

Empresa vai dobrar produção de pescado

Ampliação das instalações permitirá à Atum do Brasil elevar capacidade de 355 para 700 toneladas

RITA BRIDI

A Atum do Brasil, uma indústria de pesca localizada no distrito de Itaoca, em Itapemirim, no Litoral Sul do Espírito Santo, está concluindo a ampliação de suas instalações, objetivando dobrar a capacidade de produção do pescado que é vendido nos mercados interno e externo. Com o fim das obras, previsto para os próximos 60 dias, a capacidade de produção saltará das atuais 355 toneladas mensais para cerca de 700 toneladas.

Hoje a empresa, que foi fundada em 1995 e começou a exportar em fevereiro do ano passado, comercializa 355 toneladas de pescado por mês. Desse total, 155 toneladas são exportadas para a Europa e Estados Unidos e as outras 200 toneladas são consumidas no mercado interno.

São quase 30 espécies de peixes que são consumidos nos mercados de Vitória, Rio de Janeiro, São Paulo, Salvador, Recife, Fortaleza e Natal, além de Estados Unidos, Espanha, Suíça, França, Holanda e Grécia. Algumas espécies, como o peixe-sapo, por exemplo, têm toda a produção voltada para o mercado externo.

Parte do pescado vai fresco para o mercado e parte é congelada. A Atum é a maior exportadora no Estado de

400 quilômetros para deixar o pescado no Aeroporto Internacional do Rio de Janeiro, onde é embarcado com destino aos mercados consumidores. O peixe fresco, acondicionado em caixas de isopor, com gelo, tem que chegar ao consumidor no prazo máximo de 48 horas, contando do momento em que chega na indústria.

Custos

O transporte da mercadoria, para embarque no Rio de Janeiro, representa um acréscimo de 70% no custo do frete, explica Mendonça. O resultado imediato é perda da competitividade. O proprietário, Mauro Lúcio Peçanha, lembra que sempre há a preocupação com a possibilidade de acidente, de problema mecânico que pode impedir a chegada dos caminhões no prazo previsto.

Se isto ocorrer a indústria tem que bancar o prejuízo porque a carga não será embarcada. As barreiras fitossanitárias são tantas, que não vale a pena correr o risco de mandar para fora algum produto que possa chegar fora do prazo estabelecido.

O investimento feito e o faturamento da empresa não são revelados por Peçanha. Ele ressalta, no entanto, que a indústria, para conquistar



Fotos de Helô Sant'Ana



Preço sobe 900% com beneficiamento

O beneficiamento, em todos os setores da produção, representa agregação de valor ao produto. O percentual varia de acordo com o que está sendo produzido e também com o mercado consumidor. Com o pescado, o beneficiamento pode representar um acréscimo de até 900% no preço.

O exemplo pode ser o da

Atum do Brasil, no beneficiamento do peixe-espada. No mercado local, o quilo da espécie custa R\$ 1,50. Já o quilo da trancinha - que é produzida por encomenda de um cliente da Suíça - é vendido, em média por R\$ 15,00.

O presidente da empresa, Mauro Lúcio Peçanha, ressalta que, no beneficiamento, o aproveitamento é de apenas 17% do peixe-espada, mas no final das contas a compensação vem no volume negociado.

Resultado

O percentual do valor agregado não é o mesmo para todos os produtos, mas o resultado é sempre positivo, admite. Foi pensando em aumentar o lucro e conquistar maior espaço no mercado internacional, que a empresa decidiu apostar no beneficiamento do pescado. É a única no Estado

QUALIDADE

A Atum do Brasil comercializa mais de 30 espécies de pescado, sendo que desse total, 155 toneladas são exportadas para a Europa e Estados Unidos e as outras 200 toneladas são consumidas no mercado interno. Atualmente,

panha, Suíça, França, Holanda e Grécia. Algumas espécies, como o peixe-sapo, por exemplo, têm toda a produção voltada para o mercado externo.

Parte do pescado vai fresco para o mercado e parte é congelada. A Atum é a maior exportadora no Estado de peixe congelado, informa o gerente de controle de qualidade, Wagner Mendonça. A meta é obter a liderança também na venda de peixe fresco, que hoje é da Alvarenga, localizada em Vitória.

O pescado destinado ao mercado interno é trabalhado durante o dia. À noite, a equipe de 22 pessoas, se dobra para limpar e beneficiar os peixes - entre seis e oito toneladas por noite - que são exportados. O trabalho começa às 18 horas e tudo tem que estar pronto no início da manhã, para que os caminhões possam sair por volta das 8 horas.

Os caminhões frigoríficos percorrem um trajeto de

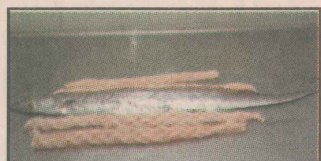
vale a pena fazer o risco de mandar para fora algum produto que possa chegar fora do prazo estabelecido.

