

# VILMA: SOLUÇÕES EM ALIMENTOS COM PRODUTOS CONCEITUADOS

*Tradicional fabricante de massas e uma das maiores fabricantes de pré-misturas do Brasil, a mineira Vilma Alimentos vem há mais de 80 anos desenvolvendo produtos que fazem parte da vida dos brasileiros, tornando-a mais saudável e saborosa.*



## **MASSAS VILMA: OS PRIMEIROS ANOS**

No final dos anos 30, a situação da economia mineira era de grave crise, devido à redução das exportações de café e conseqüente queda da arrecadação de impostos. Para o Governo Estadual, a industrialização era a única alternativa capaz de retirar o Estado da difícil situação em que se encontrava.

Quando a família Costa abriu sua primeira fábrica de massas em 1925, o bom senso era a única forma de administrar uma empresa, o que significava muito trabalho para superação das barreiras impostas pelos recursos escassos.

Não se falava em sucesso empresarial, mas na sobrevivência do empreendimento. Isto porque, apesar da relativa estabilidade do ambiente externo, a continuidade da empresa dependia de criatividade, esforço e persistência dos proprietários e trabalhadores.

Em 1937, existiam 603 estabelecimentos industriais em Belo Horizonte, com 9.766 pessoas ocupadas. Os alimentícios, com um total de 105, perfaziam o maior número. Predominavam as pequenas empresas, provavelmente em razão da produção destinar-se, especialmente, ao consumo dos belorizontinos e da escassez de capital disponível.

Os incentivos governamentais ao desenvolvimento industrial no Estado, em especial à criação da Cidade Industrial de Contagem, estimularam a família Costa a dar um grande salto do ponto de vista empresarial, na década de 1950, transferindo a fábrica de macarrão para lá. O terreno em que estavam

instalados era reduzido e não permitia a expansão.

No início dos anos 50, o ambiente favorável aos empreendimentos industriais, aliado aos graves problemas de abastecimento da farinha de trigo, levaram à idealização da construção de um moinho de trigo próprio.

A construção demorou dois anos e foi inaugurada em 1959, sendo o segundo moinho a se instalar em Belo Horizonte. Em Minas Gerais haviam mais dois: um em Varginha e outro em Juiz de Fora.

## **O conceito da Vilma Alimentos é produzir soluções em alimentos, ter produtos bem conceituados em todo o Brasil e no exterior.**

As transformações econômicas administradas pelo Governo Federal, com o objetivo de estabelecer as bases para a expansão do capitalismo no país, após 1964, aceleraram o processo de concentração de capital.

A política do trigo também foi concentradora. Em 1967, o decreto-lei N° 210 proibiu a concessão de licença para a instalação de novos estabelecimentos de moagem, bem como o aumento da capacidade dos já existentes. Toda a comercialização do trigo passou a ser feita pelo Banco do Brasil, através da Comissão de Compra do Trigo Nacional - CTRIN, para

garantir o abastecimento das zonas consumidoras.

A consolidação definitiva do moinho Vilma foi favorecida pela política governamental do trigo, que organizou o mercado e interferiu diretamente na comercialização do produto. Paralelamente, a instituição do subsídio ao consumo do trigo, em 1972, contribuiu para garantir um mercado em expansão.

A disponibilidade de recursos próprios, a existência de um público fiel ao seu macarrão naquela cidade, os incentivos da SUDENE e a presença de concorrentes, foram responsáveis por sua decisão em consolidar-se naquele mercado.

A inauguração da “Intermoinhos Nordeste S/A” só se deu em 1975, quatro anos após o início dos trabalhos. Foi instalada com capacidade para produzir 1.500 toneladas de massas por mês, considerando a capacidade de produção das novas máquinas adquiridas durante o processo de implantação do projeto.

Os anos 80 representaram uma abertura no horizonte de atuação das empresas da família Costa, que conquistaram uma posição relevante no mercado de massas e de farinha de trigo. Essa posição de destaque se mantém até os dias de hoje, graças as estratégias escolhidas por seus dirigentes quanto à diversificação das atividades e a modernização tecnológica dos processos de produção existentes.

## **INFRA-ESTRUTURA E TECNOLOGIA DE PONTA**

Atualmente, a Vilma Alimentos fabrica mais de 600 produtos em várias categorias de alimentos, atuando no mercado interno na

## **Além de atuar no setor de massas alimentícias, a empresa produz misturas prontas para bolos, muffins, petit gateau, pão de queijo, pizza, salgados e tortas, refrescos em pó, achocolatados, farinhas de trigo e pré-misturas, sopas, gelatinas, pudins e flans.**

região Sudeste, bem como nos Estados do Rio Grande do Sul, Paraná, Bahia e Goiás.

