

Benchmarking para Mantiqueira: Mercados Internacionais

RAD 1405 – Planejamento e Gestão Estratégica de Marketing
16/09/2019

Prof. Dr. Marcos Fava Neves

Faculdade de Administração (FEA/RP) – Universidade de São Paulo, desde 1995
Escola de Administração de Empresas (EAESP/FGV), desde 2018
Center for Agricultural Business - Purdue University (Indiana/USA), desde 2013
PAA – FAUBA – Universidade de Buenos Aires, desde 2006
Criador da Markestrat (www.markestrat.com.br) em 2004
Especialista em planejamento estratégico no agronegócio

www.doutoragro.com



**Doutor
Agro**

Ideias a Partir de Benchmarking Internacional

- ✓ Parcerias com restaurantes universitários e escolas para inserção do ovo no menu (American Egg Board EUA)
- ✓ Criação de marcas subsidiárias para os diferentes segmentos (Cal-Maine Foods EUA)
- ✓ Aumento do valor nutricional do produto: ovos enriquecidos com ômega 3, vitaminas D & E, colina, luteína (Rose Acre Farms EUA)
- ✓ Diversificação da linha de produtos:
 - ✓ Por funcionalidade: ovos para cozinhar, fritar e para doces (diferença na proporção clara/gema) (Camar Espanha)
 - ✓ Por tamanho: ovos pequenos, médios, grandes e extra grandes (Camar Espanha)
 - ✓ Por sabor: ovos aromatizados (alho, presunto, queijo) (Koroko Espanha) e ovos com “sabor” de frutas (Yuzutama Japão)
 - ✓ Número de gemas: ovos com possibilidade de apresentar duas gemas (Mamá Gallina Espanha)
- ✓ Atendimento focalizado no mercado B2B, fornecendo ovos para indústrias de alimentos (Rembrant Foods EUA)
- ✓ Aumento do portfólio com processados:
 - ✓ Produtos a base de ovos, como maionese (Avril Group França)
 - ✓ Ovo, clara e gema – desidratados, pasteurizados (Angel Baldoma Espanha)
 - ✓ Ovo de baixa temperatura cozido em sua própria casca (Granja Campomayor Espanha)

Produtos inovadores das maiores empresas de ovos dos Estados Unidos

Gabriela Irie, Orlando Vinicius, Murilo Ferreira, Heitor Filisbino e Gabriel Alvarenga

Prof. Dr. Marcos Fava Neves

Faculdade de Administração (FEA/RP) – Universidade de São Paulo, desde 1995
Escola de Administração de Empresas (EAESP/FGV), desde 2018
Center for Agricultural Business - Purdue University (Indiana/USA), desde 2013
PAA – FAUBA – Universidade de Buenos Aires, desde 2006
Criador da Markestrat (www.markestrat.com.br) em 2004
Especialista em planejamento estratégico no agronegócio

www.doutoragro.com



**Doutor
Agro**

Agenda



> Cal-Maine Foods

1

> Rose Acre Farms

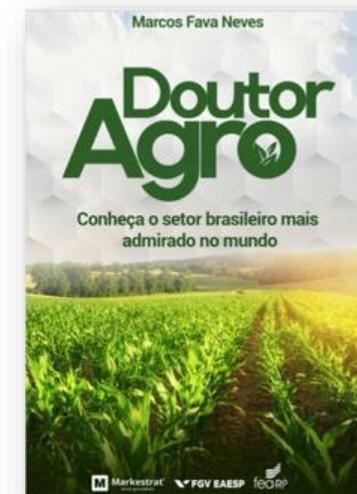
2

> Versova

3

> Rembrandt Foods

4



Check out the latest facts on the

THE EGG BUSINESS

& more eggscellent insights

Top egg producing states

U.S. egg exports

Shell eggs produced

EGG INDUSTRY OVERVIEW

Shell Egg Distribution

Number of 30 Dozen Cases in Millions

Year	Total	Retail	Breaker	Institution	Export
2018	264.7	157.6	80.1	19.6	7.4
	100.0%	59.5%	30.3%	7.4%	2.8%

U.S. Egg Facts

Per capita consumption is a measure of total egg production, less exports, plus imports, divided by the total population. It does not represent demand:³

Year	Per Capita Consumption
2019	287.1
2018	284.1
2017	279.9
2016	272.0
2015	256.3
2014	266.6
2013	258.6
2012	254.2
2011	250.0
2010	249.3

