

Solução DaColheita para cargas fracionadas e porcionadas atende diferentes perfis de consumidores

Produtores de frutas do Vale do São Francisco são os primeiros clientes a testarem a conservadora modular multiuso em EPS para cumbucas kids direcionadas ao público infantil



Atendendo a uma demanda do mercado para acondicionamento, transporte e exposição no varejo de FLV (frutas, legumes e verduras) em porções fracionadas e menores, a Termotécnica desenvolveu mais uma solução de sua linha DaColheita. São conservadoras modulares multiuso para cumbucas kids e bandejas com cargas mistas, permitindo variações de produtos embalados e proporcionando melhor aproveitamento logístico.

Clientes que estão demandando esta nova solução DaColheita e participaram do seu desenvolvimento conjunto com a Termotécnica foram a CAJ (Cooperativa Agrícola Juazeiro), a Cappellaro Fruits e a Fort

Fruit, todas do Vale do São Francisco. Elas produzem e comercializam uvas e para o público infantil detêm as marcas Açukinha Kids (Fort Fruit), Cappellaro Kids e CAJ Kids. *“Produtores e varejistas buscam sempre soluções que mantenham a qualidade e o frescor dos hortifrutis por mais tempo e que ofereçam flexibilidade na montagem de cargas mistas e facilidades para a escolha do consumidor nas gôndolas de acordo com cada perfil”*, afirma o gerente de Engenharia de Produtos da Termotécnica, Roberto Corrêa.

As conservadoras DaColheita, permitem alto isolamento térmico, facilidade no empilhamento e transporte. Isso representa também dias a mais com os FLVs saudáveis nas gôndolas com muitas vantagens para o varejista. Ainda sobre as questões de operação e custos logísticos, os benefícios das conservadoras DaColheita fabricadas em EPS – mais conhecido como isopor* – em relação a outros materiais são comprovados. Em comparação com as embalagens em papelão, por exemplo, as conservadoras em EPS são até 60% mais leves, reduzindo o peso em cerca de 30%, o que representa também economia no frete.

No que se refere a manutenção do shelf-life (frescor, aspecto visual e qualidade nutricional), frutas, legumes e verduras desidratam menos, chegam à temperatura desejada mais rápido e mantêm o frio por mais tempo. Ao preservar os níveis de água das frutas, por exemplo, as soluções DaColheita também conservam os nutrientes, um elemento de saudabilidade e um diferencial importante neste momento em que o consumo de frutas em todo o mundo tem aumentado justamente para reforçar a imunidade em tempos de pandemia.

As soluções pós-colheita da marca DaColheita podem ampliar em até 30% o *shelf-life* das frutas mantendo suas propriedades nutricionais por mais tempo. Certificados por testes em laboratórios europeus (AgroTropical e Frutify), em diversas culturas, esses resultados conferem redução de perdas e desperdício de alimentos, o que torna a linha DaColheita sustentável e adequada para acondicionar os produtos frescos da colheita até o consumidor, reduzir a absorção de impactos no transporte e melhorar a exposição no varejo.

Tudo isso traz grandes vantagens para todos os envolvidos na cadeia de distribuição. Para os produtores proporciona menor índice de devolução dos lotes de FLVs fora do padrão de qualidade exigido pelos clientes e permite a abertura de novos mercados mais distantes. Para os distribuidores e varejistas, propicia maior giro no PDV, têm sua marca associada a produtos de qualidade, com a manutenção do preço. Desde a colheita até chegar à mesa do consumidor final, frutas, legumes e verduras permanecem mais frescos, nutritivos e saborosos.

Workshop DaColheita: evento exclusivo para o pólo do agronegócio do Vale do São Francisco reunirá especialistas nacionais em Petrolina (PE)

A Termotécnica, fabricante das soluções de conservadoras DaColheita para o mercado de FFLV (Flores, Frutas, Legumes e Verduras), com fábrica em Petrolina (PE), para atender os produtores do Vale do São Francisco, realizará um evento para a cadeia do agronegócio na próxima quarta-feira, 3 de agosto, no Hotel Nóbiles Suits Del Rio Petrolina. Na programação do evento direcionado para produtores, distribuidores e varejistas do mercado nacional e internacional, estarão palestrando especialistas de comércio global de frutas premium brasileiras, de logística, sustentabilidade e e-commerce.

No Vale do São Francisco, entre Bahia e Pernambuco, terceiro maior produtor de frutas do mundo e entre os 20 maiores exportadores globais deste setor, a Termotécnica já atende 2/3 dos produtores de uva. Com a expertise adquirida nesta parceria com os fruticultores, fornecendo conservadoras de forma contínua e exponencial desde 2010 a partir da sua unidade fabril em Petrolina (PE), a Termotécnica amplia a cada ano a linha DaColheita para atender outras regiões e culturas de FFLVs (Flores, Frutas, Legumes e Verduras). *“Temos feito um esforço gigantesco no agronegócio, tanto para o mercado interno quanto para exportação, agregando valor com nossas conservadoras pós-colheita para frutas, legumes e verduras, aumentando significativamente o shelf-life destes produtos com resultados comprovados por laboratórios internacionais e contribuindo para a redução de desperdícios em toda a cadeia de distribuição”,* afirma o presidente da empresa, Albano Schmidt.

**isopor é uma marca registrada de empresa terceira*

Contatos da assessoria

Logos Conexão e Conteúdo

Carla Lavina

carla.lavina@logosag.com.br

+55 47 9 9127 9834