

## **Selmi amplia sua planta de produção de biscoitos e aumenta a capacidade produtiva em mais de 40%**

**Diário Indústria & Comércio - 10/10/2024**

A ampliação do parque industrial, que possui 25.000 m<sup>2</sup> e permite passar para mais de 10.000 toneladas por mês, faz parte da estratégia da empresa para consolidar sua participação no segmento

A Selmi, empresa responsável pelas marcas Renata, Galo e Todeschini, ampliou a planta de produção de biscoitos da fábrica de Sumaré (SP) permitindo o aumento da capacidade produtiva em mais de 40%. Com esta ampliação, a empresa dá um passo estratégico em direção à modernização e otimização dos seus processos, elevando a eficiência e a capacidade de produção para atender à crescente demanda por produtos de alta qualidade e consolidar sua participação no segmento.

A Selmi oferece uma gama completa de biscoitos saborosos, crocantes por mais tempo e de qualidade garantida em vários segmentos como cracker e laminados salgados, Maisena e laminados doces, rosquinhas, cookies, wafers, recheados, amanteigados nas marcas Renata, Galo e Todeschini. A Selmi segue desenvolvendo sempre opções que gerem negócios aos nossos clientes e encantem os consumidores.

O mais recente lançamento é o biscoito Renata Cristal, um toque de cristais de açúcar caramelizado que cria um equilíbrio entre lâminas extra finas crocantes com um leve sabor adocicado que vem conquistando o Brasil.

A fábrica, localizada em Sumaré, interior de São Paulo, passou a ter uma área de 25.000 m<sup>2</sup>, o que possibilitou a instalação de uma nova linha de produção de biscoitos laminados (Cream Crackers, Maisena, entre outros) e outra de wafers. Como resultado, a capacidade produtiva da planta saltou de 7.000 para mais de 10.000 toneladas por mês. Essa evolução estratégica permite à Selmi reforçar sua posição no mercado, garantindo maior oferta de produtos sem comprometer a qualidade que consolidou as suas marcas.

A linha de produção de biscoitos laminados, considerada uma das maiores do mundo em sua categoria, destaca-se pela tecnologia avançada. Com 2 metros de largura e um forno de 127 metros de comprimento, a nova linha possui uma capacidade de produção de 6.000 kg por hora. O forno, desenvolvido com múltiplos sistemas de aquecimento como fogo direto, ciclotérmico e convecção, assegura um cozimento mais controlado e uniforme, essencial para a produção de biscoitos fermentados doces e salgados. O processo de modernização contou com a aquisição de equipamentos de fabricantes de renome mundial

como Imarforni, que faz parte do Grupo GEA, que garantem a excelência na produção de biscoitos laminados. O empacotamento é feito com o maquinário da Cavanna, outra importante empresa italiana com filial no Brasil.

“Essa expansão representa um passo essencial para a Selmi. Aumentamos a nossa capacidade produtiva de forma significativa e reafirmamos o nosso compromisso com a qualidade e a garantia de entrega aos nossos clientes e consumidores. Estamos investindo em tecnologia de ponta para garantir que os produtos das marcas Renata, Galo e Todeschini continuem a ser sinônimo de excelência. A Selmi monitora o mercado e seus produtos de maneira constantemente para seguir com o processo e o compromisso de melhoria contínua na busca constante em entregar aos nossos clientes e consumidores a melhor oferta de valor disponível”, afirma Marcelo Guimarães, Diretor Comercial da Selmi.

Sobre a Selmi: São 137 anos de tradição, conquistando a preferência do consumidor com diversos tipos e cortes de massas, farinhas especiais, biscoitos, bolos, bolinhos, mistura para bolos e azeites – por meio das marcas Renata, Galo e Todeschini. A receita é de sucesso: matérias-primas selecionadas, tecnologia de ponta e controle rigoroso. O resultado é a produção de centenas de toneladas por dia, sempre mantendo a receita da legítima massa italiana, que era seguida por Adolpho Selmi, o fundador da companhia, em 1887. A empresa possui hoje modernas fábricas em Sumaré (SP) e Rolândia (PR), além de maquinário e engenharia de produção de primeiro mundo – com a capacidade de expandir sua estrutura física, sem interromper a produção.