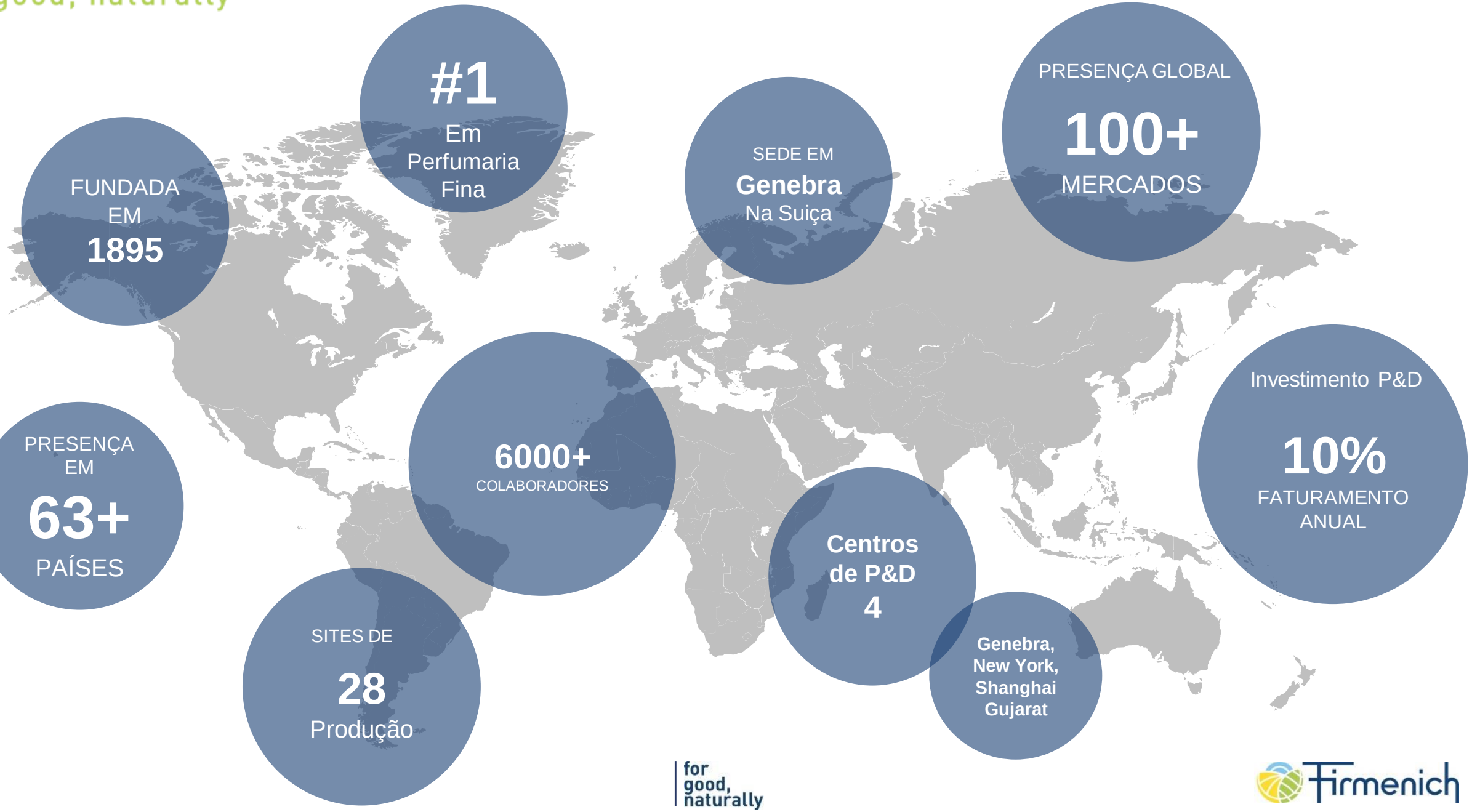
Firmenich
VitaQualy
Ingredientes
agri
cultura
4.000 a.C
Indústria4.0

Firmenich
for good, naturally

QUEM SOMOS?