Fonte: American Egg Board

State/Number of Hens

Currently, the top 10 egg producing states (ranked by number of hens represented in thousands) are:¹

State	Number of Hens
Iowa	55,883
Indiana	34,190
Ohio	31,310
Pennsylvania	25,523
Michigan	15,843
California	13,053
Minnesota	10,560
Georgia	9,797
Nebraska	8,201
Missouri	7,639

Fonte: American Egg Board

Cage-Free Hens⁴

Flock Size 2019 (million hens)	June 2019	May 2019	April 2019	March 2019	Sept. 2018 through Feb. 2019	August 2018
Certified Organic	15.8	15.8	15.7	15.0	15.7	15.7
Cage-free hens	51.3	50.9	50.7	46.9	41.5	39.1
Total non-caged	67.1	66.7	66.4	61.9	57.2	54.7

EGGS
in
Schools

#EggsInSchools



School →
Nutrition



OR

EGGS in
the
Classroom





C&U OVERVIEW

TRENDS

EGGSCAPADES

NUTRITION

MENU IDEAS

RESEARCH

RESOURCES

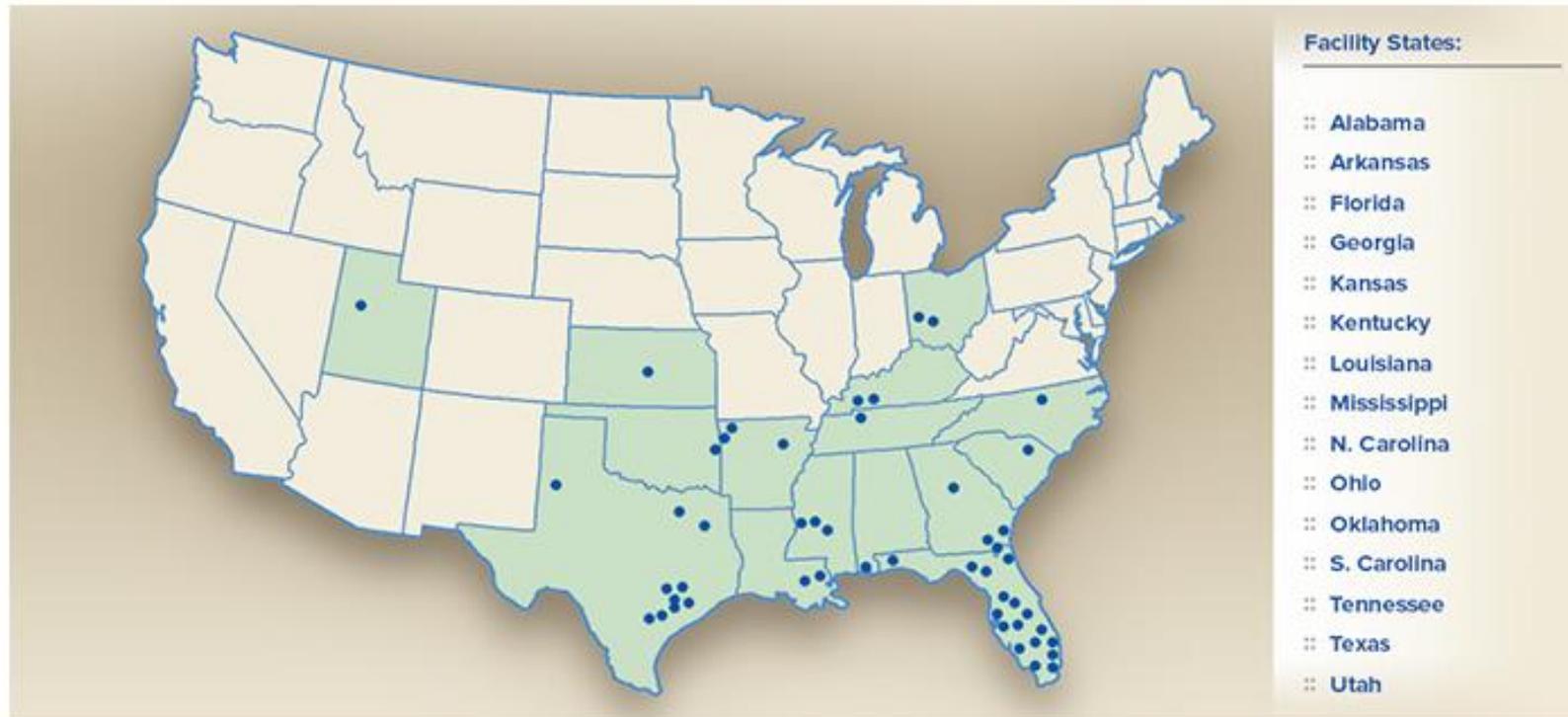
EGGIN' U ON! WITH EGGS ON CAMPUS

Our Eggin' U On program is designed to help C&U foodservice directors menu eggs in craveable and innovative ways to entice diners to remain on campus for their eating occasions. Eggs are an affordable, nutritious, high-quality protein, and there's more—they're uniquely functional, extremely versatile and delicious!

We invite you to explore our online resources and program offerings here or contact Chef Robert Danhi at eggинуon@aeb.org to learn more about our customizable training and marketing support for your operation.

Cal-Maine Foods

Properties & Facilities



Search



NASDAQ CALM



Cal-Maine Foods, Inc.

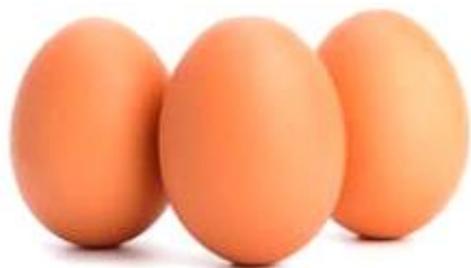
Home Company Investors News Consumers Contact

Egg Questions Cooking Terms Basic Egg Facts **Products** Resources Consumer Links

Products

Some of the brands produced by Cal-Maine Foods, Inc.





Rose Acre Farms



Rose Acre Farms



Rose Acre Farms

A Rose Acre Farms é o segundo maior produtor de ovos dos Estados Unidos e emprega 2.000 pessoas.

