

# **Termotécnica está na short list do Prêmio ABRE na categoria exportação com a conservadora para mamão**

A Termotécnica – líder em soluções de embalagens em EPS na América Latina –, está novamente entre os finalistas do Prêmio ABRE da Embalagem Brasileira com a conservadora para transporte de mamão na categoria Estratégica – Exportação. A companhia já conquistou três vezes essa premiação. No ano passado, foi reconhecida nesta mesma categoria, em 2020, venceu na categoria E-commerce e em 2017 foi premiada em Design Estrutural – Funcionalidade.

A embalagem que está concorrendo à edição 2022 enfatiza os benefícios reais que os produtores de mamão têm ao utilizar a Conservadora DaColheita na exportação e a sustentabilidade proporcionada. Também conscientiza sobre a reciclagem do EPS, e o descarte pós-consumo, com uma rede de recicladores parceiros no Brasil e na Europa, para que aconteça a economia circular na prática.

O mamão é uma das frutas mais exportadas pelo Brasil, especialmente para a Comunidade Europeia. Mas entraves internos ainda impedem que as exportações cresçam e hoje, de acordo com a Associação Brasileira de Produtores e Exportadores de Papaya (Brapex), apenas 2% da produção nacional é vendida para o exterior. Por suas características, a embalagem de DaColheita pode contribuir para o crescimento das exportações brasileiras desta fruta pois amplia o shelf-life e oferece muitas vantagens logísticas.

A Termotécnica vem crescendo sua atuação na venda de conservadoras para exportações de frutas. Desenvolvendo soluções de conservadoras em EPS – mais conhecido como isopor\* – com a marca DaColheita (FarmFresh para o mercado internacional), a companhia tem trabalhado

com produtores e traders parceiros para contribuir com a ampliação da participação das frutas brasileiras nos mercados internacionais.

Para atender ao exigente mercado europeu os produtores de mamão para exportação buscam cuidados com o pós-colheita além da excelência em todas as etapas de produção. As frutas premium tipo exportação exigem todo um cuidado, desde a seleção na hora da colheita até a sua exposição para o consumo. Nesse sentido a escolha da embalagem adequada é de extrema importância para manutenção térmica durante todo o processo e garantia de um produto de qualidade no PDV.

Estudos comparativos realizados pelo Laboratório Agrotropical em todas as etapas do processo logístico, do produtor ao ponto de venda (PDV), demonstram que a **conservadora em EPS DaColheita mantém as frutas em maturação nível 2 - o ideal para a qualidade comercial do mamão -, até 9 dias após a colheita contra 6 dias das embalagens similares em papelão**. Os padrões de conservação como aparência, textura, nível de maturação e coloração interna e externa das frutas (shelf-life) foram 30% maiores nas embalagens DaColheita em relação a outros tipos de embalagens possibilitando a exportação para locais distantes, com longo transit time.

Os benefícios quanto aos custos logísticos das soluções DaColheita em relação a outros materiais também são comprovados. Dependendo do tipo de fruta, em comparação com as embalagens em papelão, por exemplo, as conservadoras em EPS são até 60% mais leves, o que representa também em torno de 6% de economia no frete aéreo.

Desde a colheita até chegar à mesa do consumidor final, a fruta permanece mais fresca, nutritiva e saborosa. As conservadoras DaColheita reduzem a perda de vitaminas e da umidade das frutas, ampliando a sua resistência, além de não proliferar fungos nos alimentos. Elas desidratam menos, chegam à temperatura desejada

mais rápido e mantém o frio por mais tempo. Sua estrutura também diminui o risco de avarias durante a movimentação, absorvendo melhor os impactos e reduzindo a perda de carga por danos.

Tudo isso traz grandes vantagens para todos os envolvidos na cadeia de distribuição. Para os produtores proporciona menor índice de devolução dos lotes de frutas 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 frutas de qualidade, com a manutenção do preço.

