

Informativo



**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE
INGREDIENTES E ADITIVOS PARA ALIMENTOS**

ÓRGÃO DE DIVULGAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE INGREDIENTES E ADITIVOS PARA ALIMENTOS - ANO 5 - Nº 34/2004

Um balanço de 2004

Estamos findando 2004, felizmente com saúde, paz e fraternidade. Estivemos juntos, trabalhando em busca de nossos interesses comuns e mais uma vez, de forma altamente produtiva. Por esse motivo, nesse momento, gostaríamos de agradecer de maneira especial a todos, pela ajuda e tempo dedicados à ABIAM.

Desejamos-lhes um Natal de muita paz e um 2005 pleno de realizações no convívio com seus familiares e entes queridos.

Se a ABIAM é hoje considerada um bom case de sucesso associativo, obviamente todas as pessoas que dela participam ativamente são as grandes responsáveis por essa evolução e merecem toda a nossa pessoal distinção. Esperamos continuar contando com essa estreita colaboração para ainda o fazermos melhor no próximo ano.

Setor em 2004

Mesmo atuando em um cenário pouco claro, continuamos a evoluir acima do PIB, devendo fechar o ano de 2004 em +4,0 % em relação a 2003, crescimento este que é relativo à média setorial e que obviamente, não será homogêneo e equivalente a todas as empresas aqui presentes.

No Brasil, a grande massa de consumidores e sua receita per capita infelizmente não vem evoluindo a contento há alguns anos. A realidade é que nosso "motor propulsor de evolução setorial" fundamenta-se na real capacidade que as empresas e as pessoas que as compõem detêm para investir e trabalhar realmente com novos e verdadeiros diferenciais.

Nos dias de hoje, os consumidores de Ingredientes não buscam apenas mais um produto a bom preço, mas sim sua mais adequada relação de custos x benefícios, tecnologias e serviços, dentro de um regime integrado e altamente competitivo.

Assim sendo, somente parte das empresas que atuam no setor, conseguem ter resultados positivos e se beneficiam desta evolução, pois não basta apenas estar presente e oferecer Ingredientes Alimentares no Brasil para se obter um negócio de sucesso. Oferecer "Inovações" que agreguem valor às nossas empresas e aos nossos consumidores é a grande ferramenta que nos permite evoluir.

2005

Se por um lado os anúncios de índices econômicos levam-nos a acreditar em ventos mais promissores, por outro, a diminuição dos preços de produtos de nosso agronegócio, como por exemplo a exportação, contradizem essas perspectivas.

Desta forma, não vendo hoje efetivamente um panorama mais promissor ou mesmo muito mais

complicado, estamos apostando em uma provável reedição do quadro atual de 2004 para o ano de 2005, podendo, no caso de uma maior evolução do PIB do país, obter um crescimento para até 5 %, o que seria conveniente sobretudo para continuarmos atraindo os investimentos para o setor.

A ABIAM

A Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos, contando atualmente com 35 associados, responsáveis por 70 % da produção e comercialização do segmento, vem ampliando de forma indiscutível, sua representatividade em nome da indústria e comércio, onde quer que a defesa de seus legítimos interesses esteja em foco.

Várias ações foram efetuadas em 2004 e nos anos anteriores e, tantas outras estarão sempre em pleno andamento também para 2005. Como exemplo, citamos o grupo de enzimas, o grupo de aditivos e contaminantes, o acompanhamento de leis sanitárias e fiscais, Mercosul, etc.

Nossa constante presença em Brasília e a manutenção e o desenvolvimento de grupos de trabalho de elevado nível entre outras atividades com o objetivo estabelecido e desenvolvido com a finalidade de defender e orientar nosso setor como um todo, vem nos permitindo auxiliar não somente os associados, como também muitas outras empresas e associações parceiras, no tocante à melhor maneira de se cumprir a legislação vigente, a promoção e o desenvolvimento adequado de seus negócios, etc.

