

Nova fábrica vai abrir 250 vagas

O Espírito Santo terá a primeira indústria do País a produzir café em cápsulas. Negócio é do Grupo Wine, e unidade vai ser em Jaguaré

Dayane Freitas

Um total de 250 empregos será criado em Jaguaré, Norte do Estado, com a construção de uma fábrica de café em cápsulas. O protocolo de intenção entre o governo do Estado e o grupo capixaba Wine foi assinado ontem no Palácio Anchieta, em Vitória.

Estiveram presentes o governador Renato Casagrande, o prefeito de Jaguaré, Rogério Feitani, e os titulares das secretarias de Estado do Desenvolvimento e da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca, Nery De Rossi e Enio Bergoli, respectivamente. Os responsáveis pelo empreendimento e autoridades também participaram.

Para a fábrica, que vai ocupar um terreno entre 10 mil e 12 mil metros quadrados na primeira fase, serão contratados profissionais de níveis médio e superior, desde a linha de produção até os setores administrativos, como contabilidade e recursos humanos.

“Vamos selecionar gerentes de fábrica, operadores de equipamentos, contadores, faturistas, todos os profissionais necessários em uma indústria”, contou o diretor da nova unidade de negócios do Grupo Wine, Ricardo Flores.

Com o investimento de R\$ 50 milhões, o Espírito Santo se tornará o primeiro estado do País a produzir café em cápsula.

Destinada a produzir uma xícara de café, a cápsula será utilizada em uma máquina exclusiva a ser desenvolvida pela empresa. “Para cada unidade, serão necessários 50 grãos de café verde. Torrados e moídos, os grãos produzirão 7,5 gramas de café”, disse Flores.

A nova marca será lançada entre maio e junho do próximo ano a partir da criação de um centro de inovação em Vitória. Outras 400 oportunidades indiretas serão abertas com o empreendimento.

No centro, cujo local ainda será definido, serão feitas pesquisas para o desenvolvimento dos produtos — máquinas e cápsulas — e dos processos — torrefação, moagem e blend (composição de grãos para tornar a bebida mais elaborada).

Depois disso, a previsão é que a instalação da fábrica em Jaguaré seja em até 2 anos. No terreno, que ainda está sendo escolhido, a ideia é produzir seis blends de café. Entre as possibilidades estão Arábica mais Conilon, Arábica puro e 100% Conilon. A ideia é comprar o grão de produtores do Estado.

O grupo capixaba Wine comercializa vinhos pela internet desde 2008 e tem mais de 70 mil clientes no País.



CASAGRANDE, com outras autoridades e representantes do Grupo Wine, durante o anúncio

Empresa já começa a contratar

Para iniciar o desenvolvimento das pesquisas dos tipos possíveis de cafés a serem usados na cápsula e da máquina a ser criada para produzir cada xícara da bebida, o Grupo Wine já começou as contratações para o centro de pesquisas que vai funcionar a partir de maio ou junho do próximo ano, em Vitória.

Segundo o diretor da nova unidade de negócios do grupo, Ricardo Flores, haverá chances para engenheiros mecânico e agrônomo, designers e especialistas em neuromarketing. Este profissional terá a curiosa função de estudar que tipo de café agradará ao paladar dos consumidores.

O currículo pode ser enviado para o e-mail: rh@wine.com.br, segundo a empresa.

O projeto terá incentivos do go-



CENTRO DE JAGUARÉ: período de contratações para trabalhar na fábrica ainda vai ser anunciado

verno e, em contrapartida, serão realizadas pesquisas para o desenvolvimento do mercado de café em cápsula. “Toda a mão de obra será treinada lá”, explicou Flores.

Já para trabalhar na fábrica, em Jaguaré, o período de contratações ainda não foi anunciado.

DISTRIBUIÇÃO

O mercado brasileiro é o alvo

inicial da empresa, mas não está descartada a hipótese de comercializar o produto em outros países, de forma física e também pela internet.

A ideia é adquirir café dos produtores capixabas, mas estudos ainda serão realizados para conhecer a realidade do Estado. Hoje, Jaguaré é o maior produtor de conilon do Estado e do País.

ENTENDA

Grupo terá centro de inovação em Vitória

Investimento

> **UMA NOVA FÁBRICA** de cápsulas de café será construída em Jaguaré, Norte do Estado, em até dois anos.

> **SERÃO CRIADAS 250 vagas** de emprego para gerentes de fábrica, operadores de equipamentos, contado-

res, faturistas, entre outros profissionais.

> **O PERÍODO** de contratações ainda não foi anunciado.

Pesquisas

> **ALÉM DISSO, UM CENTRO** de inova-

ção vai ser instalado em Vitória até junho do próximo ano para realizar pesquisas de tipos de café, demanda de público, máquina a ser utilizada para colocar a cápsula da bebida, entre outros tópicos do projeto.

> **A SELEÇÃO JÁ ESTÁ** ocorrendo. São chances para engenheiros mecânico e agrônomo, designers e especialistas em neuromarketing. O currículo pode ser enviado para o email: rh@wine.com.br.

Distribuição

> **O MERCADO BRASILEIRO** é o alvo inicial da empresa, mas não está descartada a hipótese de comercializar o produto em outros países, de forma física e também pela internet.

> **A IDEIA É ADQUIRIR** café dos produtores capixabas

Fonte: Grupo Wine.



XÍCARA COM CAFÉ: cada cápsula vai preparar uma unidade, com diferentes características, que ainda serão definidas a partir de estudos

OS NÚMEROS

400

EMPREGOS INDIRETOS VÃO SER CRIADOS COM O PROJETO

50

MILHÕES DE REAIS É O VALOR A SER INVESTIDO

7,5

GRAMAS DE CAFÉ TERÁ CADA CÁPSULA PRODUZIDA

FRASES

“É uma indústria que vai agregar valor ao café, beneficiando a economia do Espírito Santo”

Renato Casagrande, governador

“É um negócio que beneficia tanto a agricultura quanto o setor industrial”

Nery de Rossi, secretário de Estado do Desenvolvimento

“Vamos selecionar operadores, contadores, faturistas, gerentes, todos os profissionais”

Ricardo Flores, diretor do Grupo Wine

ANÁLISE

Aridelmo Teixeira, economista e professor da Fucape



Projeto perto da matéria-prima

“Quando uma companhia vai implementar um projeto industrial precisa seguir uma de duas lógicas: ou fica próxima ao consumidor ou ao lado da matéria-prima.

Nesse caso, o projeto está mais perto da matéria-prima, o café; tem incentivo fiscal do governo; e a logística é a usada pela própria investidora, o que pode garantir o sucesso do empreendimento.

Isso porque a Wine já tem uma logística de distribuição fantástica, pela experiência com vinhos.

Produzir próximo ao consumidor também é importante porque diminui custos de transportes. Quando não é preciso transportar para longe, a incerteza é reduzida. A redução do custo de logística é ganho na produção.

A produção será garantida porque vai ficar mais barato ao produtor entregar a matéria-prima, desde que a indústria pague o preço de mercado.

Entregando café de qualidade, o produtor rural vai agregar valor à produção industrial.

O investimento em Jaguaré vai adensar a cadeia produtiva local, com produtores vendendo seus produtos para a companhia, e a da empresa, que vai poder comprar café de perto.”