

## Economia

EMPRESÁRIO VALTER BRAUN

## Biscoitos com novos sabores

Um dos responsáveis pela Kebis, ele revela que um novo produto caseiro salgado e dois doces serão lançados até o final deste ano

Raphaela Ribas

Os biscoitos caseiros Kebis, fabricados em Domingos Martins, na região serrana do Espírito Santo, devem ganhar mais três sabores até o final deste ano, sendo um salgado e dois doces. Em 2012, a previsão é de que a marca capixaba, presente no mercado desde 1994, passe a ser vendida também por telefone e internet.

De origem alemã e italiana, hoje os biscoitos artesanais estão disponíveis em 25 sabores, seja em pacotes ou a granel. Eles são vendidos em mais de 700 pontos comerciais localizados no Espírito Santo, sul Bahia e Rio de Janeiro.

**A TRIBUNA — De onde surgiu a ideia de fabricar biscoitos alemães no Estado?**

**VALTER BRAUN —** A cultura dos biscoitos caseiros sempre foi tradicional nos costumes alemães.

O hábito era fazer no final do ano, mas, vendo o potencial na região de Domingos Martins, há 50 anos, uma senhora conhecida como Dona Adélia começou a fabricá-los para vender durante o ano.

Ela já havia trabalhado na casa de alemães e aprendeu com eles a receita. Lá por 1992, 1993, a Dona Adélia estava se aposentando e queríamos continuar com a tradição.

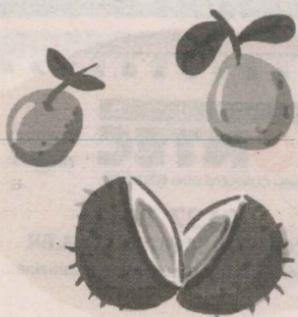
Além disso, eu tinha o sonho de ter um negócio. Então, com o José Antônio Orlandi (cofundador da empresa e marido de Lúcia Orlandi, uma das sócias) tivemos a ideia de produzir biscoitos caseiros.

**“A partir de 2012 queremos vender não apenas pela internet, mas pelo telefone também, para aumentar a abrangência”**

## Curiosidades

## Receitas tradicionais

Os biscoitos são feitos a partir de tradicionais receitas alemãs e italianas e são naturais, livres de corantes, conservantes e aromas artificiais.



## Variedades

Os biscoitos, artesanais, estão disponíveis em 25 sabores. Entre os ingredientes: goiaba, cebola, orégano, coco ralado e limão.



VALTER BRAUN explicou que exportar por avião encareceria os produtos e, via navio, poderia estourar a validade

## Trajetória

Empresa está de olho no mercado de São Paulo

## COMEÇO

Em 1994, com biscoitos de maisena com coco, maisena com limão e polvilho com leite de coco.

## HOJE

São 25 sabores, 30 empregados e mais de 700 pontos de distribuição no Espírito Santo e em outros estados.

## FUTURO

Ainda neste ano, devem ser lançados mais três sabores, sendo um salgado e dois doces.

Na época, o Sebrae nos ajudou muito com orientação e informações sobre como abrir o negócio.

**> Quem faz parte da sociedade atualmente?**

São três famílias, representadas por mim, pela Lúcia Orlandi e pela Maria José Orlandi Rodrigues (irmã do José Antônio), que foi quem começou a fazer os biscoitos.

**> Mas, e vocês, sabiam fazer biscoitos?**

Não. O José Antônio chamou a irmã dele Maria José. Foi ela quem, literalmente, pôs a mão na massa.

**> As receitas eram da Dona Adélia?**

Não. A Maria José já tinha algumas. Ela tem descendência italiana e já sabia fazer os biscoitos. É uma característica das duas culturas: a produção de biscoitos caseiros.

**> São quantos sabores hoje?**

Temos uma variedade de 25 receitas, entre doces e salgadas. Vendemos em embalagens de 80, 200 e 500 gramas, além do granel. Nosso diferencial é que são produtos naturais e artesanais. Não levam corantes, conservantes ou aromas artificiais, além de não ter gordura trans.

