

## InovaCerv: Inovação do Campo ao Copo

A exigência de agilidade e flexibilidade na condução das ações operacionais neste ano de 2020 é sem dúvida sem precedente. Com a dimensão continental do território, as exigências se multiplicam dado a não homogeneidade com que os fatos relacionados à saúde e à economia se desenrolam. Manter o equilíbrio entre as visões e objetivos estratégicos estabelecidos e estar atento e aberto para “o novo” é o grande aprendizado que estamos vivenciando.

Dentro deste contexto extremamente desafiador o Ecosistema InovaCerv vem colaborando com a cadeia produtiva do setor cervejeiro (e de outros setores) em aplicar soluções que agreguem mais eficiência, produtividade e inovação, do campo ao copo.

Nesta edição de novembro de 2020, compartilhamos alguns dos recentes exemplos de inovações, “cases”, e que já estão acontecendo no mercado Brasileiro:

- **BRAZA HOPS**: a Cerveja com lúpulo brasileiro
- **SIGA LEI**: informações estratégicas ágeis e confiáveis
- **Pix**: novo sistema de pagamentos
- **DYNAMI**: a nova startup do setor cervejeiro

Fica aqui o convite: vem conhecer, participar e somar no Ecosistema InovaCerv, sempre aberto para inovações.

Vem com a gente!!!





### **Chegou a Black Princess Braza Hops**

O Grupo Petrópolis apresenta a sua primeira cerveja feita com lúpulo cultivado no Brasil. A bebida é do estilo German Pils, tem corpo leve, cor dourada e espuma densa e intensa. A Braza Hops tem amargor e refrescância na medida certa, o que realça o aroma lupulado da bebida. Cultivado em Teresópolis, no Centro Cervejeiro da Serra, espaço para estudo e experimento cervejeiro, o lúpulo utilizado na produção da **Braza Hops** foi o primeiro do país a obter o termo de conformidade emitido com o aval do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e o primeiro também a possuir nota de origem das plantas.

### **Cresceu, deu flor, deu frutos, deu certo**

Diego Gomes, diretor industrial do Grupo Petrópolis e à frente do Centro Cervejeiro da Serra, destaca: *“O diferencial do lúpulo produzido no Brasil é o frescor e o aroma. O importado, utilizado hoje no país pela maioria das cervejarias, tem normalmente um ano de colhido. Ter um lúpulo produzido no quintal de casa é sempre vantajoso por uma série de fatores como, por exemplo, o terroir do local, que são as interações geofísicas daquela região somadas às suas crenças e cultura. Isso traz uma particularidade nobre para o cultivo, tornando-o único e gerando valor. Não é exagero dizer que estamos fazendo história. Se até pouco tempo era improvável ter produção de lúpulo em grande escala no Brasil, após muito estudo e trabalho estamos vendo que é possível.*

### **Do campo ao copo**

Entre as cervejarias brasileiras, o Grupo Petrópolis, em parceria com o Viveiro Ninkasi, foi pioneiro no Brasil no cultivo de lúpulo. A plantação começou em 2018 no Centro Cervejeiro da Serra, com 316 plantas. Foram plantadas 10 espécies para testar a adaptabilidade de cada uma. No primeiro ano, a plantação de lúpulo naturalmente produz pouco, pois as plantas ainda estão se adaptando ao local. Em 2019, o cultivo cresceu e foi semeado um novo campo, desta vez com mais de 7 mil plantas. Em 2020, terceiro ano de cultivo, a expectativa é obter 800 kg de lúpulo seco. É o momento em que a planta dá o melhor resultado. São três hectares de lúpulo plantados na fazenda e duas colheitas por ano, em dezembro e março. Na fazenda foram usados tecnologia de ponta de agricultura, *mulching* israelense (cobertura de solo), sistema de irrigação automatizado e adubação com insumos altamente solúveis. A equipe do Viveiro Ninkasi trabalha incansavelmente para a ‘tropicalização’ da planta, que é original do Hemisfério Norte, mas vem se adaptando bem ao clima da serra fluminense.

Com produção sazonal, a **Black Prince Braza Hops** terá envase de 2 mil unidades de long necks, com venda exclusiva no e-commerce Bom de Beer ([www.bomdebeer.com.br](http://www.bomdebeer.com.br)) [www.grupopetropolis.com.br](http://www.grupopetropolis.com.br)



## O Histórico:

A Sigalei surgiu em 2016 e desde 2018 temos uma parceria com o Ecossistema InovaCerv. De lá para cá “fizemos acontecer”. A aproximação inicial com a CervBrasil se deu por conta das necessidades que todas associações possuem de monitorar proposições legislativas. Esses instrumentos apresentados por parlamentares podem se tornar uma lei que, em alguns casos, impacta diretamente no setor de atuação de empresas e associações. Por este motivo, é essencial monitorar essas proposições para se preparar para regulamentações e melhorar o ambiente de negócio.

## Alguns números:

Desde quando iniciamos a parceria, acompanhamos 15 casas legislativas. Atualmente são cerca de 150 proposições em acompanhamento e através de 12 radares monitoramos automaticamente e ativamente o surgimento de novos temas que podem ser de interesse do Ecossistema InovaCerv. São mais de 1.300 novas proposições ao ano, que surgem somente na esfera federal. Adicione-se a isto, a produção das 27 Assembleias Estaduais e as mais de 5 mil Câmaras Municipais. É necessário acompanhar e priorizar com muito critério e agilidade o que é de interesse ou não para o Ecossistema.

