

História de Sucesso

Maeda Agro



paripassu



Sumário

| | |
|--------------------------------|----|
| Visão | 04 |
| Valores..... | 04 |
| | |
| Processos: Cenoura..... | 06 |
| Processos: Alho e Cebola | 10 |
| | |
| Resultados | 13 |

Nota

Todas as imagens apresentadas nesse documento são oriundas da empresa Maeda Agro, sendo originais dos seus processos e produtos.

Apresentação

A Maeda é uma empresa familiar, de filhos e netos de imigrantes japoneses. Atualmente, ela é composta pela Terceira Geração da Família Maeda, conta com mais de 300 colaboradores e está sediada em Santa Juliana - MG, no triângulo mineiro.

Já são mais de 58 anos de tradição produzindo cenouras e cultivando batata, alho, cebola, soja, milho e trigo. A Maeda é uma empresa modelo, que se dedica a produzir alimentos de forma correta, buscando manejo sustentável, adoção de Boas Práticas Agrícolas (BPA), valorizando o meio ambiente e aproveitando os recursos naturais de forma consciente.

O resultado disso é um alimento saudável, seguro, rastreado e produzido com toda dedicação por pessoas que amam o que fazem.

Missão

Produzir alimentos saudáveis para alimentar gerações.

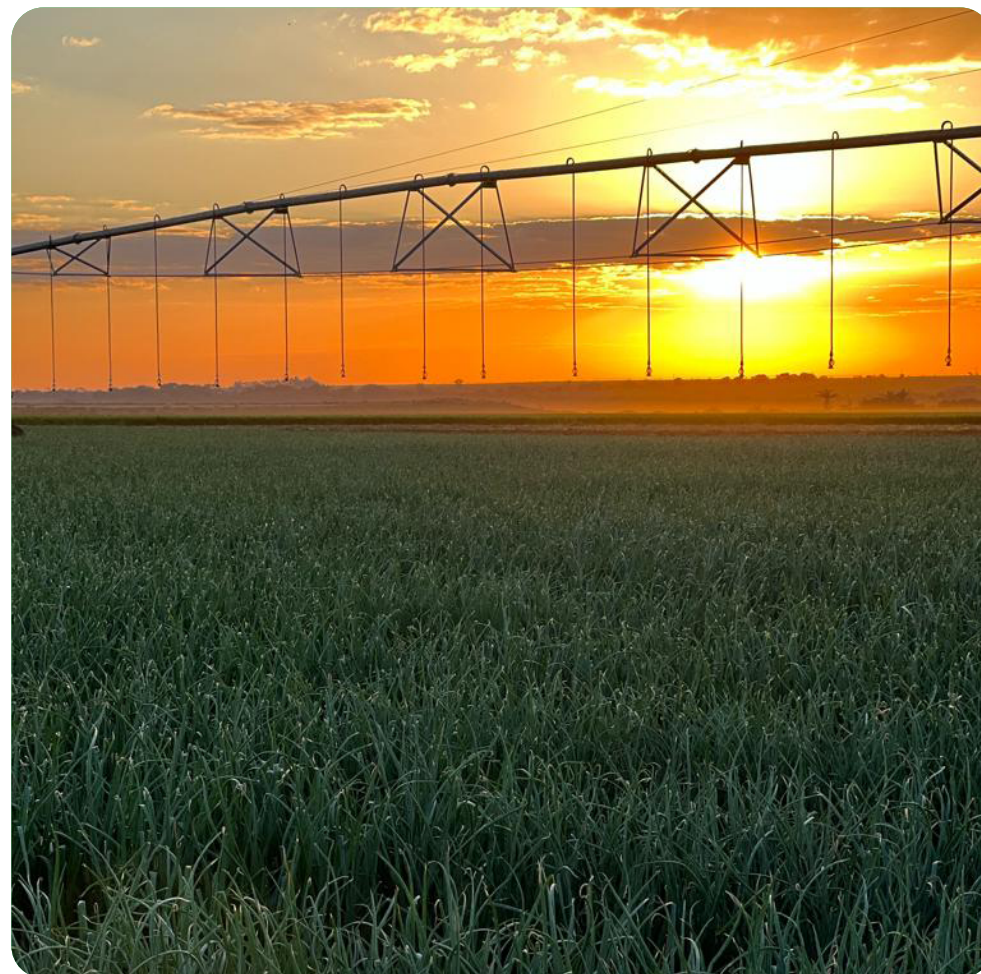


Imagem: Maeda

Visão

Com espírito pioneiro e empreendedor de produzir e alimentar gerações, fazemos da nossa empresa um modelo para que gerações futuras possam ter uma vida mais saudável.

