

Revista
COAMO

FÓRUM DE PRESIDENTES

Coamo sediou encontro da Ocepar com ministro da Agricultura e governadora do Paraná

MERCOSUPER

Alimentos Coamo participa de importante Feira Supermercadista

Juraci Machado de Souza com os filhos Fabiano e Rafael, de Manguaírinha (PR)

**ORIGEM
DO CAMPO**

Coamo passa a imprimir nas embalagens dos Alimentos Coamo selo evidenciando que se tratam de produtos de cooperativa. Resultado é fruto de um trabalho de qualidade do campo à mesa do consumidor

DO CAMPO À MESA

Produção dos cooperados Coamo têm valor agregado por meio da industrialização. Esse caminho de origem e qualidade está impresso nas embalagens dos Alimentos Coamo, para mostrar que o produto final é fruto da união de mais de 28 mil associados

Produto de cooperativa. A Coamo faz bem pra você." Quem vê essa frase nas embalagens dos Alimentos Coamo

ou nos caminhões da cooperativa não imagina toda a força que existe por trás da mensagem. Trata-se de uma decisão da Coamo de atestar por meio de um selo que o consumidor está comprando alimento de uma cooperativa e, por este motivo, tem origem e qualidade. É a demonstração de ser um produto originário do campo dos associados, e esse é um diferencial da linha alimentícia da Coamo.

Mas, de onde surgiu a ideia de deixar evidente que se trata de um alimento de cooperativa? A iniciativa partiu do resultado positivo de uma pesquisa encomendada pelo Sistema Ocepar ao Grupo Datacenso, que resultou na Pesquisa de Imagem e Posicionamento do Cooperativismo

e suas marcas no Paraná, onde a origem e qualidade dos alimentos produzidos pelas cooperativas do Estado foram reconhecidos pelo consumidor. Além disso, a maioria dos consumidores demonstrou valorizar os alimentos das cooperativas.

Diante da pesquisa, a Coamo decidiu 'contar pra todo mundo' a boa nova, estampando o selo nas embalagens dos Alimentos Coamo. Afinal de contas quando o assunto é cooperativismo sabe-se que o resultado é fruto de um trabalho realizado há quatro mãos, como diz o ditado popular.

A equipe de reportagem da Revista Coamo percorreu várias regiões para mostrar as eta-



Selo presente nas embalagens dos Alimentos Coamo: Origem e qualidade



pas do processo de produção dos alimentos e percebeu que mais do que grãos, os cooperados plantam sonhos e esperanças. Um trabalho que começa na produção da semente que futuramente será a matéria-prima dos produtos da linha alimentícia da cooperativa.

Com o cuidado e o carinho de quem acredita na força do cooperativismo, esta primeira etapa do trabalho é essencial para garantir um bom resultado final, segundo revela a família Machado de Souza, produtora de sementes Coamo em Mangueirinha (Sudoeste do Paraná). Rafael juntamente com o pai, 'seo' Juraci, e o irmão Fabiano, produzem sementes com todo o rigor técnico exigido. "Uma safra só se garante com um plantio de qualidade. É preciso produzir com um bom tratamento durante todo ciclo, para assim ter uma boa qualidade e disponibilizar isso lá na frente no-



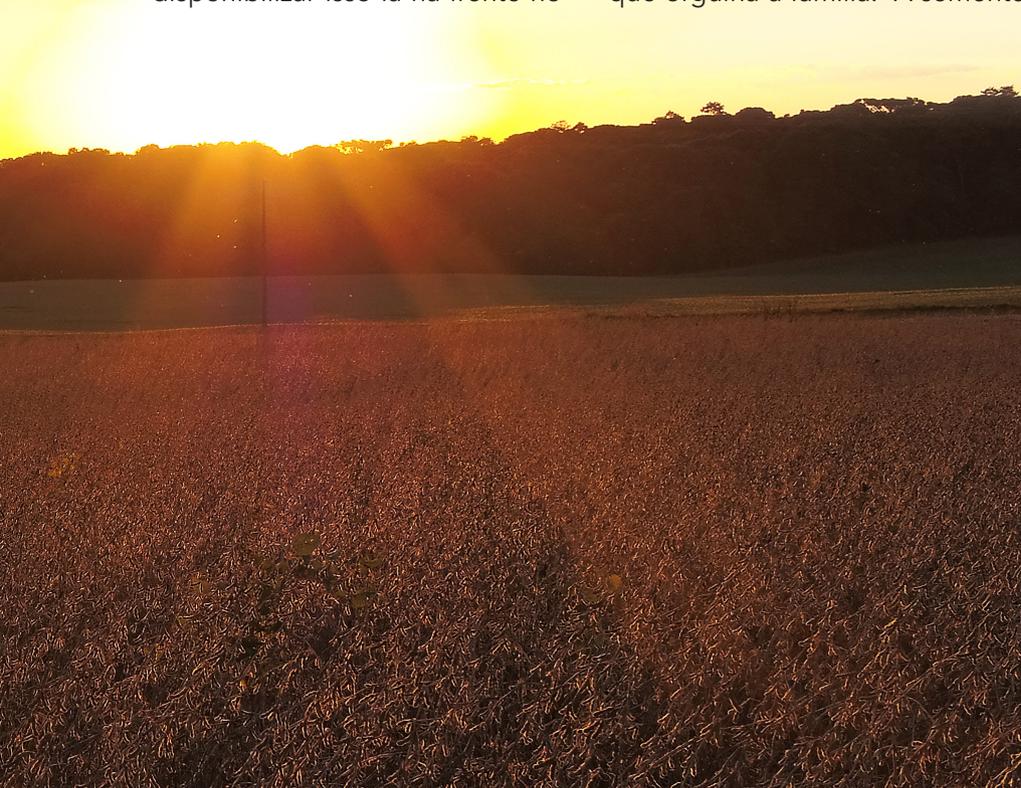
'Seo' Juraci Machado de Souza com os filhos Fabiano e Rafael. São produtores de sementes de qualidade e com produtividade para semear o campo de vários agricultores na produção de alimentos

