

Embalagens em EPS viabilizam delivery de produtos frescos

Produtora de uvas premium lançou serviço no Vale do São Francisco utilizando conservadoras DaColheita

No segmento de hortifrutis, a manutenção da qualidade dos produtos frescos do campo à mesa sempre foi um desafio no meio logístico, mas de acordo com estudo sobre e-commerce feito pela McKinsey & Company, o uso de tecnologias digitais no processo de compra veio para ficar e é um aliado das lojas físicas. As características de aumento de shelf-life e conservação proporcionadas pelas embalagens DaColheita, fabricadas em EPS (mais conhecido como isopor*) permitem que os produtos frescos possam ser comercializados por canais digitais e entregues por delivery.

Um exemplo disso é a Expofrut Brasil, produtora de uvas premium no Vale do São Francisco, que lançou o [serviço de delivery](#) para as cidades de Petrolina, Juazeiro e Casa Nova, utilizando as conservadoras DaColheita. A ideia do projeto Expofrut para entrega por delivery surgiu a partir do Workshop DaColheita que a Termotécnica, fabricante das soluções de conservadoras para o mercado de FFLV (Flores, Frutas, Legumes e Verduras), com fábrica em Petrolina (PE), realizou na cidade no ano passado.

Entre os especialistas convidados do evento para a cadeia do agronegócio, Viviane Vilela, diretora executiva da E-commerce Brasil - maior programa mundial de fomento ao comércio eletrônico -, falou sobre as oportunidades desta forma de distribuição de produtos. As possibilidades de explorar o varejo digital na comercialização de frutas produzidas na região são animadoras. O Vale do São Francisco, entre Bahia e Pernambuco, é o terceiro maior produtor do mundo e entre os 20 maiores exportadores globais deste setor. E desde 2010, as conservadoras DaColheita são utilizadas com sucesso no Vale do São Francisco, onde mais de 2/3 dos produtores de uvas são clientes desta solução.

O diretor superintendente da Termotécnica, Nivaldo Fernandes de Oliveira, acredita que haverá um incremento ainda maior no e-commerce e delivery de alimentos *in natura* e que este canal será cada vez mais presente no hábito de compra das pessoas. *“Hábito que foi reforçado com a pandemia, a compra de alimentos frescos pelo e-commerce passou de tendência para algo permanente e as embalagens têm um papel fundamental na distribuição e nova complexidade de atendimento. As nossas embalagens estão totalmente aderentes a esse canal de compras. O uso tem se mostrado eficiente no novo contexto do delivery no e-commerce”*, afirma o executivo.

Cada vez mais também os consumidores querem os produtos prontos para consumo. Frutas embaladas uma a uma, porcionadas em copos ou cortadas para comer de colher são alguns exemplos dessa agregação de valor. E as conservadoras DaColheita têm esse apelo de limpeza, leveza, praticidade e

design para exposição das frutas nos pontos de venda ou para entrega por delivery via e-commerce.

As soluções 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 as frutas da colheita até o consumidor, reduzindo a absorção de impactos no transporte.

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. 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.

O valor agregado com o uso das soluções DaColheita se estende 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, têm sua marca associada a frutas de qualidade, com a manutenção do preço.

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 soluções em EPS DaColheita propiciam aos clientes comunicar ao mercado esses diferenciais de qualidade. Segundo Nivaldo Oliveira, *“com a ampliação do shelf-life dos produtos frescos e todas as características de eficiência logística das nossas soluções ajudamos os clientes a aumentar a competitividade e, conseqüentemente, seus volumes de venda e participação nos mercados no Brasil e no mundo”*.

**Isopor é uma marca registrada por terceiros.*



SIMONE SCHULER GEHRKE

Diretora Executiva

(47) 99971-6117 | (47) 3422-4095

simone@logosag.com.br

logosag.com.br

*Soluções de comunicação
para a sua empresa*

LÓGOS
conexão e conteúdo