

UMA PUBLICAÇÃO PARA O MERCADO DO CAFÉ - ANO I - Nº 03 - www.lilla.com.br

Café Pacaembu investe na 3ª geração do Opus 40

"Oferecer um momento de prazer ao saborear um bom café". Esta é a principal missão do Café Pacaembu desde sua fundação, em 1957. Localizado na cidade de Vargem Grande do Sul (SP), a empresa sempre investiu nos melhores equipamentos para proporcionar aos seus clientes produtos do mais alto paladar.

É por esta razão que há 28 anos o Café Pacaembu é parceiro da Lilla. "Fomos a primeira indústria no Brasil a utilizar o torrador com CLP", relembra Miguel Antônio Halla, diretor comercial. Halla ainda observa que, depois deste modelo Lilla, vieram muitos outros. Agora, novamente o Café Pacaembu é o primeiro do País a contar com o modelo Opus 2004 com configuração para torra de café até então utilizada somente por torrefadores do mercado externo.

Além de disponibilizar o programa *Profile Roasting* de terceira geração, o Opus 2004 ainda conta com moega redonda e tem capacidade para produzir 2.500 kg/h. Sem falar na qualidade impecável com que deixa o produto final. "Este equipamento tem uma série de vantagens, entre elas a economia de combustível", enfatiza Miguel Halla.

De olho em novos mercados, no final deste ano o Café Pacaembu contará com uma nova fábrica instalada na mesma cidade, em um terreno de 31 mil m², com 5 mil m² de área construída. "Lá, teremos capacidade para produzir 20 mil sacas de café por mês, o dobro da atual", adianta o gerente comercial.

Satisfeito com a expansão dos negócios, com a qualidade dos produtos e com o atendimento da Lilla, Michel Halla, presidente do Café Pacaembu, enfatiza: "o torrador Lilla merece a nossa confiança".



Michel Halla, 28 anos de confiança nas soluções Lilla, ao lado de um dos seus primeiros torradores

Lilla no Mundo



Gillies, 164 anos liderando nos EUA

Fundada em 1840, a Gillies Coffee Company, de Nova York, é a mais antiga empresa de café da América do Norte. São nada menos que 164 anos consecutivos de bons negócios no setor.

Especializada na produção de cafés gourmet, a Gillies desenvolveu mais de 300 blends diferentes, que são enviados aos restaurantes e cafeterias mais refinados de Nova York, para lojas de alimentos finos e revendedores espalhados por todos os Estados Unidos. "Para atender esse mercado é necessário contar com equipamentos de alta precisão, que possam garantir torras sempre perfeitas de acordo com as exatas especificações de cada blend", observa o presidente da empresa, Donald Schoenholt. "Nosso trabalho exige máquinas atualizadas do ponto de vista ambiental, já que estamos em uma das cidades mais populosas do mundo", diz.

Desde 1992 a Gillies utiliza uma planta completa fornecida pela Lilla, que inclui transportadores, silos e um torrador Opus 20, que passou por uma completa revisão quando completou seus primeiros 10 anos de uso.

Na opinião de Donald, a escolha da tecnologia de torra correta é a chave para o sucesso no negócio de cafés especiais. "O sistema *profile roasting* e as outras características dos equipamentos Lilla não podem ser igualados pelos torradores de nossos concorrentes. Isso nos ajuda a manter a posição de liderança entre os produtores de café de alta qualidade. Temos uma notável vantagem competitiva graças ao emprego da tecnologia Lilla", afirma o presidente da Gillies, que completa: "A Lilla sempre ultrapassou nossas expectativas oferecendo su-

porte técnico para produzirmos os melhores cafés com o mínimo de paradas de máquina".

GILLIES COFFEE CO.

Fatec investe em moinho de rolo e exporta para o Japão

Recentemente a Fatec (Arujá - SP) fez um investimento que está trazendo benefícios para a exportação do seu produto para o Japão. A empresa passou a utilizar o moinho de rolos da Lilla, que substituiu o antigo sistema de moinho de martelo. "O processo de moagem por rolo não altera a temperatura, mantém as características aromáticas do café e aumenta o rendimento do consumidor final", explica José dos Santos Poça D'Água, gerente de produtos da Fatec.

