

Marca de embalagens DaColheita amplia exposição na BRAZIL CONFERENCE & EXPO

Crescimento e qualidade do evento reflete organização do setor de FFLVs e consolidação da Termotécnica no agronegócio com soluções pós-colheita

Entre as inovações em produtos, embalagens e tecnologias apresentadas na The Brazil Conference & Expo, as soluções de conservadoras DaColheita ganharam destaque para um público seletivo da cadeia de produtos frescos. Maior encontro da indústria de flores, frutas, legumes e verduras (FFLV), realizado no Expo Center Norte, no dia 30 de agosto, o evento é organizado pela International IFPA – Fresh Produce Association em parceria com a Francal Feiras. A IFPA atende toda a cadeia de suprimentos apoiando os associados da indústria de produtos frescos e florais.

Presente desde a primeira edição do evento, a Termotécnica, fabricante da linha de conservadoras DaColheita, teve sua expectativa atendida, com o crescimento no número e na qualidade do público e dos participantes, incluindo parceiros importantes como Abrafrutas, Ibrahort e Fermac Cargo Logística Internacional. *“O fortalecimento deste evento reflete também neste setor que está cada vez mais organizado e no próprio desenvolvimento da companhia no agronegócio com soluções e novidades de conservadoras pós-colheita. Conseguimos nos aproximar do varejo de hortifrútis nesta missão de valorizar os produtos produzidos aqui para atender os mercados consumidores no Brasil e no mundo”*, diz o diretor superintendente da Termotécnica, Nivaldo Fernandes de Oliveira.

No evento da IFPA, a empresa pode apresentar os atributos das conservadoras DaColheita que agregam muito valor, performando em toda a cadeia do agronegócio: no embalamento dos produtos frescos, na facilidade e no custo/benefício da logística de transporte, no armazenamento e no varejo. As embalagens DaColheita já são utilizadas por produtores de todo o Brasil para acondicionar e transportar 40 tipos diferentes de frutas. Mas o público da The Brazil Conference & Expo pode conhecer em primeira mão também as caixas conservadoras DaColheita para verduras e legumes, com destaque para tomates e pimentões. A companhia também apresentou soluções para flores e a novíssima embalagem modular para bebidas, que comporta garrafas de vinhos, espumantes, cachaças, cervejas, entre outras.

Premiada internacionalmente na categoria Save Food pela World Packaging Organisation, as soluções DaColheita acomodam e protegem muito bem os produtos frescos, reduzindo perdas e desperdícios em toda a cadeia. Essa é uma preocupação cada vez maior do setor e que foi apresentada na

Conferência por Elena Ozeritskaya, diretora de Consumer Insight - Concept & Brand Developer in Food da Fresh Insight.

Como expositora, a Termotécnica também teve oportunidade de levar a informação sobre reciclagem e logística reversa das embalagens para um público segmentado. O objetivo da companhia é ampliar parcerias para a reciclagem das embalagens pós-consumo em toda a cadeia de produção, distribuição, varejo e consumo. Para isso lançou o portal Sou Reciclável (soureciclavel.com.br).

Quem acessar o portal terá informações de porquê reciclar esse material, como reciclar e, muito importante, onde encontrar os pontos de descarte mais próximos em todo o país. Para ampliar essa rede de parceiros, empresas e entidades que quiserem se juntar ao Programa Reciclar EPS podem fazer o cadastramento diretamente no site. *“No Brasil e no mundo os consumidores 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.

Com a expertise adquirida nesta parceria com os produtores dos principais polos de fruticultura do país, fornecendo conservadoras de forma contínua e exponencial desde 2010, a Termotécnica amplia e implementa melhorias na linha DaColheita para atender outras regiões e culturas de FFLVs. Frente ao cenário de crescimento do comércio exterior e do varejo digital, o EPS – mais conhecido como isopor* – tem sido uma excelente alternativa de embalagens. Suas propriedades preservam o frescor e a qualidade dos produtos que saem das fazendas até chegar ao consumidor nos mercados mais distantes com alta proteção e isolamento térmico, além de ser um material 100% reciclável, entre outras vantagens.

As soluções pós-colheita da Termotécnica 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 as frutas da colheita até o consumidor, reduzir a absorção de impactos no transporte e melhorar a exposição no varejo.

Com tecnologia e designs patenteados, permitem alto isolamento térmico, facilidade no empilhamento e transporte. Isso representa também dias a mais com a fruta saudável nas gôndolas com muitas vantagens para o varejista. Ainda sobre as questões de operação e custos logísticos, os benefícios da conservadora em EPS DaColheita 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.

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. Desde a colheita até chegar à mesa do consumidor final, a fruta permanece mais fresca, nutritiva e saborosa.

As soluções de embalagens em EPS DaColheita proporcionam ganhos efetivos e aumento da competitividade em toda a cadeia do agronegócio:

- Redução significativa de perdas nos embarques de longa distância.
- Conservação da temperatura, sem quebra de frio na cadeia, e menor desidratação da fruta.
- 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*.

Marca DaColheita ganha canal exclusivo no Instagram

Outra novidade apresentada pela Termotécnica no evento foi o canal exclusivo para a marca no Instagram. *“Entendemos que a marca DaColheita, direcionada ao agronegócio, vem ganhando força no mercado e já tem potencial para conquistar vida própria nas redes sociais”*, afirma o diretor superintendente da Termotécnica, Nivaldo Fernandes de Oliveira. Por isso, a companhia lançou um novo canal de comunicação específico para o agro no Instagram ([@DaColheitaBR](https://www.instagram.com/DaColheitaBR)). A comunicação é direcionada a produtores, exportadores, distribuidores, varejistas e consumidores finais do segmento de FFLVs (flores, frutas, legumes e verduras).

Serão desenvolvidos e publicados conteúdos semanais na página da companhia e compartilhados na nova rede social da marca DaColheita, entre eles testes comparativos, estudos de caso e inovações em embalagens para atender os desafios logísticos da cadeia fria de alimentos. Serão compartilhados também cases de produtores de frutas que utilizam as soluções DaColheita há mais de uma década, tanto para o mercado interno como para exportação.

No segmento de frutas premium, a marca DaColheita já está bastante consolidada, mas a empresa também apresenta os novos desenvolvimentos para flores, legumes e verduras e também para atender vinícolas, com as

caixas para vinhos. Ainda farão parte do conteúdo do canal DaColheita no Instagram temas relacionados a sustentabilidade, de reciclagem, logística reversa e economia circular das embalagens pós-consumo, iniciativas pelas quais a Termotécnica é reconhecida nacional e mundialmente.

**isopor é marca registrada de empresa terceira*

Assessoria de Imprensa da Termotécnica

Logos Conexão e Conteúdo

Carla Lavina

carla.lavina@logosaq.com.br

+55 47 9 9127 9834