

Economia

EMPRESÁRIO EGÍDIO MALANQUINI

Vem aí o café com leite gelado

A indústria Vista Linda se prepara para ampliar os negócios e planeja lançar o primeiro café com leite gelado e pronto do Estado

Raphaela Ribas

Um sonho que virou realidade. Ao sair, aos 16 anos de idade, da casa de seus pais, produtores de café em Linhares, o hoje empresário Egídio Malanquini sonhava em ser dono da sua própria fábrica de café. E conseguiu.

Hoje, depois de uma longa caminhada no ramo cafeeiro, ele é dono da Vista Linda, que em 2007 teve seu café eleito como o melhor do Brasil no concurso nacional de qualidade Abic (Associação Brasileira da Indústria do Café).

Agora, ele se prepara para ampliar os negócios com um produto inédito no Estado: o café com leite gelado pronto para beber. O novo produto, que ainda está em fase de estudo, é uma de suas apostas.

Egídio também é presidente do Sindicato da Indústria do Café no Estado (Sincafé) há 12 anos.

> A TRIBUNA — Como começou sua relação com o café?

EGÍDIO MALANQUINI — Sou filho de produtores. Saí de Linhares aos 16 anos, sem família, buscando uma alternativa de vida em Vitória. Consegui meu primeiro trabalho como estagiário em uma empreiteira na Vale.

Depois, tive a oportunidade em uma indústria de café. Entrei como office-boy, fiquei um tempo como promotor de vendas, supervisor e, por fim, gerente.

> O senhor acha que passar por todos os setores o ajudou a conhecer todos os processos do

“Sempre digo que há três ciclos: produtor, indústria e consumidor. Tem de saber preparar o café para ele ficar saboroso”



EGÍDIO cresceu em uma região produtora de café. Hoje, ele tem sua própria indústria e é presidente do Sincafé

Trajetória

Empresa vai fabricar filtros para preparo de café

EM 2004, SURTIU A EMPRESA. HOJE, SÃO SE-TE PRODUTOS DA MARCA. A MAIS RECENTE É A LINHA CAPPUCCINO.

OS GRÃOS SÃO COMPRADOS NO ESTADO, TORRADOS, MOÍDOS E EMBALADOS NA PRÓPRIA EMPRESA.

PARA O PRÓXIMO ANO, A EMPRESA QUER INVESTIR EM FILTRO DE CAFÉ E EM CAFÉ COM LEITE PRONTO GELADO.

café, da sua plantação à venda?

Com certeza. Foi aí que vi que não tinha mais para onde crescer. Acima de mim estava apenas o dono. Queria ter o meu próprio negócio e que fosse no ramo que eu conhecia e tinha domínio. Em 1986, tive uma indústria de café com um sócio, mas saí de lá em 2004.

> Foi então que o senhor iniciou a Vista Linda?

Sim. Criei minha empresa, que hoje é referência de qualidade.

> Que tipo de café é produzido pela empresa e de onde vem o grão?

Produzimos o torrado e moído

nos tipos tradicional — que é mais encorpado —, superior e gourmet — este mais suave. Hoje também temos a linha de cappuccino e espresso. Os grãos do tipo arábica, que são os que mais utilizamos, vêm da região das montanhas, e os de conilon vêm do Norte do Estado.

> Qual a estrutura da empresa e qual a sua parte no processo?

Compramos o produto *in natura* do produtor. Na nossa fábrica, em Vila Velha, ele é torrado, moído e empacotado. Em anexo, funciona a parte administrativa e comercial. Fazemos também a distribuição e a comercialização do café. Hoje te-

“A diversificação é o caminho para o setor do café. Você tem que melhorar seu mix de produtos para agregar valor a ele”

mos 22 funcionários diretos.

> Onde o café é vendido?

No Espírito Santo, vendemos cerca de 90% da nossa produção. Também vendemos o tipo gourmet no Rio de Janeiro.

> Quais os lançamentos para o próximo ano?

Para 2011, queremos lançar o café com leite pronto para beber e gelado, como se fosse um achocolatado na caixinha.

Ainda estamos estudando esta possibilidade, assim como o sabor, a embalagem e a venda. Outra novidade é o filtro para café, que também é um projeto para 2011.

> Qual o café que o senhor mais gosta?

Eu adoro o café tradicional do coador de pano, aquele que nunca vai perder sua essência e seu charme. Sempre digo que o café tem três ciclos: produtor, indústria e consumidor.

