

Conservadoras DaColheita são utilizadas na exportação de manga do Brasil para Europa



Solução pós-colheita da Termotécnica mantém propriedades da fruta durante o longo transit-time e diminui custos com frete aéreo

Aumento do consumo de frutas em todo o mundo para reforçar a imunidade na pandemia; real desvalorizado; condições climáticas que permitem múltiplas safras no ano. Todos estes fatores estão contribuindo para o aumento nas exportações das frutas brasileiras, com destaque cada vez maior para a manga. De acordo com o Agrostat, sistema de estatísticas do Ministério da Agricultura (Mapa), em 2019 as vendas externas de frutas somaram 997 mil toneladas (alta de 16% em relação a 2018) e US\$ 858 milhões em receita (aumento de 8,5%), com destaque para melão, manga, limão, banana e uva. Com os bons resultados, mesmo em meio à pandemia, as exportações brasileiras de frutas apresentam boas perspectivas e devem acelerar no segundo semestre, ultrapassando a marca de US\$ 1 bilhão.

O presidente da Associação Brasileira dos Produtores Exportadores de Frutas e Derivados (Abrafrutas), Guilherme Coelho, também entende que o Brasil pode ser favorecido tanto pela maior procura dos países mais desenvolvidos por alimentos saudáveis e ricos em vitaminas, quanto pela entressafra com o fim do verão nos países de clima temperado. “*A gente produz manga e uva o ano inteiro. No Brasil, temos duas safras, enquanto os demais países de clima temperado não conseguem produzir fora da primavera e do verão*”, analisa.

Atenta a este cenário, a Termotécnica vem crescendo sua atuação na venda de conservadoras para exportações de frutas. Cargas aéreas para exportação de manga estão sendo despachadas para Europa nas conservadoras DaColheita. De acordo com os traders, além de ser uma fruta que produz bastante, a manga brasileira é muito rentável para exportação pois tem um grande apelo no mercado internacional, principalmente da Europa.

Para atender ao exigente mercado europeu, os exportadores brasileiros de manga estão priorizando a qualidade em relação à quantidade. De acordo com Nivaldo de Oliveira, diretor superintendente da Termotécnica, os produtores de manga para exportação buscam cuidados com o pós-colheita além da excelência em todas as etapas de produção. 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 (Ponto de Venda). *“Pensando nessa qualidade, da produção da manga premium no campo até a mesa do consumidor, as soluções DaColheita têm sido um diferencial que agrega muito valor”* afirma Nivaldo.

Segundo ele, os clientes relatam as vantagens das conservadoras em EPS DaColheita em relação a outros tipos de embalagens. No que se refere a manutenção do shelf-life (frescor, aspecto visual e qualidade nutricional), as frutas desidratam menos, chegam à temperatura desejada mais rápido e mantêm o frio por mais tempo. *“O design diferenciado das nossas conservadoras também agrega valor visualmente nos pontos de venda e facilidades logísticas de movimentação e empilhamento, além de serem mais leves, o que garante diminuição no frete, principalmente no modal aéreo. Pensando na cadeia logística como um todo é uma solução diferenciada e inovadora para este mercado”*, afirma o superintendente.

Desenvolvendo soluções de conservadoras em EPS com a marca FarmFresh no mercado internacional, a Termotécnica tem trabalhado com produtores e *traders* parceiros para contribuir com a ampliação da participação das frutas brasileiras nos mercados externos. A companhia define o posicionamento como um grande “companheiro de viagens” para as frutas cultivadas pelos produtores brasileiros chegarem em perfeito estado aos mercados exigentes como o europeu.

Com a premiação WorldStar 2019, concedida pela WPO (World Packaging Organization), um dos mais importantes reconhecimentos do mercado de embalagens, nas categorias Food e Save Food, a Termotécnica consolida-se como referência mundial em soluções pós-colheita contribuindo para que frutas, legumes e verduras brasileiras ganhem mais destaque nos mercados internacionais e combatendo o desperdício de alimentos.

Nesta verdadeira corrida contra o tempo, do produtor ao consumidor, as soluções pós-colheita da Termotécnica ampliam em até 30% o *shelf-life* das frutas mantendo suas propriedades nutricionais por mais tempo. Certificados por testes em laboratórios europeus (AgroTropical e HDG), 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.

Os benefícios quanto aos custos logísticos da conservadora em EPS DaColheita em relação a outros materiais são comprovados. Dependendo o 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. Testes de transporte e armazenamento de mangas realizados com as conservadoras DaColheita concluíram que ela é a melhor opção no comparativo com caixas de papelão, conservando o frescor da fruta por muito mais tempo.

“Apresentamos os resultados de testes e quantificamos os ganhos de acordo com cada realidade. Com a ampliação do shelf-life e todas as características de eficiência logística, como redução no frete, ajudamos os clientes a aumentar a competitividade e, conseqüentemente, seus volumes de venda e participação nos mercados em todo o mundo”, afirma Nivaldo de Oliveira.

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 6% de economia no custo total do frete.
- Valorização da fruta no ponto de venda, com ganho de market share.

Assessoria de Imprensa da Termotécnica



CARLA LAVINA
Assessora de Comunicação
(47) 99127-9834 | (47) 3433-0666
carla.lavina@logosag.com.br
logosag.com.br

