

A REVISTA DE NEGÓCIOS E TECNOLOGIA EM BEBIDAS

Engarrafador

MODERNO

www.engarrafadormoderno.com.br



Editora Aden
Ano XXVIII
Nº 336

IMPORTADOS

Tendências para o mundo dos vinhos em 2025

INTERNACIONAL

Inovações tecnológicas para otimização da produção são destaques no Sime e BrauBeviale

CRESCIMENTO NOS ESPUMANTES

Resultado da Cooperativa Vinícola Aurora reflete as transformações do comportamento do consumidor

MERCADO

Investimentos bilionários da Coca-Cola contemplam novas unidades, ampliações e inovação

Bebidas em Geral

Destilados

Vinho

Aguardente

Leite

Suco

Água Mineral

Refrigerante

Cerveja



10 VINHOS | CONSUMO

ESPUMANTES DEVEM CRESCER 20% EM 2024

De Janeiro a Outubro, moscatéis da Vinícola Aurora registraram expansão de 46% nas vendas

04

Coca-Cola avança com Investimentos pelo Brasil

Investimentos bilionários contemplam novas unidades, ampliações e inovação. Gigante global de bebidas aumenta market share e conquista consumidores em diversas faixas de mercado





08

Fellpe Titto e Gkay lançam Original Ginger

Refrigerante à base de gengibre chega ao mercado com a proposta de surpreender pelo sabor e refrescância

18

Imel apresenta Inovações tecnológicas para otimização da produção

Evento teve aumento considerável no número de visitantes deixando expositores satisfeitos com negócios realizados



26

Sustentabilidade e Inovações são destaques da BrauBeviale

Soluções em produtos e serviços para a cadeia produtiva de bebidas

14

Tendências para o mundo dos vinhos em 2025

Vinhos de países pouco explorados pelos apreciadores estarão entre as novidades. Blends, rótulos apimentados e com guarda até 2042 são exemplos



24

O que esperar da cafeicultura nos próximos anos

Especialista destaca a alta tecnologia e visão ecossistêmica da produção como pontos essenciais

32

Por que reciclamos tão pouco?

A reciclagem é um elo fundamental da economia circular e, por isso, necessita de investimentos e divulgação



EDITORIAL

Tecnologia para suportar o crescimento em 2025

Com investimento de cerca de 120 bilhões de reais até 2026, a Indústria de bebidas e alimentos teve um desempenho bastante favorável e as projeções indicam que 2025 não será diferente.

Diante desse cenário de crescimento é vital o investimento em tecnologias que possam auxiliar os profissionais no cumprimento das metas de desempenho e redução de desperdícios, além do controle de recursos fundamentais como água, energia e matéria prima.

Durante visita às feiras internacionais SIMEI e BrauBeviale pudemos conhecer várias tecnologias e inovações que podem ser incorporadas ao dia a dia dessas empresas no Brasil. Essas tecnologias são ferramentas imprescindíveis para o aumento da eficiência e manutenção da qualidade de processos e produtos de acordo com as necessidades dos consumidores.

O consumo de bens não duráveis deve se manter aquecido em 2025, segundo estudo da Kantar, com o Brasil crescendo acima da média entre os países da América Latina.

Na prática, isso demonstra a necessidade permanente de investimentos em infraestrutura logística e de fábrica, além de constante aplicação de recursos em capacitação de profissionais e em inovação de processos e produtos.

Boa leitura!!

Carlos Donizete Parra



COCA-COLA avança com INVESTIMENTOS pelo BRASIL

Investimentos bilionários contemplam novas unidades, ampliações e inovação. Gigante global de bebidas aumenta market share e conquista consumidores em diversas faixas de mercado

A indústria de alimentos e bebidas anunciou no início do segundo semestre, em reunião com o presidente Luiz Inácio Lula da Silva, investimentos de 120 bilhões de reais até 2026, sendo que aproximadamente R\$ 75 bilhões serão destinados à ampliação e modernização de plantas, além da construção de novas unidades em todo o Brasil. Os outros R\$ 45 bilhões serão destinados para pesquisa e desenvolvimento. A indústria brasileira de alimentos e bebidas exporta para 190 países e está consolidada como um dos principais fornecedores de alimentos do planeta.

Aumento da capacidade produtiva e distribuição

Inseridos nesse contexto, os investimentos não param no Sistema Coca-Cola, formado por diversos engarrafadores como Solar, Femsá, Andina, Uberlândia Refrescos, Bandeirantes e Sorocaba Refrescos. Os aportes são dedicados, principalmente, ao aumento da capacidade produtiva e distribuição em praticamente todas as fábricas

espalhadas pelo território nacional. O plano de investimentos da Solar Coca-Cola prevê desembolsar mais de R\$ 5 bilhões nos próximos cinco anos. Só em 2024 os investimentos chegam a 1,5 bilhão de reais. Os investimentos incluem a ampliação da capacidade produtiva, dos centros de armazenagem e transporte, a modernização e abertura de novas fábricas.

A Uberlândia Refrescos lançou no meio do ano a pedra fundamental para simbolizar a terceira etapa de seu novo parque fabril com investimento previsto de 2 bilhões de reais. O projeto vai contemplar novas tecnologias de envase, processos, produção e distribuição. Depois de pronta, a nova unidade da Uberlândia Refrescos deve incorporar conceitos avançados de sustentabilidade, qualidade, inovação e tecnologia.

Coca-Cola Femsa teve sua produção em Porto Alegre totalmente paralisada em virtude da tragédia das enchentes que atingiu a região em maio de 2024 e, numa operação emergencial, investiu na reconstrução e retomada das operações na capital gaúcha. A empresa vai investir cerca de 900 milhões de reais para recuperação e desenvolvimento de projetos

de apoio às comunidades locais. Do total investido, 675 milhões serão empregados na recuperação da unidade de Porto Alegre que já está trabalhando com suas atividades de distribuição e, no primeiro semestre de 2025, terá a

operação da fábrica funcionando por completo.

A Coca-Cola Andina está investindo cerca de 500 milhões de reais na primeira fábrica de cerveja da Companhia no mundo. Um investi-

SOLUTIONS BEYOND TOMORROW



Construindo o futuro juntos

É importante olhar além do curto prazo, e é por isso que a Krones está trabalhando em "Solutions beyond tomorrow". Seja em linhas de produção de bebida e comida, serviços digitais ou reciclagem de plásticos: As soluções inovadoras da Krones combinam desempenho superior com sustentabilidade.

mento inédito e que deverá entrar em operação ainda no primeiro semestre de 2025 com uma capacidade de produção de 750 mil hectolitros por ano e possibilidades de triplicar essa capacidade de acordo com os resultados do negócio. Sustentabilidade, eficiência energética, otimização de fluxos e diversos e relevantes diferenciais tecnológicos são as diretrizes desse novo desafio da empresa de bebidas.

Os investimentos também acontecem na Coca-Cola Bandeirantes que vem aportando recursos constantes em ampliações, modernizações e em logística. Recentemente, inaugurou as operações de um novo

Investimentos bilionários estão direcionados para abertura de novas fábricas, ampliações e inovação



Centro de Distribuição que possibilita dar mais vazão ao aumento de vendas alcançado nos últimos anos.

Na Sorocaba Refrescos a situação não é diferente. A empresa investe em um novo projeto de expansão e modernização de suas operações visando atender o aumento de vendas na região atendida.

Ampliação da fábrica de concentrados

E para dar suporte a todo esse crescimento, a Coca-Cola Brasil inaugurou em dezembro a ampliação de sua fábrica de concentrados, localizada em Manaus. Com investimento de R\$ 550 milhões, a nova área da Recofarma vai operar com maiores níveis de automação. A Coca-Cola Company informa que os investimentos refletem a expectativa de crescimento do mercado para os próximos anos. De acordo com a Companhia, a Recofarma é a quarta maior unidade global e a fábrica com maior volume de exportações no Polo Industrial de Manaus, atendendo a outros mercados da América Latina.

A sede dos engarrafadores do Sistema Coca-Cola para os próximos anos mostra uma estratégia bem sucedida que avança através do crescimento do portfólio de bebidas, embalagens, entrada em novos segmentos de mercado, ampliação da distribuição e marketing, trazendo benefícios a todos os fabricantes.

Com investimento de R\$ 550 milhões, a nova área da Recofarma vai operar com maiores níveis de automação





Há mais de duas décadas, a MCPack Equipamentos se compromete em oferecer as melhores soluções industriais para linhas de envase, disponíveis mundialmente.

Para isso contamos com uma equipe 360° - times técnico-comercial e pós-vendas para atender todas suas necessidades e nosso time técnico e engenharia para aplicar o projeto em sua planta fabril, assegurando sempre alta produtividade.

Conte com a MCPack para os melhores resultados para sua indústria.

WWW.MCPACK.COM.BR

+55 (11) 5044-4535

    MCPACKEQUIPAMENTOS

ACESSE O SITE
PELO QR CODE



Felipe Titto e Gkay lançam ORIGINAL GINGER

Refrigerante à base de gengibre chega ao mercado com a proposta de surpreender pelo sabor e refrescância

O Original Ginger, refrigerante de gengibre, chega ao mercado brasileiro com a proposta de trazer uma bebida versátil que pode ser apreciada naturalmente ou na preparação de drinks.

A ideia do produto surgiu pelas mãos do empresário Felipe Titto que se apaixonou pelo refrigerante Ginger Ale, à base de gengibre, quando morava nos Estados Unidos, e viu no Brasil uma oportunidade promissora de negócio. Convidou então o empresário Fabiano Zettel, proprietário da Moriah Asset, e a humorista e influenciadora digital Gessica Kayane, conhecida como Gkay, como seus sócios nessa nova empreitada. Titto

Crédito fotos: Agência Tittanium



é conhecido no mercado pela sua ousadia nos negócios e espírito empreendedor, atualmente está à frente de oito empresas, sendo sócio de marcas como Cabana Home, Berrys, American Factory, Blub, Smoov entre outras.

“Quando pensei no projeto do Original Ginger logo imaginei a Gkay como minha parceira, temos sinergia para fazermos essa marca voar. Nossas expertises em negó-

cios e entretenimento podem criar um combo bastante interessante”, explica Titto. Com mais de 26 milhões de seguidores somados, a dupla planeja utilizar suas próprias plataformas para promover a marca, além das redes sociais.