A empresa está sediada em Seymour, Indiana, e possui instalações no Arizona, Iowa, Illinois, Missouri, Kansas, Carolina do Norte e Geórgia.

Rose Acre Farms é um dos vários produtores que anualmente doam aproximadamente 30.000 ovos cozidos ao governo dos EUA para uso no White House Easter Egg Roll.

Em 2018, a Rose Acre Farms doou US \$ 200.000 para um novo complexo de ciências animais no campus próximo da Universidade de Purdue em Lafayette, Indiana

Rose Acre Farms

- GOLDEN-PREMIUM[®] Eggs



- Cage-Free Eggs High in Vitamins D & E, Choline, Lutein, and Omega 3
- When it comes to nutrition, Rose Acre Farms[®] eggs are hard to surpass. Among specialty eggs on the market, however, Rose Acre Farms GOLDEN-PREMIUM[®] eggs easily stand out among the best.

Top U.S. egg producers in 2015

Layers (millions)

Cal-Maine Foods Inc.
36.38
JACKSON, MISSISSIPPI
<http://goo.gl/P1cw6f>

1

Rose Acre Farms Inc.
25.59
SEYMOUR, INDIANA
<http://goo.gl/nese kz>

2

Michael Foods Inc.
13.45
MINNETONKA, MINNESOTA
<http://goo.gl/Zhxiwh>

3

4

Hillandale Farms
12.5
GETTYSBURG, PENNSYLVANIA
<http://goo.gl/Pj6gf9>

5

Trillium Farm Holdings LLC
11.4
JOHNSTOWN, OHIO
<http://goo.gl/cHoylx>

Source: WATT Top Poultry companies database

- 3ª maior produtora de ovos dos EUA e a 6ª no ranking mundial;
- A Versova reúne as fazendas de ovos Trillium e Centrum Valley, ;
- Comprometimento com a qualidade, segurança e equilíbrio com as questões ambientais;
- Os membros de nossa equipe recebem treinamentos em cuidados com os animais e programas de regulamentação ambiental.



versova

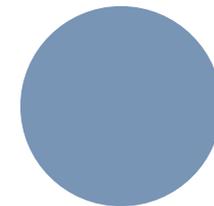
ANIMAL CARE

- As galinhas vivem em celeiros com temperatura controlada, onde são protegidas de predadores e doenças e têm acesso constante a alimentos e água frescos.;
- As fazendas participam do programa de Bem-Estar Animal Certificado pelos Produtores de Ovos Unidos, que estabelece alguns dos mais rígidos padrões na criação de ovos para a saúde e o bem-estar das galinhas