Valores

Com amor e dedicação, atingiremos o crescimento econômico, aliado ao desenvolvimento social e ambientalmente correto. Por isso, ao longo da nossa história, buscamos aprimorar a forma de produzir alimentos respeitando e valorizando pessoas, saúde, segurança, meio ambiente e qualidade.

Produtos

Cenoura, cebola, alho, soja, milho, trigo e batata.



Imagens: Maeda

Processos

A parceria da Maeda com a PariPassu iniciou por volta de agosto de 2019, com a certificação da cenoura, que recém tinha acontecido, e o projeto de certificação do alho, que estava previsto para outubro do mesmo ano. Nesse momento, ocorreram a estruturação dos check-lists de colheita, qualidade e packing, desenhando o início do processo que é empregado atualmente.



Imagens: Maeda

Hoje a Maeda possui processos bem estruturados e aperfeiçoados, que, utilizando as ferramentas da PariPassu, conseguem acompanhar os alimentos desde a produção até o envio para o cliente. Para entender um pouco melhor, vamos olhar mais de perto: o processo inicia na produção das matérias-primas que é realizada nas fazendas. Aqui é importante saber que todas as fazendas operam com os mesmos processos implementados, mas cada uma tem a sua identificação das glebas e, no momento da colheita, é emitido um romaneio de colheita para cada carga, contendo a gleba e o produto, para que se possa fazer o rastreio da produção. A partir desse momento, os processos da cenoura e do alho e cebola se diferenciam.

Processos: Cenoura

No que se refere ao processo da cenoura, os lançamentos de entradas são realizados diariamente, sendo feitos a partir do romaneio de colheita que mencionamos anteriormente. Esse lançamento é efetuado no Rastreador como uma compra das fazendas de origem.

Esses produtos chegam no packing de cenouras em duas formas: em caixas plásticas, no caso de colheitas manuais, ou em caçambas a granel, no caso das colheitas mecanizadas.



Imagem: Maeda

Nesse momento é aplicado o checklist de inspeção de qualidade de recebimento, utilizando o CLICQ, para avaliar a qualidade da colheita e apontar o percentual de produtos que apresentam defeitos. Vale ressaltar que este checklist é realizado única e exclusivamente para controle e acompanhamento interno, não contabilizando nota para o INDEX.

A partir daí, inicia-se o processo onde as cenouras são lavadas, sanitizadas e seguem para separação mecânica de acordo com o seu calibre. Após separadas por diâmetro, é feito o processo de separação manual de alguns tipos específicos, que são colocadas em caixas plásticas e levadas para sala de embalados. Nesta sala, uma outra equipe faz o fracionamento em bandejas, redinhas e sacos plásticos, e, cenouras de outros calibres são embalados manualmente a granel em caixas de 20 kg. Os alimentos também passam pelo etiquetamento, onde recebem uma etiqueta interna a fim de organizar o processo, contando com a informação da fazenda de onde esse produto é oriundo, data colheita, gleba e variedade.

Processos: Cenoura

A Maeda é fornecedora licenciada para a marca própria do Pão de Açúcar e do Carrefour, e, nesse sentido, o processo de embalagem também inclui a identificação dos produtos de acordo com a marca pela qual serão comercializados, respeitando os calibres e exigências de qualidade solicitados. Após a seleção e identificação, as cenouras seguem para o processo de armazenamento.



Antes do envio aos clientes, os produtos passam por uma inspeção de expedição, momento no qual se assegura de que os produtos estejam de acordo com as exigências dos seus clientes (utilizando-se das fichas técnicas dos mesmos), a fim de reduzir a ocorrência de devoluções. Após essa inspeção, é feito o rastreamento dos produtos, onde são geradas as etiquetas que serão colocadas nas caixas e embalagens.



