

«Na corrida pela
qualidade não há
linha de chegada»

David T. Kearns



INOVAÇÃO E QUALIDADE

A implementação de projetos transformadores é necessária e fundamental para inspirar a qualidade

Na Nanta, dizemos que inovação consiste em imaginar novos objetivos todos os dias. É um processo que nos permite traduzir toda a investigação que realizamos em inovações que criam valor para os nossos clientes. As organizações que destinam uma parte significativa dos seus recursos à promoção destes valiosos objetivos são as que fomentam a mudança e se colocam na vanguarda, nos seus respetivos setores.

É impossível compreender a qualidade sem inovação, e vice-versa, são noções inteiramente ligadas. A implementação de projetos transformadores é necessária e fundamental para inspirar a qualidade. É o caso da Nanta, uma organização viva, em renovação permanente para se atualizar, aprender e evoluir de maneira constante.

A melhoria contínua, um princípio fundamental dos sistemas de qualidade, implica mudança e a inovação impõe-na. É uma aposta de futuro que promove a consolidação e o crescimento, com a finalidade de continuar a ser o melhor aliado para os negócios dos nossos clientes e distribuidores, assim como de vencer determinados objetivos propostos.

Através da inovação aproximamo-nos da satisfação das necessidades dos nossos clientes, otimizamos as propriedades nutricionais das nossas rações, aumentamos a segurança alimentar e somos mais sustentáveis e eficientes. Em suma, valorizamos o conceito de qualidade. Porque não é possível haver qualidade se nos faltar inovação.

Em equipa

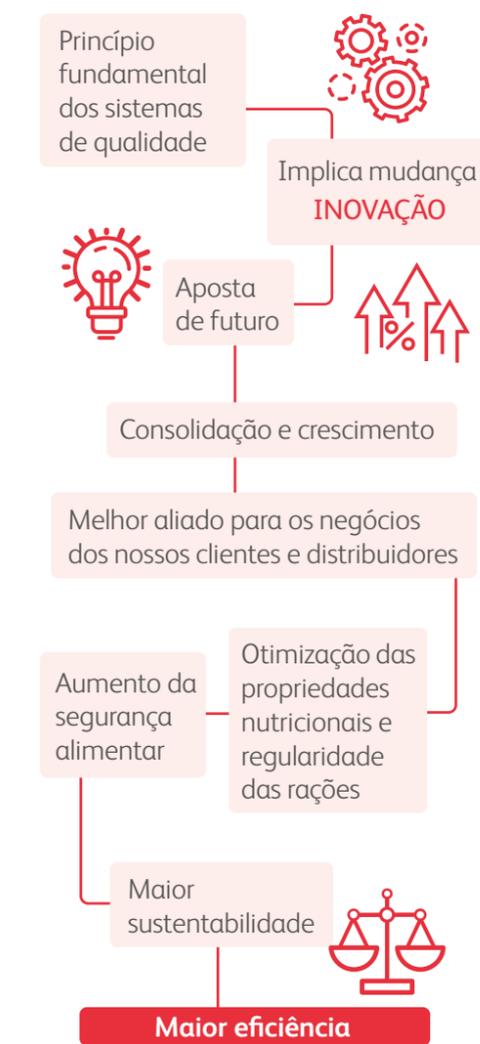
A inovação faz parte do estilo de trabalho da Nanta, da nossa essência, do espírito de adaptação e superação que nos impele a dar sempre mais um passo em frente e nunca estagnarmos.

Neste contexto, a inovação está intimamente ligada à deteção das necessidades do mercado. Estamos a viver uma revolução nutricional que acompanha os avanços da genética, a investigação de novas fontes de proteínas, as ferramentas de previsão que facilitam a tomada de decisões nas explorações, os modelos de eficiência no aproveitamento de nutrientes e, claro, a conceção de produtos, a produção, a eficiência logística, a sustentabilidade e tudo o que favoreça a rentabilidade da produção pecuária no domínio agroalimentar.

O mercado está imerso numa dinâmica muito forte, numa evolução muito rápida, que nos impele a ser ainda mais pró-ativos se quisermos manter a nossa posição de líderes. Temos de permanecer em alerta para detetar estas “necessidades reais” em mutação, transmiti-las e pôr as equipas em movimento.