Environment

- Buscam conciliar a sustentabilidade com a inovação tecnológica da produção. Possuem sistemas eficazes de gerenciamento de estercos, trabalhando com agências locais de conservação de solo e água, e compostos e reciclam seus resíduos;



Egg safety

- Participam de programas nacionais de garantia de qualidade como :
- Implementar um programa abrangente de biossegurança na fazenda para garantir a segurança dos pássaros, funcionários e ovos;
- Participam de um programa de prevenção de Enteridite por Salmonella (SE), incluindo testes e vacinação de nossos rebanhos contra Salmonella;
- Implementa, um programa completo de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);



Community involvement

- Os gerentes agrícolas e os líderes da empresa atuam em conselhos locais, são voluntários de organizações sem fins lucrativos .
- Contribuem com grupos nacionais de combate à fome, como a Feeding America. Também doam ovos regularmente para organizações locais de combate à fome.

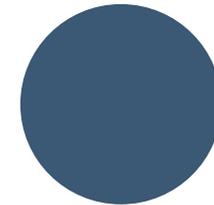


Our foods

Ovos de casca em vários tamanhos, incluindo:

- Fresco; Jumbo; extra grande; Médio
- Ovos líquidos, incluindo:
- Claras de ovos; Gemas de ovo; Ovo inteiro

Os ovos estão disponíveis nos principais varejistas dos EUA e são produzidos sob uma variedade de nomes de marcas.



Rembrandt Foods

- Fornecem ingredientes de ovos para fabricantes de alimentos, serviços de alimentos e fabricantes de produtos para animais de estimação.
- Abrange praticamente todas as categorias de alimentos, incluindo maionese, molhos, assados, confeitos, massas, bares, bebidas nutricionais e alimentos preparados.

Rembrandt
Foods

Products

Day in and day out, we focus on nothing but the egg. This allows us to devote 100% of our time and research to understanding it better than anyone else. We translate that understanding into products and solutions that optimize the full functionality of the egg.



LIQUID EGG PRODUCTS



DRIED EGG PRODUCTS



HEAT STABLE - REMTEX



PRE-COOKED EGG PRODUCTS



NO OR REDUCED CHOLESTEROL



CAGE-FREE



FROZEN EGG PRODUCTS



REFRIGERATED LIQUID ESL



HARD COOKED EGG PRODUCTS



EGG EXTENDERS - REMDRI



SPORTS NUTRITION - REMPRO

Ex: Liquid Egg Products

Benefits include:

- Labor savings
- Easy portion control and handling
- Food safety
- Consistent quality

For information on converting from shell egg to liquid egg for your recipe, please contact us at 877-344-4055

Storage & Shelf Life: specific to product type.

For specific product and pack size shelf life information, please request a specification as it varies by product.

Product should avoid freezing as it can be harmful to the product base, and the packaging seals could be damaged by the expansion of the liquid. If handled properly, the product may be held for use 3 days after opening. If the product is held above 40°F for more than 3 hours, any unused portion should be discarded.

Please check with your sales representative on product availability and pack size options.

Products:

Liquid Whole Egg

- Liquid Whole Egg – Our standard liquid whole egg product.
- Liquid Whole Egg 10% Salt – Salt extends the shelf life by acting as a preservative.

Liquid Egg Yolk

- Liquid Egg Yolk 10% Salt – Salt extends the shelf life by acting as a preservative.
- Liquid Egg Yolk 10% Sugar – Sugar aids in moisture retention and crystallization control. Perfect for ice cream applications.
- Emulsionaid 10 (Enzyme Modified Liquid Egg Product) – Contains phospholipase, which improves emulsions for heat stability in sauces.

Liquid Egg Whites

- Angel Whip Liquid Egg Whites – Offers ultimate whipping functionality. Perfect for confectionery applications.