No que tange ao relacionamento pessoal e organizacional, estamos constantemente promovendo o conagração entre os profissionais dos associados e do setor como um todo, de modo a que a saudável competição comercial não fira jamais os laços de sua solidariedade empresarial, profissional e humana.

A promoção e o desenvolvimento do segmento profissional como um todo, através do patrocínio de feiras, a promoção de seminários e a participação em eventos que possam trazer prestígio e conhecimentos à todos os membros do setor; estimulando o crescimento do mercado interno e criando estratégias para o bom desempenho de nossas empresas também no Comércio Exterior, tem tido destaque em nossa atuação.

Existem ainda, numerosas ações de prestação de serviços, porém seria ocioso enumerá-las. Trabalhar ativamente na ABIAM e fazer parte de seu quadro associativo é seguramente uma forma de bem participar deste negócio. Venha estar conosco em 2005.

Um grande abraço a todos!

Helvio T. Collino - Presidente

Nesta Edição

Editorial	I
Fleischmann - Associado do mês	II
Pet Food 2004	III
Revisão da Classificação Nacional de Atividades Econômicas	III
Grupo Técnico de Aditivos e Contaminantes ANVISA	III





A Fleischmann desde a inauguração de sua primeira fábrica no Brasil em 1931, tem sido a marca que mais contribui para o desenvolvimento da panificação no Brasil, sendo pioneira na produção de Fermento Biológico e responsável pela 1ª escola de panificação no país, fundada em 1948.



Possui 3 tipos: Fermento biológico fresco, seco e seco instantâneo, os quais diferem em aspectos como umidade, peso da embalagem e armazenagem.

Fermento químico: Utilizado principalmente no preparo de bolos e biscoitos. O fermento químico reage no processo com a água e temperatura, liberando o gás CO₂ e conferindo o volume.

Aditivos e Antimofo: Ingredientes que ajudam a

melhorar as características da massa e dos produtos finais, além de prolongar sua vida útil. Encontra-se disponível nas marcas Arkady, Preparado, Zas, Concentrado e Mais Macio. O Anti-mofo é utilizado para inibir o desenvolvimento de mofo e roque (bactérias), aumentando o tempo de prateleira dos produtos (shelf-life).

Misturas / Especialidades:

Oferecem maior praticidade e padronização. Nesta linha de produtos a Fleischmann tem como opção: Misturas para Bolo Inglês, Bolos Sabores, Pão de ló, Pão de queijo tradicional e cheddar, Multimix, Panetone.

Recheios e Coberturas: Usados para no interior ou superfície dos produtos, dando-lhe mais sabor e tornando-o mais

nutritivo. Nesta linha de produtos, a Fleischmann disponibiliza: Creme Confeiteiro, Creme tipo Chantilly, Fondant.

A Fleischmann oferece assessoria técnica através do SETTA (Serviço de Treinamento Técnico Aplicado), uma equipe técnica que realiza treinamentos personalizados, ações de ponto de venda para aumentar a rentabilidade e apoio no gerenciamento do negócio do cliente.

À partir de 2001 a Fleischmann conta com uma importante ferramenta para atendimento aos clientes, trata-se do Fale com Fleischmann, serviço técnico gratuito, disponível através do telefone 0800 704 1931, realizado de segunda a sexta-feira, das 8:30 às 17:00 horas.

Entre os serviços oferecidos podemos destacar o site www.falecomfleischmann.com.br, com receitas, orientações sobre os produtos Fleischmann, dicas nos processos de panificação e confeitaria, esclarecimentos de dúvidas e novidades do setor.

Outro importante serviço desenvolvido, é o netbaking, um programa desenvolvido dentro do site para organizar as receitas da padaria, simulação de custos, programação de compras e emissão de etiquetas nutricionais.

A Fleischmann busca estar cada vez mais com seus clientes através de um atendimento diferenciado.