Procuramos melhorar
o bem-estar em tudo
o que fazemos,
naturalmente.

for good, naturally



for good, naturally

Firmenich

agri
cultura
4.000 a.C
Indústria4.0

Nós estamos em
3 segmentos

Bebidas

- Alcoólicos
- Bebidas Especiais (Águas,
- Bebidas Quentes
- Sucos & Nectars
- Refresco em Pó
- Carbonatados

Doces

- Lácteos
- Nutrição
- Forneados e Cereais
- Confeitos
- Farmaceuticos
- Sobremesas

Salgados

- Proteínas
- Noodles
- Sopas, Temperos e Molhos
- Óleos e Margarinas
- Snacks

for good, naturally

Firmenich

agri cultura

4.000 a.C

Indústria4.0

Firmenich VitaQualy Ingredientes

Pré história :

- Homem era coletor
- Migração de um lado para outro em busca de alimento
- Surgimento dos primeiros sabores: Salgado e fumaça
- Agricultura

Antiguidade:

- Trigo e cevada = pão e máza (Fermentação)
- Começam os povoados – arte de receber as pessoas
- Cacau

Idade Média:

- Hábitos alimentares, combinação dos alimentos
- A apresentação dos pratos era mais importante do que o modo de preparo. Abusava-se dos condimentos e especiarias
- Açúcar, Noz moscada e pimenta-do-reino eram considerados produtos nobres

Firmenich VitaQualy Ingredientes

Idade Moderna:

- Industrialização – Refino açúcar e trigo
- Uso dos talheres, boas maneiras
- Especiarias ajudavam apurar o sabor dos alimentos

Idade Contemporânea:

- Conservação dos alimentos
- Vitaminas
- A primeira Guerra Mundial foi responsável por escassez de alimentos. Mas os utensílios de cozinha feitos de alumínio e materiais inoxidáveis; o gás e a eletricidade – equipamentos que possibilitavam a conservação de alimentos por mais tempo – revolucionaram a gastronomia.

Firmenich VitaQualy Ingredientes

PRÉ HISTÓRIA
das origens do homem até 4.000 a.C

ANTIGUIDADE
de 4.000 a.C à 476

Idade Média
de 476 à 1453 d.C

Idade Moderna
1453 à 1789

IDADE CONTEMPORANEA
de 1789...

ERA DIGITAL
de 2.000...

Go Paleo
Barrinha de Cereal
É considerada a 1a barrinha paleolítica do Brasil.

Knorr
Milho

Nestlé
100% Cacau
em pó

Kellogg's Granola
Grãos Ancestrais
Com Maçã, Uva Passa & Chia
Feito com grãos ancestrais granola, chia e aveia.

Melita
Café

Lindt Creation
Creme Brulée

Cadbury
Chocolates
(1854)

Maizena
Amido de Milho
(1854)

Beauty In*

Kitano
Cravo

Campo Largo
Suco de Laranja

Wickbold – Do Forno
Grãos Ancestrais
Feito com grãos ancestrais Quinoa, Chia, Freekeh, Amaranto, Espelta

Marilan – Lev
Grãos Ancestrais
Feito com grãos ancestrais Quinoa e Chia.

Zentis
Marzipan

Nestlé – Leite Moça
Leite Condensado
(1856)

Campbell's
Sopa
(1869)

Adams - Chiclets
Chiclete
(1872)

Not Co - Not Mayo
Maionese natural
Produtos naturais e sem (not) ingredientes artificiais

Coca-Cola
Cola
(1892)

Futuro Burguer
Hamburguer
à base de plantas
É o 1o hamburguer brasileiro 100% vegetal.

Good Soy –
Snack de Soja
Snack prático e saudável com proteína de soja e sem glúten.

Queijo

Maizena
Grãos do Bem
Mini Biscoitos Integral
Uma ótima escolha de lanche saudável, feito com mix exclusivo de supergrãos.

Maçã com Canela | **Leite & Cereais** | **Cacau**

Mãe Terra* – Mini Cookies Integrais
Feito com 7 grãos integrais

Coco

Granola & Mel

Fini – Bem-estar (Zero Açúcar)
Praticidade, sabor e funcionalidade na medida certa.

Açaí + Vitamin B
Jelly Candy

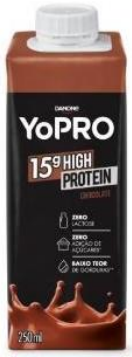
Berri-Ox Cranberry & Mirtilo
Jelly Candy

Colágeno
Jelly Candy

Danone – YoPro
Bebida UHT feito com Proteína, Whey e Caseína

Nescau – Protein +

Chocolate
Nescau sabor chocolate feito com proteína.



Chocolate

Banana

Coco com Batata Doce

Lacta – Biscoitos Recheados
Biscoitos recheados baseados nos chocolates Lacta.

Ao Leite

Laka

Fruit-Tella – Life
Bala
1a bala Zero Açúcar da Fruitella no Brasil.

Caramelo | **Espresso** | **Morango e Creme**

1ª linha de balas sem adição de açúcar no mercado brasileiro.