Egg Functionality

Emulsification

Whipping & Foaming

Flavor

Crystallization Control

Protein Enrichment

Thickening Agent

Binding & Gelling

Browning & Coating

Ingredient Applications

Bakery

Mayonnaise, Sauces & Dressings

Pasta & Noodles

Dairy

Confectionery

Nutritional

Prepared Food

Foodser

Rembrandt



Foods

Avril Group

RAD 1405 – Planejamento e Gestão Estratégica de Marketing

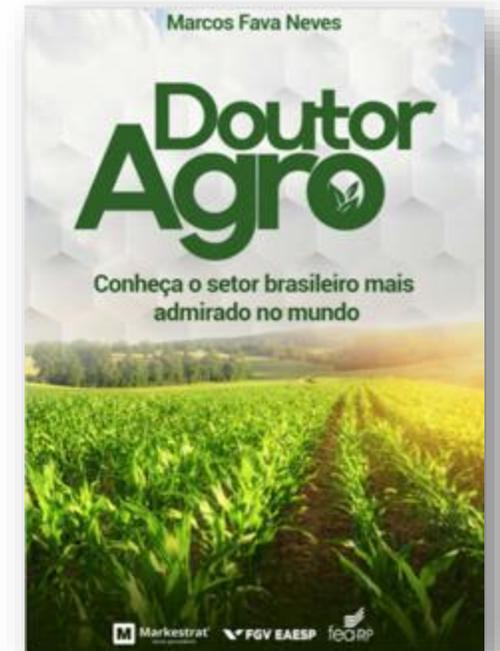
Elisa Biunessa 9782851

Giulia Loreti Machado 9282926

Isabella Melo 9074851

Júlia Minguio Barosela 9283097

Lara Flaminio 9007852



Doutor
Agro

Inovações do Grupo Avril



NUTRIÇÃO

A Avril intervém em todos os níveis nos setores pecuários.

O primeiro nível é alimentos para animais. O ponto de partida para esses alimentos é o farelo de oleaginosas, que é o componente sólido das oleaginosas (colza, girassol) que permanece após a extração do óleo. Essas refeições ricas em proteínas são trituradas e misturadas com outros ingredientes (grãos de proteína, como ervilha ou linhaça, cereais, vitaminas etc.) para garantir que os alimentos tenham uma nutrição ideal e, portanto, possam responder às necessidades específicas dos animais (porcos, bovinos, aves ou coelhos).

- Produção de grãos, principalmente de girassol e colza
- Alimentação dos animais e biodiesel



Colza

Planta



A colza é uma planta de cujas sementes se extrai o óleo de colza, utilizado também na produção de biodiesel. As folhas da planta servem também de forragem para o gado por seu alto conteúdo em lipídios e conteúdo médio em proteínas. [Wikipédia](#)

Inovações do Grupo Avril

PIONEIRA EM BIOCOMBUSTÍVEIS

Como produtora de biodiesel comercializada sob a marca Diester®, a Avril desenvolve, nos últimos 20 anos, um combustível para substituir uma parte do diesel, contribuindo para a transição energética na França e na Europa.

Combustível renovável produzido principalmente a partir de óleo de colza, o biodiesel possui características físico-químicas próximas às do diesel, permitindo que as empresas de petróleo as misturem para fornecer combustível para os motores a diesel. Incorporado ao diesel em uma proporção de 8%, o Diester® é distribuído em todas as estações de serviço francesas. Embora esse biocombustível de primeira geração tenha chegado a uma fase de estabilização, sua produção faz parte de uma organização abrangente da cadeia que fornece vários benefícios à barganha.

Subsidiárias da Avril envolvidas na produção de biocombustíveis: Saipol

REDUÇÃO DA DEPENDÊNCIA DE PROTEÍNAS VEGETAIS

Ao aumentar as áreas de colza cultivada, o setor de biodiesel aumenta a produção de farelo de oleaginosas, um subproduto do processo de esmagamento de oleaginosas. Destinado à nutrição animal, esta fonte de proteína vegetal reduz a dependência da França e da Europa em soja. Além disso, o biodiesel oferece pontos de venda para 100.000 produtores de colza, gera economia direta na importação de diesel e fornece milhares de empregos não realocáveis nas regiões.

Inovações do Grupo Avril

ESPECIALIDADES

Dentro da Linha de Negócios de Especialidades Animais, a Avril desenvolve produtos e serviços para garantir a higiene de edifícios e animais e o tratamento de água, ar e superfícies, de acordo com os princípios de biossegurança. O objetivo é incentivar a medicação racional, desenvolvendo métodos preventivos de higiene.

NO.1

Sourches, a fazenda de pesquisa e inovação da Avril, é o principal centro privado da Europa para pesquisas em nutrição animal e gestão de gado

- Fazenda de pesquisa e inovação só pra nutrição animal

Inovações do Grupo Avril



PARCEIROS CRIADORES DE GADO

100 MILHÕES

galinhas alimentadas a cada
ano

Os 26.000 criadores parceiros da Avril alimentam seus animais e melhoram sua produção graças aos alimentos e especialidades nutricionais do Grupo. No outro extremo do setor, a Avril pode oferecer mercados de longo prazo para seus produtos, contribuindo para melhorar a qualidade do leite, ovos e carne para alimentos humanos.