**> Quais foram os primeiros sabores?**

Primeiro, desenvolvemos a linha

**“Nosso diferencial é que são produtos naturais e artesanais. Não há conservantes, aromas artificiais, corantes ou gordura trans”**

doce. Foram os biscoitos de maisena com coco, maisena com limão e polvilho com leite de coco.

**> E as novidades?**

Recentemente, lançamos o beijinho, florzinha — que leva goiabada —, integral e champanhe. Ainda para este ano, estudamos mais três sabores: um salgado e dois doces.

**> Vocês pensam em produzir produtos light, diet ou algo desta natureza?**

Nós pensamos em criar novos sabores e tipos de biscoito para atender a demandas especiais, mas não necessariamente diet ou light.

**> A produção é feita toda manualmente ou usam são utilizados equipamentos?**

O biscoito é artesanal, mas contamos com o apoio de algumas máquinas no processo, para mexer a massa, por exemplo. Já o fechamento da embalagem é feito a mão.

Eu, inclusive, trabalho para desenvolver equipamentos que tragam melhoramentos técnicos.

**> O senhor tem conhecimento técnico?**

Sim, tenho esta capacidade. Eu trabalhei até os 20 anos na agricul-

## QUEM É

## Valter Braun

> É SÓCIO-FUNDADOR da Kebis biscoitos caseiros.

> TEM duas filhas e é casado.

> TEM 58 anos.

> NASCEU em Melgaço, próximo a Domingos Martins, na região Serrana do Espírito Santo.

> TRABALHOU na agricultura até os 20 anos, depois fez Eletrônica por correspondência e foi para Vitória, antes de abrir a fábrica de biscoitos.

tura familiar. Fiz um curso de eletrônica por correspondência e depois atuei na profissão em Vitória.

Gosto muito de criar equipamentos que facilitem o processo industrial e também adoro a parte do marketing e das vendas. A criação da logomarca e dos displays são criações minhas, por exemplo.

Tenho um projeto chamado SIR, que significa “Sonhos, Ideias e Resultados”, em que atuo como consultor e realizo palestras.

**> Há exemplos de máquinas que inventou na sua fábrica?**

Eu não fiz sozinho. As ideias foram minhas, mas o trabalho é sempre em equipe. Criei um ralador de cebola, o corte para os disquinhos e para fazer os casadinhos no formato de bolinha.

**> Qual é a produção mensal?**

Fabricamos cerca de 16 toneladas por mês na nossa fábrica em Domingos Martins.

**> Quantos funcionários?**

Temos uma equipe composta por 30 empregados.

**> Para onde a produção é distribuída?**

Vendemos os biscoitos Kebis em todo Estado, além do sul da Bahia e Rio de Janeiro. Ao todo, são mais de 700 pontos de distribuição. Vendemos em escolas também.

**> Pensam em expandir para outros estados?**

Sim. São Paulo é um estado que estamos avaliando.

**> Como é realizada a distribuição dos produtos?**

Temos uma frota própria de seis carros, e nós mesmos fazemos a distribuição.

**> Há planos para exportação?**

Não. Neste caso, nosso desafio é a validade. Se vai de avião, fica muito caro. Se for de navio, demora muito e pode comprometer a validade do biscoito.

**> E vendas pela internet?**

Temos planos. A partir de 2012 queremos vender não apenas pela internet, mas pelo telefone também, para aumentar a abrangência.

**> Quais são os carros-chefes?**

Não temos apenas um, mas vários: o casadinho, o maisena com coco, maisena com limão, beijinho e disquinho de queijo.

**> Quem compra mais os biscoitos Kebis?**

Tem as crianças, especialmente porque vendemos nas escolas, mas diria que o grande público são os adultos, principalmente mulheres.

**> A receita tem segredo?**

Amor. É um projeto, e não apenas uma empresa. A entrega é total.

## 16 toneladas

A produção mensal é de 16 toneladas. São 30 funcionários, e a distribuição é feita em mais de 700 pontos comerciais, entre eles escolas.