Este conceito tem de ser adotado em sentido lato, sem nos limitarmos a inovações técnicas para as quais dispomos de centros de investigação (suinicultura, ruminantes de leite e carne, avicultura, cunicultura e ingredientes), e comissões de especialistas em cada uma das espécies. Nas palavras de Manuel Marco, chefe de produtos de cunicultura da Nanta, «também devemos abordar as necessidades financeiras e de comercialização... e inovar nestas áreas com a perspetiva daquilo que os nossos clientes pedem, para que o recebam na totalidade».

MELHORIA CONTÍNUA





PRODUTORES

Protagonistas no processo de inovação

Participação dos produtores

Os próprios produtores, através do seu envolvimento em processos de co-criação, também desempenham um papel muito importante na inovação ativa da Nanta. Consequentemente, o protagonista de todo o processo de inovação é o cliente e as suas necessidades reais, já que são as que nos inspiram e as que queremos satisfazer primeiro.

Esta estratégia permite à equipa distinguir o que é realmente importante para o negócio da pecuária e fornecer a resposta capaz de colmatar essa necessidade específica. Uma vez concebida, a solução é reavaliada na exploração, para avaliar os resultados e fazer os ajustamentos necessários para o seu aperfeiçoamento.

TRABALHO CONJUNTO



Queremos agilizar, progressivamente, o processo de digitalização e avançar para a integração de toda a informação, para um melhor ajuste da proposta que podemos apresentar ao cliente

É um processo cíclico em que temos de considerar a perceção e a opinião dos produtores, o que nos ajuda a alcançar grandes hipóteses de sucesso, ao mesmo tempo que reforça ainda mais o vínculo que nos liga.

Graças à informação recolhida nestas explorações, desenvolvemos planos, produtos ou serviços que, uma vez aprimorados, serão extrapolados para outros clientes com necessidades muito semelhantes. Gerar inovação desta forma «é um valor acrescentado para o *modus operandi* da Nanta e reforça o conceito de qualidade da nossa organização», observa Manuel Marco.

Transformação digital

Na procura para introduzir mudanças que nos ajudem a ser melhores, a transformação digital —sobretudo após os acontecimentos vividos na sequência da propagação da COVID-19— também faz parte da agenda da nossa organização.

Os benefícios derivados desta transformação são tão significativos que não podem ser negligenciados. Faz parte da chamada inovação. Sem dúvida que se trata de mais um aspeto a desenvolver, «que nos ajudará a ter uma maior eficiência, bem como a conhecer melhor o cliente, sempre com o máximo respeito pela sua privacidade», refere Joaquín Peinado, diretor de Marketing da Nanta.

Não é um processo fácil. Todo este tipo de iniciativas, como outras já implementadas pela Nanta, pressupõem o aparecimento de muitas novidades, bem como a supressão de outros aspetos e, para garantir o seu êxito, é necessário o envolvimento das pessoas. Mas é um processo que devemos enfrentar, caso contrário ficaremos expostos a que outros o façam por nós.

AS CERTIFICAÇÕES

A evolução das certificações obtidas pela Nanta representa o compromisso de inovar, com a aprovação de sistemas internacionais altamente reconhecidos. Uma forma de acrescentar valor à empresa no seu processo contínuo de melhoria e qualidade.



ISO 9001

Gestão do sistema de qualidade em todos os nossos processos produtivos. Norma muito centrada no cliente e na sua satisfação.



ISO 22000

Incorporação do compromisso de segurança alimentar com a adoção de um sistema de gestão da inocuidade dos alimentos.



FSSC 22000

Garantia adicional da qualidade e segurança alimentar dos nossos produtos, com novos pré-requisitos e requisitos adicionais.