vamente", explica Rafael.

A família acredita na força da união e sabe que quando muitas mãos se unem, tornam-se uma só, potencializando o poder de construir e transformar. Produzir sementes é uma nobre missão que orgulha a família. "A semente

que produzimos será multiplicada nos campos de diversos cooperados. Não existem palavras para definir o sentimento bom que isso representa. Produzimos a semente que queremos em nossa lavoura, um produto de alta qualidade", se emociona Rafael ao falar do trabalho realizado em família.

Conforme o engenheiro agrônomo da Coamo em Mangueirinha, Wagner Locateli, os cooperados da Coamo são conscientes e extremamente técnicos. "Eles seguem exatamente o que é recomendado pelo departamento Técnico. Adotam as boas práticas no campo para ter semente de qualidade na colheita. Sem contar, o cuidado intensivo que se tem no decorrer da safra, pensando no manejo de pragas e doenças, e na colheita para entregar com qualidade", revela o técnico da Coamo. Ele explica que Mangueirinha tem o ambiente ideal para a produção de sementes, devido à altitude, onde os dias são quentes e as noites amenas.



COOPERADOS SÃO CONSCIENTES DA RESPONSABILIDADE QUE CARREGAM NAS MÃOS. ETAPAS DA PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS COMO SÃO DE QUALIDADE

GRÃO QUE GERA RIQUEZA

Além dos cooperados Coamo produtores de sementes, os outros associados que adquirem o material também precisam se preocupar com a tecnologia e rigor técnico para produzir alimentos, uma vez que a sua produção será a matéria-prima para a industrialização dos alimentos, traduzindo a força da cooperação dos mais de 28 mil associados, e que no final chegará à mesa de milhares de famílias.

Ciente dessa responsabilidade, o cooperado Leandro Milanez, de Candói (Centro-Sul do Paraná) é um dos milhares de produtores atuantes e que sempre busca novas tecnologias para inovar no campo. "É preciso ir atrás do melhoramento da lavoura, buscando produtos de qualidade. Para isso contamos com o apoio da cooperativa."

Essa fome pelo conhecimento, Leandro herdou do pai 'seó' José Milanez, que sempre primou pela produção de qualidade. "Meu pai sempre produziu seguindo as melhores recomendações técnicas. É busca pelo lucro sem agredir ao meio ambien-



Assistência Técnica da Coamo presta serviço visando produção sustentável e rentável. Cooperado Leandro Milanez com o engenheiro agrônomo Marcelo Johnny Ballão da Silva

te e para isso, é preciso entender bem do assunto. Ele [pai] e meu tio implantaram a rotação de culturas, buscavam harmonizar o sistema, com boa adubação, sem deixar de proteger as nascentes de rios, respeitando a distância entre as lavouras e o banhado."

Como reflexo do legado que o pai deixou, o cooperado tem a certeza de que está fazendo as escolhas certas. "Penso no futuro dos meus filhos, para que eles herdem uma área de qualidade e aprendam desde cedo a fazer o certo. Quero que eles sintam



Ciente dessa responsabilidade, o cooperado Leandro Milanez, de Candói (PR) é um dos milhares de produtores atuantes e que sempre busca novas tecnologias para inovar no campo



orgulho de produzir alimentos”, comenta.

Leandro Milanez destaca a responsabilidade, pois os produtos que saem da sua lavoura chegarão à mesa de milhares de famílias. “A agricultura é a base do nosso país. Dependemos disso para garantir as gerações futuras. Por isso, nós agricultores temos que participar de reuniões, palestras e dias de campo para manter-nos informados e preparados para produzir bem e com qualidade.”