Imagens: Maeda

Processos: Cenoura

Nesse momento, também são realizados os encaminhamentos dos produtos que não atendem às qualificações mínimas exigidas pelos clientes. Essa destinação dos produtos é registrada no Rastreador como “descarte”. Vale ressaltar que esses “descartes” são assim denominados para atender ao sistema do Rastreador, mas tratam-se de encaminhamentos secundários dos produtos que podem, ou não, resultar em ganho financeiro.

Ou seja, nesse momento são encaminhadas todas as cenouras que passaram pelo processo de lavagem, sanitização, mas que por algum dano ou aspecto visual não se enquadram na ficha técnica.



Imagens: Maeda

As destinações desses alimentos são:

1) Indústria: cenouras que não atendem os padrões exigidos para comércio, mas atendem às exigências da indústria, para produção de alimentos processados. Gera retorno financeiro para a Maeda.

2) Alimentação animal: cenouras destinadas ao consumo de animais. Também gera retorno financeiro, porém, o valor comercializado é mais baixo do que o mercado propõe, configurando uma ação de caráter filantrópico.

3) Mesa Brasil: cenouras que são encaminhadas para o programa Mesa Brasil, uma iniciativa nacional de banco de alimentos que redireciona os produtos para comunidades em situação de vulnerabilidade alimentar. Nesse programa, os produtos são doados sem nenhum retorno financeiro, representando uma ação filantrópica.

Processos: Cenoura



Imagem: Fluxograma explicativo dos processos realizados pela Maeda na produção e manuseio da cenoura.

Processos: Alho e Cebola

Além da cenoura, a Maeda também comercializa cebola e alho. Estes produtos, por sua vez, são encaminhados para outro packing house, onde passam por um processo semelhante ao da cenoura, mas com algumas diferenças fundamentais. O primeiro ponto a se destacar é que estes produtos não são limpos com água, mas sim com escovas que retiram a terra. Também vale ressaltar que o alho passa por um processo de classificação, onde alguns produtos que possuem o tamanho adequado são encaminhados para a produção de sementes. Após o processo de classificação, o alho fica armazenado em caixas, para a sua comercialização durante todo o ano.



Imagens: Maeda



Processos: Alho e Cebola



Imagem: Fluxograma explicativo dos processos realizados pela Maeda na produção e manuseio do alho e cebola.

Processos: Sustentabilidade

Além dos processos exemplares de produção e manuseio dos produtos comercializados, a Maeda também se preocupa em cumprir com as suas responsabilidades sócioambientais. Nesse sentido, a empresa fez a instalação de painéis fotovoltaicos para o aproveitamento da luz solar, que é utilizada pela empresa para a realização das suas atividades. Também foi instalada uma Estação de Tratamento, com o objetivo de tratar a água utilizada nos processos e devolvê-la em melhores condições para a natureza. Assim, o processo de tratamento segue da seguinte forma: a água é bombeada do reservatório para a escovadeira e segue para o tanque de pré-lavagem. Em seguida, passa pela peneira para tirar materiais orgânicos e vai para a primeira caixa de decantação. Ela é bombeada para outro tanque, onde é feito o processo de adição de hipoclorito de alumínio. Em seguida, é feita a passagem por seis tanques para processo de decantação e segue para o córrego onde ela é descartada.



Imagens: Maeda

Resultados

A dedicação da Maeda em implementar e manter os processos técnicos, junto com o apoio dos especialistas da PariPassu, tem resultados claramente positivos para a empresa e para toda a sociedade que se beneficia dos seus produtos de qualidade e das suas atividades filantrópicas. Nesse sentido, a empresa aproveita de mais organização, agilidade nos seus processos, bem como a redução no uso de papéis, graças ao uso do CLICQ. Também é visível a eficiência das suas atividades, que resultam em produtos de qualidade entregues conforme as demandas dos clientes, evitando a devolução de produtos e o consequente prejuízo que ela envolve.

Além disso, um dos resultados mais expressivos que a Maeda alcança é o posicionamento na comunidade como um agente ativo de mudança social. Uma empresa que age em prol da sociedade e cumpre o seu propósito em espalhar um alimento de qualidade para os brasileiros que mais precisam.