## Inteligência no uso de Tecnologia:

O uso de tecnologia reduz o tempo de análise desses documentos, pois é possível filtrar o conteúdo das proposições pautado em termos relevantes para o setor cervejeiro, tais como *informação nutricional em embalagens, rotulagem de bebidas, bebidas não-alcoólicas, setor cervejeiro, dentre outros*. A importância da tecnologia para inteligência política e regulatória ganhou mais destaque em época de pandemia. Nesse período tão conturbado, no qual as casas legislativas estavam vazias, mas que a produção legislativa não parou, o uso de monitoramento remoto se mostrou ainda mais útil. A razão é que mesmo distante o Ecossistema InovaCerv se manteve atualizado de novos projetos de interesse, bem como conseguiu acompanhar as tramitações de pautas relevantes para o setor.

## E vem mais: Quais as novidades para 2021?

Entendendo que é preciso muito mais que gerar dados, mas gerar informações relevantes para o Ecossistema, a Sigalei e a CervBrasil estão alinhando um upgrade para que a associação passe a contar com a expertise dos especialistas da Sigalei. Isso significa que além do monitoramento automático de proposições, iremos agregar todas nossa experiência para amparar a organização e estruturação dos dados para gerar insights que ajudarão nas estratégias de defesa de interesse do setor. Como costumamos dizer, preparar-se para melhores interações com a sociedade é fundamental para a estruturação de projetos, que ajudem no crescimento do Ecossistema InovaCerv, na melhoria do ambiente de negócios e da sociedade. Que venha 2021 com muito mais!!!



Definitivamente, o ano de 2020 ficará marcado na história como um dos mais desafiadores para a humanidade. E é tempo de RECONSTRUÇÃO.

Com este espírito a Abrasel, a CervBrasil, o Banco Central do Brasil e a Accenture realizaram em 19 de outubro de 2020 uma primeira discussão sobre as inovações presentes nas novas formas e meios de pagamento com a introdução do **Pix**, e que está disponível para a população brasileira desde novembro de 2020.

O **Pix** agrega enorme potencial de alavancar a competitividade e a eficiência do mercado. Em linha com a revolução tecnológica em curso, possibilita a inovação e o surgimento de novos modelos de negócio e a redução do custo relacionado ao uso de instrumentos baseados em papel.

O webinar está disponível no canal youtube da CervBrasil,

[youtube.com/AssociacaoCervBrasil](https://youtube.com/AssociacaoCervBrasil)

E da ABRASEL SP

[youtube.com/abraselsp](https://youtube.com/abraselsp),

e contou com a participação de:

**Breno Lobo:** Banco Central do Brasil, Departamento de Competição e de Estrutura do Mercado. Atualmente está na coordenação do projeto de implantação do Pix, o pagamento instantâneo brasileiro.

**Mauro Suda:** Accenture, especializado na prática de estratégia para Meios de Pagamentos. Graduado em engenharia mecatrônica pela POLI-USP, atua em consultoria estratégica.

**Joaquim Saraiva:** Presidente da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL SP

**Paulo Petroni:** Diretor Geral Associação Brasileira da Indústria da Cerveja - CervBrasil



**Webinar**  
**Reconstrução**

**Novos meios de pagamento: Impacto do Pix no setor de Bares e Restaurantes**

 Mauro Suda accenture	 Breno Lobo pix	 Joaquim Saraiva abrasel	 Paulo Petroni CERVBRASIL
--	--	---	--

19/10  
17h

Acesso:  [youtube.com/AssociacaoCervBrasil](https://youtube.com/AssociacaoCervBrasil)

abrasel CERVBRASIL



YouTube

Webinar Abrasel PIX

02:56:19 | 11 | 0 | 1 | 0

COMENTÁRIOS | SALVAR



A Cervejaria Dynami surgiu após alguns anos e muitas receitas de cervejas feitas de forma caseira por 2 sócios apaixonados por cervejas carregadas de lúpulo, Alex Carreiro e João Silvestre. Após entenderem que o mercado cervejeiro sentia cada vez mais falta de cervejas de qualidade e com diferenciais não apenas no paladar dos apreciadores, mas também no pensamento de pluralizar cada vez mais as cervejas artesanais, resolveram tirar do papel a ideia e começaram a produzir cerveja em escala.

E o nome Dynami surgiu com base na vontade que os sócios sempre tiveram em fazer cervejas “fortes” em aromas, em sabores, em potência e principalmente em personalidade. Foi assim que surgiu, derivado do grego, o nome Dynami que significa força. E juntamente com o nome veio a vontade de mostrar essa força com o símbolo da águia representando soberania, coragem, agilidade, poder e força.

A Dynami chega em novembro com o objetivo de mostrar para o mercado de uma vez por todas que as cervejas carregadas de lúpulo vieram para ficar. E com a missão de pulverizar cada vez mais esse mercado de cervejas artesanais com forte personalidade mostrando que todos podem participar dessa onda artesanal.

Para o lançamento da primeira Juicy IPA da Dynami criamos um personagem, o Lunatic Hopper, um aficcionado por lúpulo que busca entender a relatividade do universo cervejeiro e, com isso, chegou em uma equação que está disponível em latas de 473ml e nas melhores TAP Houses de SP. E continuaremos sempre nos perguntando QUANTO LÚPULO É O BASTANTE?