Bebbame* –
Pó para preparo de bebida

Chocolate | **Frutas Vermelhas** | **Tangerina** | **Abacaxi**

Go Paleo
Retorne às origens.

A **Go Paleo** é considerada a 1a barrinha paleolítica do Brasil. Seus produtos são encontrados na sua forma mais original, com poucos processos e livres de glúten, sódio, soja e lactose. Oferecem uma dieta do homem das cavernas, mas de maneira prática e fácil de encontrar exigido pelo mundo moderno.

Slogan: "Junte-se a nós e retorne às origens."

A INDÚSTRIA 4.0

agri cultura

4.000 a.C
Indústria4.0

As Revoluções Industriais

1º Mecânica

2º Elétrica

3º Automação

4º Inteligência Artificial, Robótica, Big Data etc

Fusão dos Mundos:

Físico
Tecnológico
Biológico

Tecnologias:
Impressão 3D
Inteligência Artificial
Internet das Coisas
Biologia Sintética

Firmenich VitaQualy Ingredientes

agri cultura 4.000 a.C Indústria4.0

JÁ PENSOU NO TAMANHO DO DESAFIO QUE TEMOS PELA FRENTE PARA ALIMENTAR O MUNDO?

9 Bilhões de Pessoas

Até 2050, a ONU estima que a produção mundial de alimentos deverá crescer cerca de 70% para conseguir acompanhar o crescimento da população mundial

Firmenich VitaQualy Ingredientes

Fonte: Movimento Foodtech Brasil / ONU

BLOCKCHAIN

De uma maneira bem simples, o **Blockchain** é um banco de dados online, público e descentralizado, criado para tornar a distribuição de informação **transparente** e **confiável.**

QUEM ESTÁ INOVANDO?

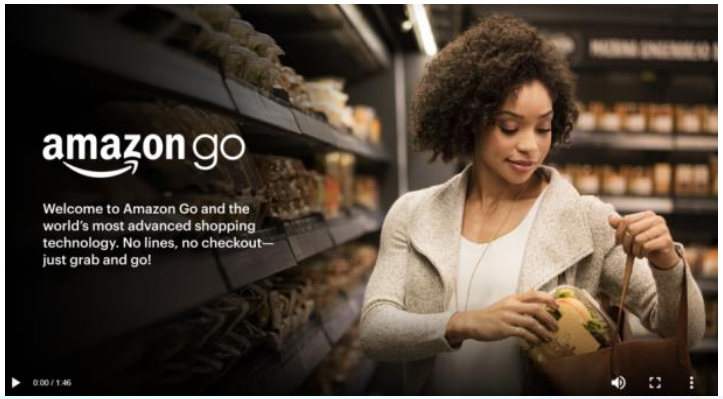
A **Nestlé** e o **Carrefour** começaram a usar a tecnologia I**BM Food Trust** para rastrear a cadeia de suprimentos da marca Mousline, Ao escanear um produto através do celular, os clientes irão receber informações confiáveis sobre a cadeia de fornecimento e de produção. A parceria é baseada nos valores compartilhados entre as empresas, para trazer aos consumidores maior **transparência** no setor alimentício.

Firmenich VitaQualy Ingredientes

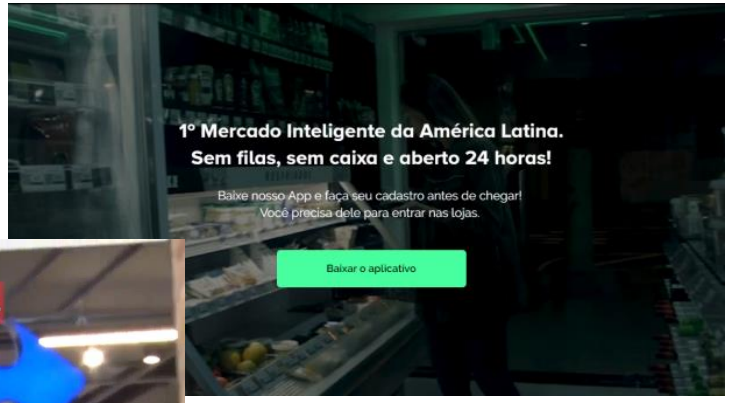
agri cultura 4.000 a.C Indústria4.0

SUPERMERCADO INTELIGENTE

Alta Tecnologia para garantir novas experiências e agilidade aos consumidores.



Zaitt



QUEM ESTÁ INOVANDO?