Obrigada!

Egg - Spain

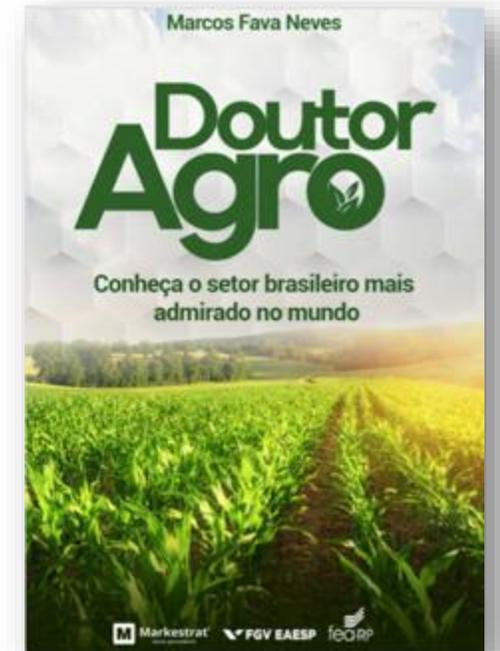
RAD 2402 – Strategies in Agribusiness
16/09/2019

Isabelle Piccolo; Mariana Gomes; Mayara Yoshiyassu; Marcela Muller e Ian

Prof. Dr. Marcos Fava Neves

Faculdade de Administração (FEA/RP) – Universidade de São Paulo, desde 1995
Escola de Administração de Empresas (EAESP/FGV), desde 2018
Center for Agricultural Business - Purdue University (Indiana/USA), desde 2013
PAA – FAUBA – Universidade de Buenos Aires, desde 2006
Criador da Markestrat (www.markestrat.com.br) em 2004
Especialista em planejamento estratégico no agronegócio

www.doutoragro.com



Doutor
Agro



- Ovos específicos para cozer, fritar e cozinhar (com mais clara para ajudar a unir todos os ingredientes da receita)



- Ovos com ômega 3



- Ovos de tamanhos diferentes (M, L e XL)

Servicios

En [Ángel Baldomà](#) pensando en satisfacer eficientemente sus necesidades, en ofrecemos flexibilidad y rapidez en el servicio, esto, sumado a la buena atención de nuestro equipo de trabajo hace que muchos clientes nos recomienden en [Balaguer](#).

Clasificación de **ovoproductos** producidos y comercializados por nosotros:

- **Huevo líquido pasteurizado:** Producto obtenido del huevo sin cáscara y sometido a pasteurización.
- **Clara líquida pasteurizada:** Producto obtenido del huevo fresco sin cáscara al que se le ha eliminado la yema y sometido a pasteurización.
- **Yema líquida pasteurizada:** Producto obtenido del huevo sin cáscara, al que se le ha eliminado la clara y sometido a pasteurización.
- **Huevo entero cocido (con o sin cáscara):** Huevo cocido en agua con su cáscara, se comercializa con o sin cáscara.
- **Huevo deshidratado:** Producto obtenido del huevo sin cáscara, pasteurizado y al que se le ha eliminado el agua de su composición.
- **Clara deshidratada:** Producto obtenido de la clara de huevo pasteurizada una vez eliminada el agua de su composición.
- **Yema deshidratada:** Producto obtenido de la Yema de huevo pasteurizada y a la que se le ha eliminado el agua de su composición parcial o totalmente.



Gracias a nuestra dilatada experiencia en el sector, hoy tenemos la IFS.

Trabajamos para grandes superficies, industrias alimentarias, pequeños distribuidores, minoristas, canal Horeca, entre otros.

- ovo, gema e clara desidratados

NUESTROS SABORES

Todos nuestros huevos proceden de granjas de gallinas camperas



AJO



TRUFA
NEGRA



JAMÓN



QUESO
AZUL

- A Koroko é a primeira startup do mundo dedicada à produção e venda de ovos com sabor fresco, que inventou uma técnica inovadora inspirada no processo tradicional de aromatizar um ovo e é 100% natural;
- Aromatiza o ovo através dos poros da casca.