A receita do Original Ginger foi desenvolvida primando pelos aromas e extratos naturais extraídos das notas do gengibre.

A ideia foi realçar o aroma do

gingibre, mas sem acentuar a picância do sabor da raiz em seu estado puro, sendo assim o Gingerale é uma bebida refrescante ao paladar, que harmoniza com diversas experiências gustativas, ideal para acompanhar diferentes culinárias, além de compor diferentes drinks.

“Desde quando voltei dos Estados Unidos, carregava o sabor do Ginger Ale e faz muito tempo que tenho planos de lançar uma bebida semelhante no Brasil, já que apreciamos sabores exóticos. Pesquisei mais de 13 formulações, e só na última cheguei ao sabor que esperava, e assim nasceu o Original Ginger, um refrigerante com a cara do Brasil”, explica Felipe Titto, fundador do Original Ginger.



A receita do Original Ginger foi desenvolvida com aromas e extratos naturais

O Original Ginger é fabricado no Brasil, em duas versões a normal e zero açúcar (sete calorias), ambas sem glúten, envasadas em latas de 220ml, seguindo o slogan “Somos apaixonados, emocionados, mas não exagerados”. A embalagem de 220ml vem ao encontro da ideia de uma bebida na medida certa!

O projeto tem à frente também quatro parceiros do empresário: Caio Luis, Fred Marcondes e Caio Sanches, todos responsáveis pelo conceito, comunicação visual e embalagem, todos trabalham na Titanium, agência de co-

Com mais de 26 milhões de seguidores somados, a dupla planeja utilizar suas próprias plataformas para promover a marca, além das redes sociais

municação de Titto. Já Stefano Bittar, o quarto parceiro, é responsável pela formulação e produção da bebida.

“Acreditamos que o Original Ginger será um divisor de águas dentro do segmento de refrigerantes. Conseguimos agregar em um só produto, sabor, qualidade e uma verdadeira explosão de sabores, harmoniza muito bem com diversos segmentos da gastronomia e bebidas. Queremos que seja uma bebida para ser curtida em diferentes ocasiões, em família ou com amigos.”, explica Marcondes.

O Original Ginger, em breve, estará à venda em todo Brasil, atualmente a marca pode ser encontrada nas lojas @doog_original espalhadas nos principais aeroportos do Brasil, além do site da marca (www.originalgingerale.com).

ESPUMANTES devem CRESCER 20% em 2024

**DE JANEIRO A OUTUBRO,
MOSCATÉIS DA VINÍCOLA AURORA
REGISTRARAM EXPANSÃO
DE 46% NAS VENDAS**





A Cooperativa Vinícola Aurora celebra um ano de resultados expressivos na categoria de espumantes, reafirmando sua posição entre as líderes do mercado nacional. A empresa da Serra Gaúcha deve fechar o ano com 7,3 milhões de garrafas comercializadas, 20% a mais do que em 2023.

Entre janeiro e outubro, a cooperativa registrou um crescimento médio de 16% nas vendas das borbulhas, com os moscatéis alcançando 46% de expansão em comparação ao mesmo período do ano passado. O rótulo Aurora Moscatel se consolida como um dos carros-chefes da vinícola, representando 40% do volume de moscatéis negociados e 25% de todos espumantes comercializados pela empresa.

Os principais destinos foram São Paulo, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, Distrito Federal e Rio de Janeiro.

“Com a chegada do último trimestre, período que tradicionalmente concentra 40% das vendas anuais de espumantes, a expectativa é mantermos o ritmo de crescimento em volume e alcançarmos um incremento de 10% em valor em relação ao mesmo

período de 2023. Os espumantes são a categoria que mais cresce no Brasil, alcançando, em média, 15% de expansão por ano”, destaca Rodrigo Arpini Valerio, diretor de Marketing e Vendas da Cooperativa Vinícola Aurora.

Neste ano, as vendas para o mercado externo também cresceram 176%, saltando de 16.830 para 46.584 garrafas. Os produtos foram comercializados para cinco países: Curaçao, Japão, México, Paraguai e Rússia.

Cooperativa Vinícola Aurora, divulgação



O rótulo Aurora Moscatel representa 40% do volume de moscatéis vendidos pela vinícola e 25% do total dos espumantes comercializados pela marca

Números da Aurora na categoria



7,3 milhões de garrafas de espumantes negociadas de janeiro a outubro de 2024



Projeção de crescimento: 20% em volume e 10% em valor. A subcategoria dos moscatéis deve fechar o ano com 50% de expansão em volume e valor;



Em **volume**, os espumantes do tipo moscatel **representam 60% de todas as borbulhas comercializadas pela Aurora**, seguido do brut (34%), demi-sec (5%) e extra brut (1%);



O rótulo **Aurora Moscatel** representa **40% do volume de moscatéis vendidos e 25% de todas as comercializações de espumantes** da cooperativa;



6 linhas de produtos comercializados no mercado interno (Aurora, Procedências, Gioia, Pinto Bandeira, Saint Germain e Conde de Foucauld);



O **Aurora Moscatel é o espumante mais premiado** da vinícola, com 119 medalhas;



Espumantes **exportados para cinco países** (Curaçao, Japão, México, Paraguai e Rússia).

Mudança de perfil de consumo

O resultado da Cooperativa Vinícola Aurora reflete as transformações no comportamento do consumidor brasileiro, que agora vê os espumantes como uma bebida para celebrar conquistas cotidianas, e não apenas em ocasiões sazonais como o Natal e Réveillon.

Essa democratização do consumo tem sido acompanhada por uma crescente valorização dos espumantes nacionais, que hoje detêm cerca de 80% do mercado interno. Também é consequência

do aumento pela procura por estilos diversificados, como rosés e versões premium, como os espumantes com a Denominação de Origem (D.O.) Altos de Pinto Bandeira.

“Os espumantes deixaram de ser vistos apenas como bebidas para festas de final de ano e passaram a marcar presença em momentos cotidianos, evidenciando a democratização do consumo. Hoje, a Aurora registra vendas consistentes durante todo o ano, incluindo períodos que anteriormente eram considerados de baixa sazonalidade”, pontua o diretor de Marketing e Vendas da Aurora.

TENDÊNCIAS para o MUNDO DOS VINHOS em 2025

Vinhos de países pouco explorados pelos apreciadores estarão entre as novidades. Blends, rótulos apimentados e com guarda até 2042 são exemplos



Por Jonas Martins

Em 2024, enquanto o consumo global de vinhos enfrentava um leve declínio devido a mudanças nos hábitos de consumo e restrições econômicas, o Brasil se destacou como uma exceção. Com as vendas crescendo e uma curiosidade renovada pelo universo vinícola, o país tem se consolidado como um terreno fértil para novas e diversificadas explorações.

Se em outras partes do mundo as mudanças nos hábitos de consumo e as restrições econômicas freiam o interesse por bebidas alcoólicas, no Brasil, o vinho é abraçado como uma experiência sensorial e cultural em constante evolução. Enquanto o mundo lida com um cenário mais contido, o Brasil encontra no vinho um universo de possibilidades a ser explorado, tanto como um prazer gastronômico quanto como uma jornada cultural. O país segue um roteiro próprio, desafiando tendências e reafirmando sua identidade como um mercado vibrante e em expansão. O aumento nas vendas e o interesse por novas descobertas reforçam que o país é um território promissor para a diversificação vinícola.

Veja algumas perspectivas para 2025 elencadas pela MMV:

1 - Mais que clássicos

O paladar brasileiro, historicamente dominado por rótulos argentinos, chilenos e portugueses, vem ganhando novos horizontes com a ascensão de vinhos franceses, italianos e espanhóis que começam a conquistar corações e paladares, apresentando vinhos que, embora clássicos, ainda são considerados novidades para muitos consumidores locais.

No entanto, esta não é a única frente de crescimento. A MMV abraça esse dinamismo e já se movimenta para introduzir e fomentar o mercado com seleções de outras regiões. Entre eles, estão vinhos requintados da Ribera del Duero, na Espanha, cada vez mais populares que devem ressoar bem com o gosto brasileiro, oferecendo uma excelente alternativa aos conhecidos Malbecs argentinos e Cabernet Sauvignons chilenos.

Será o nosso segundo parceiro na renomada região de Ribera del Duero. Os vinhos de lá são pouco explorados no Brasil, porém sua riqueza de sabores tem tudo para conquistar ainda mais espaço no mercado nacional.

2 - Descobertas Exóticas e Acessíveis

O interesse por vinhos de regiões menos convencionais também cresce. Países como Eslovênia, Hun-

gria e Macedônia começam a atrair atenção, oferecendo rótulos exóticos e acessíveis. Da mesma forma, regiões como Nova Zelândia e Austrália apresentam vinhos que dialogam com o perfil tropical do brasileiro,



como o Andrew Mcpherson Shiraz e o exclusivo Tahbilk Old Vines Cabernet Shiraz.

O vinho australiano Andrew Mcpherson Shiraz é produzido pela Mcpherson Family Vineyards, na região de Victoria. O processo de fermentação em tanques de aço inox com braços varredores permite uma leve e constante remontagem, visando extrair mais cor e suavizar os taninos. Ele é envelhecido por 12 meses em carvalho francês e revela aromas intensos de frutas escuras, como cereja preta, mirtilo, ameixa e jabuticaba, complementados por pitadas de pimentas-pretas e doces. Na boca, as frutas maduras, especialmente a ameixa, destacam-se, enquanto o toque apimentado confere ao vinho uma personalidade marcante, harmoniosamente integrada com a madeira.

Já o Tahbilk Old Vines Cabernet Shiraz, da Tahbilk Estate é feito a partir de vinhedos de Syrah plantados em 1860 e 1933 e de Cabernet de 1949, envelhecido por 18 meses em barris de carvalho francês e americano, com maioria de primeiro uso. É complexo, pronto

para ser apreciado, mas também adequado para guarda prolongada. No aroma, especiarias e ervas aparecem inicialmente, seguidas por frutas escuras maduras. No paladar, é suculento, destacando o sabor de cedro bem integrado com as notas frutadas. Considerado um grande vinho, é vendido no Brasil em edição limitada. A garrafa desse rótulo é um pouco mais cara: na casa dos R\$ 900,00.