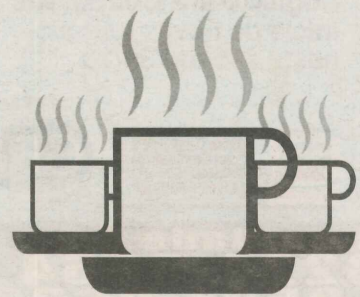
> Houve alguma época difícil para o setor?

Sim. Em 1987, faltou café no mercado interno por causa queda de produção no País em decorrência da falta de investimento.

Produção é de 40 toneladas por mês

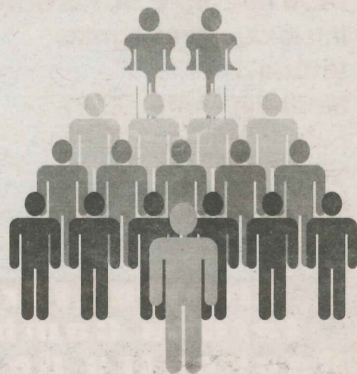
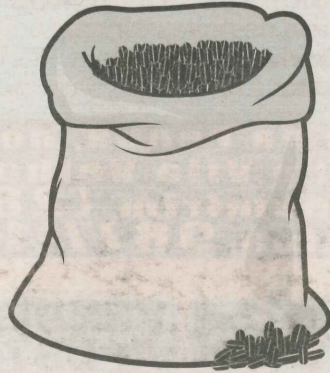
PRODUÇÃO

A indústria Vista Linda produz, em média, 40 toneladas de café por mês. Lá, o grão é torrado, moído, embalado e distribuído.



APOSTA NO CAPPUCCINO

Neste ano, a empresa lançou as linhas: cappuccino light, cappuccino canela, café com leite e cappuccino tradicional.



TRABALHO

A empresa conta com 22 funcionários diretos, que trabalham na indústria e na parte administrativa. O escritório fica anexo à indústria.

QUEM É

Egídio Malanquini

- > DONO da café Vista Linda
- > É CASADO e tem um filho
- > IDADE: 53 anos
- > É PRESIDENTE do Sindicato da Indústria de Café (Sincafé) no Estado
- > MELHOR CAFÉ: “Aquele que é feito no coador de pano”
- > LIVRO: “A Arte da Guerra”, de Sun Tzu
- > PRINCÍPIOS: “Crer em Deus, crer em si mesmo e buscar seu sonho”
- > FILME: “A História de Jesus Cristo”

Os produtores estavam descrentes do preço na época, que estava muito abaixo do custo da produção. Com isso, não compensava investir, já que o preço do café não se tornava rentável.

> O setor vive este momento atualmente?

Hoje, o produtor e torrefador passam uma fase difícil também. Quem sai ganhando é o consumidor porque tem um preço abaixo do que normalmente pagaria.

> E qual seria a solução para enfrentar este problema?

A diversificação é o caminho. Você tem que melhorar seu mix de produtos para agregar valor.

Hoje, no mundo do café, temos de aumentar o consumo para rentabilizar o produto.

> Houve mudança no perfil do consumidor nos últimos anos?

Sim. No passado, um jovem jamais tomava uma xícara de café porque achava que era bebida de velho. Agora, há várias cafeterias com lugares agradáveis.

O café está bem mais valorizado. Esta mudança permite que as indústrias sejam eficientes e com visão estratégica de mercado, sem ter de ter grande porte.

> Desde quando o senhor está à frente do Sincafé?

Desde 1998. Ano que vem termino o quarto mandato consecutivo.

> Qual é a produção de café atualmente no Estado?

Cerca de 9 milhões de sacas de grãos do conilon por ano e 3 milhões de sacas do arábica. Uma saca tem 60 quilos. No caso do café torrado e moído, são aproximadamente 1,2 milhão de quilos por mês, considerando os dois tipos.

> O senhor foi indicado para receber uma Medalha de Mérito Sindical. O que isso representa?

Isso me lembra de quando eu tinha 16 anos e de toda a trajetória. É gratificante esse reconhecimento e saber que contribuí com pessoas de todo um setor, que talvez nem conheça. Além de ser uma grande realização trabalhar pelo coletivo.

> Pessoalmente, qual foi a maior dificuldade no início de sua trajetória?

A solidão, de quando eu não tinha com quem compartilhar um problema. Tinha que apagar tudo aquilo e me apagar a Deus.

> Você sabia desde o começo do seu sonho?

Já sabia. Saí de casa com um único pensamento: um dia contar todas as minhas realizações, e hoje estou fazendo isso.