

Ricardo Pinto
Diretor Geral dos Centros de Fabrico dos Açores

Os produtos dos Açores estão cada vez mais valorizados

DIRETOS REZERVAZOS



Ana Carvalho Melo
anac@centrosfazores.com.azores

Como avalia o primeiro ano de operação dos Centros de Fabrico dos Açores em termos de cumprimento das expectativas de faturação e crescimento?

O primeiro ano de operação dos Centros de Fabrico dos Açores (CFA) foi um período de adaptação e crescimento significativo. Conseguimos expandir e fortalecer as nossas equipas, consolidando processos essenciais para a funcionalidade da estrutura industrial única que pretendemos estabelecer. Há 100 dias, conseguimos estabelecer a identidade das matérias-primas entre as nove ilhas do Arquipélago, mas que conseguimos superá-las com sucesso.

No setor de carne, estabelecemos novas parcerias com produtores individuais, cooperativas e associações. No setor de peixe, firmamos contratos diretamente com embarcações e produtores de marisco, o que nos permitiu mais do que duplicar o número de carcaças de bovino e o volume de pescado comercializado.

Estamos dedicados a iniciar um novo capítulo na produção de carne e peixe nos Açores. O foco é continuar a valorizar o que é nosso e a melhorar a qualidade da carne e do pescado selvagem da Região.

Lançámos muitos novos produtos no mercado e conquistámos novos clientes. Entrámos em mercados novos e apesar dos desafios logísticos, manuseamos os nossos valores de qualidade e rigor. Tivemos um diálogo aberto e continuamos com entidades oficiais para apresentar o nosso projeto, as nossas ambições, bem como as nossas dificuldades e aprendizagens.

O feedback dos nossos clientes tem sido extremamente positivo. Valorizamos a qualidade e a frescura dos nossos produtos, bem como o nosso compromisso com a sustentabilidade e a inovação. Muitos clientes destacam a excelência da carne e do pescado dos Açores, apreciando o sabor único e a alta qualidade que conseguimos manter.

Estamos particularmente satisfeitos com o facto de que muitos clientes nos desafiaram para novos projetos e produtos. Estamos felizes em saber que conseguimos manter a confiança e a satisfação com o nosso trabalho.

Que impacto teve a CFA na valorização dos produtos açorianos e no fortalecimento das relações com os produtores locais?

O nosso foco é continuamente elevar o padrão dos produtos açorianos, destacando as suas características excecionais e a sua autenticidade. A excelência, a inovação e a sustentabilidade garantem que a CFA vai continuar a ser líder na indústria alimentar e um exemplo de boas práticas, nos Açores.

O impacto tem sido significativo. O

çães comerciais noutras ilhas, como por exemplo, o Corvo.

No que concerne ao compromisso com a sustentabilidade e, em particular, com a implementação de embalagem com a sustentabilidade e redução da pegada ecológica e eficiência energética, a CFA investiu nesta área mais de um milhão de euros. Temos uma central de frio de última geração, utilizamos refrigerantes naturais, que além de serem exigências regulamentares, reduzem a pegada ecológica, representam também uma melhoria da eficiência energética, superior a 25%, face aos sistemas tradicionais. Também a instalação de painéis fotovoltaicos permitiu a produção de 100.000 kWh/ano, reduzindo a pegada de carbono em 230 toneladas de emissões de CO₂.

A exportação de carne e pescado era uma parte importante do plano inicial. Como tem sido o crescimento desta área e qual o feedback dos mercados externos, nomeadamente em Portugal continental?

O crescimento da exportação de carne e pescado tem sido muito positivo e alinhado com as nossas expectativas iniciais. Trabalhamos com clientes muito exigentes que procuram padrões elevados, o que tem sido um desafio para muitos produtores açorianos. Para criar valor e garantir a continuidade no futuro, é essencial manter consistência, persistência e planeamento, assegurando que a carne e o pescado dos Açores são reconhecidos como produtos de excelência, qualidade e sabor, beneficiando dos ambientes únicos onde são produzidos.

Recentemente, começámos a exportar carne biológica de produtores das ilhas de São Miguel e Terceira, um mercado médio. Em breve, lançaremos a nossa linha de Ramo Grande, uma raça autóctone, e já estamos a comercializar Carne dos Açores com certificação IGP.

O feedback dos nossos clientes tem sido tão positivo que muitos deles já nos desafiam a novos projetos e produtos. A satisfação dos clientes e evidenciada pelas recomendações que recebemos, o que demonstra a confiança e a satisfação com os nossos produtos.

Estão realizados novos parcerias ou colaborações para fortalecer o papel da CFA no plano anual regional e nacional?

Sim, estamos constantemente a apoiar novas parcerias locais e regionais, com várias organizações, produtores, incluindo a Cooperativa Verde do Atlântico, na ilha do Pico e a Unicol, na ilha Terceira, em parceria com a empresa da Bensaude Distribuição, a DPCA - Bensaude, produção e comercialização de carne dos Açores, LDA. Mantemos também parcerias importantes. Em São Miguel, com a Cooperativa União Agrícola e com a Associação de Jovens Agricultores. Em Santa Maria, com a Cooperativa Agrariense e muitos outros produtores regionais de

segurança alimentar, reconhecida pela Global Food Safety Initiative (GFSI). Atualmente, esta grande unidade familiar responde a todos os requisitos do Sistema de Gestão Ambiental (SGA), a certificação voluntária e de normas internacionais (NP EN ISO 14001:2015) permite demonstrar o nosso compromisso contínuo com o planeta, através da gestão dos riscos ambientais associados à nossa atividade, com a constante preocupação de reduzir o impacto ambiental.