Na opinião do engenheiro agrônomo Marcelo Johnny Ballão da Silva, da Coamo em Cândói, a responsabilidade de todos é grande. “Precisamos sempre trazer novas tecnologias, estarmos comprometidos com o cooperado, envolvidos desde o planejamento, passando pelo plantio e desenvolvimento da lavoura até a colheita.”

Ele explica que um plantio bem feito precisa ter adubação de qualidade e escolha da variedade certa. “Depois, vêm os tratos culturais para melhorar a qualidade do grão. É um trabalho diretamente ligado ao cooperado, levando informação e recomendando o que é melhor para a propriedade de cada um.”

Segundo o agrônomo, a Coamo tem as melhores parceiras, que oferecem os melhores produtos e, isso, gera confiança à recomendação técnica. “A somatória da assistência técnica, o trabalho realizado pelos cooperados, à boa administração da Coamo e o preparo dos funcionários, garantem o aumento de produtividade e renda, de forma sustentável.”

PRODUTOR COM ORGULHO



Para Marcio Juscelino Hammel, de Pinhão (PR), saber que sua lavoura será industrializada e chegará à mesa de milhares de famílias também aumenta o compromisso para uma boa produção

O orgulho de ser produtor de alimentos é compartilhando também pelo associado Marcio Juscelino Hammel, de Pinhão (Centro-Sul do Paraná). “Realizamos um trabalho importante, que precisa ter boas práticas, fundamentais para manter a qualidade dos Alimentos Coamo. Por isso, faço a adubação corretamente, um bom manejo e uso sementes Coamo. Faço de tudo para

manter a sanidade da minha lavoura e ter o melhor resultado no final.”

Para Hammel, saber que sua lavoura será industrializada e chegará à mesa de milhares de famílias também aumenta o compromisso para uma boa produção. “Orgulha-nos ver que o produto que está sendo processado no parque industrial da nossa cooperativa tem qualidade. Meu pai

COOPERADOS CONTAM COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA DO PLANTIO À COLHEITA E RECEBEM INSUMOS DE ALTA TECNOLOGIA. RESULTADO É UMA PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL

foi pioneiro da Coamo na região e me passou a missão de produzir alimentos. Ensinou-me a produzir com sustentabilidade, por meio de práticas que respeitam o meio ambiente”, recorda.

O cooperado revela que o segredo para realizar um bom trabalho é manter-se atualizado. “Participo de todos os eventos técnicos da Coamo. Nesse segmento sempre tem novidades, e a nossa cooperativa testa todas as tecnologias antes de repassar, o que nos dá segurança para trabalhar. Com a assistência técnica oferecida pela Coamo, temos firmeza para atuar, produzir com lucro e, sobretudo, com qualidade.”

Giliandro Bavarescol, engenheiro agrônomo da Coamo em Pinhão, diz que o foco da assistência técnica é levar as novas tecnologias para que o produto do cooperado tenha valor agregado. “Se o manejo for bem feito, serão entregues produtos de qualidade. Tudo começa no campo. Para isso, a nossa equipe passa por constante atualização. Sem contar o apoio que temos da Fazenda Experimental, nosso laboratório de pesquisa a céu aberto.”

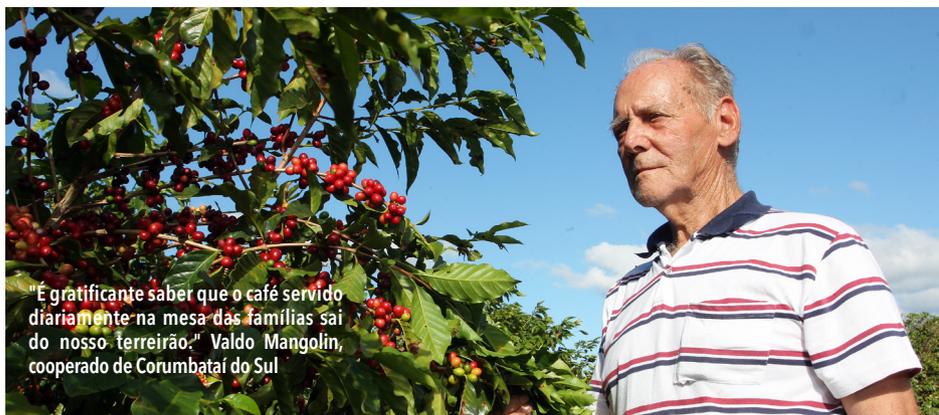


Produção na propriedade de Hammel é realizada em harmonia com o meio ambiente e conta com utilização de práticas e sistemas que aprimoram o trabalho na busca por mais produtividade aliada a qualidade. Engenheiro agrônomo Giliandro Bavarescol, acompanha desde o plantio até a colheita

SABOR BRASILEIRO NO CAMPO DOS COOPERADOS

De fala mansa e olhar firme, o sorriso nos lábios sai facilmente quando Valdo Mangolin, cooperado de Corumbataí do Sul (Centro-Oeste do Paraná), começa a falar de café. “É uma tradição da família e gosto muito do café. Não tem lavoura melhor”, comenta. A tradição em produzir a bebida começou em 1969, quando ele ganhou a área do pai.

