

BERACA UMA EMPRESA GENUINAMENTE BRASILEIRA



Com mais de 50 anos de história, a Beraca é uma empresa genuinamente brasileira, reconhecida pela sua capacidade de inovação e adaptação. Há três gerações, a Beraca supera desafios e se destaca nos seus mercados de atuação. Em entrevista exclusiva à revista FiB - Food Ingredients Brasil - Lilia Kawazoe, gerente comercial da Beraca, conta um pouco da história da empresa, seu campo de atuação e seus projetos para o futuro.

Revista Food Ingredients Brasil (FiB) - Qual a origem do nome Beraca?

Lilia Kawazoe - Beraca significa benção em hebraico. A escolha do nome foi inspirada em uma passagem bíblica acontecida no Vale do Beraca, no Oriente Médio, local onde o Rei israelita Josafat reuniu o seu exército para agradecer a Deus pela vitória obtida contra seus inimigos, nomeando o local de Berakah.

FiB - A Beraca possui mais de 50 anos de atividades. Como foi a evolução da empresa nesse período?

Lilia Kawazoe - A Beraca foi fundada em 1956, por Ubirajara Sabará e, no início, era apenas uma distribuidora de produtos químicos. Porém, após o falecimento do fundador da empresa, Ulisses Sabará e o irmão, Marco Antonio, assumiram o negócio, que era focado no tratamento de água e esgoto. A mudança na liderança fez com que a Beraca passasse por um período difícil e quase foi à falência. A situação só mudou em meados dos anos 90, quando Ulisses Sabará viajou ao exterior a convite da Federação das Indústrias do Estado de São Paulo -

FIESP e, na volta, identificou que existiam grandes oportunidades de negócios no mercado de óleos vegetais. A partir desse *insight*, a Beraca passou a enxergar na biodiversidade brasileira uma série de elementos que poderiam se transformar em potentes matérias-primas para a indústria - sempre com a preocupação de respeitar as populações, cultura e fauna locais, propagando o conceito de que as florestas valem muito mais em pé do que deitadas.

Para conseguir esses frutos e semente da biodiversidade brasileira, a empresa aposta em parcerias com comunidades da região amazônica. A primeira comunidade parceria é da Ilha de Marajó, no Pará. No passado,

“A divisão de Food Ingredients é responsável por oferecer especialidades, ingredientes e aditivos para as principais indústrias de alimentos e bebidas da América Latina”.

“A Beraca é inovadora e transversal em suas atividades, por conta disso, prioriza as múltiplas relações em que está presente”.

as sementes de andiroba trazidas pelo forte período das cheias se acumulavam na beira dos rios da região. A fim de desimpedir a passagem, a prefeitura “limpava” a área ateando fogo em tudo. Ao observar a oportunidade, a Beraca voltou seus olhares para a região e começou o seu trabalho, que vai muito além da compra de matérias-primas naturais.

O primeiro passo foi mostrar à comunidade quais sementes eram de interesse e logo depois, com o estímulo da empresa, por meio de treinamentos e capacitações sobre o manejo sustentável de matérias-primas e organização administrativa, as mulheres dali formaram uma cooperativa, que se expandiu ao longo dos anos.

FiB - Quais os principais setores de atuação?

Lilia Kawazoe - A empresa é especializada no desenvolvimento de tecnologias e soluções inovadoras e sustentáveis para os setores de beleza, nutrição e saúde. Atualmente, os negócios estão divididos em quatro divisões: Animal Nutrition & Health, Food Ingredients, Health & Personal Care e Water Technologies.

FiB - Qual a atuação da Beraca no mercado alimentício?

Lilia Kawazoe - A divisão de Food Ingredients é responsável por oferecer especialidades, ingredientes e aditivos para as principais indústrias de alimentos e bebidas da América Latina. Em nosso portfólio, contamos com

“Na divisão de Food Ingredients, por exemplo, aproveitamos as matérias-primas que já eram sucesso na produção de cosméticos e levamos para o mercado de alimentos. Para isso, desenvolvemos uma linha de ingredientes composta por óleos de açaí, castanha do Brasil, buriti e maracujá; farinhas de açaí, de castanha do Brasil e de cupuaçu; e manteiga de cupuaçu”.

especialidades tecnológicas, corantes, espumantes, açúcar invertido, oleoresinas e a linha mais recente é a de especialidades amazônicas, com óleos, farinha e manteiga produzidas a partir de frutos e semente da biodiversidade brasileira.