Amazon Go

Zaitt (São Paulo)

Loja Conceito Carrefour (Itaim – São Paulo)

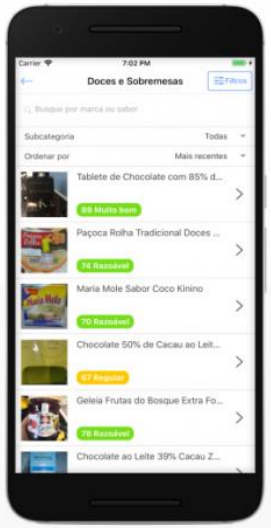
Firmenich VitaQualy Ingredientes

agri cultura 4.000 a.C Indústria4.0

Descodificando os rótulos!

Desrotulando

O Desrotulando é o primeiro aplicativo de food score do Brasil. Feito por nutricionistas, sem modismos ou radicalismos.



Food Score

As informações importantes do rótulo traduzidas em uma nota, de 0 a 100.

Banco de dados

Pesquise a avaliação de milhares de produtos por nome, marca ou categoria.

Scanner

Consulte os produtos pelo código de barras, em casa ou no supermercado.

Didático

Veja os pontos positivos, negativos e alertas dos produtos, de forma fácil de entender.

Firmenich VitaQualy Ingredientes

Conveniência!

Uber Eats

Rappi

ifood

agri cultura 4.000 a.C Indústria4.0

O futuro da produção de alimentos

O futuro da comida está sendo atingido por uma grande onda de inovação e adoção de novas tecnologias. Com a junção da Impressora 3D para alimentos pode-se perceber a adoção de conceitos como produção individual e também em grande escala de alimentos.

Esculturas comestíveis e comidas atrativas

Menos utilização de recursos naturais

Menos poluição

Alimentação mais Saudável

Alto nível de personalização

Firmenich VitaQualy Ingredientes

agri cultura 4.000 a.C Indústria4.0

Uma gama expansiva de tonalidades e soluções

Sabores inspirados culinários, sabores de aves e carne, sabores étnicos Sabores Vegetais e Ervas

Sabores De Frutas, Sabores De Baunilha E Extratos, Modulação De Sabor

Sabores de queijo e laticínios, mascaramento de sabores, sabores cítricos e sabores doces e amadeirados

SOLUÇÃO COMPLETA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS CONSUMIDORES

ALTA TECNOLOGIA

- CIENTISTAS DEDICADOS

Firmenich VitaQualy Ingredientes

REVISTA EXAME

Comida de laboratório será alimento das próximas gerações?

Bruce Friedrich, diretor da ONG The Good Food Institute, aposta na carne artificial para conquistar a geração milênio