3 - Exclusividade e Sofisticação

Além disso, o mercado premium



ganha força com iniciativas como a importação do renomado Brunello di Montalcino 2016 Paradiso di Cacuci, um rótulo icônico da Toscana, disponível em edições especiais. Esse vinho, conhecido por sua profundidade aromática e potencial de guarda até 2042, é um deleite para os apreciadores mais exigentes. Os rótulos atendem à demanda por experiências sofisticadas e personalizadas, combinando autenticidade e história.

O Brunello di Montalcino 2016 Paradiso di Cacuci é um vinho italiano da Toscana, elaborado exclusivamente com uvas Sangiovese da safra de 2016 e possui teor alcoólico de 14%. A colheita é manual, e a fermentação ocorre em tanques de aço inox com temperatura controlada, seguido por um envelhecimento de 24 meses em barris de carvalho da Eslovênia (não confunda com Eslovênia, rs).

Com nota máxima (5/5) e potencial de guarda até 2042, este vinho exhibe uma cor vermelha rubi profunda. Seus aromas complexos incluem frutos silvestres maduros, tabaco e

couro, enquanto o bouquet evolui para notas de cogumelos e terra molhada. No paladar, é envolvente e equilibrado, destacando frutas passas e um leve defumado, um exemplar magistral para qualquer adega.

Pela primeira vez iremos importar 3 safras diferentes de um mesmo vinho, que serão apresentadas em exclusivas caixas de madeira para consumidores dispostos a investir um pouco mais em busca de autenticidade e história de cada garrafa.

4 - Blends: A nova tendência

No Chile, os vinhos de corte, ou blends, vêm ganhando popularidade, um reflexo de consumidores que buscam experiências mais diversificadas. Essa tendência já dá sinais de chegar ao Brasil, oferecendo uma alternativa interessante aos tradicionais varietais, como Cabernet Sauvignon e Carménère. Os blends representam inovação e complexidade, características que estão cada vez mais em alta no gosto dos brasilei-

ros, ressaltando que essa tendência reflete um mercado que, embora bem estabelecido, está aberto a inovações e experiências. Assim, espera-se que essa preferência por blends atinja o mercado brasileiro com força em 2025, à medida que os consumidores busquem novas experiências enológicas e abraçam a diversidade de sabores que os vinhos de corte têm a oferecer.

Jonas Martins
Gerente comercial da MMV Vinhos

Damos forma al futuro de las bebidas

Soluciones diseñadas
por especialistas para dar
respuesta a la diversidad
del mercado de bebidas

 Ziemann
Holvrieka

ziemann-holvrieka.com



SIMEI apresenta INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS para OTIMIZAÇÃO da PRODUÇÃO

EVENTO TEVE AUMENTO CONSIDERÁVEL NO NÚMERO DE VISITANTES DEIXANDO EXPOSITORES SATISFEITOS COM NEGÓCIOS REALIZADOS

Por Carlos Donizete Parra

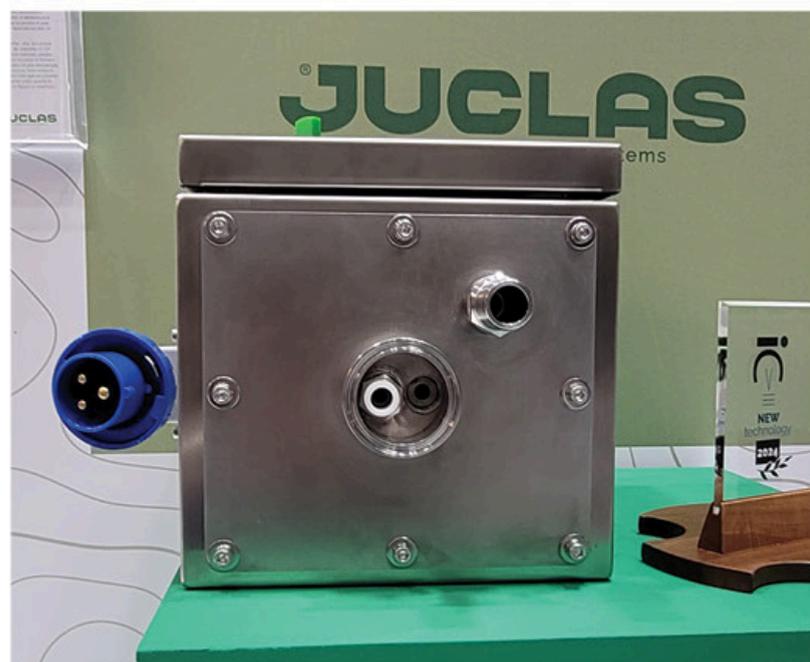
A 31ª edição do SIMEI mostrou um alinhamento com as estratégias globais do mundo dos negócios: sustentabilidade, inteligência artificial, inovações em automação e eficiência são fatores presentes na maioria das novidades apresentadas pelos expositores, assim como nas palestras e conferências realizadas nos quatro pavilhões da feira.

O SIMEI teve um aumento de cerca de 12% no número de visitantes deixando expositores satisfeitos com os negócios e networking realizado nos quatro dias de evento.

Sistema de limitação de perda de compostos aromáticos

O AromaLoc®, fabricado pela JU. CLA.S., é um sistema de limitação de perda de compostos aromáticos durante a fermentação.

Para as indústrias de bebidas é uma tecnologia importante porque permite manter componentes aromáticos voláteis explorando a seletividade das membranas na fase gasosa, reduzindo a energia necessária para o processo.





Rotuladora otimiza a linha de envase

Para o mercado de vinhos, a Kosme apresentou no SIMEI a rotuladora Flexa Plus Sensicol para rótulos autoadesivos.

O equipamento possui um design ergonômico que facilita o manuseio do operador, inclusive para trocas de formatos e atividades do dia a dia. Sistema inteligente de orientação de garrafas e soluções de rotulagem altamente personalizadas com seleções simplificadas que podem ser executadas diretamente do painel de controle pelo operador. Essas facilidades garantem mais agilidade otimizando a integração da rotuladora com os outros equipamentos da linha de envase.

A Kosme apresentou ainda a lBeer mate, uma linha completa de equipamentos para envase de cerveja em vidro e lata em diversos formatos de embalagem.

A rotuladora Flexa Plus Sensicol possui design ergonômico que facilita o manuseio do operador, inclusive para trocas de formatos e atividades do dia a dia



Desalcolização de vinhos através de membranas

A Permeare, empresa da Ominia Technologies, apresentou no SIMEI o Libero Beverage e Libero Wine, um equipamento para Desalcolização de vinhos através de membranas.

O processo de desalcolização combina a osmose reversa e a destilação à vácuo permitindo a remoção parcial do etanol, reduzindo o conteúdo de álcool a 0,05%.

A extração de álcool é feita por diferentes concentrações preservando as qualidades organolépticas da bebida e protegendo os aromas com a baixa fervura.



A Modular SL permite um aumento de cerca de 6% de produtividade e possibilita o trabalho com cola quente e fria em uma mesma estação

Monitoramento contínuo e preventivo das operações com IA

Uma das novidades da PE Labellers no SIMEI foi a TelescoPE, uma solução que utiliza inteligência artificial para oferecer ao cliente a gestão do equipamento de rotulagem e de todos os acessórios da máquina.

O sistema desenvolvido pela PE Labellers permite o monitoramento contínuo e preventivo das operações, assim como o controle da eficiência e outros parâmetros necessários para a otimização da produção.

A empresa apresentou também em seu estande as rotuladoras Aurora 5.0, Modular SL e 200 SL com destaque para os ganhos de produtividade e de flexibilidade desses equipamentos. A Modular SL permite um aumento de cerca de 6% de produtividade e possibilita o trabalho com cola quente e fria em uma mesma estação.

Scanner de análise para vinhos

Entre os destaques do SIMEI está o Wine Scan 3 S02 da Foss, um scanner de análise para vinhos que aumenta a precisão na medição de SO₂ livre e total, permitindo um controle mais adequado do processo produtivo.



Scanner de análise para vinhos aumenta a precisão na medição de SO₂ livre e total

Multipet

sopradoras

COMPACTA E MODERNA:



Fale Conosco:
multipet@multipetsopradoras.com.br
multipetsopradoras.com.br
45 3056-1800

CONHEÇA A ESΛ3-SE

Até 6.000 garrafas por hora

Sopro de baixa gramatura

Mov. elétrica por servo motor

Baixo consumo energético

Utilizado na sala de controle ou laboratório, analisa o mosto, o mosto sob fermentação e o vinho pronto. Entre os parâmetros que podem ser analisados estão o álcool, pH, açúcar, ácido tartárico e málico.

Tostas diferenciadas na madeira podem conferir sabores e aromas diferenciados aos vinhos

Com mediação especial de Gabriele Goretti, Master of Wine, e a presença de especialistas de vinícolas da Itália e da França, foram apresentadas técnicas de envelhecimento do vinho em barricas de madeira, cerâmica e uma técnica onde o vinho passa por barrica de madeira e transferência de calor com pedras.

Gabriele Goretti fez uma breve análise da Timorasso, uma uva bastante complexa e que per-



Especialistas apresentaram técnicas de envelhecimento do vinho em barricas de madeira, cerâmica e uma técnica onde o vinho passapor barrica de madeira e transferência de calor com pedras

mite a produção de vinhos de alta complexidade e com envelhecimento prolongado resultando em produtos perfumados e muito aromáticos.

Em seguida, os especialistas mostraram técnicas e equipamentos que melhoram a qualidade do vinho envelhecido em barricas. Um dos equipamentos apresentados simula uma barrica de cerâmica com porosidade de 3% a 6% com fundo inclinado que possibilita uma lenta micro oxigenação com resultados bem atraentes ao vinho.

Para o envelhecimento de champagne, o especialista francês destacou a tosta da barrica de madeira resultando em sabores e aromas diferenciados.