CAMPERO
GRAN SABOR
de PURA RAZA

Marants



MAMÁ GALLINA MAÍZ MAÍZ



Para todos aquellos que busquen el aporte vitamínico de este cereal, Mamá Gallina ofrece Maíz Maíz. Las gallinas que producen estos huevos son alimentadas a base de maíz natural. Y complementan su alimentación con otros cereales que ofrecen al huevo un sabor y color de yema muy característico.

- Mamá Gallina - ovos de galinhas que só comem milho natural

MAMÁ GALLINA CASCA Y GANA



Casca y gana... una yema o dos yemas. Mamá Gallina ofrece un huevo especial y único, con una altísima probabilidad de obtener las deseadas dos yemas. Cada gallina pone a lo largo de toda su vida, de forma natural, una media docena de huevos con dos yemas. Mamá Gallina realiza una selección minuciosa que garantiza, que al menos cuatro huevos de cada envase, contengan doble yema.

LO MEJOR para tus POSTRES

Repostería

EL HUEVO de LA SUERTE

Mamá Gallina Casca y Gana

- Aqui eles fazem uma seleção e garantem que pelo menos 4 desses ovos das caixas terão 2 gemas, como se fosse uma sorte.

“Producimos 600.000 unidades al día de un superalimento como es el huevo”

Entrevista a Rodrigo García, Director Comercial de Granja Campomayor, un referente en Galicia y en España en avicultura. De sus instalaciones salen cada día 600.000 huevos, y después de innovar este año con el huevo a baja temperatura, este 2018 sacarán al mercado una nueva línea de productos asociados a un ambicioso proyecto de I+D+i

Campo Galego - 29/12/2017

👍 Gústame 290

🐦 Twittear

📧 SHARE



En la foto, dos generaciones de Granja Campomayor: La segunda generación, Horacio García y Maricarmen Busto, y la cuarta generación que trabaja en la empresa en la actualidad, formada por Rodrigo García, Director Comercial, y Samuel García, Director de Producción.

- Granja Campomayor:

- O ovo de baixa temperatura é cozido em sua própria casca. E você obtém a solidificação clara, com uma aparência cremosa e a gema líquida e cremosa. Ao fazer um corte no ovo, a gema brota lentamente, obtendo um sabor e textura inimitáveis. É um ovo natural e muito saudável, pois é cozido sem óleos.
- O ovo a baixa temperatura é um produto novo no mercado, que facilita o trabalho na hospitalidade, devido ao seu processo de cozimento complexo e completo, economizando tempo e alcançando homogeneidade.

- Na Universidade de Oviedo estão desenvolvendo um tipo de biofilme usado para embrulhar alimentos, que dissolve-se em contato com água morna. Como é feito com gema, você pode até comer. Este filme de proteína do ovo é biodegradável, flexível como qualquer outro plástico, mas também não contamina. Com ele, você pode cobrir queijos (e consumi-los com o invólucro) e outros produtos não comestíveis, como comprimidos para lavar louça ou máquina de lavar.

