

InovaCerv: Inovação do Campo ao Copo

Com o objetivo de incentivar a cadeia produtiva do setor cervejeiro e estimular a inovação, a CervBrasil em formalizou em 2018 o “InovaCerv”, programa de apoio ao desenvolvimento de soluções inovadoras voltadas para o aumento da competitividade de toda cadeia de valor do setor. O Ecossistema InovaCerv realiza trabalhos conjuntos com cerca de 50 empresas dos mais variados estágios de maturidade, diferentes proposições de aplicação e fatores críticos para seus crescimentos. Dentro deste contexto extremamente desafiador o Ecossistema InovaCerv vem colaborando com a cadeia produtiva do setor cervejeiro (e de outros setores) na aplicação de soluções que agreguem mais eficiência, produtividade e inovação, “do campo ao copo”.

Nesta edição do InovaCerv Informa, apresentamos o programa #GPcomVC, de autoria do Grupo Petrópolis, que tem o compromisso de apoiar dezenas de milhares de estabelecimentos do ramo de bares e restaurantes, totalizando 40 milhões de reais de investimento na recuperação responsável do setor por todo o Brasil. Por sua vez, a Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) deu início ao PROJETO RECONSTRUÇÃO, que tem como finalidade somar e organizar forças, assim como providenciar iniciativas para reerguer a atividade de bares e restaurantes no estado e São Paulo. A sinergia entre os dois programas no mesmo Ecossistema certamente ampliará e potencializará o impacto positivo e os resultados.

Nossa associada Lund, traz da “Mata do Leão” em Sertãozinho um baita lançamento inovador: em parceria com a empresa Avesso Benefícios com Sabor de Café, lançou o “Café com Lúpulo”, um *collab* que resultou em um *blend* totalmente novo, sem alterar o aroma e o sabor autênticos da mais consumida bebida processada do Brasil e uma das principais do mundo .Coisa de fera mesmo! E uma de nossas joias da coroa no Ecossistema, a ChoppUP, foi premiada como Top 3 no ranking de Food Techs 2020, realizado anualmente pela 100 Open Startups, que anualmente destaca as startups mais atraentes para as grandes corporações.

Por último, não menos importante, uma inovação do Grupo Petrópolis no âmbito ESG, que tem tudo para ser disruptiva: a experiência piloto Recitotal na distribuição, que prevê a coleta de resíduos de vidro e correta destinação junto aos seus pontos de venda e às suas distribuidoras.

Esses são alguns dos exemplos de iniciativas e parcerias fundamentais para o momento atual, onde buscamos novas oportunidades e soluções para os desafios colocados. Seguimos em frente e juntos na promoção de um país mais próspero e produtivo.

A CervBrasil deseja um Feliz Natal a todos e um Ano Novo repleto de novas oportunidades e muito crescimento e inovação. Obrigado!





#GPcomVC

Em setembro de 2020, o Grupo Petrópolis lançou o programa #GPcomVC, que tem o compromisso de apoiar 40 mil estabelecimentos por todo o Brasil. São 40 milhões de reais investidos na recuperação responsável do setor de bares e restaurantes.

Reconhecendo problemas como baixo fluxo de caixa para a retomada, endividamento com fornecedores e dificuldades em obter linhas de créditos, além do alto custo para adequar os estabelecimentos às novas regras; o #GPcomVC oferece suporte para esses parceiros. O Grupo Petrópolis buscou identificar as lacunas de cada estabelecimento, para que as ações sejam assertivas e minimizem os impactos negativos trazidos pela pandemia.

O programa, que tem por premissa ajudar cada estabelecimento identificando as reais demandas deles, também identificou as necessidades das baianas de acarajé. Elas tiveram seus negócios bastante prejudicados nesses meses de quarentena e sofreram ainda mais com a alta do preço do dendê no mercado. Por isso, o programa fez a doação, à associação, de 3 mil litros de azeite de dendê, para desonerar os custos de produção delas e auxiliar no aumento à margem de lucro.

O #GPcomVC se soma às ações que o Grupo Petrópolis já vem realizando desde que a pandemia chegou ao Brasil, como doações de álcool em gel, máscaras e distribuição de kits para funcionários das fábricas instaladas no país.