A Maison Moussiè apresentou um novo conceito em que a barrica de madeira é composta de serpentinhas onde o calor é transferido através de água que passa por pedras especialmente selecionadas para o envelhecimento de vinhos. Essa transferência de calor entre a pedra e a barrica possibilita um vinho com aromas frutados e com um perfil aromático bastante atrativo para o mercado atual.

Todas as palestras e discussões foram acompanhadas por degustações guiadas pelo Master of Wine Gabriele Goretti.





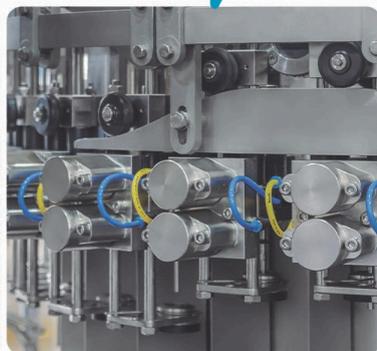
Aponte a câmera do seu celular e assista ao vídeo.



Enchedora para VINHOS tranquilos e espumantes



TRANSFERÊNCIA PELO FUNDO



VÁLVULA DE ENVASE PILOTADA



AUTO-FLUSH



APLICAÇÃO DE DIFERENTES TAMPAS

ZEGLA

DESDE 1982

O que esperar da cafeicultura nos próximos anos

Especialista destaca a alta tecnologia e visão ecossistêmica da produção como pontos essenciais

Em um mundo que passa por constantes mudanças climáticas, crises globais e alterações de comportamento do consumidor, espera-se que os setores agrícola e agropecuário passem por transformações significativas impulsionadas por avanços tecnológicos e mudanças nas demandas sociais e ambientais nos próximos anos.

“Estima-se que nos próximos anos a cafeicultura seja marcada por integração de tecnologias avançadas, práticas sustentáveis, além da adaptação às mudanças nas demandas do mercado, que serão cruciais para garantir a eficiência, a sustentabilidade e a competitividade do setor. Agricultura de precisão, sistemas de irrigação inteligentes, plataformas digitais, big data e economia circular são alguns exemplos que vão estar mais presentes no dia a dia do pro-

duzidor”, afirma Simão Pedro de Lima, Diretor Presidente Executivo da Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado (Expocacer).

O valor do mercado cafeeiro é estimado em US\$ 132,13 bilhões em 2024, e deverá atingir US\$ 166,39 bilhões até 2029, crescendo a um CAGR de 4,72%, de acordo com um levantamento da empresa de inteligência Mordor Intelligence. A pesquisa ainda destaca que os consumidores estão migrando para um café rastreável, com práticas regenerativas, consequentemente, os principais players estão engajados em inovações de produtos para manter uma posição mais forte no mercado.

Sustentabilidade real

O uso intensivo de drones e sensores para monitoramento das plantações, permitindo uma gestão mais

eficiente de recursos como água e fertilizantes será essencial na cafeicultura na próxima década. De acordo com a Expocacer, a cafeicultura regenerativa com foco em técnicas que restauram a saúde do solo, assim como a implementação de práticas que minimizam a pegada de carbono, incluindo o uso de energias renováveis e a gestão de resíduos orgânicos, devem se tornar “ações” comuns entre os cafeicultores.

Técnicas utilizadas para desenvolver variedades mais resistentes a pragas e doenças, além de melhorar a produtividade e a qualidade nutricional se tornarão fundamentais para sobrevivência das plantações em meio às mudanças climáticas.





Tecnologia

A tecnologia deve marcar profundamente a cafeicultura nos próximos anos. “Vamos ver mais o uso de ferramentas de software que ajudam agricultores a tomar decisões baseadas em dados, desde a previsão do clima até a gestão financeira. A coleta e análise de grandes volumes de dados para identificar padrões e tendências, ajudando a prever problemas e otimizar a produção também será observada, bem como o uso de tratores e colheitadeiras autônomas, capazes de operar sem intervenção humana, que aumentarão a eficiência e reduzirão os custos operacionais; além da integração de

dispositivos conectados que coletam e analisam dados em tempo real, melhorando a tomada de decisão”, diz Simão.

Consumo e economia

Empresas agrícolas e agropecuárias tendem a controlar mais etapas da cadeia produtiva, desde a produção até a distribuição, para melhorar a eficiência e a rastreabilidade. O enfoque no reaproveitamento de resíduos agrícolas e agropecuários, transformando-os em novos produtos ou fontes de energia deve ter um grande destaque no setor.

Segundo a Expocacer, a crescente demanda por produtos de bai-

xa emissão de carbono e alimentos que oferecem benefícios adicionais à saúde tendem a ser cada vez maior, então, será possível ver um foco maior na capacitação de agricultores com novas tecnologias e práticas sustentáveis através de programas de treinamento e educação contínua, para atender às novas demandas de consumo da melhor maneira.

“Políticas governamentais de apoio para a adoção de tecnologias avançadas e práticas sustentáveis, incluindo subsídios e incentivos fiscais, serão fundamentais para este novo cenário na cafeicultura, contribuindo para um futuro próspero do setor”, finaliza o Diretor Presidente Executivo da Expocacer.

SUSTENTABILIDADE e INOVAÇÕES são destaques da BRAUBEVIALE

SOLUÇÕES EM PRODUTOS E SERVIÇOS PARA A CADEIA PRODUTIVA DE BEBIDAS

Por Carlos Donizete Parra

BrauBeviale 2024, feira de fornecedores para indústria de cervejas e bebidas, reuniu fornecedores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, equipamentos e soluções logísticas. Com cerca de 820 expositores em nove pavilhões e uma participação de cerca de 50% de expositores internacionais, a feira oferece soluções que abrangem toda a cadeia de produção de bebidas.

Enchedora da KHS foi desenvolvida para os engarrafadores que necessitam de menores produções

KHS apresenta enchedora de latas com design compacto e instalação plug & play

A Innofill Can C, enchedora de latas apresentada pela KHS na BrauBeviale, foi desenvolvida para os engarrafadores que necessitam de menores produções. O equipamento atua numa faixa de produção entre 5 mil a 60 mil latas por hora. Entre os diferen-





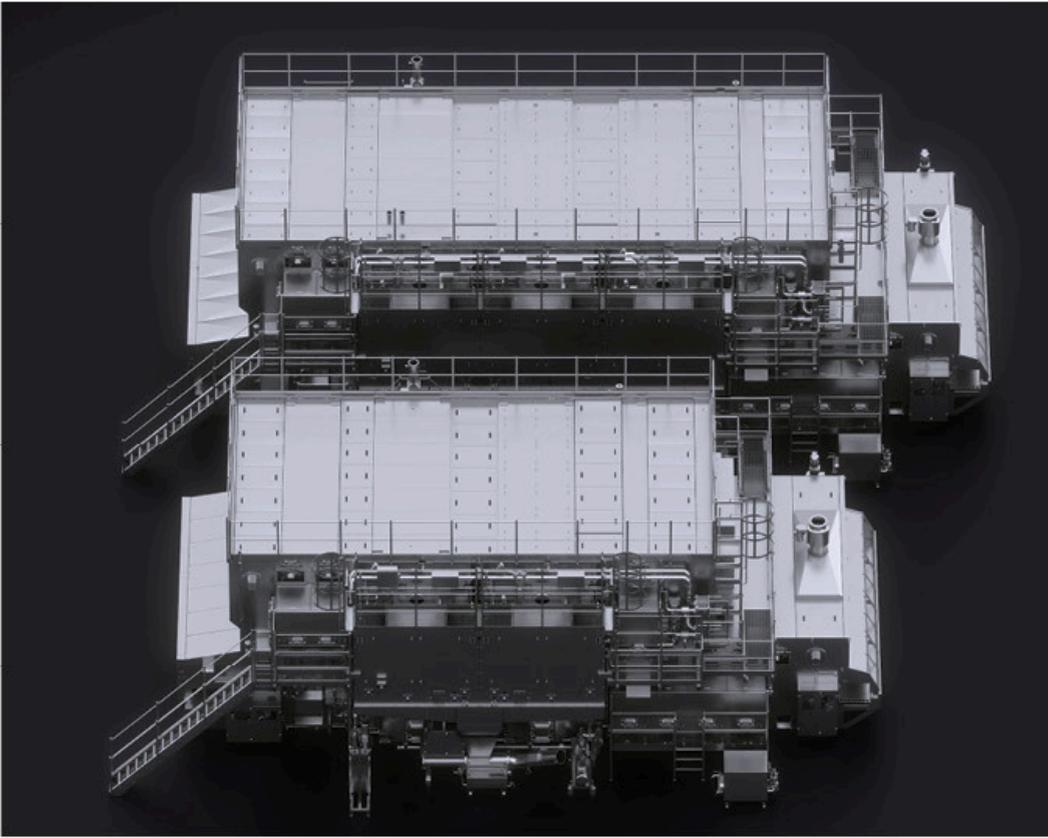
ciais estão o design compacto que ocupa menos espaço e cabe perfeitamente dentro de um container o que facilita a exportação e instalação em sistema plug & play. Outro diferencial é que o design permitiu a instalação da recravadora Ferrum no mesmo chassi integrando completamente os processos e facilitando ainda mais os serviços de manutenção. Todas as utilidades e painéis foram colocados no mesmo espaço facilitando a operação e controle.

Com a crescente demanda por economia de recursos, a indústria de embalagem está desenvolvendo latas com paredes cada vez mais finas, para isso a KHS desenvolveu um kit de conversão para atender essas mudanças. Enquanto as enchedoras clássicas podem suportar uma força de até 800 newtons durante a pressão de contato da válvula de enchimento e o enchimento subsequente, 675 newtons é o máximo suportado pelas enchedoras que trabalham com latas mais leves.

Neste caso, as mudanças nas válvulas de enchimento podem ser realizadas passo a passo e durante a manutenção regular sem prejudicar o processo de produção. Essa adaptação garante a integridade das latas mais leves que devem crescer no mercado devido à redução de custos e uma pegada mais sustentável das empresas.