Além de atuar no setor de massas alimentícias, a empresa produz misturas prontas para bolos, muffins, petit gateau, pão de queijo, pizza, salgados e tortas, refrescos em pó, achocolatados, farinhas de trigo e pré-misturas, sopas, gelatinas, pudins e flans.

Instalada em uma área total de 115.000 m<sup>2</sup> e com 50.000 m<sup>2</sup> de área construída, a fábrica de massas da Vilma Alimentos produz 6.000 toneladas dos mais variados tipos de massas por mês, sendo que 1.000 toneladas/mês se destinam à exportação. A produção feita a partir de farinha de trigo produzida em moinho próprio confere ainda mais qualidade aos seus produtos. A empresa possui também um sistema de controle de qualidade para todos os insumos utilizados na produção de massas alimentícias.

Além do moinho e unidades de fabricação de produtos alimentícios, a Vilma possui um armazém vertical que está entre os maiores e mais modernos do país, com equipamentos que garantem agilidade no fluxo de entrega e saída de mercadorias, e um Centro Técnico, equipado com tecnologia de ponta, que se destina ao atendimento da demanda interna - com Laboratório de Controle da Qualidade, Laboratório de Análise Sensorial e Laboratório

de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos -, e demanda externa, com atividades de treinamento de clientes.

A Vilma Alimentos possui três moinhos, dois nas dependências industriais de Contagem, MG, e outro na cidade de Montes Claros, MG. São três fábricas de massas e uma unidade de produção de pré-misturas, com controle totalmente computadorizado, garantindo a excelência na produtividade.

Os moinhos de Contagem trabalham de forma independente, moendo mesclas diferentes para os variados fins. O moinho n<sup>o</sup> 1 trabalha com uma mescla de trigos selecionados, para a obtenção de farinhas próprias para uso doméstico e para a fabricação de massas. Já o moinho n<sup>o</sup> 2 trabalha com uma mistura de trigos que visa as farinhas industriais, utilizadas na panificação.

Já o processo de fabricação das pré-misturas Vilma é realizado em uma linha totalmente automatizada e controlada por computadores e aparelhos de alta precisão, sem qualquer intervenção manual. Tudo isso garante um produto final absolutamente uniforme com a perfeita dispersão dos componentes, fato que garante sempre o mesmo padrão de qualidade das pré-misturas Vilma.

Nos últimos cinco anos, a empresa investiu US\$50 milhões na aquisição de novos

equipamentos, reformulação de sua marca, lançamento de novas embalagens e tipos de massas, em ações de marketing e projetos na área de recursos humanos.

Um dos mais recentes investimentos da empresa foi a inauguração da primeira linha de produção de macarrão instantâneo de Minas Gerais. A aquisição representa 5% da produção total da indústria. Os sabores inicialmente lançados no mercado são galinha, galinha caipira, carne, picanha, legumes, quatro queijos cremoso, cheddar cremoso e frango cremoso. A produção inicial do novo produto será de 1 mil toneladas por mês.

O conceito da Vilma Alimentos é produzir soluções em alimentos e ter produtos bem conceituados em todo o Brasil e no exterior. Para atingir este objetivo, a empresa tem uma escala de valores que abrange vários níveis, entre os quais estão a satisfação dos clientes e consumidores, excelência dos produtos e serviços, o desenvolvimento de pessoas, compromissos no campo de responsabilidade social e ambiental, trabalho em equipe e valorização dos parceiros e comportamento ético.

A Vilma Alimentos faturou R\$ 415 milhões em 2008, número 18% maior que em 2007. A empresa lançou mais de 60 produtos e implementou um plano de expansão que culminou com a



presença da empresa em todos os Estados brasileiros. A produção da indústria foi de 227 mil toneladas em 2008. A força de vendas da empresa é formada por 900 agentes de negócios e a indústria conta com aproximadamente 1.500 funcionários.

## **CENTRO TÉCNICO: CAPACITAR PARA GERAR LUCROS!**

Voltado aos clientes e aos consumidores, o Centro Técnico da Vilma Alimentos oferece diversos treinamentos teóricos e práticos, fazendo com que cada participante absorva grande conhecimento e aplique em sua atividade, agregando valor ao seu negócio.