Na Nanta, não receamos os desafios e estamos a começar a fazer pequenos progressos nessa direção. Uma das ferramentas que nos tem ajudado a evoluir para um ambiente mais digital, foi a instalação de um novo sistema de planificação de recursos, «para gerir a empresa de uma forma mais abrangente, colocando todos os departamentos num sistema de planificação que nos permite visualizar necessidades, oportunidades, áreas de melhoria, etc., para prestar um melhor serviço ao cliente com uma gestão otimizada de todos os recursos de que dispomos», destaca Joaquín Peinado.

Partindo deste ponto, iniciamos outra série de etapas que nos permitirão avançar no sentido da integração de toda a informação, para melhor ajustar a proposta que podemos apresentar ao cliente. Queremos agilizar, progressivamente, o processo de digitalização.

Apoio aos produtores

Como já mencionámos, um dos nossos principais objetivos é promover a rentabilidade dos produtores o que, por vezes, implica a aplicação de novas tecnologias e ferramentas, e a digitalização de sistemas que facilitam o seu trabalho diário.

É o caso, por exemplo, das ferramentas de previsão utilizadas em suínos e frangos, que nos fornecem simulações produtivas do seu negócio. Mas este não é o único cenário possível, podemos também ajudar a gerir uma exploração de vacas de leite recolhendo os dados de sensores, referentes à produção de leite, à nutrição, etc. Partindo de toda essa informação, obtida de diferentes fontes, conseguiremos identificar áreas de melhoria para prestar apoio no crescimento das atividades pecuárias.

Os nossos clientes têm a desafiante tarefa de cuidar o melhor possível dos seus animais, e contam connosco para identificar e desenvolver as tecnologias da indústria 4.0 que os podem apoiar nessa importante missão.

Deste modo, à medida que consolidamos este tipo de ferramentas, também as vamos incluindo no pacote de serviços que oferecemos aos nossos clientes e realizamos um trabalho árduo de divulgação dos benefícios que as novas tecnologias lhes podem oferecer. Tudo isto faz parte da nossa vontade de progredir dia após dia. Temos de ser capazes de fornecer serviços ao mais alto nível e de melhorar as soluções e a consultoria que lhes proporcionamos.

Packaging

Cada detalhe tem um impacto sobre o nosso desejo de superação. Por conseguinte, o nosso compromisso com a inovação inclui também a embalagem dos nossos produtos. Embora sejam materiais que não dependem diretamente de nós, na Nanta estimulamos os nossos fornecedores a promoverem soluções mais amigas do ambiente.

Para tal, procuramos que todo o nosso *packaging* seja 100% reciclável. Além disso, todos os anos revemos os nossos planos de sustentabilidade, ajustando ao máximo possível a gramagem do papel utilizado e melhorando as nossas embalagens e tomamos medidas como, por exemplo, a implementação gradual do uso de papel proveniente de florestas sustentáveis.

Isto é algo em que acreditamos firmemente e que tentamos promover, desafiando os nossos fornecedores. Desafios que, muitas vezes, se tornam complexos, uma vez que as características das embalagens alimentares são muito rigorosas devido às regras de segurança alimentar.

As ambições e planos da empresa estão à frente do que o mercado pode oferecer neste momento, pelo que também investimos muitos recursos na reciclagem de tudo o que colocamos no mercado. Por parte da Nanta, existe uma grande preocupação pela sustentabilidade das nossas embalagens e por trabalhar na sua redução. Na Nanta recuperamos todas as embalagens recebidas nas nossas fábricas. Ser capaz de transformar os resíduos em recursos também é inovar.



MAIS SUSTENTABILIDADE

Sempre preocupados com a sustentabilidade dos nossos produtos, nutricionalmente e ambientalmente falando, parte da nossa força inovadora está focada na otimização de um modelo de alimentação que promova a redução dos nutrientes mais nocivos para o ambiente.

Entre estes projetos podemos destacar a redução da ingestão de azoto na alimentação de ruminantes, sem comprometer a velocidade de crescimento e a transformação ou a qualidade da carne. Um caminho contínuo que prosseguirá com a redução de fósforo e de outros elementos adversos para a biosfera.



MAIOR RENTABILIDADE

Facilitar o trabalho diário com a utilização de novas tecnologias e ferramentas e com a digitalização dos sistemas



CENTROS DE INVESTIGAÇÃO

A Nanta é uma empresa líder que beneficia de programas de I+D+i desenvolvidos nos principais centros da Nutreco, localizados em Holanda, Noruega e Espanha.

