

FEIRA DO EMPREENDEDOR 2018



SISTEMA





Sistema FAESP/SENAR-AR/SP coloca a multiplicidade do Agronegócio paulista na Feira do Empreendedor 2018

O Sistema FAESP-SENAR-AR/SP participa, em parceria com o Sindicato Rural de São Paulo, da FEIRA DO EMPREENDEDOR DE SÃO PAULO 2018, com 14 expositores que apresentam mais de 200 produtos. Reunindo expositores e consultores, será uma excelente oportunidade de fechar novos negócios, e se atualizar empresarialmente. A Feira do Empreendedor representa uma grande vitrine para quem quer fazer contatos, além de oferecer serviços, novos produtos e soluções para a melhorar a empresa. A FEIRA DO EMPREENDEDOR DE SÃO PAULO é uma mostra de negócios, na qual os expositores, egressos das ações do SENAR-AR/SP tem a oportunidade de estabelecer negócios para escoamento de sua produção e ampliação de mercado. No estande das entidades estarão expostos produtos agropecuários com a perspectiva de se estabelecer negócios comerciais futuros. Segundo o Presidente Fábio Meirelles, a participação do Sistema FAESP/SENAR-AR/SP sempre desencadeia resultados positivos para os produtores inscritos, pois as instituições estimulam todo um processo de iniciativa para a implantação de novos negócios ou inovação de empresas existentes. A participação na mostra remonta ao ano de 2012, período avaliado com resultados institucionais satisfatórios no sentido de divulgação dos trabalhos desenvolvidos junto ao setor do Agronegócio. O que os visitantes poderão presenciar no estande das instituições é uma amostragem da diversidade, mul-

tiplicidade, produtividade e qualidade da produção agropecuária.

A lista é intensa, mas o público tomará conhecimento das múltiplas possibilidades, e das culturas que compõem a grade do SENAR-AR/SP. Com presença no estande do Sistema Sistema Faesp/Senar-AR/SP, o artesanato (bolsas de palha, peças de cabaças, suplás, jogos americanos); a Hidroponia e Olerícolas (alface, espinafre, almeirão, coentro, rúcula, agrião, cheiro verde, chicória e escarola); congelados; frutas; vegetais; o cultivo de shiitake; café torrado e embalado, cápsulas in natura; gelatina de cachaça, goma; antepasto de berinjela, antepasto de pimenta, bala de banana; doces; cogumelo; composto do cogumelo; palmito, banana, tolete, lasanha, espaguete, aperitivo (tolete picado), banda, rodela, cebolinha, picado, picado nobre, medalha, palmito pupunha e banana in natura; agroindústria e alimentação e nutrição; turismo; laticínios (manteiga, ricota fresca, requeijão, queijo muçarela, palito temperado e sem tempero, nozinho, parmesão, doce de leite); arroz (preto, vermelho, mini arroz, mini arroz integral, vermelho caipira, arbóreo, arbóreo integral, basmati, basmati integral, cateto, cateto com vermelho, jasmim, jasmim integral, japonês, farinha de arroz preto, farinha de arroz vermelho e kit com oito variedades de arroz); flores e outros; cambuci in natura, sucos, compotas e geleias; orgânicos (verduras, legumes e frutas, mel e derivados e equipamentos apícolas.



Mais de 400 cursos

O SENAR-AR/SP disponibiliza em sua grade programática mais de 400 treinamento e atividades. Esta grade está em permanente aprimoramento e sempre que surge uma tendência do mercado consumidor ou uma necessidade social são lançados novos programas, treinamentos e atividades. As ações e atividades da entidade são realizadas em todo o estado de São Paulo, reunindo produtores, trabalhadores e toda a população interessada dos municípios.

A missão da entidade é a de desenvolver a Formação Profissional Rural e a Promoção Social voltadas ao homem do campo, contribuindo para sua profissionalização, integração na sociedade, melhoria da sua qualidade de vida e exercício da cidadania, sempre agregando valores.

O SENAR-AR/SP tem orgulho da grandeza de sua missão e da contribuição que presta ao homem do campo paulista e às suas famílias, ao agronegócio, ao meio ambiente e ao Brasil.

Por meio da Educação contribui para a produção de alimentos seguros, bioenergia, geração de trabalho e renda no campo, preservação e geração de recursos naturais, aplicação de tecnologias, inclusão social, responsabilidade socioambiental, saúde física, social e mental e o exercício da cidadania. Desta forma, tem papel fundamental no desenvolvimento econômico e social do campo.