Lavadora de garrafas com sistema de ultrassom é destaque da Sidel

A Sidel apresentou a Hydra Ultrasonic durante a BrauBeviale, realizada em Nuremberg, Alemanha. Pensada para reduzir custos de produção e melhorar a pegada ambiental, a Hydra Ultrasonic combina o processo tradicional de lavagem de garrafas com a tecnologia de ultrassom oferecendo maior rendimento operacional na lavagem de retornáveis de vidro e PET, garantindo uma limpeza higiênica antes das embalagens retornarem ao mercado.



Tecnologia as Sidel
permite a redução de
custos e melhoria
da pegada ambiental

Na lavagem de garrafas é necessário um equilíbrio perfeito em algumas variáveis como temperatura, tempo e concentração de químicos para obtenção da máxima eficiência e qualidade nesse processo.

“Um dos diferenciais da Hydra Ultrasonic é conseguir equilibrar essa receita que executa a lavagem, além disso, fomos muito felizes em adicionar o ultrassom que agora se torna a quarta variável desse processo melhorando extremamente a capacidade de lavagem através do efeito mecânico causado pelo ultrassom. Além da qualidade do processo, essa tecnologia traz efeitos imediatos na redução de recursos como químicos, energia, água e vapor indo de encontro às demandas atuais de toda a indústria”, explica Marcelo Sobrero, diretor de vendas da Sidel, durante a apresentação do produto na BrauBeviale 2024.

Hydra Ultrasonic possui design compacto, ocupando cerca de 25% menos espaço que os equipamentos tradicionais, alcançando alta eficiência de lavagem das superfícies interna e externa das garrafas, sendo capaz de eliminar, inclusive, tipos de sujidades resistentes à soda cáustica.

O processo de ultrassom possibilita ainda a lavagem interna do próprio equipamento reduzindo as necessidades de paradas e, conseqüentemente, aumentando as taxas de produção em cerca de 15%. Alinhada às demandas de sustentabilidade, essa nova tecnologia de lavagem possibilita uma redução de 20% no consumo de energia e vapor, além de 15% do consumo de água. É possível também eliminar totalmente a utilização de vapor se o usuário preferir.

Inovação em ingredientes para produção de bebidas

Novonesis, empresa criada a partir da união entre Novozymes e Christian Hansen, apresentou na BrauBeviale um portfólio de enzimas e ingredientes para produção de bebidas e alimentos.

A água lupulada Alpha Boost, distribuída no evento apresentou o ProSilience HU58, um probiótico para bebidas que traz como benefícios o aumento da imunidade, além daqueles relativos à melhora do funcionamento do sistema digestivo e da saúde intestinal. Imunidade e saúde intestinal, segundo a

empresa, são dois tópicos prioritários para os consumidores atualmente.

A empresa também destacou a SmartBev Fly, uma levedura líquida congelada, que permite um ponto de partida de alta qualidade em cada propagação, além de permitir uma primeira fermentação mais consistente em tempo reduzido. Fácil de usar (faz o pitch direto no propagador), inoculação altamente higiênica (sem risco de contaminação) e shelf life prolongado de 24 meses.

Mais eficiência na moagem com o moinho T-Rex da Ziemann Holvrieka

Um dos protagonistas do estande da Ziemann Holvrieka na BrauBeviale deste ano foi o T-Rex, um moinho usado em cervejarias e destilarias para

processar vários cereais, como malte, cevada, arroz, milho e outros adjuntos. Ele oferece opções de moagem seca e úmida, o que o torna uma alternativa versátil aos moinhos úmidos e moinhos de rolos. Seu elemento central é o mecanismo de moagem. Não utiliza rolos cilíndricos, mas sim discos de duplo cone entrelaçados que formam um espaço em forma de zig zag. Este design cria uma ampla área de processamento em um espaço reduzido e compacto. Outras vantagens são o alto rendimento específico, baixo consumo de energia e a facilidade de manutenção e limpeza.

O principal objetivo do sistema de moagem T-Rex é triturar o malte e outros cereais em pedaços pequenos para facilitar a ação enzimática durante a brassagem. A qualidade do grist resultante afeta diretamente vários aspectos do processo de fabricação de cerveja, inclusive a eficiência, o rendimento, a fermentação, a filtrabilidade, a cor, o sabor e o caráter geral. O moinho T-Rex tem como objetivo obter a composição ideal do grist, garantindo o esmagamento completo das cascas e permitindo a extração perfeita dos grists. Os especialistas da Ziemann Holvrieka também mostraram como utilizar o bagaço cervejeiro como fonte de energia renovável.

Outra novidade seguindo conceito sustentável é o BrewSonic, um sistema de limpeza CIP otimizada com ondas de ultrassom e bombas de calor para a geração



A água lupulada Alpha Boost é adicionada de um probiótico para bebidas que traz como benefícios o aumento da imunidade, além daqueles relativos à melhora do funcionamento do sistema digestivo e da saúde intestinal



O T-Rex é um moinho usado em cervejarias e destilarias para processar diversos cereais

Fermentação de precisão para produção de proteínas e alimentos alternativos

A fermentação de precisão vem ganhando destaque em várias indústrias impactando diretamente na disponibilidade e qualidade dos produtos no mercado. O controle preciso dos parâmetros de fermentação permite a elaboração de produtos com sabores, texturas e aromas cada vez melhores.

O método está alinhado às demandas de sustentabilidade já que possibilita o aumento na produção de alimentos, ao mesmo tempo em que reduz a necessidade de terras para o cultivo desses produtos. Isso também incentiva a produção local, diminuindo custos com logística e transporte, além de reduzir a emissão de gases de efeito estufa, um grande vilão da sociedade no que diz respeito às questões climáticas.

Durante a BrauBeviale, a Krones, através de sua divisão de processos Steinecker, apresentou

de frio/calor, uma alternativa para controlar a temperatura nas fábricas de cerveja reduzindo os custos de energia e as emissões de CO2. A interconexão inteligente dos fluxos de refrigeração e aquecimento cumpre um papel importante nos processos sustentáveis, tanto do ponto de vista ecológico como econômico.

O controle preciso dos parâmetros de fermentação permite a elaboração de produtos com sabores, texturas e aromas cada vez melhores



Therezópolis Ebenholz conquista medalha de Prata no European Beer Star



A BrauBeviale foi palco da premiação do European Beer Star, uma das mais tradicionais, renomadas e difíceis competições cervejeiras do mundo. Foram quase 2.500 cervejas inscritas, de 50 países.

A cerveja Therezópolis Ebenholz conquistou medalha de Prata na categoria German-Style Dunkel, que é uma das categorias mais difíceis e concorridas desse concurso. Gabriel Di Martino da Coca-Cola FEMSA e mestre cervejeiro da Therezópolis, representou a cervejaria recebendo o prêmio

da cerveja brasileira, com receita alemã, em um dos concursos mais renomados do mundo, que acontece na Alemanha.

seu mais recente desenvolvimento nessa área, um bioreator que utiliza a fermentação de precisão para produção de produtos como enzimas, gorduras, proteínas, vitaminas e outros.

As proteínas produzidas no fermentador podem ser combinadas com outros ingredientes e posteriormente processadas para reproduzir carnes, ovos ou laticínios. Segundo a empresa, um exemplo concreto desse cultivo e replicação de tais proteínas é a produção de biomassas, onde as células são colocadas em um tanque bioreator e a multiplicação celular acontece. Com parâmetros adequados e controlados, o bioreator fornece o ambiente adequado para a propagação dos nutrientes e sua transformação de acordo com as especificações do fabricante de bebidas e alimentos.

Com design compacto e oferecido em tamanhos de 500 a 100 mil litros, o bioreator permite ganhos de escala e flexibilidade. O equipamento pode ser adaptado em tanques e processos já existentes possibilitando eficiência de custos. Possui fácil instalação, operação simples e baixa manutenção.

O bioreator foi concebido com base na tecnologia já comprovada pela Steinecker para fermentação de cerveja, o fermentador Steinecker Poseidon. O equipamento é uma alternativa para a produção rápida, ecológica e econômica de cerveja, inclusive sem álcool. Nesse processo, o mosto é produzido em um ambiente aeróbico sem produção de etanol, possibilitando a produção de cerveja sem álcool 0,0%, em tempos extremamente reduzidos com fermentação em 48 horas.



Por que reciclamos tão pouco?

A reciclagem é um elo fundamental da economia circular e, por isso, necessita de investimentos e divulgação



Por Isabela Bonatto

Quando se discutem soluções que promovem a economia circular e protegem o meio ambiente, é crucial evitar termos como “difícil”. Por outro lado, ao se deparar com resultados insatisfatórios, é comum identificar as dificuldades e reconhecer que o processo pode não ser fácil, a fim de encontrar soluções.

A reciclagem vive esse paradoxo. Deve-se, então, abordar a verdade? Revelar as baixas taxas de reaproveitamento de materiais ou, ao contrário, incentivar a ideia de que se está avançando? Embora dados precisos sejam fundamentais para debater cenários e buscar melhorias, eles não devem desmerecer o processo. Não há como negar que a reciclagem é um elo fundamental da economia circular. Através dela, é possível recuperar matéria-prima, gerar novos insumos, reduzir a extração de re-

ursos virgens e minimizar impactos ambientais, além de contribuir para a mitigação das emissões de gases de efeito estufa. A reciclagem deve, sim, ser incentivada, valorizada e considerada uma peça-chave na gestão sustentável de resíduos.

No entanto, existem vários desafios para aumentar a porcentagem de materiais reciclados no Brasil e no mundo. Ainda assim, a reciclagem continua sendo essencial para a economia circular. Embora não figure como prioridade na hierarquia de gestão de resíduos, é imprescindível reconhecer seus benefícios. É necessário entender os gargalos em determinados segmentos ou materiais, pois a apresentação de números negativos sem a devida contextualização pode gerar um falso diagnóstico, dificultando uma discussão mais séria entre o poder público e a sociedade.

Por isso, é necessário examinar os dados atuais, que, embora não sejam tão motivadores, ajudam a entender melhor por que a reciclagem ainda não alcançou o sucesso desejado, permitindo, assim, a busca por soluções adequadas.

No Brasil, embora não haja um consenso oficial entre as diferentes fontes de pesquisa, de acordo com a Associação Brasileira de Empresas de Limpeza Pública e Resíduos Especiais (Abrelpe), ISWA, Sistema Nacional de Informações sobre Saneamento (SNIS) e Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea), estima-se que apenas 4% a 9% dos materiais descartados sejam reciclados.

