

Indústria

Com um século de resistência, fábrica de São Sebastião do Caí busca se reerguer

Indústria de conservas se mantém no Vale do Caí mesmo após várias enchentes no último ano

Eduardo Torres

Reerguer-se é algo que os 116 anos de história da Oderich, pioneira na produção de conservas em São Sebastião do Caí, e tendo o Rio Caí como um vizinho próximo, já ensinaram. Agora, porém, como conta o responsável pelo marketing da empresa, Thomas Oderich, foi a maior catástrofe já enfrentada, e pode obrigar, por exemplo, a um investimento talvez inédito no Estado, mas fundamental para não abandonar a região onde se originou a empresa.

É avaliada a possibilidade de se construir um imenso muro para cercar a sede. Seriam 40 mil metros quadrados de estrutura equipada com um sistema de comportas, a exemplo do que fizeram algumas empresas de Blumenau, em Santa Catarina, após cheias devastadoras naquela região. Internamente, ações como a elevação de maquinário, geradores, painéis elétricos e estruturas mais delicadas estão sendo feitas, com a ampliação do segundo piso da empresa. Parte da produção pode, inclusive, ser transferida para a unidade da Oderich em



Retomada a pleno da fábrica da Oderich é fundamental para a reativação da economia da região

Pelotas.

São Sebastião do Caí teve 80% da cidade tomada pela água. Conforme levantamento da Unisinos, a perda estimada na economia da cidade foi de 16,5%, entre maio e julho. Na fábrica da Oderich, na área central da cidade, a água atingiu quatro metros de altura no parque fabril. Agora, três meses depois, ainda não foi possível

retomar a operação a pleno, nem aferir o prejuízo completo. Em novembro, durante outra cheia, a perda foi calculada em R\$ 40 milhões.

Acreditava-se que a cheia do Rio Caí, ocorrida em 2007, não poderia ser superada. Naquela ocasião, também com a sede tomada pela água, a indústria adquiriu uma área no bairro Vila Rica, onde hoje

está a estrutura administrativa e comercial, além do Centro de Distribuição Central. É em uma parte mais alta da cidade e, ainda assim, a água chegou a 1,5 metro de altura. O centro de distribuição, porém, fica mais elevado e não foi atingido. Segundo a direção da Oderich, uma ampliação já era prevista antes das cheias.

De acordo com Thomas

Oderich, o esforço para a retomada da produção incluí a reativação de toda a cadeia produtiva. O principal fornecedor de vinagre, fundamental para as conservas, por exemplo, é do Vale do Taquari, e teve a produção interrompida. Outro fornecedor, de caixas de papelão, foi obrigado a fechar a fábrica em Canoas e se instalar em Santa Catarina. E há problemas também na confecção de embalagens metálicas e em sachês, pelas perdas de alguns produtos em estoque.

“Ainda estamos com ruptura no fornecimento de vários produtos ao mercado. Outros tínhamos em estoque, mas iremos retomar”, assegura Thomas Oderich.

A recuperação de empresas como a Oderich é fundamental para a economia da região. Para que se tenha uma ideia da sua importância, por exemplo, para São Sebastião do Caí, as exportações de carnes e miudezas em conserva, produzidas lá, respondem por mais de 92% do comércio exterior do município. No primeiro semestre de 2024, São Sebastião do Caí foi o 42º maior exportador gaúcho, com US\$ 29,7 milhões negociados - redução de 16,4% em relação ao mesmo período de 2023.

Em todo o Estado, até julho, as exportações tiveram redução de 7,5% em relação ao mesmo período do ano passado.

Vale do Caí e Serra sediam fábricas de doces, geleias e chocolates

Os doces da Bom Princípio Alimentos têm ganhado o Brasil e o mundo com a participação cada vez mais frequente em feiras do setor. Uma estratégia, também, para garantir a expansão da marca. Pode parecer contraditório, mas o que a Bom Princípio Alimentos tem levado a todos os cantos é justamente a tradição da produção de doces do Vale do Caí.

Não se trata de uma indústria com um século de história, mas, como garante o gerente de Marketing da Bom Princípio Alimentos, Marcelo Altenhofen, o relacionamento com os produtores rurais da região, fornecedores para a produção, segue muito próximo e

exclusivo. “Muitas vezes ainda recebemos goiabas, por exemplo, entregues de trator aqui na fábrica. São frutas produzidas no Vale do Caí e na Serra. Ao todo, mantemos uma relação muito próxima com 500 famílias produtoras, e muitas delas têm a Bom Princípio como única cliente”, explica.

Por isso, a preocupação com os efeitos extremos do clima no agro gaúcho tem mobilizado a empresa. A Bom Princípio garante assessoramento aos produtores em relação às melhores técnicas de manejo de pomares, por exemplo.

Hoje experimentando um crescimento médio de 25% ao ano, com faturamento previsto

de R\$ 200 milhões para 2024, a Bom Princípio emprega 290 funcionários diretos. E tudo iniciou em 1996, em uma mesa, em Bom Princípio. A tábua era a forma de medir a produção de uma receita alemã de chimia de uva.

A mudança, e o crescimento exponencial, começou em 2009, quando instalou-se em Tupandi. Hoje, a produção está concentrada em 15 mil m². Em 2023, investe R\$ 15 milhões para a expansão de mais 5 mil m² na fábrica e em um centro de distribuição em Sapucaia do Sul, na Região Metropolitana.

Em Tupandi, são quatro unidades produtivas. Uma dedicada às frutas, com a

confecção de geleias, chimias e pastas, outra às conservas, a terceira aos produtos à base de leite, e a quarta, aos chocolates. Esta última é que tem garantido, inclusive, boa parte da expansão no Brasil, com a venda de recheios para o setor de padarias e confeitarias.

“Hoje produzimos em torno de 1 tonelada de produtos por mês, mas a nossa capacidade é o dobro disso, porque estamos vendo o mercado sempre cinco anos na frente”, aponta Marcelo Altenhofen.

É também a tradição que garante o prestígio aos chocolates produzidos em Gramado, na região das Hortênsias. E disso, como garante a

Florestal, produtora de doces que adquiriu as marcas Planalto e Caracol Chocolates - duas das mais tradicionais marcas artesanais -, não abre mão.

O chocolate produzido artesanalmente em Gramado tem identificação geográfica reconhecida e, desde 2023, oito marcas locais já foram certificadas com o selo. Desde então, há aumento nas vendas.

Pensando neste aquecimento do mercado, os planos de investimento da Florestal incluem a ampliação da loja-boutique da Caracol, que passará a contar com três pisos. No primeiro, uma loja renovada, no segundo, um restaurante e, no terceiro, um pub roof top.