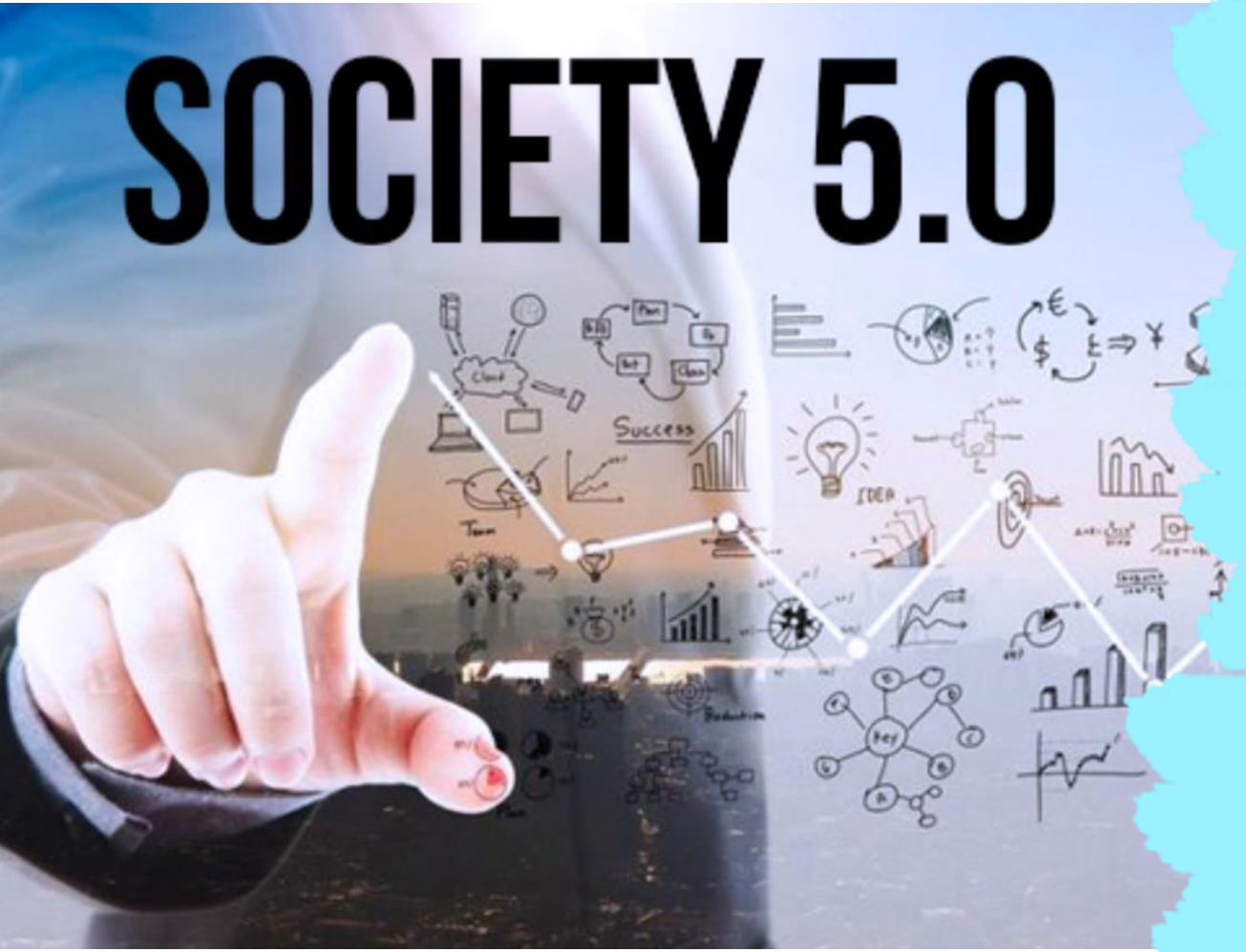
Por **Leo Branco**
13 jul 2017, 19h48

NOTÍCIAS 20/04/2016 18:48 -03 | **Atualizado** 27/01/2017 00:31 -02

Comida de laboratório: A ciência pode nos ajudar a alimentar o mundo

By Elizabeth Costa

Firmenich VitaQualy Ingredientes



Sociedade 5.0 é um conceito que partiu do Japão, mas que já se espalhou pelo mundo e que pode revolucionar muito mais do que a Indústria 4.0. Porque promete revolucionar a sociedade por um bem maior: a humanidade. Ou seja, enquanto a Indústria 4.0 se centra no melhoramento da produção, num conceito fabril e de negócio puro e duro, a Sociedade 5.0 procura o melhoramento da qualidade de vida do ser humano.

A nova era da Sociedade 5.0 passa pela compreensão de que tudo no futuro estará conectado e de que a sociedade terá de ser adaptável.

Firmenich VitaQualy Ingredientes

CONSUMER INSIGHTS

agri cultura 4.000 a.C

Indústria4.0

Firmenich VitaQualy Ingredientes

UNLOCKING THE MILLENNIAL CODE

Firmenich

QUEM SÃO ELES?

ONLINE

agri cultura 4.000 a.C Indústria4.0

SELFIE GENERATION

YUPPIES

MILLENNIALS

GERAÇÃO WE

FOOD EXPLORERS

Nasceram entre 1980-2000 (36 - 17 anos)

30% DA POPULAÇÃO BRASILEIRA

Em 2025, representarão 45% da FORÇA MUNDIAL (70% para o Brasil)

Firmenich VitaQualy Ingredientes

agri cultura 4.000 a.C Indústria4.0

CÍRCULO VICIOSO

TRANSITAM TODO O TEMPO ENTRE OS MUNDOS...

Firmenich VitaQualy Ingredientes

agri cultura 4.000 a.C Indústria4.0

genZ

Atenção por 8 segundos:

Um desafio para as marcas engajarem esse consumidor predominantemente visual

Nascidos entre

1995-2007

Esta geração é a mais sensorialmente estimulada.

Eles nasceram em um mundo onde tocar significa controlar, e eles nunca viveram sem a alta definição e capacidade 3D

Source: Mintel

Firmenich VitaQualy Ingredientes

agri cultura
4.000 a.C
Indústria4.0
CULTURA COLABORATIVA
genZ
EU → NÓS
COM FILTRO → SEM FILTRO
Politizado, trabalhador, um pouco ansioso e consciente do futuro

Resgate da Humanidade que se perdeu diante da tecnologia e de tudo que vivemos atualmente. Se conectar com o outro torna-se prioridade antes de querer mudar o mundo.

MORE HUMAN THAN TECH

Firmenich VitaQualy Ingredientes

Firmenich
VitaQualy
Ingredientes
agri
cultura
4.000 a.C
Indústria4.0
OBRIGADA!