Além da nível de inovação, a CFA dispõe de um laboratório próprio para desenvolver testes e análises presenciais, em regime de produtores. Um projeto pioneiro nos Açores, cuja eficiência é a possibilidade de trabalhar um produto a partir daqui, desde o seu início até ao fim de produção. Os consumidores podem encontrar várias marcas que são um excelente exemplo disso, como por exemplo, a Prado Atlântico, a Leitaria Açoriana ou a Açores Gourmet.

No futuro, queremos continuar a estabelecer e a fortalecer parcerias com produtores locais, cooperativas e associações, incluindo a expansão de rela-

ções comerciais noutras ilhas, como por exemplo, o Corvo.

No que concerne ao compromisso com a sustentabilidade e, em particular, com a implementação de embalagem com a sustentabilidade e redução da pegada ecológica e eficiência energética, a CFA investiu nesta área mais de um milhão de euros. Temos uma central de frio de última geração, utilizamos refrigerantes naturais, que além de serem exigências regulamentares, reduzem a pegada ecológica, representam também uma melhoria da eficiência energética, superior a 25%, face aos sistemas tradicionais. Também a instalação de painéis fotovoltaicos permitiu a produção de 100.000 kWh/ano, reduzindo a pegada de carbono em 230 toneladas de emissões de CO₂.

A exportação de carne e pescado era uma parte importante do plano inicial. Como tem sido o crescimento desta área e qual o feedback dos mercados externos, nomeadamente em Portugal continental?

O crescimento da exportação de carne e pescado tem sido muito positivo e alinhado com as nossas expectativas iniciais. Trabalhamos com clientes muito exigentes que procuram padrões elevados, o que tem sido um desafio para muitos produtores açorianos. Para criar valor e garantir a continuidade no futuro, é essencial manter consistência, persistência e planeamento, assegurando que a carne e o pescado dos Açores são reconhecidos como produtos de excelência, qualidade e sabor, beneficiando dos ambientes únicos onde são produzidos.

Recentemente, começámos a exportar carne biológica de produtores das ilhas de São Miguel e Terceira, um mercado médio. Em breve, lançaremos a nossa linha de Ramo Grande, uma raça autóctone, e já estamos a comercializar Carne dos Açores com certificação IGP.

O feedback dos nossos clientes tem sido tão positivo que muitos deles já nos desafiam a novos projetos e produtos. A satisfação dos clientes e evidenciada pelas recomendações que recebemos, o que demonstra a confiança e a satisfação com os nossos produtos.

Estão realizados novos parcerias ou colaborações para fortalecer o papel da CFA no plano anual regional e nacional?

Sim, estamos constantemente a apoiar novas parcerias locais e regionais, com várias organizações, produtores, incluindo a Cooperativa Verde do Atlântico, na ilha do Pico e a Unicol, na ilha Terceira, em parceria com a empresa da Bensaude Distribuição, a DPCA - Bensaude, produção e comercialização de carne dos Açores, LDA. Mantemos também parcerias importantes. Em São Miguel, com a Cooperativa União Agrícola e com a Associação de Jovens Agricultores. Em Santa Maria, com a Cooperativa Agrariense e muitos outros produtores regionais de

ARQUIVO ANDRÉ CARMO BENEDES



todas as ilhas. São nos filhas do Corvo, que esperamos incluir em breve.

No setor do pescado, o associativismo é diferente, mas estamos empenhados em fortalecer as relações com os nossos parceiros para melhorar o conhecimento do setor e do mercado, contribuindo para o desenvolvimento sustentável e a valorização dos produtos açorianos.

Como tem sido o retorno em termos de reconhecimento das marcas de produtos açorianos?

Podemos dizer que o retorno tem sido extremamente positivo. Os produtos dos Açores estão cada vez mais valorizados pelos consumidores finais, muito devido ao conhecimento do turista. O turista gosta de experimentar a gastronomia açoriana, faz questão de comprar os produtos regionais. A nossa história, a localização geográfica e matéria-prima únicas contribuem para a valorização de produtos, como é o caso dos laticínios, do chá, do ananás, da banana, das compotas, das pimentas, dos vinhos, do chá, do doce regional, e claro, do excelente carne e pescado.

Para garantir a aceitação e sucesso das nossas marcas, focamos-nos em obter a melhor carne e pescado, assegurando que chegam aos nossos clientes com a máxima frescura. Este processo vai desde a produção e verificação das matérias-primas que promovem a sustentabilidade, até ao longo prazo, com tecnologias de ponta para melhorar a eficiência energética das nossas instalações, incluindo sistemas de refrigeração e iluminação mais eficientes. Estamos a explorar fontes de energia renovável, como a energia solar, para reduzir a nossa pegada de carbono. Estamos a desenvolver produtos e a utilizar embalagens que são mais sustentáveis e amigas do ambiente.

Todas estas estratégias refletem o nosso compromisso contínuo com a sustentabilidade e a eficiência energética. ■

Implementamos práticas que minimizam o impacto ambiental, como a redução de desperdícios, a reciclagem e o uso eficiente de recursos naturais. Estamos alinhados com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU, focando-nos em áreas que promovem a sustentabilidade.

Como já referimos, investimos em tecnologias de ponta para melhorar a eficiência energética das nossas instalações, incluindo sistemas de refrigeração e iluminação mais eficientes. Estamos a explorar fontes de energia renovável, como a energia solar, para reduzir a nossa pegada de carbono. Estamos a desenvolver produtos e a utilizar embalagens que são mais sustentáveis e amigas do ambiente.

Todas estas estratégias refletem o nosso compromisso contínuo com a sustentabilidade e a eficiência energética. ■