Construído com base nos mais modernos modelos de edificação e equipado com tecnologia de ponta, o Centro Técnico está instalado em um prédio de 1.600 m<sup>2</sup>, distribuídos em dois

pavimentos, proporcionando infra-estrutura adequada para atividades de treinamento de clientes, desenvolvimento de produtos e processos, além de controle e garantia da qualidade dos produtos Vilma. Entre os focos de treinamento estão panificação, confeitaria, salgados, culinária em geral, *foodservice* e coquetéis. Profissionais altamente qualificados e treinados integram a equipe do Centro Técnico, cuja missão traduz seu principal foco, que é a capacitação de pessoas a fim de que estas obtenham retorno positivo em seus negócios.

O Centro Técnico também atende as demandas internas da Vilma Alimentos. Para tanto possui Laboratório de Controle da Qualidade, responsável pelas análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e reológicas; Laboratório de

Análise Sensorial, dotado de quatro cabines de degustação e mesa para avaliações em grupo; Laboratório de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos de Panificação e Confeitaria, dotado de equipamentos para fabricação simultânea de dois produtos e forno com controle programável de operação, que permite a simulação de curvas de forneamento dos processos contínuos; Laboratório de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos Culinários, composto por equipamentos modernos característicos de uma cozinha experimental; e padaria de controle da qualidade, responsável pela avaliação e liberação dos lotes de misturas e farinhas de panificação.

A Vilma possui uma equipe, constantemente aperfeiçoada, de técnicos que garantem assessoria integral aos seus clientes, bem

como desenvolvem cursos de panificação, confeitaria e culinária com aulas práticas e teóricas.

### LINHA DE PRODUTOS

A Vilma Alimentos fabrica mais de 600 produtos em várias categorias de alimentos, comercializados com as marcas Vilma, Yara, Alvorada, Oregon, Universal, Bendita Terra, Econômico, Espaguete Palito e Semolão.

Com a marca Vilma, a empresa dispõe de massas, farinhas, produtos para panificação, misturas e pré-misturas. Na categoria



e semolina de trigo Durum 50 kg.

A linha de misturas é composta por mistura para doce e para bolo, sendo que esta última inclui mistura para bolo premium, para

bolo super-prática e para bolo diet. Ainda na linha de misturas

podem ser encontradas misturas para sopa, para pão de queijo e outras, tais como mistura para salgados fritos e para salgados assados, para pizzas, para pastel, para panetone, para pão caseiro, para torta caseira, para torta salgada, para torta doce, para



ovos e sêmola; farinhas doméstica e industrial; pré-misturas (Yara Mix); e misturas para bolos.

Alvorada é a marca da Vilma para massas comuns e farinhas industriais.

A marca Oregon oferece massas comuns, ovos e sêmola; e a marca Universal é composta por farinhas industriais e pré-misturas (Universal Mix).



Com a marca Bendita Terra podem ser encontradas massas de macarrão integral; e

## A Vilma Alimentos fabrica mais de 600 produtos em várias categorias de alimentos



de massas secas a empresa produz massas de *grano duro*, comum, sêmola, sêmola com ovos, massas com vegetais e

macarrão instantâneo.

A linha de farinhas está dividida em Doméstica e Industrial. Na primeira, fazem parte as farinhas de trigo Especial Vilma, Especial Vilma com fermento e a farinha de trigo Premium Vilma. Na linha Industrial estão incluídas as farinhas de trigo Especial Panificável, Especial Panificável Vitaminada, Integral

sonho mineiro, e para pão de ló.

A marca Vilma Ouro está presente nas pré-misturas para pão francês, pão francês freezer, pães especiais e pão integral.

A marca Vilma engloba ainda soluções para panificação, tais como *baguette*, *ciabatta*, *croissant*, *croquise*, *focaccia*, *gringuete*, pão de campanha e creme confeitado; refrescos em pó e em pó diet; achocolatados em pó; e sobremesas, incluindo gelatinas em pó, pudins e flans.

A marca Yara é composta pelas linhas de massas comum,

com a marca Econômico a linha de massas comuns.

A marca Espaguete Palito dispõe de massas sêmola e comum; e a marca Semolão oferece massas sêmola.

Além das linhas de produtos mencionados acima, a Vilma Alimentos pode atender demandas específicas, com a produção de tipos ou formatos novos, sob encomenda, embalagens diferentes e novas marcas.



Vilma Alimentos Ltda.  
[www.vilmaalimentos.com.br](http://www.vilmaalimentos.com.br)