‘Seo’ Valdo sabe da responsabilidade que tem nas mãos e, por isso, ado-



“É gratificante saber que o café servido diariamente na mesa das famílias sai do nosso terreirão.” Valdo Mangolin, cooperado de Corumbataí do Sul



ta modernas tecnologias para formação de um grão de qualidade. "É gratificante saber que o café servido diariamente na mesa das famílias sai do nosso

terreirão. Isso nos motiva a continuar com a atividade e aumenta minha dedicação na hora de cultivar", afirma.

LUCRO NO BOLSO E ALIMENTO NA MESA



Pedro Antonio Salido, de Ivaiporã (PR):
"Produzir alimentos que além de tudo vão para a indústria é nossa missão."

Considerado fundamental para o sistema de produção, o trigo favorece diretamente as culturas subsequentes. Uma combinação que aliada à boa produtividade, quando ocorre, só traz vantagens para o triticultor. Isso porque, além de ajudar a equilibrar o solo, a cultura ainda rende um bom lucro para o bolso do produtor. Porém, mais do que isso, a Coamo busca agregar mais valor a produção dos cooperados, enchendo ainda mais a carteira do produtor rural, por meio da industrialização do cereal no moderno Moinho de Trigo da cooperativa.

Pedro Antonio Salido, cooperado em Ivaiporã (Centro-Norte do Paraná) diz que esse é o caminho para o agricultor ser ainda mais valorizado. Ele é triticultor tradicional, aposta na cultura todo ano e fica ainda mais satisfeito com o resultado da industrialização. "Produzir alimentos que além de tudo vão para a indústria é nossa missão. Quando vejo nas gôndolas dos mercados a farinha de trigo Coamo e os demais produtos, minha alegria só aumenta. É a sensação de dever cumprido."

LABORATÓRIO A CÉU ABERTO

Imagine um laboratório, local de experimentos e pesquisas, onde cientistas trabalham arduamente para trazer inovação e desenvolvimento tecnológico à população. Agora, imagine transportar essa realidade para a agricultura, onde a missão é produzir alimentos. Com esse objetivo a Fazenda Experimental da Coamo iniciou atividades em 1975.

Ao todo, são mais de 100 experimentos com inovações para melhorar a qualidade da produção no campo, mantendo os cooperados atualizados. "Nosso desafio é



Vista parcial da Fazenda Experimental Coamo e do Moinho de Trigo no Parque Industrial, em Campo Mourão (PR)

PRODUÇÃO É TRANSFORMADA EM ALIMENTOS EM MODERNO PARQUE INDUSTRIAL, QUE CONTA COM TECNOLOGIA DE PONTA ATÉ O PRODUTO FINAL

levar informações e conhecimento que gerem resultados na propriedade dos associados da Coamo. Além de repassar o resultado dessas pesquisas aos agrônomos de toda a área de ação. Para isso, realizamos duas vezes ao ano, no verão e no inverno, encontros técnicos voltados ao cooperado. Ele tem a oportunidade ímpar de ter contato com pesquisadores dos principais institutos do país”, revela o superintendente técnico da Coamo, Aquiles de Oliveira Dias.



Diretoria da Coamo incentiva e participa dos encontros de cooperados na Fazenda Experimental

GRÃO QUE VIRA OURO

A estrutura organizacional da Coamo busca o aumento de produtividade e renda do quadro social, e beneficia diretamente mais de 100 mil pessoas. Com essa visão, o idealizador e presidente da cooperativa José Aroldo Gallassini, destaca que a melhor alternativa é a industrialização que amplia a renda dos cooperados e gera mais qualidade de vida no campo, além de garantir divisas para o país. “Com este trabalho, estamos colocando alimentos de alta qualidade na mesa de milha-

res de consumidores do Brasil e do exterior. Estamos investindo, pois a demanda por nossos alimentos ainda é grande na região em que atuamos”, afirma.

Gallassini reforça que todo esse trabalho sempre fez parte da Coamo, em uma busca constante de evolução comercial e técnica, e os associados são conscientes dessa necessidade. “Em nossos eventos técnicos e reuniões de campo sempre orientamos os associados que a matéria-prima gerada no campo só agregará valor se for produzida dentro dos padrões de qualidade e sustentabilidade. Produzir alimentos é uma grande responsabilidade, por isso, cumprimos essa tarefa com muita

seriedade e comprometimento. Essa postura o nosso quadro social adota há vários anos”, registra Gallassini.