FiB - Qual a atuação da Beraca a nível mundial?

Lilia Kawazoe - Hoje, a Beraca exporta os seus produtos para mais de 40 países e conta com duas unidades internacionais, uma nos Estados Unidos (Nova Jersey) e outra na França (Paris). Entre os países de maior relevância em relação ao faturamento estão: Itália, França, Alemanha, Reino Unido, Polônia, Espanha, Estados Unidos, Coreia do Sul, Austrália e Nova Zelândia.

FiB - O que representa o mercado de alimentos funcionais para a Beraca?

Lilia Kawazoe - Esse é um mercado novo, porém promissor para a Beraca. Com o conhecimento que adquirimos ao longo dos anos com o fornecimento de matérias-primas naturais para a indústria cosmética, percebemos que tínhamos condições de ampliar o trabalho realizado com matérias-primas naturais para a nossa divisão de Food Ingredients.

Para os próximos anos, o objetivo é expandir ainda mais dentro desse mercado, pois pesquisas mostram que o consumidor está cada vez mais preocupado em adquirir alimentos nutritivos e naturais. Um estudo realizado pela Mintel, empresa inglesa especializada em inteligência de consumo e produto,

apontou que 66% das pessoas afirmam consumir frutas e vegetais diariamente e 22% garantem seguir uma dieta com baixo teor de gordura. Isso nos mostra que o consumidor está cada vez mais consciente na hora de se alimentar, o que nos motiva a investir no desenvolvimento de

novas especialidades para consolidar a atuação da Beraca neste mercado.

FiB - A Beraca é reconhecida pela sua capacidade de inovação e adaptação. Como isso se aplica nos produtos disponibilizados pela empresa?

Lilia Kawazoe - A Beraca investe anualmente 3% do faturamento em inovação e pesquisa. Esse trabalho resulta em novos produtos tecnológicos e sustentáveis. Na divisão de Food Ingredients, por exemplo, aproveitamos as matérias-primas que já eram sucesso na produção de cosméticos e levamos para o mercado de alimentos. Para isso, desenvolvemos uma linha de ingredientes composta por óleos de açaí, castanha do Brasil, buriti e maracujá; farinhas de açaí, de castanha do Brasil e de cupuaçu; e manteiga de cupuaçu.

A proposta foi desenvolver ingredientes que podem ser utilizados em receitas comuns do nosso dia a dia, porém com alto valor nutricional. Isso garante alimentos mais saudáveis e funcionais.

FiB - Como a Beraca trabalha a questão da sustentabilidade?

Lilia Kawazoe - Todos os anos são investidos 3,2% do faturamento da empresa em ações de sustentabilidade, isso nos garante a oferta de novos

produtos e serviços com alto padrão de qualidade e segurança. Além disso, contribuimos diretamente com a geração de valor com responsabilidade.

FiB - Quais os projetos da Beraca para o setor alimentício?

Lilia Kawazoe - Desde o ano 2000, contamos com o Programa de Valorização da Sociobiodiversidade®. A iniciativa é responsável por garantir a sustentabilidade no fornecimento de matérias-primas provenientes da biodiversidade brasileira aos mercados nacional e internacional, ao mesmo tempo em que auxilia no desenvolvimento regional e colabora para a preservação dos biomas do país. Todas as matérias-primas da nova linha Rain Forest Specialties são obtidas por meio dessas parcerias.

FiB - Como você define a Beraca hoje?

Lilia Kawazoe - A Beraca é inovadora e transversal em suas atividades, por conta disso, prioriza as múltiplas relações em que está presente. Ela é protagonista em projetos socioambientais; participamos da construção de políticas públicas; valorizamos as cadeias produtivas; estabelecemos parcerias de desenvolvimento e pesquisa científica

“Beraca significa bênção em hebraico. A escolha do nome foi inspirada em uma passagem bíblica acontecida no Vale do Beraca, no Oriente Médio”.

com clientes de projeção nacional e internacional, universidades e institutos de pesquisas; dialogamos com governos locais e a sociedade civil para promover a construção de uma sociedade justa e solidária. Também trabalhamos com a valorização e a capacitação de nosso público interno, ou seja, nossas ações são responsáveis em diferentes esferas e visam promover mudanças positivas nas relações.