Coexistimos em um mundo que passa por fortes transformações. Os impactos negativos precisam ser revertidos e os positivos, fortalecidos. Observando que o mercado está sempre em transformação, o ano de 2021 será de muito estudo. Entende-se que, para colocar em prática todos os projetos é necessário entender e avaliar o comportamento do consumidor. Tais informações, trabalhadas de acordo com as necessidades da empresa, podem colaborar com o ganho de conhecimento e insights sobre o público do Grupo Petrópolis, além de serem uma base para prever o posicionamento e a demanda pelos produtos oferecidos. O #GPcomVC é a forma do Grupo Petrópolis compartilhar que está consciente e construindo o futuro de forma integrada, considerando cada parceiro e colaborador, em todas as decisões estratégicas e no dia a dia de sua operação.



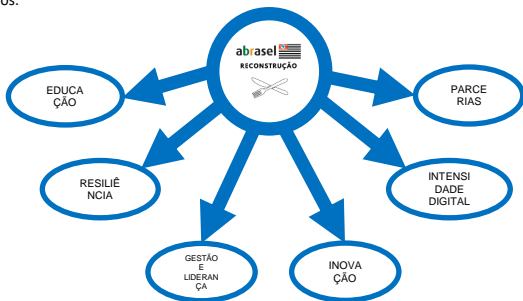


O PROJETO RECONSTRUÇÃO tem como finalidade somar e organizar forças, providenciar iniciativas, para reerguer a atividade de bares e restaurantes no estado.

Entre seus objetivos específicos estão o de disseminar entre empresários conhecimentos sobre a realidade e suas ameaças e oportunidades, assim como qualidades como resiliência e inovação, incentivar parcerias além de encetar duas campanhas, uma primeira para conscientizar proprietários e restaurantes e torna-los formadores de opinião junto a clientes, amigos, familiares, vizinhos etc, e outra para trazer clientes de volta.

Nesse sentido, a ESCOLA DE BARES E RESTAURANTES já iniciou seu ciclo de cursos de capacitação, uma série de webinários e palestras estão programadas, destacando a nova modalidade de meios de pagamento: o pix. Pendências com IPTU, cobranças da ENEL, dentre outras medidas de redução de custos estão sendo implementadas.

Infelizmente, mais uma vez temos que lidar com o acirramento da pandemia e as consequentes e necessárias restrições sanitárias, que afetam a operação de nossos associados. No entanto, mantemos o foco na segurança de nossos trabalhadores e dos clientes e estamos certos de que, com muita dificuldade, superaremos mais esse período com a certeza de podermos oferecer um ambiente seguro e um serviço de qualidade para todos.



Consulta
Gestão



Consulta
Marketing



Novos
Associados



Assessoria
de Negócios



Café com Lúpulo!

A cervejaria Lund e a empresa Avesso Benefícios com Sabor de Café, ambas de Ribeirão Preto/SP, se uniram e criaram uma *collab* para trazer ao mercado um produto inovador: “Café com Lúpulo”. A proposta foi elaborar um *blend* totalmente novo, sem alterar o aroma e o sabor autênticos da mais consumida bebida processada do Brasil e uma das principais do mundo.

A proposta do “Café com Lúpulo” é trazer para o mercado um produto que seja a companhia perfeita na pausa da correria de um dia atribulado. “É a bebida certa para o seu momento ‘relax’. O lúpulo tem em sua composição uma propriedade aromática e, neste caso, foi usado para proporcionar essa sensação de leveza e relaxamento”, salienta Garrafa. De acordo com o empresário, mais de 30 tipos de lúpulos foram testados para se chegar à fórmula final.

A comercialização será feita, inicialmente, nos Bares Lund (Ribeirão Preto/SP e Mata do Leão em Sertãozinho/SP), redes sociais e pelo e-mail avesso@cervejarialund.com.br. O site de vendas, que atenderá nível Brasil será lançado em breve e o público poderá acompanhar através das redes sociais da cervejaria.

Atualmente, a Cervejaria aumentou sua capacidade produtiva final de planta para 140 mil litros/mês. Os rótulos em linha são Lund Pilsen, Lund Wit Bier, Lund Weizen, Lund Pale Ale, Lund Munich Dunkel, Lund American Pale Ale, Lund India Pale Ale, Lund Avelã além de rótulos sazonais. Para 2021 já estamos com alguns projetos em andamento e em breve teremos mais algumas novidades no mercado. Inovação será nosso lema para o ano que vem.