Infelizmente, a América Latina e a África são as regiões que menos reciclam no mundo, com taxas em torno de 4%, enquanto a média global é de 13,5%. A maior parte dos resíduos continua sendo destinada a locais inadequados.

Curiosamente, países com níveis de desenvolvimento e renda semelhantes aos do Brasil, como Chile, Argentina, África do Sul e Turquia, apresentam taxas de reciclagem na faixa de 16%. Então, onde está a falha? Em comparação com países desenvolvidos, a distância é ainda maior.

Na Alemanha, por exemplo, a re-



Apesar do aumento do debate sobre resíduos, poucas cidades tratam o tema com seriedade. A falta de investimento em educação impede muitos cidadãos de separarem seus resíduos corretamente

ciclagem atinge quase 70%, consolidando-se como o maior reciclador da União Europeia, com uma taxa estimada de 69,1% em 2022. Na União Europeia, oito países reciclam mais de 50% de seus resíduos municipais, enquanto outros, como Chipre, Romênia e Malta, registram taxas abaixo de 20%.

O Brasil possui grande potencial para aumentar seus índices de reciclagem, mas enfrenta diversos fatores que contribuem para a estagnação. Entre eles:

- Falta de infraestrutura e coleta seletiva adequada: Menos de 20% da população tem acesso a um sistema eficaz, devido à carência de planejamento e infraestrutura nas prefeituras;
- Falta de conscientização: Apesar do aumento do debate sobre resíduos, poucas cidades tratam o tema com seriedade. A falta de investimento em educação impede muitos cidadãos de separarem seus resíduos corretamente;
- Escassez de políticas públicas e privadas: A regulamentação, fiscalização e parcerias para o tratamento de resíduos sólidos são limitadas;
- Desinteresse político e má formulação de contratos e impostos: A má formulação de contratos e a alta

Menos de 20% da população tem acesso a um sistema de coleta seletiva eficaz, devido à carência de planejamento e infraestrutura nas prefeituras

tributação sobre materiais reciclados desincentivam a coleta seletiva, onerando ainda mais a reciclagem;

- Custo elevado da coleta seletiva: A coleta seletiva é pelo menos quatro vezes mais cara e depende de infraestrutura adequada e participação da população;
- Dificuldade em valorizar o setor informal: A maioria dos materiais reciclados no Brasil é coletada por catadores, que enfrentam remuneração baixa e priorizam materiais de maior valor;
- Desafios com embalagens e design: Muitos materiais são mal projetados, dificultando sua reciclagem. A indústria de embalagens ainda não se ajustou totalmente à cadeia de reciclagem, e a introdução de novos materiais pode agravar os problemas existentes;

Os desafios enfrentados pela reciclagem no Brasil exigem atenção e ações coordenadas para promover melhorias. Embora existam obstáculos, também há soluções viáveis que podem tornar a reciclagem mais competitiva em relação às matérias-primas virgens, além de mecanismos que valorizem as indústrias que utilizam materiais reciclados. A evolução tecnológica pode otimizar os processos de coleta e triagem, enquanto a valorização da economia circular abre oportunidades para novos negócios e inovações.

É crucial reconhecer o trabalho daqueles que atuam na linha de frente da reciclagem, pois cada avanço contribui para um sistema mais eficiente e sustentável. A transição para uma economia circular requer a colaboração de governos, empresas e sociedade. Com comprometimento e esforço conjunto, é possível superar os desafios e construir um futuro mais consciente e ambientalmente responsável.

Isabela Bonatto

Possui doutorado e mestrado em Engenharia Ambiental pela Universidade Federal de Santa Catarina, além de MBA em Gestão Ambiental



Aquacheck: metodologia e conhecimento para o uso inteligente da água.

A água tem um papel fundamental na indústria de alimentos e bebidas e o uso desse recurso natural tão importante é uma necessidade do negócio e parte integrante das organizações em todo o mundo.

O AquaCheck é uma solução Diversey que proporciona uma linha base de eficiência do uso de água através de levantamento e acompanhamento dos dados e processos por nossos especialistas. Essa metodologia em conjunto com o conhecimento de nossa equipe, identifica e proporciona soluções de otimização do uso do recurso água de forma inteligente em diferentes processos.

Em parceria com nossos clientes, obtivemos sucesso na aplicação da solução AquaCheck:



Consulte nossos experts ou entre em contato com um dos nossos representantes.

Para saber mais sobre nossas soluções, escaneie o QR Code ao lado.

Diversey
A SOLENIS COMPANY

TURNOVER brasileiro aumenta: quais os impactos para as empresas?



Turnover elevado causa transtornos e prejuízos às empresas brasileiras. As empresas precisam compreender os motivos e agir no sentido de reter esses talentos



Por Ricardo Haag

A insatisfação no trabalho vem atingindo níveis preocupantes no nosso país, elevando os índices de turnover e, conseqüentemente, ocasionando um efeito cascata de prejuízos ao desempenho corporativo. Desencadeado, principalmente, por uma postura mais ativa dos profissionais frente a oportunidades mais aderentes a seus planos de carreira e outras metas, as empresas precisam compreender a fundo estes motivos para que consigam reter estes talentos e assegurar que estejam felizes no ambiente corporativo.

O cenário foi identificado com base em dados recentes divulgados em uma pesquisa do LinkedIn, a qual relatou que 75% dos profissionais brasileiros estão considerando mudar de emprego este ano. A nível global, ficamos atrás apenas dos Estados Unidos (85%), mas em linha com o Reino Unido (75%), e seguido pela Irlanda (73%) e Alemanha (71%).

Dentre as justificativas para essas mudanças, o estudo destacou a necessidade de salários mais altos (44%), o desejo de um melhor equilíbrio



A ambição e a terceirização das próprias frustrações são dois movimentos perigosos que podem induzir a mudanças profissionais de forma equivocada

entre a vida profissional e pessoal (29%), e a confiança em suas habilidades (21%). Todos, desencadeados pela quebra da expectativa de possibilidades de crescimento na empresa atual frente à maior rigorosidade dos profissionais em suas ambições no mercado.

Seja por melhores oportunidades de crescimento, salários maiores, novos desafios ou melhores benefícios, a busca por outras vagas acaba sendo entendida como a melhor solução para conquistarem estes sonhos, ao invés de tentarem adquirir isso no cargo atual. E, apesar desta dificul-

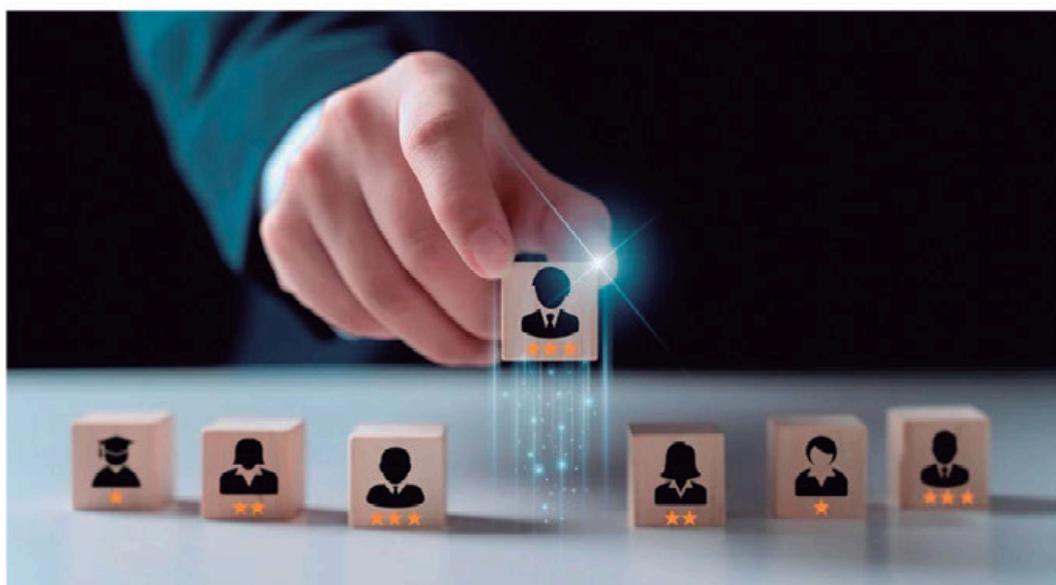
dade de evolução em um empreendimento ser, de fato, algo comum de ser visto, nem sempre tenderá a ser solucionado em uma outra vaga.

Existe uma armadilha bastante frequente no mercado que acaba capturando muitos profissionais neste sentido, fazendo com que continuem frustrados em seu crescimento profissional mesmo após mudar de CNPJ. Na prática, essa ilusão acontece, dentre tantos fatores, pela falta de autoconhecimento sobre seus pontos fortes e fracos.

A ambição e a terceirização das próprias frustrações são dois movimentos perigosos que podem induzir a mudanças profissionais de forma equivocada, o que não apenas difi-

cultará ainda mais que entrem em um empreendimento no qual se sintam aderentes e satisfeitos, como também elevará as chances de danificar sua imagem no mercado. Afinal, talentos com uma alta rotatividade e que permanecem em um empregador por ciclos curtos, muito provavelmente, não será bem-visto pelos recrutadores.

Toda carreira tem um timing mais adequado para acontecer, e possui sua janela a ser aproveitada. Isso faz com que, apesar de não existir um tempo regrado para que cada profissional permaneça em uma empresa, há uma premissa ideal de três anos em função. Ou seja, se um trabalhador permanece em uma companhia por menos tempo do que isso e, ainda, tende a repetir este padrão em



Quando compreendemos com clareza nossas aspirações profissionais, fica mais fácil identificar qual empresa poderá contribuir com essas metas

outras contratantes, sua reputação, certamente, será cada vez mais prejudicada.

Isso será ainda mais prejudicial em posições de alta gerência, como os C-Levels, onde essa rotatividade piora a imagem dos profissionais em seu segmento. E, para evitar esses prejuízos, a melhor opção sempre será priorizar uma dose elevada de autoconhecimento, compreendendo onde cada profissional deseja chegar em sua carreira e o que espera das contratantes neste sentido.