Depoimentos

No estande do Sistema Fapesp/Senar-AR/SP- Sindicato Rural de São Paulo alguns dos expositores já participaram em outras oportunidades, enquanto outros farão a sua estreia na mostra. Tanto os que já participaram como os iniciantes analisam como extremamente útil e produtivo estarem na Feira do Empreendedor, pela oportunidade de captação de clientes e, para efetivação de negócios, assim como dar visibilidade à sua produção.

Segundo **Patrícia Luvisotto**, da “Comercial Sou Prático”, há dois anos a empresa leva para a feira a sua linha de produtos vegetais e frutas congelados 100% naturais. Essa divulgação, acredita ela, é compensadora, pois, além de apresentar seus produtos ao mercado consumidor, espera obter renda ainda melhor quando a empresa já tiver com mais tempo de mercado e for mais conhecida. “É uma boa oportunidade mostrar a qualidade dos produtos”, diz ela que já participou em outros anos como visitante e, agora, estreia como expositora.

O Apiário Santo Antônio mostrará o mel e seus derivados das floradas predominantes: laranjeira, silvestre, eucalipto, assa peixe e cipó uva, em embalagens de 1000g, 800g, 500g, 330g e 280g; extrato de própolis 40% alcoólico; favo in natura em suporte de madeira; equipamentos apícolas (fumeçador, caixa ninho, melgueiras, tela excludora, tampa de tela p/ alvado, ninho jataí, entre outros). A empresa está no mercado desde 1993 e, na sua análise, há bastante mercado para produtos naturais e a consequência disso é a obtenção de renda significativa com a produção. Cabe lembrar que o Apiário Santo Antônio possui loja física, revendedores que expõem os produtos para revenda em seus estabelecimentos em todo o Estado de São Paulo e expõe em feiras regionais. Consideram que, nas grandes capitais, existe maior dificuldade em encontrar produtos naturais, que precisam de um local propício para a produção, já que as abelhas necessitam de ótimas floradas para a obtenção de um ótimo produto. Pretendem assim, levar um pouco do campo para a cidade.

Alexandre Bertin, produtor da Cachaça Sapucaia. A cachaça é hoje a segunda bebida alcoólica mais consumida no mercado interno. Perde apenas para a cerveja, que é fermentada. Reconhecida como tipicamente brasileira, tornou-se aposta do setor de destilados. Com todo esse



potencial, produzir cachaça ou aguardente, principalmente de maneira artesanal, é uma maneira de investir num negócio com grandes possibilidades de crescimento. “Desde que iniciei neste setor, muito já mudou. Lembro-me de visitar clientes “potenciais” e sequer ser recebido, apesar da Sapucaia ser uma marca respeitável pela tradição e qualidade. Ainda hoje isso ocorre, porque o país é grande e os compradores nem sempre estão com tempo. E bem sei que não é fácil para ninguém.” Serão apresentados 10 tipos diferentes de cachaças produzidas por ele: a branca, as envelhecidas em carvalho até 18 anos e envelhecidas em amendoim (madeira). Também o Gin Nacional, a Vodka e os Licores, todos de produção própria. A Sapucaia tem uma produção que data de 1933, em um mercado que compete com muitas outras marcas e produtores irregulares e clandestinos, além de empresas internacionais. Trata-se de uma Empresa de Pequeno Porte (EPP), porém fornece para redes de varejo como Saint Marchê e Pão de Açúcar; e exporta para a Holanda,

Bélgica, França, Áustria, Escócia e África do Sul.

Ivânio Carvalho, da Barão do Cambuci, apresentará uma variedade de produtos derivados de frutas nativas da Mata Atlântica, em especial, o cambuci. Todos os produtos são desenvolvidos por produtores das mais variadas regiões do estado. Como o Cambuci era conhecido apenas como uma fruta para dar sabor à cachaça resolveu tentar quebrar esse tabu apresentando para a sociedade vários outros produtos dela derivados e que se tornou a grande novidade do momento. “Já sentimos um olhar diferente sobre os produtos derivados. Hoje muito dos produtores já têm como atividade principal a renda obtida com esse trabalho. Surgem várias oportunidades, porém estamos sempre em busca de novos espaços para expor a nossa produção. A feira do Empreendedor é sim uma grande oportunidade para a exposição do produto. Já participei em outra oportunidade com uma marca própria, e obtive muito sucesso.”