As soluções de embalagens em EPS DaColheita proporcionam ganhos efetivos e aumento da competitividade para os negócios de exportação:

- Redução significativa de perdas nos embarques de longa distância.
- Conservação da temperatura, sem quebra de frio na cadeia, e menor desidratação da fruta.
- A conservadora em EPS é 60% mais leve que a de papelão o que representa menor custo no frete aéreo, com quilos a menos por pallet, gerando economia no custo total do frete.
- Valorização da fruta no ponto de venda, com ganho de market share.

### **Redução da pegada ambiental no transporte de frutas**

Outra questão importante para atender ao mercado externo, principalmente na Europa, é a preocupação com a sustentabilidade. Questões como logística reversa das embalagens e diminuição do desperdício em toda a cadeia são cada vez mais importantes. *“O mundo e os mercados estão cada vez mais exigentes quanto à pegada ambiental das empresas e estamos comprometidos com esta agenda apresentando soluções que estão em linha com essas demandas”*, afirma o presidente da Termotécnica, Albano Schmidt.

Neste sentido, desde que iniciou o trabalho junto aos exportadores de frutas, a Termotécnica faz parte da Global Packaging Alliance, uma parceria global para a reciclagem de embalagens. O infográfico anexo apresenta detalhes do case “Processo de Logística Reversa e

Reciclagem de Conservadoras de Manga na Holanda”, onde a economia circular das conservadoras DaColheita foi adotada na prática, iniciando no Brasil e finalizando na Holanda com a logística reversa e reciclagem do EPS.

Recentemente a Termotécnica encomendou um estudo realizado pela consultoria ambiental Green Domus, onde foram comparadas as emissões de GEE (Gases do Efeito Estufa) para transporte de cargas de mangas simulando um cenário em conservadoras e paletes de EPS (isopor – marca registrada de terceiro) e em caixas de papelão com paletes de madeira. Foram feitos comparativos em transporte combinando os modais rodoviário nacional e aéreo internacional, para Europa, na exportação de manga. O estudo mostra que a utilização de soluções de embalagens em EPS DaColheita contribuem para a redução da pegada ambiental no transporte de frutas.

O comparativo envolvendo os dois tipos de materiais para as embalagens, foi realizado com uma carga de manga (110 caixas) entre Petrolina (PE), Viracopos (SP) e Lisboa (POR), sendo o primeiro trecho por transporte terrestre e o segundo por via aérea. Neste cenário, as emissões de GEE somadas no transporte terrestre e aéreo de manga em embalagens e paletes de EPS foram 5,44% menores que o transporte de manga em embalagens de caixas de papelão e paletes de madeira. A diferença no transporte de manga foi de 2.492,39 toneladas. Como comparação, esta quantidade equivale a emissões de 88.226 pessoas/dia, conforme dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) e da plataforma SEEG (Sistema de Estimativas de Emissões e Remoções de Gases de Efeito Estufa).

Falando em sustentabilidade, as caixas conservadoras DaColheita contribuem em três frentes:

- 1) Na **reciclagem pós-consumo**, pois o EPS é um material que pode ser 100% reciclado e se transformar em matéria-prima para outras aplicações, como rodapés e molduras.
- 2) **Aumento do shelf-life** dos produtos frescos em até 30%, o que contribui para a redução do desperdício na cadeia de distribuição e consumo.

3) Contribui para a **redução da pegada de carbono**, com a diminuição da emissão de Co2 equivalente, no transporte devido ao peso mais leve das soluções, o que reduz o consumo de combustível.

*“Nossa abordagem ambiental traz a economia circular na prática. Inclui uma visão integrada desde a concepção de produtos, eficiência operacional, passando por logística reversa, reciclagem e indo até novas cadeias produtivas, fechando o ciclo da economia circular. Pensando na cadeia logística como um todo é uma solução diferenciada e inovadora para este mercado e que atende às exigências por uma atuação responsável das empresas em termos de sustentabilidade”, diz o presidente da Termotécnica, Albano Schmidt.*

Para saber mais sobre a estratégia sustentável da Termotécnica acesse a íntegra o recém lançado Relatório de Sustentabilidade da companhia, clicando [aqui](#)

## **Contatos da assessoria**

Logos Conexão e Conteúdo

Carla Lavina

[carla.lavina@logosag.com.br](mailto:carla.lavina@logosag.com.br)

+55 47 9 9127 9834