Quando compreendemos com clareza nossas aspirações profissionais, fica mais fácil identificar qual empresa poderá contribuir com es-



Existe uma armadilha bastante frequente no mercado que acaba capturando muitos profissionais neste sentido, fazendo com que continuem frustrados em seu crescimento profissional mesmo após mudar de CNPJ

sas metas e fornecer o espaço apropriado para que possamos crescer e nos destacar. Com isso, além de ficarmos mais satisfeitos em nossas responsabilidades, tenderemos a

permanecer por mais tempo naquele local, motivados a conquistar resultados cada vez melhores que beneficiem todos os envolvidos.

Hoje em dia, dificilmente, um profissional construirá uma carreira em apenas uma empresa, como era usual de ser visto antigamente. Estamos em uma outra realidade corporativa, muito mais dinâmica e pautada pelo poder de negociação dos talentos. Todos estão abertos a avaliar uma oportunidade de emprego e conversar sobre suas expectativas – então, cabe a cada um de nós ter claro em mente quais as nossas metas, e buscar pelo negócio onde possamos evoluir juntos.

Ricardo Haag

Sócio da Wide, consultoria boutique de recrutamento e seleção



Hoje em dia, dificilmente, um profissional construirá uma carreira em apenas uma empresa, como era usual de ser visto antigamente

O PRINCIPAL CANAL DE COMUNICAÇÃO DA CADEIA PRODUTIVA DE BEBIDAS

REDES SOCIAIS

Instagram e LinkedIn com informações sobre a cadeia produtiva de bebidas

BEVERAGE DAY

Muito conhecimento e networking para os fabricantes de bebidas

PARCEIRO DE MÍDIA

das principais feiras e eventos nacionais e internacionais
Fispal, Drinktec, Simei
Brasil Brau, Brau Beviale, Envase Brasil, Interpack e Festival da Cerveja



PORTAL NA WEB

Notícias e artigos sobre as diversas etapas da produção de bebidas

EDIÇÃO IMPRESSA E DIGITAL

com milhares de visitas mensais

BOLETIM INFORMATIVO ENGARRAFADOR MODERNO | NEWS

Uma seleção de notícias e artigos disparados para os profissionais do setor de bebidas

AS MAIS IMPORTANTES EMPRESAS DO SETOR

Presentes em nossas plataformas impressa, digital e eventos

A evolução do home office nas regras trabalhistas brasileiras

O home office é uma realidade no mercado de trabalho mundial, por isso empresas e profissionais buscam uma adaptação de acordo com as novas legislações

Por Caren Benevento

No Brasil, o teletrabalho é conhecido como o famoso “home office”, termo popularizado durante a pandemia. Embora sejam usados como sinônimos, o teletrabalho possui regulamentações específicas que garantem os direitos e deveres tanto de empresas quanto de trabalhadores. O que começou como uma solução temporária para conter o avanço da COVID-19, hoje se tornou uma modalidade de trabalho desempenhada fora do estabelecido da empresa que veio para ficar, mas não sem gerar debates e desafios para todos os envolvidos.

Com o retorno gradual ao modelo presencial em algumas empresas, os desafios do teletrabalho continuam presentes. Durante o Congresso Internacional de Teletrabalho, promovido pela SOBRATT, o Ministro do TST, Douglas Alencar Rodrigues, destacou questões fundamentais para o teletrabalho, como a saúde mental dos colaboradores, monitoramento, jornadas extensas e desigualdade de acesso a oportunidades de crescimento.

Um dos papéis fundamentais do direito é acompanhar a evolução da sociedade e adaptar suas normas para garantir o convívio e o bem-estar social. E com o teletrabalho não é diferente. Ele trouxe novas demandas e dinâmicas que exigem respostas claras e atualizadas das leis trabalhistas. É fundamental que as empresas tomem medidas para evitar conflitos e possíveis conde-



nações judiciais relacionadas a essa modalidade de trabalho.

Uma pesquisa realizada por economistas das universidades de Nottingham, Sheffield e King's College London, no Reino Unido, revelou que os trabalhadores entrevistados estão dispostos a reduzir até 8,2% de sua renda para continuar trabalhando com uma frequência de dois ou três dias por semana. Isso mostra que, mesmo com uma possível perda financeira, o modelo remoto tem se consolidado como preferido por muitos, principalmente pela flexibilidade oferecida.

Além disso, outro estudo feito pela Bare International revelou que 38% dos entrevistados trabalham em home office, e, entre eles, 70% afirmaram que não gostariam de voltar ao modelo presencial. O mesmo percentual de rejeição ao retorno foi encontrado em um estudo internacional, que demonstrou que 70% dos trabalhadores em regime remoto ou híbrido não querem voltar ao presencial.

Uma das medidas mais importantes para garantir a eficácia do teletrabalho é o controle adequado da jornada dos funcionários. Mesmo à distância, é possível que as



empresas monitorem as horas de trabalho. Isso não apenas assegura que as tarefas sejam cumpridas, mas também previne o excesso de jornada, que pode levar ao esgotamento dos trabalhadores. A flexibilidade do trabalho remoto não deve significar disponibilidade constante, e a gestão precisa ser cuidadosa para respeitar esses limites.

O isolamento social, uma conse-

quência direta do teletrabalho, afeta diretamente a saúde mental. Para contornar esse problema, as empresas podem ajustar suas políticas de benefícios corporativos, oferecendo opções que sejam mais adequadas a realidade desse trabalhador, como programas de terapia ou suporte psicológico. Isso pode ajudar a aliviar os efeitos do isolamento e promover o bem-estar, uma preocupação que se mostrou vital durante a pandemia.



Políticas de promoção e ascensão específicas para quem trabalha à distância são essenciais para que esses colaboradores continuem a se sentir parte da empresa



Além de cuidar da saúde mental, é importante garantir que os trabalhadores remotos não sejam esquecidos no plano de carreira. Políticas de promoção e ascensão específicas para quem trabalha à distância são essenciais para que esses colaboradores continuem a se sentir parte da empresa. Treinamento e preparo da liderança para gerenciar equipes à distância também se tornam fatores-chave para o sucesso do teletrabalho.

A oferta de ajuda de custo para a aquisição de equipamentos adequados quando necessários para o desempenho do trabalho, como cadeiras ergonômicas, é outra medida prática que pode evitar problemas futuros. Isso não só melhora o conforto do trabalhador, mas também previne possíveis demandas judi-

ciais relacionadas a condições inadequadas de trabalho.

Outro ponto delicado é o monitoramento. Empresas precisam garantir total transparência na coleta de dados e no uso de tecnologias que acompanham o desempenho dos trabalhadores remotos. A Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) estabelece que o consentimento para o monitoramento deve ser livre e informado. No entanto, surge a questão: até que ponto o trabalhador pode recusar esse consentimento sem se prejudicar? Esse é um ponto que deve ser analisado com cuidado, para que o monitoramento não invada a privacidade dos colaboradores, captando dados sensíveis e desnecessários.

O teletrabalho, mais do que uma simples flexibilização do local de trabalho, deve ser encarado como uma

estratégia de longo prazo. Ele pode ser uma excelente ferramenta para a retenção de talentos, especialmente daqueles que vivem longe das sedes das empresas. Além disso, o trabalho remoto promove a transformação digital e possibilita que os colaboradores adquiram mais maturidade na gestão de seu tempo e responsabilidades.

As empresas que conseguirem equilibrar essas demandas, respeitando os limites do teletrabalho e mantendo o foco no bem-estar dos seus funcionários, estarão mais preparadas para o futuro do trabalho.

Caren Benevento

Advogada sócia do escritório Benevento Schuch e pesquisadora do Grupo de Estudos do Direito Contemporâneo do Trabalho e da Seguridade Social da Universidade de São Paulo

Energéticos Flying Horse e Extra Power crescem 32% com a Britvic



Pedro Magalhães, CEO da Britvic Brasil, compartilha insights sobre o crescimento do setor e as estratégias da empresa para acompanhar sua evolução

O mercado de bebidas energéticas no Brasil tem experimentado um considerável crescimento, refletindo uma tendência global de maior procura por bebidas que não apenas proporcionam energia, mas também atendem a um estilo de vida mais dinâmico e moderno. Impulsionada por essa tendência, a Britvic, detentora das marcas de energéticos Flying Horse e Extra Power, divulgou os resultados de seu balanço anual.

Flying Horse e Extra Power cresceram 32% em seu primeiro ano na companhia, demonstrando que as ações da empresa neste segmento estão alinhadas à expansão do setor.

“Nosso propósito se alinha perfeitamente às necessidades do público atual, que busca por energia, autenticidade, sabor e bem-estar.

Entendemos que o energético vai além de ser uma bebida – ele se tornou parte do estilo de vida de muitos consumidores. Por isso, buscamos constantemente inovar em criatividade e tecnologia, reinventando nossas soluções, antecipando tendências e criando novas experiências para nossos consumidores por meio de produtos que surpreendam, inspirem e acompanhem sua evolução”, comenta Pedro Magalhães, CEO da Britvic Brasil.

A Flying Horse tem mostrado um crescimento acelerado desde sua integração à Britvic. Após a aquisição da Globalbev, em 2023, a marca passou por um reposicionamento estratégico que incluiu uma nova identidade visual e uma renovação de seu portfólio de produtos.

“Em sua essência, Flying Horse

já trazia o ativo de liberdade, um valor cada vez mais buscado pelo consumidor moderno. Combinando inovação de produto e um reposicionamento estratégico, a marca hoje entrega exatamente o que o público deseja: energia com autenticidade e atitude”, destaca Magalhães.

Já a marca Extra Power possui uma forte conexão com a música e o ritmo nacional. Para Magalhães, essa conexão com o estilo de vida brasileiro é um dos fatores que torna a marca tão atrativa para o público.

“O mercado de energéticos é extremamente promissor e estamos preparados para crescer junto com ele. Nossa meta é clara: continuar inovando, aumentar nosso market share e consolidar as duas marcas como referência até 2025”, finaliza Magalhães.

