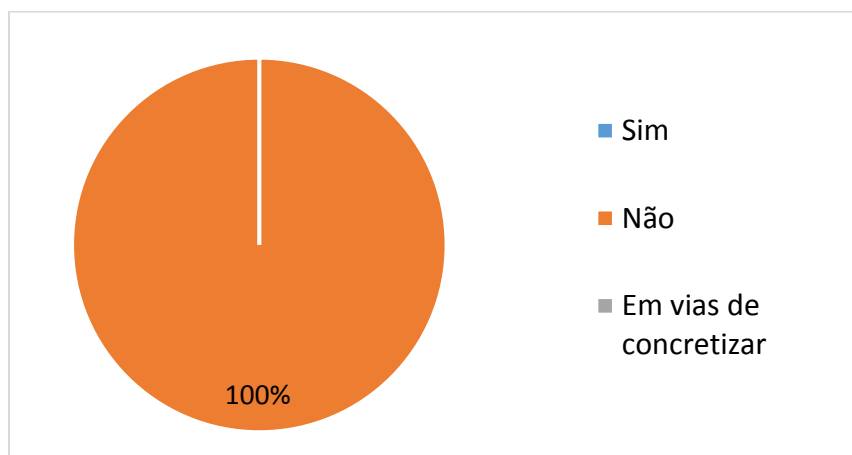
3. Como você avalia as visitas técnicas realizadas?



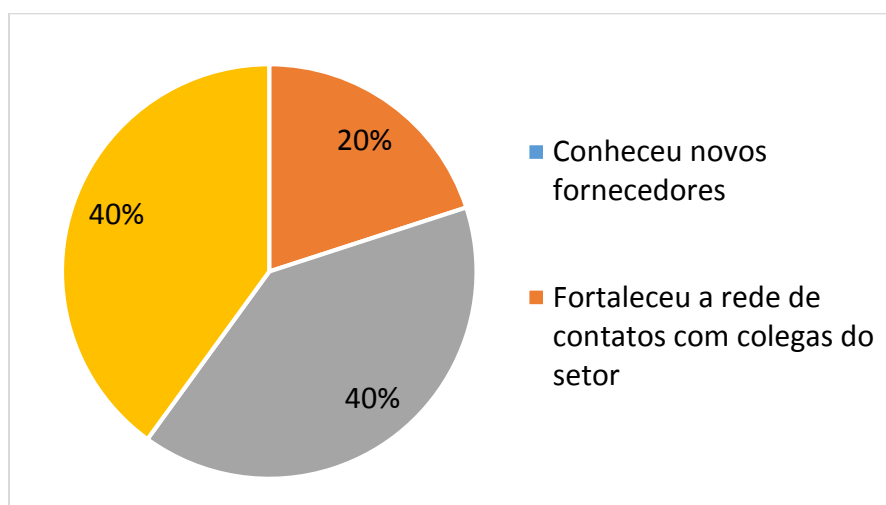
4. Qual o número de empresas com quem você teve contatos de negócios no evento?



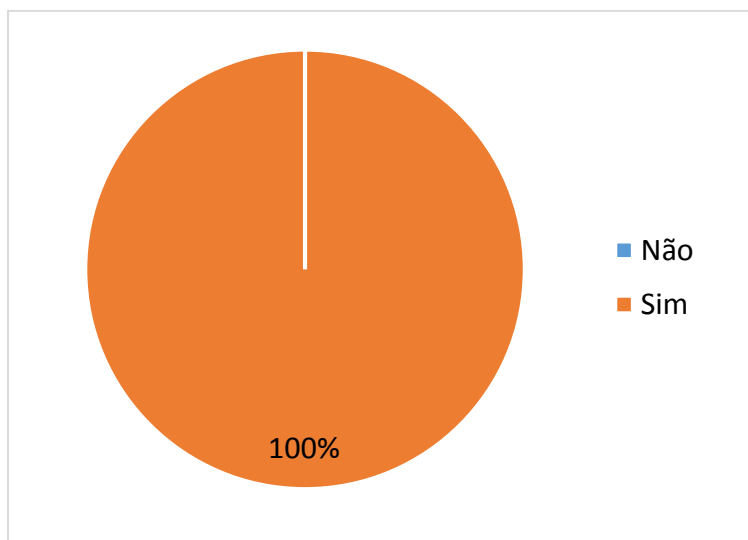
5. A sua empresa concretizou negócios nesta missão?



6. Que outros benefícios sua empresa obteve participando desta Missão Empresarial?



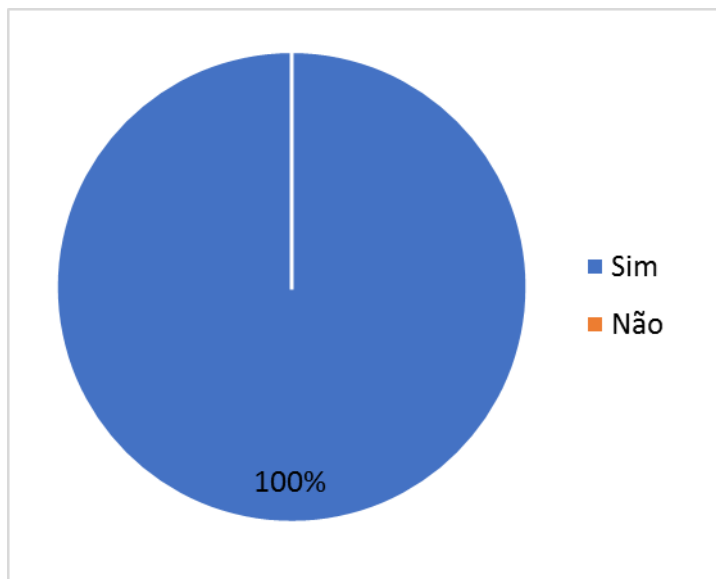
7. Você pretende colocar em prática alguma mudança no seu empreendimento, a partir de alguma observação realizada nesta missão empresarial?



Sim. Quais?

- Investimentos em ampliação
- Investimento
- Equipamentos e processos
- Processos, embalagens
- Desenvolvimento de produtos

9. Em uma próxima edição deste evento, o (a) Sr.(a) teria interesse em participar?



10. Utilize este espaço para colocar sugestões de melhoria, críticas e outras questões relacionadas a missão empresarial ANUGA 2017

- Mais visitas
- Melhorar p espaço do Apex Brasil
- Um cronograma mais definido e antecipado
- Melhor espaço para os brasileiros dentro da feira
- Hotel mais próximo da Feira e mais um dia disponível, para podermos ter de dia livre sem perder um dia de feira.

6. RELAÇÃO DE PARTICIPANTES

PARTICIPANTE	EMPRESA
VANDERLEI THUME	MAIS VIDA BENEFICIAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LTDA
EZEQUIEL ANDRADE SALAZAR	EZEQUIEL ANDRADE SALAZAR EPP
RICARDO HATTORI	FAMILIA HATTORI IND. COM. DE ALIMENTOS LTDA - ME
LUCAS MILANESI	MILANESKA SAUDE
KARINA MOSMANN	BELKA ALIMENTOS EIRELI - EPP

EQUIPE SEBRAE/RS

Roger Scherer Klafke

Coordenador de Carteira de Projetos em A&B do SEBRAE/RS