Hoje, a empresa possui duas fábricas de fermentos biológicos nas cidades de Jundiaí e Pederneiras, no estado de São Paulo, e uma moderna fábrica de misturas também em Pederneiras. A empresa é líder do mercado de fermento biológico, onde desenvolve constantemente novos produtos e serviços para o desenvolvimento do setor de panificação e confeitaria.

Linha de produtos da Fleischmann:

Fermentos biológicos: é um microorganismo (Levedura) de célula única, tem as mesmas funções de qualquer ser vivo; respira, alimenta-se, reproduz-se, por exemplo. Cientificamente a levedura é denominada Saccharomyces Cerevisiae e pertence à família dos fungos.



ABIAM presente na Pet Food South America 2004

A terceira edição da maior feira de produtos e serviços para linha pet e vet da América Latina – Pet South América 2004, que aconteceu entre os dias 29 de setembro a 01 de outubro, no Transamérica Expo Center, em São Paulo, foi marcada pelo recorde em venda de espaço, inclusive com fila de espera, e pela grande visitação.

Cerca de 20.700 visitantes conheceram centenas de novidades, muitos lançamentos e curiosidades apresentadas por 250 expositores, confirmando a importância da Pet South America para a geração de novos negócios e incremento das vendas dos Pet Shops. O espaço total ocupado do pavilhão foi de 14 mil metros quadrados, o que significa um crescimento de 40% com relação à edição anterior.

Os lançamentos e novidades apresentados foram inúmeros, como as rações light com recheio cremoso para cachorro, testes por DNA, alimentador automático para animais, esmaltes e produtos de beleza para cães e até jóias para gatos no valor de três mil reais.

Além da programação do Fórum Pet Food, o setor de Pet Food contou com um espaço especial na feira. O Pavilhão Pet Food Tech reuniu empresas fornecedoras da indústria de rações e alimentos e apresentou novidades em ingredientes e aditivos, equipamentos, embalagens e serviços. Entre as empresas expositores as mais importantes estavam presentes, dentre eles, a ABIAM.

O Seminário de Negócios, também realizado durante a Pet South America, teve sua capacidade esgotada e fila de espera. Ao todo, 444 participantes puderam discutir ações e propostas para melhorar o gerenciamento e administração de seus negócios.

Os organizadores esperam reunir na próxima edição, que deve ocorrer entre os dias 05 e 07 de outubro de 2005, cerca de 270 expositores e atrair um público de 22 mil visitantes.

Grupo Técnico de Aditivos e Contaminantes - ANVISA

A ABIAM participou da última reunião do “Grupo Técnico de Aditivos e Contaminantes” (GTFAC), realizado nos dias 26 e 27 de Outubro de 2004, na Sede II da ANVISA em Brasília - DF. Dentre muitos itens da agenda, destacamos no segmento de aditivos, o impacto da presença de nitratos e nitritos em bebidas lácteas ou leite modificado na dieta alimentar, elaboração de comentários para a CL 2004/44 - FAC, Draft - Working Groups de Aditivos.

No segmento de contaminantes, a elaboração de comentários para a CL2004/27 e Draft - Working Groups de Contaminantes (Plano de Amostragem, PHA, etc.)

Em breve estaremos divulgando os resultados deste trabalho.

Revisão da Classificação Nacional de Atividades Econômicas

A ABIAM está participando do Grupo de Trabalho coordenado pelo IBGE com a finalidade de adequar as classificações de atividades econômicas com base na International Standard Industrial Classification - ISIC.

O objetivo é ampliar a comparabilidade das estatísticas nacionais.

A classificação das atividades econômicas precisam ser periodicamente atualizadas e revisadas em função de mudanças na organização produtiva da demanda por novas abordagens analíticas e também da própria experiência de uso da classificação. Assim sendo, está sendo iniciado o processo de revisão do CNAE, atrelado ao de revisão da classificação internacional.



A ABIAM deseja a todos os associados, parceiros, colaboradores e leitores da Revista Aditivos e Ingredientes um Feliz Ano Novo e que 2005 seja cheio de realizações.