



8º PRÊMIO VENCEDORES DO
AGRONEGÓCIO



4º prêmio
Elas no Agro RS



Categoria
Dentro da Porteira

Área de produção e geração de valor
da propriedade rural: produção,
plantio, manejo, colheita e serviços



FEDERASUL

Filiada à CACB

INTEGRAÇÃO
PERTENCIMENTO
SIMPLICIDADE
PROPÓSITO



Cooperativa Languiru

Teutônia

Histórico

A Cooperativa Languiru iniciou em 1955, recebendo a produção de leite e fornecendo gêneros de primeira necessidade e insumos agrícolas, com um pequeno armazém em Teutônia/RS. Nas décadas seguintes, diversificou. Investiu na produção de carne de suínos e aves. Construiu indústria de laticínios própria, fábrica de rações, frigoríficos de aves e suínos, centros de distribuição, supermercados, lojas agropecuárias, postos de combustível e farmácias, atendendo cerca de 6 mil associados.



Cooperativa Languiru

Teutônia

Case

Leite Languiru Origem: inovação mundial criando novos mercados e agregando valor ao agronegócio

Complemento

www.languiru.com.br/noticias/lancamento-do-ano-languiru-apresenta-o-leite-origem-resgate-do-produto-na-sua-forma-mais-pura

www.languiru.com.br/noticias/promocao-languiru-origem-distribui-mascotes

www.qualidadedoinicioafim.com.br/leite-origem/default.aspx<https://newtrade.com.br/industria/sig-combibloc-investe-r-10-milhoes-em-tecnologia-digital-inedita-no-brasil>

https://drive.google.com/drive/folders/1wx4v3AQYCgVADYZgrEPn_9nfW7pvaDTb?usp=sharing



Cooperativa Languiru

Teutônia

Criatividade

O mercado de leite UHT é considerado uma commodity. Para a grande maioria da população, mesmo que de longe seja uma inverdade, o conceito mais corriqueiro é de que “leite é tudo igual (sic)”. Esse conceito, aliado à agressividade de players sem vínculo com a base produtiva, faz com que o preço desse alimento oscile radicalmente. Entre 2013 e 2017, casos relacionados à operação “Leite Compensado”, divulgados na imprensa, atingiram ainda mais esse produto tão nobre, lançando na vala comum produtos de extrema qualidade juntamente com produtos sem a mesma garantia de qualidade, pelo simples motivo de imaginar-se que não há diferenciação entre marcas e origens do leite encontrado nas gôndolas dos supermercados. Mesmo empresas não envolvidas diretamente na questão, como a Languiru, foram afetadas pelo receio do consumidor. Para a Languiru havia duas possibilidades: entrar na guerra de preços, e tentar desovar um produto nobre em condições equiparadas a produtos ruins; ou repensar a cadeia produtiva de maneira integrada para inovar e atuar com diferenciação em meio a um ambiente comoditizado.



Cooperativa Languiru

Teutônia

Criatividade

A opção foi por sair do “oceano vermelho” (parafrazeando os autores W. Chan Kim e Renée Mauborgne no livro “A estratégia do oceano azul”) e criar um novo espaço de mercado. O primeiro passo foi elaborar um método para atestar a procedência e os atributos de qualidade do leite, foco de atenção do consumidor nesse período. Nesse contexto, a Languiru foi a primeira indústria no mundo a implantar a rastreabilidade do seu produto desde a indústria até o ponto de venda, para cada unidade. Cada embalagem de leite UHT passou a contar com um código único (QR Code) que permite a conferência de quesitos de qualidade, a qualquer tempo, a partir da leitura utilizando um smartphone. Embora a rastreabilidade já tenha experimentos em produtos maiores, não alimentares, ou mesmo na área de alimentos, com rastreabilidade por lotes, o conceito de rastrear individualmente cada litro de leite UHT, e permitir sua conferência pelo consumidor, foi inovador em todo o mundo.



Cooperativa Languiru

Teutônia

Criatividade

Essa tecnologia, após o período de um a dois anos, foi consolidada e permitiu um passo além: estabelecer um grupo de propriedades certificadas com boas práticas e envasar sua produção de forma destacada, rastreando este cluster de propriedades desde a origem. A qualidade exigida por esse produto necessitou também de adaptações no processo logístico e de envase de forma a trazer ao mercado, em agosto de 2019, um produto totalmente novo, e com informações complementares que agregam valor ao mesmo. É passível de conferência visual pelo consumidor, inclusive a rota definida pelo GPS do caminhão-tanque que realizou a coleta de leite em cada dia. A cooperativa lançou o Leite Languiru Origem, diferenciado pela produção e envase em até 24 horas, evidenciando atributos como pureza, frescor e sabor, sem a necessidade de estabilizantes (sais que evitam a precipitação da proteína do leite), e o principal, com cada unidade rastreada e com conferência em tempo real pelo celular, desde o grupo de propriedades que lhe deu origem.