Ele complementa que a decisão da diretoria da Coamo em ter um selo em todos os produtos da linha alimentícia indicando que se trata de uma produção de cooperativa, visa reforçar os ideais cooperativistas. “Não podemos deixar de falar em cooperativismo. Precisamos mostrar para todos que o trabalho dos nossos cooperados têm qualidade, origem e gera renda que sustenta não apenas eles [cooperados], sobretudo, fortalece as cidades e regiões onde o cooperativismo se faz presente.”





"Não podemos deixar de falar em cooperativismo. Precisamos mostrar para todos que o trabalho dos nossos cooperados têm qualidade, origem e gera renda que sustenta não apenas eles [cooperados], sobretudo, fortalece as cidades e regiões onde o cooperativismo se faz presente." José Aroldo Gallassini

LINHA DO TEMPO

O processo de industrialização na Coamo começou em 1975 com a implantação do moinho de trigo e seis anos mais tarde, em 1981, entrou em funcionamento a primeira indústria de esmagamento de óleo de soja.

Atualmente, o parque Industrial da Coamo é composto por duas indústrias de esma-

gamento de soja, cujas capacidades de produção somadas é de 5 mil toneladas/dia; uma refinaria de óleo de soja com capacidade de 660 toneladas/dia; uma fábrica de gordura hidrogenada com capacidade de 200 toneladas/dia; uma indústria de margarina com capacidade para 180 toneladas/dia; uma fiação de algodão com capacidade para 20 toneladas de fio/dia; uma torrefação e moagem de café com

capacidade para 15 toneladas/dia e dois moinhos de trigo com capacidade para 700 toneladas/dia.

Com foco de expansão no Mato Grosso do Sul, a Coamo está construindo uma nova indústria de processamento de soja para 3.000 toneladas de soja/dia, produção de farelo e óleo, e uma refinaria para 720 toneladas/dia de óleo de soja refinado.

AGREGANDO VALOR

Com a matéria-prima pronta e entregue na cooperativa, chega o momento de industrializar a produção para agregar valor ao que vem do campo dos mais de 28 mil associados. O superintendente Industrial Divaldo Correa, esclarece que assim como ocorre desde a semeadura e multiplicação das sementes, o rigor com os processos é fundamental nessa etapa. "O objetivo do cooperativismo é valorizar a produção e incrementar a renda do homem do campo. Então, na década de 1970, a Coamo percebeu que o caminho era a industrialização."

Correa garante que no Parque Industrial da cooperativa utilizam-se as boas práticas de fa-



"Objetivo do cooperativismo é valorizar a produção e incrementar a renda do homem do campo." Divaldo Correa, superintendente Industrial da Coamo

FORÇA DA COOPERAÇÃO ENTRE DIRETORIA, COOPERADOS E FUNCIONÁRIOS, COMPÕE O TRIPÉ QUE TORNA A COAMO A MAIOR COOPERATIVA DA AMÉRICA LATINA

bricação para dar continuidade ao processo de qualidade que começou lá na roça. "O grão entregue na cooperativa deve atender a mesma padronização do grão de exportação. Todos os produtos da nossa linha alimentícia carregam os selos e certificações que atestam essa qualidade. Tudo para agregar valor ao produto do cooperado e atender um mercado exigente", ressalta.

Na vanguarda no que tange à tecnologia industrial, o superintendente acrescenta que é preciso manter-se constantemente atualizado. "Temos tecnologia de ponta para que os produtos dos cooperados sejam competitivos."

Assim, por meio de diversas certificações e sistemas implementados, é possível assegurar que os alimentos produzidos pela Coamo, têm origem. "Com base em sua visão e valores, a Coamo tem desenvolvido vários processos operacionais e industriais que tem permeado em várias certificações, tais como: FSSC 22000 (Food Safety System Certification); GMP+B2 (Feed Safety Assurance - Holanda); GMP+B3 Internacional; PQC - Programa de Qualidade do Café da ABIC - Associação Brasileira da Indústria de Café na Torrefação de Café; e pela Kosher, que atestam que os alimentos foram produzidos dentro dos requisitos exigidos de qualidade", observa Divaldo Correa.

DESENVOLVIMENTO DE ALIMENTOS



Laboratório de análise de qualidade dos Alimentos Coamo

O gerente de Pesquisa e Desenvolvimento da Coamo, Luis Alessandro Volpato Mereles acrescenta que o fato da matéria-prima dos Alimentos Coamo ter origem conhecida e padronizada, é um diferencial. "Quando vamos desenvolver um novo produto na cadeia do trigo, por exemplo, seja uma farinha ou pré-mistura, se temos a garantia de que esse cereal entra na cooperativa com o mesmo nível de qualidade, temos segurança no desenvolvimento, o que leva a um produto final robusto e seguro."