NOS ACOMPANHEM NAS REDES SOCIAIS

Instagram: @cervejarialund e @matadoleao

Facebook 1: Cervejaria Lund

Facebook 2: Mata do Leão





ChoppUP é rankeada Top 3 no ranking de Food Techs 2020 realizado anualmente pela 100 Open Startups

A ChoppUP, uma das integrantes do ecossistema Inovacerv, foi rankeada Top 3 no ranking de Food Techs 2020 realizado anualmente pela 100 Open Startups. Publicado desde 2016, o **Ranking 100 Open Startups** destaca as startups mais atraentes para as grandes corporações. O ranking hoje tornou-se um dos grandes destaques da imprensa nacional e é usado como referência por grandes empresas e investidores. Como metodologia, o ranking dá mais pontos para as startups que mais tiveram engajamento e projetos com grandes corporações do mercado, e que tiveram estes relacionamentos validados na outra ponta por executivos de empresas, investidores e especialistas do ecossistema.

Com projetos de desenvolvimento e inovação aberta estabelecidos com grandes corporações como a cervejaria Estrella Galicia, a gigante de tecnologia Amazon Web Services (AWS) e a rede internacional de foodservices Hard Rock Cafe, a ChoppUP alcançou a 3ª posição no ranking das FoodTechs, uma das 20 subcategorias da premiação. A premiação atesta e reforça o posicionamento da ChoppUP como criadora de tecnologias e inovações de Internet das Coisas que estão revolucionando o setor de foodservices.

A ChoppUP é uma *startup* brasileira que desenvolve dispositivos de IoT para a indústria de bebidas, aumentando a eficiência e trazendo dados pioneiros e em tempo real sobre as operações em bares e restaurantes que trabalham com bebidas a granel como o chope e o refrigerante de máquina. As soluções atendem a dores de um setor que convivia há décadas com elevado desperdício e falta de controle, e trazem formas inovadoras de interação com o consumidor final. Com chopeiras inteligentes e dispositivos de sensoriamento e controle, os bares que implantam alguma solução da ChoppUP passam a trabalhar com menor desperdício de bebida, mais agilidade de serviço, integração de dados com os sistemas de frente de caixa e a possibilidade de oferecer uma experiência de auto-serviço aos consumidores finais.

A crise da pandemia impactou fortemente a competitividade do setor de bares e restaurantes. Durante a crise a ChoppUP pôde olhar para dentro e acelerar seus projetos de desenvolvimento e de lançamento de novos produtos e serviços, preparando-se para trazer novidades que possibilitarão um aumento maior na eficiência das operações de bebidas em bares e restaurantes. Trata-se de soluções especialmente bem-vindas para um setor que está diante de um 2021 ainda desafiador, mas que poderá contar com as inovações tecnológicas da ChoppUP para aumentar sua competitividade em tempos que requerem maior eficiência e controle de todos.

Para mais informações, acesse www.choppup.com.br



Projeto Recitotal: Economia Circular e Logística Reversa na prática

O Grupo Petrópolis iniciou em novembro o projeto piloto para coleta de resíduos de vidro e sua correta destinação junto aos seus pontos de venda e às suas distribuidoras. A ideia surgiu devido ao foco da empresa com a Sustentabilidade e, em particular, com a Economia Circular e a Logística Reversa e, mais do que um compromisso legal, visa contribuir efetivamente com a redução de resíduos, retornando-os para o fabricante de garrafas, o que assegura a circularização com o correto destino do vidro na cadeia de suprimentos.

O projeto piloto contempla duas Unidades de Distribuição no Estado de São Paulo e envolve a visita, conscientização e coleta de resíduos de vidro diretamente nos pontos de venda na região de cada distribuidora. A partir do êxito dessa iniciativa, pretende-se ampliar para todas as unidades de distribuição no país e expandir o escopo para outros resíduos pós-consumo.

O Grupo Petrópolis tem por foco as práticas sustentáveis, considerando o Triple Bottom Line em suas dimensões social, ambiental e econômica para sua cadeia produtiva. A empresa trabalha efetiva e continuamente para a redução de resíduos industriais, assim como a destinação correta do que gera, priorizando novos ciclos de valor como o caso da cevada que é destinada para a alimentação de animais. Foram arrecadadas 3,5 Toneladas de vidros em 10 dias de projeto numa das distribuidoras, sendo que o objetivo é obter uma média 56 Toneladas por mês durante o trimestre do projeto piloto. Essa meta é factível visto que nos primeiros dias houve a visita, a sensibilização e o cadastro dos pontos de venda participantes.