PRINCIPAIS PILARES DE INOVAÇÃO

Young animal feed



Primeiras idades
Rações e Leites



Vitalidade
das crias



Nutrição específica
para crias e engordas

Saúde Animal



Redução
de antibióticos



Saúde intestinal



Soluções para
períodos de
transição



Segurança
alimentar

Nutrição eficiente



Produção rentável



Redução
de emissões



Crescimento máximo



Big Data

«Os sistemas de qualidade e as inovações que os apoiam são muito importantes para os produtores»



Javier Martín-Tereso
Responsável pelo centro I+D de ruminantes da Nutreco, em Holanda

Javier Martín-Tereso interpreta a inovação como «uma busca pela criação de valor através da melhoria da realidade presente» Especialista na matéria, trabalha, a nível global, com parceiros do grupo Nutreco dos cinco continentes e, na sua opinião, é importante salientar «que os padrões de qualidade e excelência nutricional da Nanta, são extremamente competitivos, tanto dentro do grupo, como no contexto internacional».

Que papel desempenham a ciência e a tecnologia nos processos de inovação?

Normalmente, para fazer mudanças positivas, devem-se compreender as possibilidades e as limitações do sistema atual. Nem sempre isto se realiza com a ciência, mas esta ajuda a promover novos conhecimentos. Qualquer pesquisa ou análise técnica do sistema pode levar à identificação de oportunidades de melhoria, mais ou menos relevantes, mas sem primeiro compreender o problema e conhecer as opções que estão para além dele, é muito difícil inovar.

Existe algum protocolo de certificação aplicável à investigação?

Há muitos. Nós, em particular, estamos a trabalhar com o *Good Clinical Practices* (GCP), associados ao sistema ISO 9001, o que nos obriga a

cingir-nos ao que nós mesmos nos propusemos. Neste caso, estabelecemos os padrões GCP para poder garantir que as nossas experiências sejam devidamente organizadas e realizadas. Temos uma entidade externa que nos audita e se assegura de que aplicamos estas normas.

Tal como a Nanta certifica os processos de produção de uma ração para assegurar uma série de orientações muito substanciais, numa investigação procura-se garantir que a informação gerada é real, sem erros nem margem para distorções voluntárias ou involuntárias.

Também têm uma abordagem muito prática. O que traz essa praticidade?

Para nós, a garantia dos resultados é muito importante. Para além de afirmar que qualquer informação foi descoberta e va-

lidada, temos de ser capazes de a demonstrar e fazer com que seja aceite, tanto pelos clientes como pelas entidades reguladoras governamentais.

Na segurança dos produtos e conceitos, isto pode ser crucial, uma vez que estão em jogo aspetos tão importantes como o bem-estar animal ou a segurança alimentar. Não se trata apenas de garantir a qualidade do produto oferecido ao cliente, o que é essencial, mas também de prevenir riscos na cadeia alimentar.

«Sem primeiro compreender o problema e conhecer as opções que existem para além dele, é muito difícil inovar»

A inovação precisa de produtos de qualidade?

Para fazer qualquer uma das nossas pesquisas, a qualidade dos elementos que utilizamos é crucial. Por exemplo, imagine que fazemos um teste com uma vitamina que é muito difícil de dosar numa ração de forma replicável e sem variações: a capacidade de fabricar uma ração

com sistemas de qualidade muito robustos permite que a hipótese, seja qual for, seja melhor avaliada. Porque esta depende da variabilidade que existe dentro da exploração. Para além disso, previne erros ou falsos positivos/negativos. Há muitos fatores desconhecidos e trabalhar com fornecedores, que neste caso são parceiros, com sistemas de qualidade muito robustos, é primordial para a qualidade da nossa ciência e para a inovação.

O que representam os centros de inovação da Nutreco para a Nanta e para a sua qualidade?

