

Data: 18/10/2022

Veículo: Jornal Fato

Título: Venda Nova do Imigrante: Irmãos Peterle lançam primeiro azeite de abacate do ES

Link:

<https://www.jornalfato.com.br/cidades/venda-nova-do-imigrante-irmaos-peterle-lancam-prim-eiro-azeite-de-abacate-do-es.419965.jhtml>

Venda Nova do Imigrante: Irmãos Peterle lançam primeiro azeite de abacate do ES

O novo produto chegou ao mercado capixaba neste ano, após anos de muito estudo, pesquisa, investimento e testes.



No início deste ano os Irmãos Peterle apresentaram ao mercado o primeiro azeite de abacate produzido no Espírito Santo, 100% natural. A fábrica fica em Venda Nova do Imigrante, cidade onde a família reside. Os irmãos e sócio proprietários Jean Carlos e Maico, contam com a ajuda das esposas Débora Possebon Martins Peterle e Carla Altoe Peterle, responsáveis pelo administrativo e financeiro das duas empresas da família. Antes de iniciar com o azeite, eles já eram donos da empresa Irmãos Peterle Comércio de Frutas, onde o abacate já era o carro-chefe.

Juntos, os quatro sempre pensavam e conversavam sobre como aproveitar ao máximo a produção de abacate que sobrava da primeira empresa, o que correspondia a 10% do que eles comercializam. "A ideia surgiu da internet. A gente nunca tinha visto nem ouvido falar do azeite de abacate. Era algo novo no mercado. A conversa começou com minha irmã, e eu logo apresentei para a família", conta Débora.



De acordo com o diretor técnico do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas no Espírito Santo (Sebrae/ES), Luiz Toniato, inovar é buscar pela novidade, e esse "novo" pode ocorrer de diversas maneiras. "Ela pode ser incremental, quando você descobre uma forma melhor de fazer aquilo que já faz. E, também, pode ser disruptiva, quando você identifica uma determinada demanda ou algum problema dentro de sua empresa, por exemplo, e encontra uma forma que ninguém nunca pensou para resolver aquilo".

O início

Após decidir pelo azeite, a família buscou por ajuda para começar a desenvolver a produção. A empresa júnior do IFES foi contratada. Afinal, só na região onde a família atua existem mais de 30 qualidades de abacates. E era importante descobrir qual deles era o melhor para a fabricação do azeite.

"Aquele que é inovador pensa rápido, age rápido e erra rápido, porque ele também quer corrigir depressa. E por isso é tão importante estar próximo de apoiadores que estão preparados e dispostos a contribuir para o crescimento do Ecossistema de Inovação em nosso estado", reforça Toniato.

E a inovação, segundo ele, só acontece quando esse Ecossistema, composto por diversas empresas, instituições públicas, Governo, universidades e faculdades capixabas, consegue favorecer o surgimento de soluções inovadoras. "E é o que o Sebrae/ES e outras instituições, a exemplo do IFES, vêm realizando", pontua.



Desafios

Depois de muitos testes, a família chegou a um produto de qualidade, 100% natural e saudável. O azeite é composto somente com o óleo extraído da fruta. "E a aceitação está sendo boa. Começamos as vendas no início deste ano, e percebemos que quem experimenta gosta e aprova", pontua Débora.

Como o azeite de abacate é um produto novo e diferente, um dos desafios identificados pelos irmãos é o plano de marketing para fortalecer a divulgação. "Ele já tem saído em várias entrevistas, até na TV, o que ajudou a divulgar o produto. Mas a gente ainda sente essa necessidade de maior divulgação, para as pessoas o conhecerem mais", reforça.

E esse processo de furar a bolha e tornar o produto conhecido, ampliando o público e promovendo o interesse no mercado, é o que a família busca realizar. Passo importante para quem quer inovar e trazer algo diferente.

"As pessoas não conhecem o azeite de abacate, assim como também não estão acostumadas com esse tipo de sabor, já que o público associa o gosto ao do azeite de oliva. O de abacate traz um gosto diferente, que vem da própria fruta e surpreende por ser bem suave. E além dessa gordura ser muito boa para a saúde, o produto não tem adição de conservante nem adição de outro óleo. Ele é 100% óleo de abacate engarrafado. Muito natural", explica Débora.

O que também ajudou a mostrar mais o produto e apresentar ao público foi a participação da família em algumas feiras realizadas no Espírito Santo, nos últimos meses, a exemplo da Feira do Empreendedor e da RuralturES, ambas de realização e parceria do Sebrae/ES, respectivamente.

Novas mudanças

E depois de experimentar o gostinho da inovação, os Irmãos Peterle seguem ampliando os objetivos de aproveitamento total dos abacates. O caroço, por exemplo, eles já vendem para alguns produtores e viveiros, para que possam fazer novas mudas de abacateiro. A polpa, que parte já vira azeite, ainda pode ser aproveitada de outras formas, e a família estuda novos parceiros para ampliar esse aproveitamento total, incluindo as áreas de cosméticos e alimentos. Enquanto a casca é aproveitada, principalmente, para fertilizar o solo de suas plantações.

"O IFES nos procurou novamente, e eles vão fazer mais três anos de pesquisa para que possamos desenvolver novos produtos em cima do abacate. Além de melhorar ainda mais a qualidade do azeite que temos, acrescentando o desenvolvimento de um estudo sensorial para avaliar o produto", acrescenta Débora.

Os novos passos ainda incluem, por exemplo, um melhor aproveitamento no processo de extração do óleo do abacate. "Cada garrafinha de 250 ml você gasta cinco quilos da polpa do abacate. Então vamos estudar algumas formas de como extrair mais, além de aproveitar mais o que hoje ainda é descartado. Nosso objetivo é aproveitar tudo", explica.

Apoio

E quem pretende inovar e empreender pode contar com o total apoio do Sebrae/ES. "Muitos que procuram pela inovação, trazendo algo novo para o mercado, são pequenas empresas. Podemos ajudar no plano de negócios, com capacitações e cursos, entre outros serviços de formação, qualificação e orientação para o empreendedorismo. O Sebrae/ES pode ajudar desde o desenvolvimento da ideia, para começar a inovar, até a estruturação dela como um todo, incluindo o acompanhamento das vendas e o desenvolvimento do negócio. O Sebrae/ES pode contribuir em todas as etapas", reforça o diretor técnico Luiz Toniato.