PRODUÇÃO DE OVOS NO JAPÃO





イセ食品株式会社

ESPECIFICIDADES DA INDUSTRIA DE OVOS NO JAPÃO

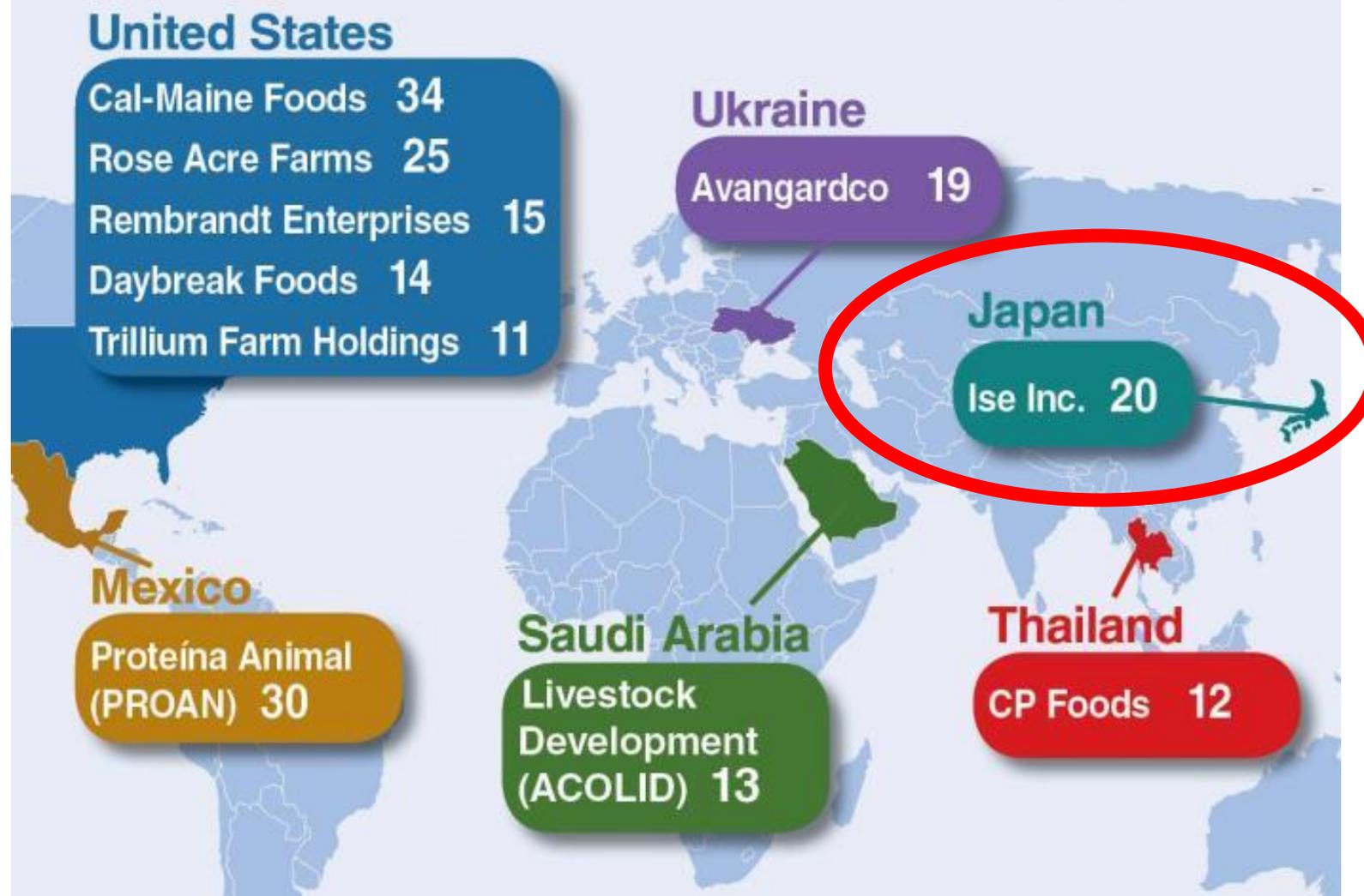
- Tecnologia mais alta do Mundo
- Excelência na qualidade dos produtos
- Foco na diversificação para:
 1. Suprir todo o mercado interno
 2. Atingir todos os cantos do mundo na exportação
 3. Satisfazer todos os anseios dos consumidores
- Uso da casca do ovo para propaganda de outros produtos/serviços



World's largest egg-producing companies, 2015

millions of layers

© Copyright 2015 WATT



“No México, cada cidadão consome 400 ovos por ano, **no Japão e nos Estados Unidos, por volta de 280**, enquanto no Brasil é de apenas 198. O ovo é uma boa alternativa de mercado, tanto para o produtor como para o consumidor, por que significa fácil acesso à proteína animal.”

José Eduardo dos Santos, diretor da Associação Gaúcha de Avicultura (Asgav).





YUZUTAMA – O Ovo com Sabor de Fruta

- Você já ouviu falar no “yuzutama”?
- Um ovo produzido na província de Kochi, ao sul da ilha de Shikoku, que tem o aroma e o sabor de uma fruta cítrica popular no Japão?
- Essencialmente uma mistura de limão e tangerina, o yuzu é uma fruta popular na cozinha japonesa e geralmente é usada no lugar do limão em sobremesas.



KURO TAMAGO – O Ovo Medicinal

- **Owakudani** é uma região vulcânica localizado em Hakone, província de Kanagawa, muito conhecido no Japão por suas águas termais.
- O **Kuro Tamago** (ovo preto), um alimento muito popular na região. A razão dos ovos terem esta cor negra é porque são cozidos em águas vulcânicas compostas por enxofre.
- Lenda sobre longevidade aumenta a procura pelo ovo





Obrigado!

