

Soluções DaColheita são apresentadas em missão do Brasil no Chile

*Projeto Frutas do Brasil busca a abertura do
mercado chileno para comercialização do mamão
brasileiro*

A Termotécnica – líder em soluções de embalagens em EPS na América Latina –, participou da delegação brasileira formada por produtores e exportadores de frutas junto a distribuidores chilenos de produtos frescos. A agenda faz parte do Frutas do Brasil Festival que também contemplou visitas em supermercados e outros pontos de varejo de frutas e em empresas importadoras da capital Santiago. O Frutas do Brasil é um projeto de internacionalização do setor realizado por meio de uma parceria entre a Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Frutas e Derivados (Abrafrutas) e a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (ApexBrasil).

A missão focou no mercado para o mamão (Formosa e Papaya) produzido no Brasil, mas houve também prospecção para manga, limão Tahiti e abacate. A Termotécnica vem crescendo sua atuação na venda de conservadoras para exportações de frutas. Desenvolvendo soluções de conservadoras em EPS – mais conhecido como isopor* –, a companhia tem trabalhado com produtores e traders parceiros para contribuir com a ampliação da participação das frutas brasileiras nos mercados internacionais. De acordo com o especialista de Negócios da Termotécnica, Pedro Scatena, que integrou a missão ao Chile, as soluções de conservadoras DaColheita apresentam benefícios reais para os produtores brasileiros de mamão na exportação da fruta.

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.

Para atender os diferentes mercados, 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 auditor europeu 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 mantêm 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.

Contatos da assessoria

Logos Conexão e Conteúdo

Carla Lavina

carla.lavina@logosag.com.br

+55 47 9 9127 9834