Espero que muito. Acredito que para uma empresa como a Nanta, que está próxima das explorações e que fornece alimentos completos para os animais, a contribuição mais importante que pode dar é a melhoria da avaliação das características e

combinações dos ingredientes e do seu desempenho nutricional. Esse conhecimento básico está disponível nos livros, mas levá-lo mais longe, acrescentando detalhes a essas avaliações de matérias-primas com constantes inovações internas, traz competitividade e qualidade às nossas rações.

Do mesmo modo, a partir da sede da Nutreco, tentamos apoiar a inovação local, outro fator muito importante que, no caso da Nanta, se baseia sobretudo nos conhecimentos nutricionais básicos. Há uma tendência para pensar que a parte mais global proporciona conceitos e ideias que são depois implementados localmente. Este é um mecanismo natural, mas pode acontecer de outras formas. Pode surgir a nível local, por iniciativa própria, e ser apoiado a nível global. Por vezes, chega-se a adotar iniciativas locais de outros mercados. Nesses

A INOVAÇÃO NA CRIAÇÃO DE PRODUTOS DE QUALIDADE

Existem projetos de inovação que visam oferecer uma maior garantia de qualidade do mesmo produto ou serviço.

Este seria o caso da inovação que promovemos para determinar o valor nutricional dos componentes das rações.

Poder calcular a digestibilidade em animais, louvável por ser um pouco mais complexo no que diz respeito às matérias-primas, sem ter de fazer averiguações sempre que se compra um barco ou camião de matéria-prima. Estas são inovações totalmente dedicadas à qualidade, para fazer com que essa ração se comporte de forma previsível no animal e na exploração do nosso cliente.

São descobertas incrementais, mas que assumem um valor significativo devido ao grande volume de alimentos que movimentamos no grupo Nutreco. O nosso cliente final, para além da energia e da proteína da ração, também procura que as características nutricionais sejam consistentes ao longo do tempo. Por vezes, isto é muito mais importante do que as qualidades da própria ração.

O controlo de fatores desconhecidos e da variabilidade na pecuária é fundamental. E tanto os sistemas de qualidade como as inovações que os apoiam são muito relevantes para os produtores.



«Trabalhar com fornecedores com sistemas de qualidade muito robustos, é primordial para a qualidade da nossa ciência e para a inovação»

casos, nós atuamos apenas como um elo de ligação, pois as criações incrementais no cotidiano são mais bem-sucedidas quanto mais próximo da realidade se trabalha.

Como evoluíram estes centros nos últimos anos? Qual o contributo das novas tecnologias?

O setor agroalimentar, concretamente na nutrição animal, está a tornar-se cada vez mais competitivo e os padrões da necessidade de informação aumentaram significativamente. Dessa investigação e inovação mais prática, de há 20/30 anos, evoluímos para neces-

sidades científicas e tecnológicas muito maiores.

Surgiram novas técnicas biológicas, mas também a tecnologia informática digital. Passou-se de avaliar se um leitão cresce mais ou menos depressa, para analisar se os mecanismos gastrointestinais variam quando há uma mudança na dieta ou com a presença de um aditivo. Cada vez há mais biologia fundamental a apoiar a nutrição animal. Anteriormente talvez a procura fosse somente no crescimento e eficiência. Atualmente, também se analisa o controlo da variabilidade, a saúde, o bem-estar animal e a minimização do impacto ambiental. A título de exemplo, a influência da saúde no desempenho produtivo animal tornou-se mais evidente e o seu estudo requer mais pormenores biológicos.

«Cada vez há mais biologia fundamental a apoiar a nutrição animal»

Atrever-se-ia a fazer uma previsão do que vai mudar nos próximos anos?

As tecnologias informáticas e de sensores de medição evoluem com muita rapidez. Estamos a chegar a um ponto em que as explorações comerciais, à semelhança das explorações de investigação, também poderão recolher muitos dados. Isto levará a uma maior transparência dos benefícios das nossas rações e práticas. Irá facilitar a observação da sua eficácia e valor.

Nos próximos anos, o nosso setor será muito mais desafiante e deixará menos margem para erros ou para não se ter uma qualidade de excelência do que vai para o campo. Vai ser muito interessante e acredito que temos uma vantagem competitiva que temos de aproveitar.