Mereles explica que essa padronização traz tranquilidade ao consumidor. "Se tivéssemos matéria-prima de diversos locais, certamente viriam com diferentes condições e especificações, trazendo incertezas ao processo. Portanto, a matéria-prima que vem dos campos dos cooperados da Coamo, traz a segurança de um planejamento adequado, para desenvolver o produto final que será levado até a mesa do consumidor", garante.



Luis Alessandro Volpato Mereles, gerente de Pesquisa e Desenvolvimento da Coamo



Arlei do Nascimento, encarregado do departamento de Refinaria de Óleo em Campo Mourão

ORGULHO DE QUEM TRABALHA

Todo o processo industrial, assim como no campo, exige empenho e dedicação dos funcionários da Coamo. É uma engrenagem que depende de várias peças para se manter funcionando. Assim, o orgulho dos cooperados é compartilhado também pelos colaboradores, como é o caso do encarregado do departamento de Refinaria de Óleo, Arlei do Nascimento. "A Coamo faz parte da minha vida há 40 anos, pois sou a segunda geração da minha família atuando aqui. Meu pai foi funcionário e deixou as portas abertas para mim. Sou apaixonado por entregar produtos de qualidade com a certeza de que estamos sempre buscando a melhoria contínua dos processos."

Arlei afirma que também aprende muito com o cooperativismo. "É essa força que fortalece nosso país, pois os nossos valores estão focados em pessoas e na busca do bem comum. Quando falo em cooperativa penso em valores e princípios, como a honestidade. Por isso, não tenho dúvidas de que o selo de cooperativa que agora está nas embalagens dos Alimentos Coamo, representa a mais pura realidade."

RESPONSABILIDADE NA ENTREGA



Airton Galinari, superintendência de Operações e Logística: "O trabalho que começou lá no campo só encerra quando o consumidor dos Alimentos Coamo recebe o produto ou o encontra em perfeitas condições nas prateleiras dos supermercados."

Quando os Alimentos Coamo já estão envasados chega o momento de organizar e separar as entregas para que cheguem até as gôndolas dos mercados, indústrias transformadoras, panificadoras e mercearias, com toda a segurança. Para isso, existe uma área que trabalha duro nessa etapa e garante que toda a força da cooperação continue: a superintendência de Operações e Logística. Conforme o superintendente da área, Airton Galinari, o trabalho que começou lá no campo só encerra quando o consumidor dos Alimentos Coamo recebe o produto ou o encontra em perfeitas condições nas prateleiras dos supermercados. "Na cadeia logística nosso cuidado está na armazenagem em nosso centro de distribuição para que não ocorra nenhum dano físico ou contaminação."

Portanto, todos os pontos são rigorosamente checados. "Em nosso centro de distribuição existe uma rotina de limpeza e inspeção, critérios para o manuseio dos alimentos na hora de fazer a carga do caminhão. Todos os caminhões passam por inspeção prévia que garante a higienização, bem como, existe um cuidado para que na hora do transporte desses alimentos, as embalagens não sofram danos", atesta Galinari.



Selo de cooperativismo também compõe plotagem da frota de caminhões

CONSUMIDORES QUE CONHECEM A ORIGEM DOS ALIMENTOS COAMO VALORIZAM O FATO DE SE TRATAR DE UM PRODUTO DE COOPERATIVA

QUEM COMPRA, QUER MAIS

De acordo com o gerente Comercial dos Alimentos Coamo, Domingos Marzulli, os Alimentos Coamo têm alto giro nos pontos de venda. O diferencial está na origem. “Temos uma vantagem competitiva positiva. Isso leva ao comprador das redes e distribuidores, sentir segurança no que está comprando e repassar ao consumidor também essa garantia de origem. Recebemos esse retorno e agradecimento por parte de nossos clientes e, principalmente, a recompra. São poucas empresas que podem falar isso e comprovar, e nós somos uma delas.”

Quem vive na prática essa realidade é Beto Allmayer, dono da rede de supermercados Allmayer, na região de Toledo (Oeste do Paraná). “Os produtos de cooperativas têm tido um alto crescimento nos últimos anos e a Coamo tem se destacado. Eu faço pedido de Alimentos Coamo todo mês e se não tiver na gôndola, o consumidor já pede. Acredito que existe uma consciência por parte do consumidor em valorizar aquilo que vem do campo e da nossa região. Estou muito contente com essa parceria.”

