

## **Termotécnica faz balanço positivo da participação na The Brazil Conference & Expo 2023**

*Empresa fabricante das conservadoras DaColheita estreitou relacionamento com varejistas explorando a ampliação de shelf-life e a redução de desperdícios de alimentos na cadeia, além da economia circular do EPS*

**A Termotécnica explorou os benefícios da sua linha DaColheita para representantes do segmento FFLVs, na The Brazil Conference & Expo.2023 – 7ª Feira Internacional da Indústria de Frutas, Flores, Legumes e Verduras –, promovida pela IFPA - International Fresh Produce Association, no Expocenter Norte, em São Paulo (SP). “Temos participado desde o início e vimos um crescimento muito significativo do evento ao longo dos anos, o que nos permitiu fazer excelentes contatos e abrir oportunidades de negócios. A IFPA tem sido uma importante parceria para a consolidação da marca DaColheita junto a esse mercado”, afirma o diretor superintendente da Termotécnica, Nivaldo Fernandes de Oliveira.**

O evento foi uma oportunidade para a Termotécnica estreitar o relacionamento com os varejistas que puderam conhecer melhor essas soluções e entender como elas proporcionam o aumento em até 30% do shelf-life dos produtos acondicionados nas conservadoras DaColheita. Isso significa também dias a mais de exposição nas gôndolas dos estabelecimentos com produtos com qualidade comercial superior, quando comparado com outros tipos de embalagens.

O acondicionamento, o transporte e a exposição dos FFLVs demandam uma solução de conservação para manter o frescor do campo aos mercados consumidores mais distantes durante os longos trajetos. Por sua propriedade não-higroscópica, ou seja, que não absorve a umidade da fruta, e por seu alto isolamento térmico, que permite a manutenção da temperatura ideal por mais tempo, as conservadoras DaColheita fabricadas em EPS (*mais conhecido como Isopor\**) mantêm a atmosfera e a proteção ideal para prolongar a vida útil destes produtos frescos.

Nivaldo de Oliveira afirma que por suas características de grande poder de conservação e manutenção da temperatura de flores, frutas, legumes e verduras, as embalagens DaColheita permitem também que os varejistas possam regular o abastecimento mantendo os produtos frescos e com suas qualidades nutricionais por mais dias e chegando em mercados mais distantes, inclusive no exterior.

Em cinco anos **já são mais de 1,2 milhão de conservadoras fabricadas pela empresa e utilizadas na exportação, o que representa mais de 5 mil toneladas de frutas *premium* brasileiras** como manga, uva, limão e lima, pitaya, figo, mamão, goiaba, maracujá, lichia, atemoia, para países de toda a Europa, como França, Espanha, Portugal, Inglaterra, Áustria, e também para o Oriente Médio, Rússia, China e Canadá.

### **Economia Circular do EPS**

A empresa reforçou junto aos varejistas, questões relevantes para a proteção do meio-ambiente e para a economia circular como a importância do descarte correto e reciclagem destas embalagens pós-consumo. Por meio do seu Programa Reciclar EPS, a Termotécnica já faz a coleta em diversos varejistas parceiros.

É o caso da **rede de supermercados Zaffari**, do Rio Grande do Sul, onde a coleta das embalagens de EPS/Isopor pós-consumo tanto de pescados quanto de frutas é feita regularmente. Essas embalagens vão para a unidade de reciclagem da Termotécnica que as transforma em nova matéria-prima.

*“Essa parceria para logística reversa das embalagens de EPS pós-consumo pode se estender para qualquer varejista ou distribuidor do país. Estamos abertos para ampliar essa captação e reciclagem e dar uma destinação*

*ambientalmente correta a esse material pós-uso”, afirma o diretor da Termotécnica.*

O público conferiu ainda o quanto as conservadoras DaColheita contribuem para evitar o desperdício de alimentos. Membro do **Save Food Initiative** desde 2004, de forma pioneira a Termotécnica desenvolve soluções pós-colheita em linha com o **movimento da FAO/ONU** contribuindo para redução de perdas de alimentos em toda a cadeia. Em 2019, a companhia conquistou a premiação WorldStar, concedida pela **WPO (World Packaging Organization)**, um dos mais importantes reconhecimentos do mercado de embalagens, nas categorias Food e Save Food pelos atributos de suas soluções no mercado.

Ao ampliar o shelf-life, manter a temperatura constante e serem muito leves, as embalagens DaColheita contribuem para aspectos de sustentabilidade como a diminuição de perdas e desperdícios na cadeia de distribuição e a redução das emissões de CO2 na atmosfera. A Termotécnica é um dos fornecedores parceiros da **Fermac Cargo**, que passou a integrar o Programa Corporativo SAF – Combustível Sustentável de Aviação - da **Air France KLM Martinair Cargo** – um marco que simboliza a busca por uma aviação mais sustentável. Por meio do SAF há uma redução de CO2 em torno de 102.070 kg nas três rotas principais utilizadas na exportação de frutas brasileiras para a Europa na parceria da Fermac com a Air France KLM Martinair Cargo.

### **Sobre a Termotécnica**

Detentora de mais de 100 marcas e patentes registradas desde a sua fundação, há mais de 60 anos, a Termotécnica, uma das maiores indústrias transformadoras de EPS da América Latina, tem sido pioneira e protagonista no mercado com soluções de embalagens para diversos segmentos: Embalagens e componentes técnicos, agronegócio, fármaco, conservação, automotivo e logística. Com matriz em Joinville (SC) e unidade de reciclagem no Distrito de Pirabeiraba, possui também unidades produtivas e de reciclagem em Manaus (AM), Petrolina (PE), Rio Claro (SP) e São José dos Pinhais (PR).

Como signatária do **Movimento Nacional ODS** - Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU - Organização das Nações Unidas, a

Termotécnica reforça a sua atuação responsável e sustentável junto ao mercado, clientes, colaboradores e sociedade, contribuindo para o alcance das metas da Agenda 2030.

**A atuação da Termotécnica tem especial alinhamento e compromisso com o ODS 12 relativo à Produção e Consumo Sustentáveis**, onde as metas fixadas para o ano 2030 são: reduzir pela metade o desperdício de alimentos nas vendas do varejo e nas cadeias produtivas e de abastecimento e reduzir a geração de resíduos através de atividades de prevenção, redução, reciclagem e reutilização.

Desde 2007, a empresa já **coletou e reciclou aproximadamente 48 milhões de quilos de EPS de embalagens pós-consumo – o que equivale a uma área de mais de 10 estádios do Maracanã** - que foram transformadas em nova matéria-prima comercializada no mercado com a marca REPOR.

O pioneirismo da Termotécnica na reciclagem gerou uma transformação positiva na percepção da sucata de EPS – que passou a ser valorizada. Esta mudança vem movimentando o mercado com a entrada de novos *players* na industrialização e comercialização de EPS reciclado, o que é benéfico para o meio ambiente. *“Os mercados estão cada vez mais exigentes quanto à pegada ambiental das empresas e estamos comprometidos com esta agenda apresentando soluções alinhadas com essas demandas”*, afirma **Albano Schmidt**, presidente da Termotécnica.

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

*\*Isopor é uma marca registrada por terceiros.*

## **Contatos da assessoria**

Logos Conexão e Conteúdo

Carla Lavina

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

+55 47 9 9127 98 34