O investimento feito e o faturamento da empresa não são revelados por Peçanha. Ele ressalta, no entanto, que a indústria, para conquistar uma fatia do mercado externo, teve que se adaptar às rígidas exigências.

SONHO

Ampliação do aeroporto permitirá fim de turno à noite

O projeto de ampliação do Aeroporto de Vitória, que prevê a construção de nova pista, que permitirá a implantação de linhas regulares de vôos internacionais, é um dos sonhos do proprietário da Atum do Brasil, Mauro Lúcio Peçanha. Embarcar a produção no Aeroporto de Vitória, significa redução acentuada nos custos, maior tranquilidade para cuidar do pescado, que pode chegar ao destino no prazo de até 25 horas, sem contar com a garantia de melhor qualidade do produto. Se isso não bastasse, há a possibilidade de transferir o trabalho noturno para o dia. Isso significa que as noites gastas no preparo do pescado, poderão ser reservadas para o sono dos que trabalham na indústria.



TRABALHO

Uma equipe trabalha à noite na empresa para liberar pela manhã o pescado que vai atender ao mercado externo. A empresa ganha muito no beneficiamento do peixe, como por exemplo no caso da trancinha (foto ao lado), que é produzida por encomenda de um cliente da Suíça, e é vendida, em média, por R\$ 15,00 o quilo

QUALIDADE

A Atum do Brasil comercializa mais de 30 espécies de pescado, sendo que desse total, 155 toneladas são exportadas para a Europa e Estados Unidos e as outras 200 toneladas são consumidas no mercado interno. Atualmente, a empresa é a maior exportadora no Estado de peixe congelado



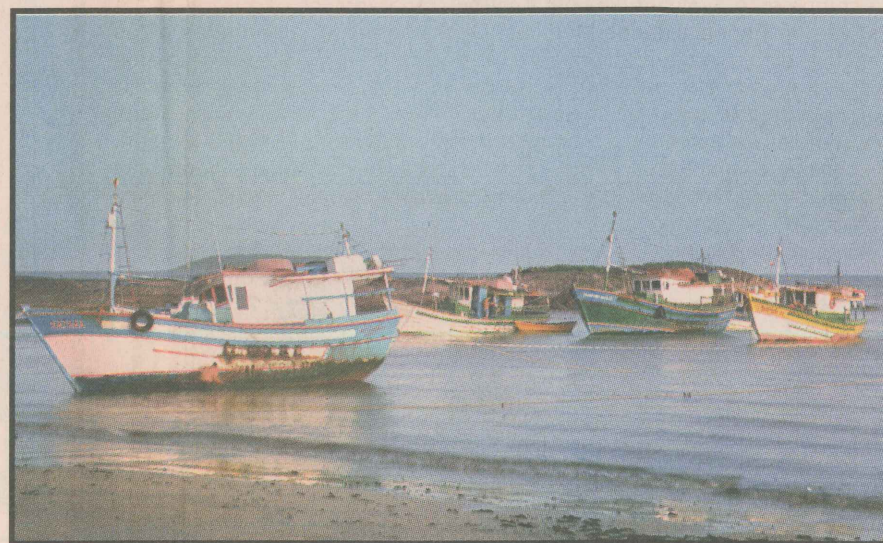
dos os produtos, mas o resultado é sempre positivo, admite. Foi pensando em aumentar o lucro e conquistar maior espaço no mercado internacional, que a empresa decidiu apostar no beneficiamento do pescado. É a única no Estado que oferece produto diferenciado para seus clientes.

Outro exemplo é o peixe-sapo, que vai todo para os Estados Unidos, Espanha e França. Desta variedade são produzidos filé, bochecha e ragu (que são pequenos pedaços de carne retirados da cabeça) e o medalhão (retirado do rabo). O preço não foi revelado, mas sabe-se que o produto é muito bem aceito nestes países. No Brasil, somente três empresas pescam o peixe-sapo.

A ova do dourado vai para os Estados Unidos, o lagostim sem cabeça e o polvo, em formato de flor, são vendidos para a Espanha. Somente no mês passado foram exportadas 18 toneladas de polvo congelado.

Os peixes de destaque da indústria são o atum, cação, peixe-espada, peixe-sapo e o espadarte ou meca. A Atum é a única empresa que tem a concessão do FDA, órgão responsável pela segurança alimentar nos Estados Unidos, para vender o peixe para o país.

Peçanha, que todas as noites está na empresa para acompanhar e participar do trabalho da equipe, conta com orgulho que a Atum é uma das três empresas brasileiras que conseguiram certificação honrosa do FDA, pela qualidade dos produtos.



PESQUEIROS

A Atum é uma indústria de pesca localizada no distrito de Itaoca, em Itapemirim, no Litoral Sul do Espírito Santo; os peixes de destaque são atum, cação, peixe-espada, peixe-sapo e espadarte ou meca