Os testes com o novo moinho já foram realizados e em breve o Café Turmalin (marca da empresa) moído com este equipamento já estará no mercado japonês. "Um dos motivos por termos optado pelo moinho da Lilla, além da qualidade dos seus produtos, foi o excelente atendimento da assistência técnica", diz José. Com a comercialização de 50 toneladas por mês, a marca Turmalin orgulha-se de ser certificada pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (ABCA).

CAFÉ KÜHL, sabor de tradição

Desde 1920 a população de Limeira (SP) e região conhecem bem o sabor do café produzido pela empresa dirigida pelos irmãos João Guilherme, Ernesto e Jairo Kühl, a Café Irmãos Kühl Ltda.

Localizada em um parque industrial de 3.300m², a Café Kühl sempre primou pela qualidade de sua

matéria-prima, o café cru, e por todo o processo que envolve o mesmo até chegar aos seus clientes. Por esta razão, possui os mais modernos equipamentos para torra e empacotamento de café, que servem de modelo a visitantes de todo o Brasil e do exterior que desejam investir neste segmento.

Todos os torradores até hoje utilizados pela empresa foram fabricados pela Lilla. "Em 1930 meus pais compraram o primeiro equipamento Lilla. Desde então aprendemos a respeitar esta marca pelo rendimento, rapidez e qualidade da torra", declara Ernesto Kühl filho, gerente-proprietário do Café Kühl.

Hoje, mais de 49 municípios da região apreciam as marcas Café Distak e Café Kühl. Para a família Kühl, a receita básica para se chegar ao verdadeiro aroma e sabor do café, bem como para manter sólida uma estrutura fundada há 84 anos, está na dedicação, união e respeito entre os irmãos e seus sucessores.



João (à esquerda), Ernesto e Jairo Kühl, tradição e confiança na Lilla

Café Dubon conquista o Sul de Minas

Com produtos tradicionais que conquistam cada vez mais o paladar de seus clientes, o Café Dubon, localizado em Varginha (MG), vem contando com a tecnologia Lilla para destacar-se ainda mais na região em que atua.

Visando manter o compromisso de fabricar sempre um bom café, a empresa acaba de adquirir um torrador ecológico da Lilla. "Sem dúvida, a Lilla é a melhor opção", declara Viviane Frota da Silveira, sócia-gerente do Café Dubon.

Produtora de 150 sacas de café por mês, a empresa, cujas atividades iniciaram-se em 1940, comercializa produtos com as marcas Café Dubon e Café Varginha para mais de 50 cidades do Sul de Minas.

Café Gosto Mineiro investe em qualidade

Fundada há 4 anos na cidade de Araguari (MG), o Café Gosto Mineiro já mostra ao mercado local o que é preparar um cafezinho gostoso. Desde o início de suas atividades a qualidade já era uma preocupação forte da família que dirige o negócio.

Segundo Antônio Natal Lemos de Souza, sócio-proprietário da empresa, a aquisição da primeira máquina Lilla veio logo após a insatisfação com um equipamento de outra marca, que deixava a torra do café passar do ponto certo. "Sempre ouvimos falar que a Lilla era o melhor do mercado e assim resolvemos experimentar sua tecnologia", declara Souza. "Iniciamos com a compra de um torrador de 1 saca, agora compramos um de 8 e estamos muito satisfeitos", finaliza.

Famílias Tavares e Veloso inauguram nova fábrica

Após três anos afastado do mercado, o empresário Aprígio Soares juntou-se ao grupo Veloso Café do Cerrado e está de volta com sua nova empresa, a Velta. A planta está localizada em Belo Horizonte (MG) e ocupa as instalações construídas na metade da década de 90 pelos antigos proprietários da Aymoré. "Toda a fábrica já utilizava equipamentos da Lilla, apenas automatizamos alguns sistemas", conta Bruno Tavares, diretor industrial da Velta. "Um dos equipamentos que adquirimos recentemente é o Opus 40", completa.

Contando com equipamentos de última geração, a nova fábrica começará a operar – a partir do mês de julho – com capacidade de produção de cerca de 500 toneladas mensais. Além de atender a cidade de Belo Horizonte e região metropolitana, a Velta já inicia seus negócios com sucesso: irá exportar para a Líbia e para os Estados Unidos.