Reinaldo Correa Sardinha, é representante dos Alimentos Coamo há 15 anos. Um trabalho que o enche de orgulho. “É satis-



Beto Allmayer, supermercadista em Toledo, e Reinaldo Correa Sardinha, representante dos Alimentos Coamo

fatório fazer parte de uma cooperativa, que reconhece e dá valor ao que vem do campo e ajuda os cooperados e suas famílias a crescer e desenvolver-se. Sem contar, que estou vendendo um produto de primeira qualidade.”

Segundo Sardinha, clientes e consumidores sabem que é um produto que vem do campo e podem confiar. “Em nossa região, os Alimentos Coamo estão consolidados e quando são lançados novos produtos, a aceitação é sempre positiva”, comemora.

Consumidor dos Alimentos Coamo há anos, José Carlos Romagnole, de Campo Mourão (Centro-Oeste do Paraná) destaca a tranquilidade que tem ao adquirir os produtos. “Eu confio na idoneidade da Coamo, pois tudo que está escrito na embalagem é verdadeiro. Inclusive, eu já indiquei os Alimentos Coamo para vários amigos que agora são consumidores.”

Outra consumidora de Campo Mourão é Maria Barbosa. Ela não abre mão de ter no seu carrinho os Alimentos Coamo e valoriza os produtos que são fruto da sua terra. “Eu amo os Alimentos Coamo. Sei que vem da cooperativa da nossa cidade. Precisamos valorizar aquilo que é daqui, sem contar que é a melhor opção. Eu não fico sem.”

Rosana dos Santos Castro, funcionária da Coamo, se sente orgulhosa por fazer parte



Domingos Marzulli, gerente Comercial dos Alimentos Coamo



Consumidor José Carlos Romagnole com a funcionária da Coamo Rosana dos Santos Castro e a consumidora Maria Barbosa

de uma cooperativa que valoriza seus associados e colaboradores. “Tenho orgulho de dizer que trabalho aqui. Sou responsável por

organizar os alimentos no ponto de venda e oferecer os produtos para degustação. Por meio do contato direto com as pessoas

percebo a força que o cooperativismo tem. Quem compra qualquer um dos nossos produtos, se torna consumidor.”

CONFIANÇA DE QUEM É COOPERADO E SUPERMERCADISTA

Álvaro Machado da Luz é cooperado da Coamo e diretor Comercial da rede Paraná Supermercados, com sete lojas em Campo Mourão, Cianorte, Ivaiporã e Goioerê, municípios da região Centro-Oeste e Centro-Norte do Paraná. Ele participa da produção da matéria-prima dos Alimentos Coamo e depois da comercialização dos produtos da cooperativa que ele também é dono. “É um prazer ver o produto sendo plantado, colher e depois ver sendo comercializado dentro da nossa empresa.”

Neto de fundador da Coamo e cooperado há mais de 25 anos, Álvaro carrega a essência do cooperativismo no sangue. Uma filosofia que, segundo ele, traz orgulho para toda a sua família. “A Coamo tem princípios e trabalha com muita honestidade. Temos



Álvaro Machado da Luz, é cooperado da Coamo e diretor comercial da rede Paraná Supermercados

assistência técnica desde o início e trabalhamos com sementes de alta qualidade. Todos os processos são realizados com seriedade e isso nos motiva e nos orgulha sempre”, explica.

Diante de todo esse trabalho, o empresário rural e supermercadista, acredita que a iniciativa de utilizar o Selo de Cooperativa nos alimentos, vem para somar. “O consumidor tem

a certeza de que está comprando um produto de cooperativa, onde existem padrões rigorosos em todas as etapas da produção. Existe uma história nos Alimentos Coamo e todos precisam saber.”

Álvaro revela que o giro dos Alimentos Coamo é alto nas gôndolas. “Vendem muito, a Coamo é um dos nossos principais fornecedores e nós somos um dos principais clientes da cooperativa.”

SELO QUE IDENTIFICA OS ALIMENTOS COAMO COMO PRODUTOS DE COOPERATIVA, ESTÁ ALINHADO AOS IDEIAS COOPERATIVISTAS, VALORIZANDO O QUE É DO CAMPO

PROPRAGANDO A QUALIDADE

Com a finalização dos processos de produção, industrialização e logística chega o momento de comercializar e divulgar os Alimentos Coamo. E nada mais importante para o consumidor do que saber quem está por trás da produção. "Objetivando valorizar o consumidor a Coamo criou o selo de cooperativa identificando que quem produz é uma cooperativa composta por mais de 28 mil agricultores, comprometidos com as exigências dos clientes e consumidores. O selo retrata o compromisso da Coamo", explica o superintendente Comercial da Coamo, Alcir José Goldoni, responsável pelo desenvolvimento do novo selo.

