

Embalagens FarmFresh marcam presença na Fruit Attraction e se consolidam como soluções pós-colheita para melhor conservação de FFLV

Embalagens em EPS são expostas na feira da capital espanhola que reúne a cadeia de distribuição mundial de frutas e produtos frescos

A Termotécnica participa como expositora da Fruit Attraction 2022, em Madri, Espanha, de 04 a 06 de outubro, com as soluções de embalagens DaColheita – FarmFresh para o mercado internacional. Esta é a quarta edição da feira que a companhia participa no Pavilhão Brasil, coordenado pela Abrafrutas (Associação Brasileira dos Produtores Exportadores de Frutas e Derivados). *“As nossas soluções de conservadoras proporcionam que as frutas brasileiras conquistem uma posição de mais qualidade nos mercados internacionais. Apresentamos o valor agregado que as conservadoras em EPS podem oferecer, como o aumento de shelf life, ampliando a qualidade e diminuindo o desperdício de alimentos, e a redução do valor do frete aéreo, devido a seu baixo peso o que, conseqüentemente, reduz também a pegada de carbono”,* afirma o diretor superintendente da Termotécnica, Nivaldo Fernandes de Oliveira.

De acordo com a Abrafrutas, limão e lima, manga e uva estão, nos últimos anos, entre as frutas brasileiras exportadas com os maiores volumes e de maior valor. Estão, também, entre os produtos que mais têm se beneficiado das características de conservação e vantagens logísticas da linha de embalagem FarmFresh. Mas também já estão sendo utilizadas na exportação de pitaya, figo, mamão, goiaba, maracujá, lichia, atemoia, entre outras.

Desde que a companhia iniciou a participação nas principais feiras mundiais de frutas e produtos frescos como a de Madri e de Berlim, as soluções FarmFresh estão obtendo grande aceitação no mercado de agrobusiness internacional. Em quatro anos já são mais de 1

milhão de conservadoras FarmFresh utilizadas na exportação de mais de 4 mil toneladas de frutas *premium* brasileiras para países de toda a Europa, como França, Espanha, Inglaterra, Áustria, e também para o Oriente Médio, Rússia, China e Canadá.

Por ter um *transit time* longo, de cerca de um mês entre a colheita no Brasil até estar disponível para o consumidor destes países compradores, as características das conservadoras em EPS FarmFresh trazem grandes benefícios em toda a cadeia. Com essa solução de embalagem e conservação, as frutas importadas do Brasil podem suportar a longa jornada de transporte chegando frescas e com seus valores nutricionais preservados nos mercados mais distantes. *“As nossas soluções pós-colheita valorizam e são um grande ativo para os produtores das frutas brasileiras, pois garantem que elas sejam acondicionadas, transportadas, entregues e expostas aos seus clientes em diversos países com a mesma qualidade, frescor e cuidado do processo de cultivo e colheita”*, reforça o diretor superintendente da Termotécnica.

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), esses resultados conferem redução de perdas e desperdício de alimentos, o que torna a linha FarmFresh 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 FarmFresh 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 do frete aéreo.

Reciclagem e redução da pegada ambiental na exportação de frutas

Um aspecto 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.

Por isso, 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. Um exemplo bem-sucedido deste processo de logística reversa e reciclagem está acontecendo na exportação de Limão Tahiti do Brasil para o Reino Unido. O modelo de economia circular já é adotado para as conservadoras FarmFresh onde as frutas passam pelo processo de embalagem e acondicionamento e seguem via frete marítimo para o Reino Unido. A Termotécnica fornece a relação de recicladores locais para o importador. Este, por sua vez, negocia a venda para um destes recicladores que coletam as embalagens pós-consumo na importadora e realizam a sua reciclagem.

CIRCULAR ECONOMY in practice

ECONOMIA CIRCULAR NA PRÁTICA

CASE: REVERSE LOGISTICS AND RECYCLING PROCESS OF EPS CONSERVERS USED TO EXPORT TAHITI LIMES TO UNITED KINGDOM.

A circular economy model is adopted for FarmFresh conservers that pack, protect and condition fruits exported from Brazil to United Kingdom.

CASE: PROCESSO DE LOGÍSTICA REVERSA E RECICLAGEM DE CONSERVADORAS EM EPS UTILIZADAS NO TRANSPORTE DE FRUTAS PARA O REINO UNIDO.

Um modelo de economia circular é adotado para conservadoras FarmFresh que embalam, protegem e acondicionam frutas exportadas do Brasil para o Reino Unido.

ALL PATENTED PATENTEADO

Phone: +55 (47) 99994-1113 | tarmotecnica.com.br | @tarmotecnicaBR | Termotecnica

Em termos de sustentabilidade, as caixas conservadoras FarmFresh 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 de perdas e desperdícios na cadeia de distribuição e consumo.
 - 3) Contribuição 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.
- Em estudo realizado pela Green Domus, comparando as emissões de GEE para o transporte de uma carga de manga entre Petrolina (PE) e Lisboa (POR), as embalagens e paletes de EPS FarmFresh representaram 5,44% menos emissões que as caixas de papelão.

Pensando na qualidade das frutas tipo exportação, do campo até a mesa do consumidor, as soluções FarmFresh têm sido um diferencial que agrega muito valor. Nivaldo de Oliveira reforça que *“a embalagem é um veículo importante de posicionamento e de comunicação destes benefícios e agregação de valor. Toda a tecnologia de conservação e o design das nossas soluções em EPS FarmFresh propiciam aos nossos clientes comunicar aos mercados internacionais esses diferenciais de qualidade das frutas brasileiras”*.

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

Contatos da assessoria

Logos Conexão e Conteúdo
Carla Lavina
carla.lavina@logosag.com.br
+55 47 9 9127 9834