Imagens: Maeda

Resultados

“Para nós que produzimos, poder ajudar outras pessoas com nosso produto é muito gratificante, pois um produto com as mesmas fontes nutricionais, mas por um motivo visual que não atenda o padrão de comercialização, que antes era vendido por um preço irrisório para a indústria, hoje ajuda muitas pessoas. E essas instituições nos procuraram pois havia a necessidade, e por que não ajudar?!”

Roberto Takao Maeda

Nesse sentido, apenas no mês de outubro de 2023, a Maeda doou 18.000,00 kg de alimentos para o programa Mesa Brasil, atendendo 157.845 pessoas através de 326 entidades. Esses números apenas traduzem de forma quantitativa todo o impacto positivo que a Maeda, de forma engajada e dedicada, alcança com os seus prontos e processos.



The infographic features a green background with a white fork and knife icon framing the text 'MESA BRASIL' in white, with 'SESC' in a yellow box below it. Below this, the text 'NOSSA RECEITA DE SOLIDARIEDADE TEM UM INGREDIENTE ESPECIAL:' is written in white. A large yellow box contains the name 'MAEDA' in white. To the right, there are icons for a banana, a fork and knife, and a dollar sign. At the bottom, logos for CNC, Fecomércio MG, SESC, Senac, and Sindicatos Empresariais are displayed, with 'Sistema Comércio' written below them.

Sua doação para o **Programa Mesa Brasil Sesc no Triângulo Mineiro** fez a diferença na vida de muitas famílias! Os **18.000,00 kg** doados por vocês no mês de OUTUBRO ajudaram à atender **157.845** pessoas através de **326** entidades sociais que vivenciaram uma experiência de transformação da realidade graças a seu gesto de empatia e solidariedade.

CNC • Fecomércio MG • SESC • Senac • Sindicatos Empresariais
Sistema Comércio

Imagem: Maeda - SESC

Resultados

Por último, mas não menos importante, a Maeda foi a primeira empresa a alcançar a nota 100 no INDEX PariPassu, na categoria de legumes. Um resultado expressivo que demonstra na prática como a dedicação em implementar e executar os processos necessários pode ajudar a desenvolver a nota da empresa. Atualmente, a nota da Maeda é 99 e ela é uma empresa modelo, cuja credibilidade e significância são indiscutíveis no mercado de FLVs.

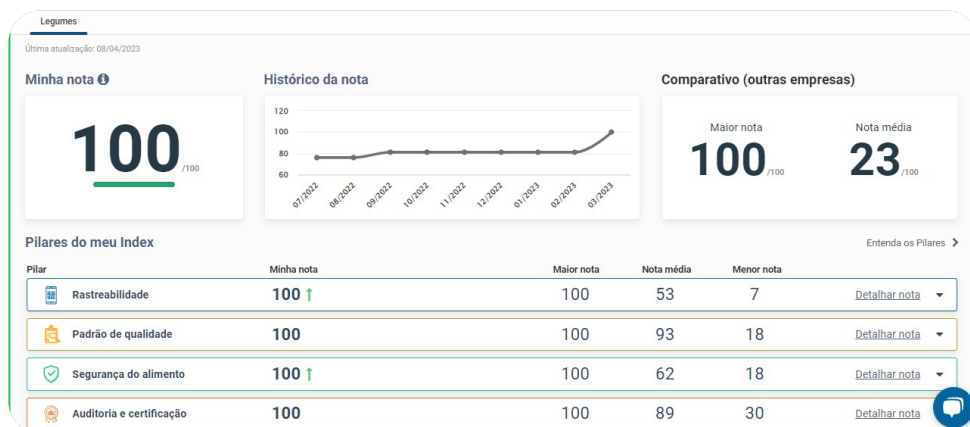


Imagem: Panorama PariPassu



Imagem: Maeda



Esperamos que você tenha aproveitado o nosso conteúdo! Seguimos juntos, lado a lado com você!



paripassu

Siga nas redes sociais

 /paripassubr

 /paripassubr

 @paripassubr

 paripassu

Fale conosco

 atendimento@paripassu.com.br

 +55 48 32075755

 + 55 48 98650152

 www.paripassu.com.br