Goldoni afirma que essa divulgação voltada a demonstrar a origem dos Alimentos Coamo objetiva reforçar a confiança que o consumidor pode ter nos alimentos das marcas Coamo, Primê, Anniela e Sollus. "Estamos sintonizados com as tendências dos consumidores, que desejam estar muito bem informados sobre a origem e o processo industrial dos alimentos que estão consumindo. Com o processo de qualidade que começa na escolha da semente que será plantada nos campos dos donos da cooperativa, nas boas práticas de produção e nos programas de certificações, até o momento da entrega dos alimentos, nos permite afirmar que estamos comprometidos em oferecer um alimento seguro - qualidade e sabor com economia - aos consumidores. Assim, com essa rastreabilidade, os Alimentos Coamo são diferenciados e suas marcas estão sendo reconhecidas como marcas de confiança do consumidor."



Superintendente comercial, Alcir José Goldoni: "divulgação voltada a demonstrar a origem dos Alimentos Coamo objetiva reforçar a confiança que o consumidor pode ter nos alimentos das marcas Coamo, Primê, Anniela e Sollus."



José Roberto Ricken, presidente do Sistema Ocepar

FORTALECENDO A MARCA

Uma das propostas apresentadas nos Encontros de Núcleos do Sistema Ocepar foi uma pesquisa de opinião, coordenada pela Comunicação Social, como ação do pilar Mercado do PRC 100 (Plano Estratégico Paraná Cooperativo). O levantamento de dados foi encomendado pelo Sistema Ocepar e realizado pelo Instituto Datacen-

so. O objetivo foi saber como está a imagem e o posicionamento do cooperativismo e de suas marcas junto aos paranaenses.

Segundo José Roberto Ricken, presidente do Sistema Ocepar, "esse levantamento de dados mostra que houve um avanço em relação ao conhecimento da população sobre o cooperativismo e suas marcas. Mas, evidencia que ações de marketing e uma comunicação mais assertiva ainda são necessárias para que o consumidor possa cada vez mais identificar os produtos



cooperativos e saber que, ao optar por eles, está também contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico de milhares de paranaenses.”

Dessa forma, Ricken acredita que a iniciativa da Coamo de ter um selo indicativo de que se trata de um produto de cooperativa está alinhada com



Blairo Maggi, ministro da Agricultura

UNIÃO FAZ A FORÇA

Para o ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) Blairo Maggi, a Coamo é um exemplo de cooperativismo. “É a maior cooperativa da América do Sul, tem uma diversidade muito gran-



Márcio Lopes de Freitas, presidente da OCB

#SOMOSCOOP

O SomosCoop é um movimento que levanta a bandeira do cooperativismo no Brasil. Uma ação encabeçada pela Organização das Cooperativas do Brasil (OCB), que foi abraçada por todos sindicatos

o objetivo do Sistema Ocepar. “A Coamo teve uma iniciativa muito positiva para fortalecer suas marcas da linha alimentícia. É um exemplo de ação que vem para coroar o trabalho e esforço de todos os seus cooperados, que podem se orgulhar por produzirem alimentos”, considera.

de de produtos e desenvolve uma série de coisas, que vai da fazenda dos produtores até as prateleiras dos supermercados e às nossas mesas, com vários produtos, como margarina, café e tantos outros, o que não deve ser uma tarefa muito fácil de administrar, já que mercado e varejo são complicados. É muito mais complicado do que vender milhares de toneladas de soja e milho, e assim por diante”, compara.

Na análise de Maggi, a iniciativa da Coamo em imprimir o Selo de Cooperativa nos seus alimentos acabados é positiva. “Sem dúvida é importante valorizar o produto que vem da nossa terra. O selo de origem de cooperativas vai marcando um terreno onde às vezes você não é conhecido. Nós, olhando o produto Coamo sabemos que é de cooperativa, mas a dona de casa, que encontra esses alimentos na gôndola do supermercado em São Paulo, por exemplo, pode não ter a menor noção do que significa a Coamo, acha que é uma marca, e fazer esta explicação sempre é bom.”

e organizações de cooperativas dos Estados brasileiros. A campanha destaca que é possível transformar o mundo em um lugar mais justo, feliz, equilibrado e com melhores oportunidades para todos.

A OCB é presidida pelo cooperativista Márcio Lopes de Freitas, que acredita que iniciativas como a da Coamo, de divulgar a origem da linha alimentícia, devem ser seguidas e estão alinhadas ao movimento SomosCoop. “Fico feliz em ver a Coamo engajada nesse projeto que resgata a dignidade de ser cooperativista. Essa é a nossa diferença, ninguém tem a rastreabilidade que a cooperativa tem de fornecer a tecnologia, a informação, o insumo, o recurso financeiro para o cooperado produzir e industrializar o alimento entregue ao consumidor.” Ele lembra que por traz da produção cooperativista também existe o aspecto social. “A cooperativa gera uma capacidade de distribuição de renda muito grande”, considera.▲▲