Café Jaguari investe na tecnologia *profile roasting*

Localizada em Ourinhos (SP), a Café Jaguari, que já utilizava o Opus 40 automático, adicionou a este equipamento o exclusivo sistema *profile roasting*. O sistema, que controla o processo de torra de forma contínua, atua em todas as suas variáveis, como as curvas de temperatura e pressão, garantindo uniformidade ao produto final. "Investimos no *profile roasting* para aumentar ainda mais a qualidade dos nossos produtos; agora temos maior capacidade para atender o mercado externo", conta Valcyr Antônio Labs, sócio-gerente da Café Jaguari.

A moderna fábrica da Café Jaguari foi construída seguindo os critérios de qualidade total para a indústria de alimentos. Com padrão internacional, a planta é considerada referência para a indústria de torrefação de café no Brasil. Atualmente, a empresa trabalha com as linhas: Café Jaguari, Montana e Mônaco.

Café Primavera amplia negócios

No final do ano a Café Primavera terá mais um bom motivo para comemorar. É que neste período já estará em funcionamento a nova fábrica que será instalada na mesma cidade onde funciona a atual estrutura, Itapira (SP).

Em um terreno com 5 mil m², sendo 2 mil m² de área construída, o futuro local de atividades da empresa terá sua capacidade de produção aumentada para 5 mil sacas por ano e contará com a tecnologia do Opus 20 da Lilla. "Em 1978 investimos no primeiro equipamento Lilla. Por conhecer e confiar na empresa, optamos mais uma vez pela escolha desta marca", declara Sérgio Marcos Marione, gerente administrativo do Café Primavera.

Desta forma, o Café Primavera tende a firmar ainda mais os seus negócios, que abrangem as regiões do Sul de Minas, Campinas (SP), Grande São Paulo e ABC paulista.

Lilla equipa a maior fábrica de café solúvel da Nestlé no mundo

Com investimentos de R\$ 100 milhões, entre obra e maquinário, a Nestlé acaba de inaugurar sua maior e mais moderna fábrica de café solúvel. Tendo iniciado a construção desta unidade em junho de 2002, a obra foi finalizada em tempo recorde: em menos de dois anos já entrou em funcionamento. Localizada em Araras (SP), onde foi instalada a primeira planta da empresa no Brasil, a fábrica ocupa uma área de 5,5 mil m² e tem capacidade de produção de 22 mil toneladas por ano.



Nova fábrica foi inaugurada em maio, com capacidade para 22 mil ton/ano

Toda a produção da fábrica será voltada para o mercado externo, tendo como principais destinos Alemanha, Argentina, Azerbaijão, América Central, Malta, Polônia, Romênia, Rússia, Trinidad e Tobago e Uruguai. Além disso, o mercado brasileiro será privilegiado com a distribuição do café em Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo e Rondônia.

Tecnologia de ponta

Utilizando modernos equipamentos e a mais avançada tecnologia de automação industrial, a fábrica conta também com sistemas de proteção ao meio ambiente. Entre eles está a eliminação de água poluída, a utilização da borra do café para o aproveitamento de energia e a utilização de filtro de ar e circuito fechado, com torres de resfriamento, que têm como objetivo a economia de água.

A nova fábrica também conta com sofisticados equipamentos fornecidos pela Lilla. Assim, o famoso café solúvel segue sendo preparado com modernos equipamentos, como o Opus 40 Automático (5 unidades), transportadores pneumáticos de alta produtividade para café cru e torrado (3 unidades) e silagem de café cru e torrado. Parceira fiel, a Nestlé optou pela utilização dos equipamentos Lilla também em outras unidades internacionais, como as do Canadá, Chile e México.



Cerimônia de inauguração contou com as presenças do presidente da República e do governador do Estado de São Paulo

Inovação

Super 10 faz sucesso na Café Alan

Com o objetivo de melhorar o padrão de seu café expresso, a Café Alan adquiriu recentemente o torrador compacto Super 10. A empresa, que também presta serviços de torra deste tipo de café para alguns torrefadores de São Paulo e Minas Gerais, atingiu o ponto ideal que desejava com a compra do equipamento.

"Exportamos para a Inglaterra e, como este mercado é muito exigente, precisávamos de um torrador eficiente como o Super 10", conta Adriano Ormastroni, sócio-gerente da Café Alan. "Antes utilizávamos um torrador de 8 sacas que não conseguia a padronização na torra deste tipo de café. Este equipamento da Lilla permitiu que atingíssemos o resultado desejado", complementa. A marca Café Ormastroni, que é exportada para aquele país e atingia a produção de 250 kg mensais, com o Super 10 passou a 400 kg/mês.