Cooperativa Languiru

Teutônia

Criatividade

O alimento resgata a origem do leite na sua forma mais pura (contém apenas leite na “caixinha”) e, ampliando a tecnologia QR Code na embalagem, permite a rastreabilidade desde a fazenda até os pontos de comercialização, aumentando a garantia de origem e rastreabilidade do produto."



Cooperativa Languiru

Teutônia

Estratégia do negócio /impacto

A estratégia principal do projeto foi agregar valor ao produto – mostrar os diferenciais de um produto específico em meio a uma gama de produtos equivalentes. A missão da cooperativa expressa esse objetivo e este projeto específico, está totalmente alinhado a esse conceito. Mas para a sua consecução, vários subprojetos necessitaram ser desenvolvidos de forma concomitante para que se tivesse êxito. Um programa de boas práticas de produção foi desenvolvido nas propriedades para garantir a qualidade do produto. Neste programa, uma ação específica de certificação chancela por meio de auditorias e acompanhamento constante, as propriedades que alcançam e MANTÊM os níveis de qualidade de manejo exigidos. A tecnologia QR Code, que permite o acompanhamento do processo de qualidade envolvido desde a captação da matéria-prima, passando pela industrialização e comercialização, foi desenvolvida em parceria entre a Languiru e as empresas mundiais SIG Combibloc e Siemens.



Cooperativa Languiru

Teutônia

Estratégia do negócio /impacto

A embalagem de Leite Origem UHT integral de um litro possui código exclusivo, impresso durante a fabricação na indústria, embalagem por embalagem, e que pode ser acessado pelos consumidores. A propósito, caminhões que realizam a coleta também necessitam ser adaptados, de forma a realizar o registro de dados de forma automatizada, na hora da coleta na propriedade. Esses dados fazem parte do conjunto de registros que são disponibilizados em um site específico (www.qualidadedoinicioaofim.com.br) para livre acesso no momento em que cada consumidor realiza a leitura de cada caixa de leite no supermercado. São milhares de códigos e registros realizados por hora. A qualidade final é fruto de todo esse cuidado e se traduz no sabor e aroma do produto. Por meio de convênio com a Tecnovates, laboratório da Universidade do Vale do Taquari (Univates), em Lajeado, testes de qualidade e sensoriais são realizados com o produto. Testes regulares têm posicionado o leite, pelo seu aroma, textura, cor e sabor, como leite totalmente diferenciado dos demais encontrados usualmente no mercado.



Cooperativa Languiru

Teutônia

Estratégia do negócio /impacto

Na verdade, considerando os quesitos de qualidade e processo produtivo (ex.: contagem de células somáticas), o Leite Origem se enquadra como um leite “classe mundial”, acima ou no mesmo patamar de leites da mesma categoria comercializados na Europa ou América do Norte. Atualmente, a matéria-prima destinada especificamente para o Leite Origem é produzida em cinco propriedades rurais selecionadas, de associados da cooperativa, localizadas no Vale do Taquari e certificadas pelo programa de Boas Práticas na Fazenda (BPF) da Languiru. A proximidade dessas propriedades rurais da Indústria de Laticínios, em Teutônia, permite agilidade de coleta da matéria-prima e sua industrialização. A Cooperativa Languiru gerencia programas que fiscalizam o manejo destas propriedades, as condutas na indústria e a expedição do seu mix de produtos.



Cooperativa Languiru

Teutônia

Estratégia do negócio /impacto

O intuito é preservar as características naturais das matérias-primas e garantir a qualidade dos produtos. Com o tempo, a medida em que o novo produto for ganhando mais mercado, a perspectiva é, de forma gradativa, habilitar novas propriedades para sua produção, as mesmas que hoje já produzem o leite UHT integral tradicional, já com a tecnologia de rastreabilidade e igualmente já certificadas pelo programa BPF da Languiru. O investimento na tecnologia da rastreabilidade, considerando o investimento conjunto dos parceiros (Languiru, SIG, Siemens), ultrapassou R\$ 10 milhões. Especificamente na tecnologia do Leite Languiru Origem foram mais R\$ 1,5 milhão. Esses valores não levam em conta os investimentos feitos pelos próprios produtores nas suas fazendas para se adaptar ao processo. Essa tecnologia inovadora que possibilita a rastreabilidade do leite desde a fazenda até a mesa do consumidor é um case de inovação que desperta a curiosidade de outras empresas e organizações, da América e outros continentes, que visitam a Languiru para conhecer mais sobre o processo.