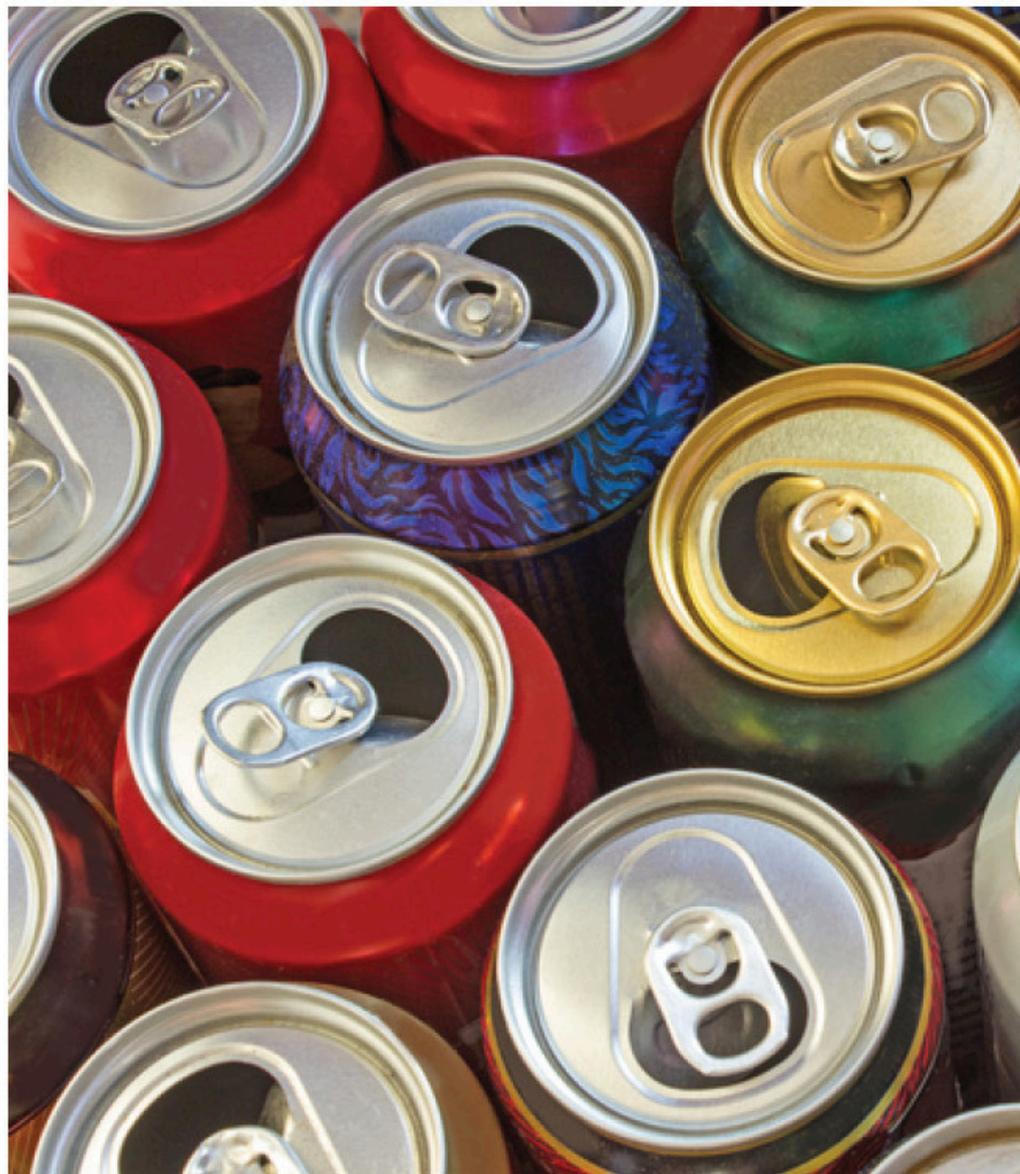
Brasil apresenta a **PRIMEIRA NORMA DE QUALIDADE** para as **LATAS DE ALUMÍNIO** em todo o mundo

A ABNT NBR 17194, publicada pela ABNT em parceria com a Abralatas, foi apresentada oficialmente em São Paulo

O setor de latas de alumínio para bebidas agora conta com a sua primeira NBR. Com isso, o Brasil se torna o primeiro no mundo a contar com uma norma técnica de qualidade chancelada pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), o que garante ainda mais segurança e confiança para quem trabalha e consome bebidas em latas de alumínio.

A norma, que irá proporcionar ao mercado brasileiro uma referência de padrão de qualidade para a lata de alumínio, foi publicada no dia 4 de novembro, e apresentada oficialmente em evento realizado na FIESP com a presença da ABNT e da Associação Brasileira dos Fabricantes de Latas de Alumínio (Abralatas).

A norma ABNT NBR 17194 trata de conceitos básicos, define características visuais, dimensionais e funcionais da lata de alumínio e especificações para transporte, manuseio, armazenagem e até mesmo envase das bebidas. São requisitos, procedimentos, recomendações e cuidados que asseguram o mais alto padrão de qualidade em termos de embalagens para bebidas.



Com 35 anos de história completados recentemente em outubro, a indústria de latas de alumínio atende com diferentes formatos, tamanhos, tecnologias de impressão desde a tradicional cerveja até a água mineral. Em 2024, a expectativa é superar o patamar de 34 bilhões de unidades vendidas no Brasil, um recorde, equivalente a mais de 93 milhões de latas por dia. O Brasil já é o 3º maior mercado mundial. Essa expansão exige instrumentos que não apenas acompanhem, mas sustentem esse



Guilherme Caniello, da Abralatas; e Mario William Esper, da ABNT, apresentam a NBR da Lata de Alumínio



avanço, garantindo segurança para todos—da indústria ao consumidor—que lidam com a lata de alumínio.

“A NBR 17194 não é apenas um ganho de eficiência para a indústria, mas também uma conquista para o consumidor, que terá à disposição um produto ainda mais confiável e seguro. Esta iniciativa reafirma o compromisso do setor com a excelência em tudo o que faz. É uma demonstração clara de um trabalho colaborativo do setor, por um mercado cada vez mais sólido e competitivo”, explicou Guilherme Caniello, da Abralatas.

Segundo o presidente da ABNT, Mario William Esper, a oferta de embalagens para bebidas seguras, confiáveis, sustentáveis e padronizadas é fundamental para a sociedade. “Ao publicarmos a série de normas ABNT NBR 17194 estamos oferecendo benefícios tais como o aumento da confiança dos clientes, ao aumentar a qualidade dos produtos, bem como a contribuição para a economia do país

ao reduzir desperdícios adotando a circularidade dos resíduos.”, afirmou o presidente.

Indústria

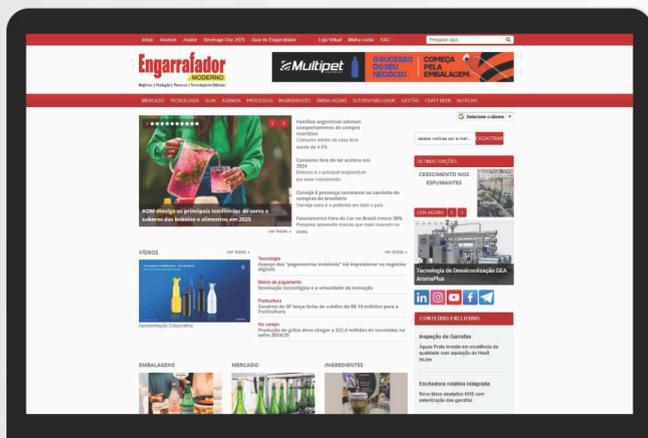
Do ponto de vista da indústria, a norma vem para nortear e padronizar alguns procedimentos e requerimentos desde a concepção, movimentação, armazenagem, até sua utilização final. “Quando falamos de latas de alumínio, agora temos um padrão de processos que se estende desde sua produção até a utilização pelos engarrafadores de bebidas. Acredito que um dos maiores ganhos que essa normatização traz é permitir uma evolução desses processos buscando sempre o aprimoramento, garantindo em conjunto com todos os stakeholders uma evolução do mercado e de seus processos a partir dessa base que foi construída”, finaliza Moisés Souza, Gerente de Qualidade Regional da Canpack Group, um dos principais fabricantes mundiais de latas de alumínio.

ENGARRAFADOR MODERNO A QUALQUER HORA E EM QUALQUER LUGAR!



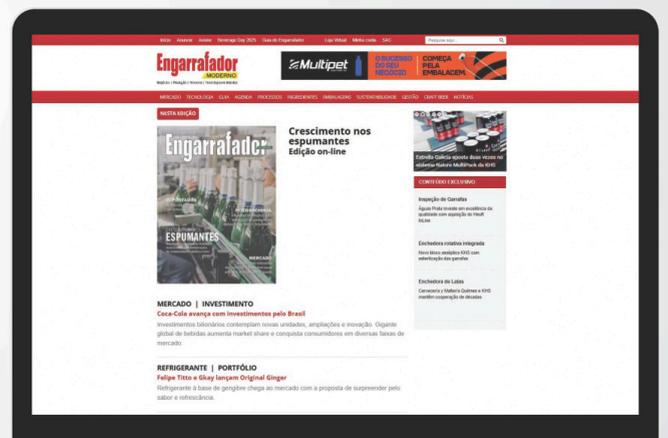
ENGARRAFADOR MODERNO é a **MAIS COMPLETA** publicação sobre a **CADEIA PRODUTIVA DE BEBIDAS E ALIMENTOS LÍQUIDOS**. Em suas edições traz informações sobre gestão, negócios, processo, produção, sustentabilidade, inovação em bebidas e muito mais.

Assine já e garanta o acesso às informações mais relevantes para o seu dia a dia.



ANUAL
R\$ **180⁰⁰**

ASSINATURA
ENGARRAFADOR MODERNO
DIGITAL + **CONTEÚDO**
EXCLUSIVO



ANUAL
R\$ **150⁰⁰**

RENOVAÇÃO
ENGARRAFADOR MODERNO
DIGITAL + **CONTEÚDO**
EXCLUSIVO

ASSINE JÁ!

<https://engarrafadormoderno.com.br/assine>