Cooperativa Languiru

Teutônia

Estratégia do negócio /impacto

A implantação foi acompanhada de ampla campanha de divulgação, que envolveu mídia publicitária, divulgação de cunho institucional para a imprensa e comunicação no ponto de venda. Uma das ações dessa campanha é a distribuição de mascotes de pelúcia, com unidades limitadas, entre os clientes do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina, que ainda está ocorrendo. A intenção é atrair a atenção do consumidor para conhecer mais a respeito do produto, avaliando suas propriedades como sabor e aroma e, principalmente, seu processo de produção. Numa época em que a procedência, rastreabilidade e “integralidade” dos alimentos é cada vez mais valorizada, da forma que o processo foi desenvolvido, ele ainda é o único produto da sua categoria, a nível mundial. "



Cooperativa Languiru

Teutônia

Resultado obtido

Com o Leite Languiru Origem, a cooperativa pode comunicar e comprovar de maneira eficaz a origem, qualidade e diferenciais do seu produto, além de valorizar os atributos do leite. A estratégia de posicionamento foi muito bem-sucedida. O principal ganho foi em participação de mercado (share): o leite Languiru, que se posicionava entre 3º e 5º lugares na participação do mercado entre os anos 2013 a 2016, nos últimos três anos (2017, 2018, 2019), de maneira permanente, tem se revezado entre o 1º e 2º lugares em participação de mercado de leite UHT no Estado do Rio Grande do Sul (Fonte: Kantar 2019).



Cooperativa Languiru

Teutônia

Resultado obtido

Além disso, avança sistematicamente sua participação no mercado de Santa Catarina. Esse aumento no share de mercado, o reposicionamento da marca e aumento da base de clientes no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina ocorreu de duas maneiras: primeiramente, o produto Leite Languiru Origem se tornou um produto “aspiracional” que acabou estimulando o conceito de produto puro e diferenciado para toda a marca e seus demais produtos; em segundo lugar, o uso da tecnologia QR Code de rastreabilidade por si só já criou uma diferenciação para todos os produtos “leite” da marca Languiru, uma vez que no mercado em que atua usa de forma exclusiva essa tecnologia até o nível de detalhe por unidade. No campo, o Leite Languiru Origem é mais um passo de profissionalização da cadeia produtiva. A cooperativa remunera seus associados por quantidade e qualidade da matéria-prima, beneficiando, nesse primeiro momento, as cinco propriedades responsáveis pelo leite destinado ao produto premium da Languiru.



Cooperativa Languiru

Teutônia

Resultado obtido

Portanto, o fato de poder oferecer um produto de melhor qualidade, atestada, traz ganhos também aos produtores, recompensando o esmero na produção, com qualidade certificada. Se em 2019 a maioria das organizações ligadas a produtores de leite se ressentia de novas normativas do Governo Federal, relacionadas à critérios de qualidade mínimos para leite in natura, o Leite Languiru Origem já superava em muito os critérios exigidos, trazendo tranquilidade aos produtores, que investem em tecnologia (ordenha robotizada, aclimatação do espaço destinado aos animais, entre outros), na sucessão rural e na gestão profissional das propriedades familiares. Na palavra dos próprios produtores, “o Leite Languiru Origem eleva a função do tirador de leite para o produtor de leite profissional”. O sistema de certificação da Languiru (BPF), desenvolvido desde 2014, tem por finalidade reforçar o conceito de qualidade e valorizar a marca da cooperativa.



Cooperativa Languiru

Teutônia

Resultado obtido

O processo consiste na realização de auditoria que atende rigorosos parâmetros de segurança dos alimentos, bem-estar animal e sustentabilidade, orientando o produtor de leite sobre a conservação dos alimentos, controle sanitário do rebanho, atitudes higiênicas no ambiente de ordenha e acondicionamento do leite. Estando todos os aspectos em conformidade, a propriedade recebe certificado válido por um ano, com nova visita de vistoria após esse período. Aprovado, o associado da cooperativa também passa a receber bônus no pagamento pela produção. O volume de produção dessas propriedades rurais certificadas pelo BPF compõe, inclusive, além do Origem, o leite tradicional Languiru, nas versões longa-vida integral, semidesnatado, desnatado e zero lactose. Isso permite com tranquilidade, muito em breve, ampliar o volume envazado exclusivamente na linha de Leite Languiru Origem.



4. Cooperativa Languiru

Teutônia

Agraciado edições

- 2013 agroindústria
programa de readequação das atividades frente ao novo cenário no agronegócio
- 2019 depois da porteira
programa de inclusão social e produtividade no campo: mobilização que diversifica a renda do produtor rural

