

Abril/2018

Forno de Minas espera incrementar negócios na APAS

Indústria mineira lança novo sabor de lasanha durante evento

A qualidade dos produtos e o investimento em pesquisa e desenvolvimento são alguns diferenciais da Forno de Minas para conquistar clientes e continuar crescendo em 28 anos de história. Prestes a participar da 34ª Feira Internacional de Negócios em Supermercados (APAS), de 7 a 10 de maio, em São Paulo, a indústria mineira quer ampliar os negócios gerados em relação ao último ano.

Apostando na categoria de pratos prontos, a companhia lança, na feira, a **Lasanha sabor Quatro Queijos**. Dentre os diferenciais do produto estão: a utilização dos queijos minas, muçarela, parmesão, requeijão e creme de gorgonzola, os temperos naturais e caseiros, a cremosidade e a suculência do prato. A nova versão é uma opção para os vegetarianos e oferece a versatilidade de poder ser assada no forno ou micro-ondas, servida na própria bandeja e tem porção ideal para duas pessoas. Um dos principais diferenciais das lasanhas da Forno de Minas, tanto o sabor Quatro Queijos quanto à Bolonhesa, é o uso de ingredientes naturais e o congelamento do produto após o preparo. Por esses motivos, a lasanha mantém o frescor e não necessita de conservantes.

Outra novidade é o **Pão de Queijo Fit**, que foi reformulado e ganhou ainda mais sabor de pão de queijo. O produto não tem glúten e lactose e é fonte de cálcio e multigrãos (linhaça marrom, linhaça dourada e pepita de girassol).

“A APAS é uma ótima oportunidade para estreitar o relacionamento com os nossos clientes e mostrar o que temos de novo para os canais de *food service* e varejo”, explica o diretor nacional de Vendas Auto Serviço e Food Service, Luís Bastos.

Os visitantes que passarem pelo estande da Forno de Minas vão conhecer também as soluções que a empresa oferece para todas as ocasiões

Celira Fonseca

Link Comunicação Empresarial

celira.fonseca@linkcomunicacao.com.br

(31) 2126-8063 / (31) 99816-6451



Abril/2018

de consumo. São produtos que atendem tanto o varejo quanto o *food service*. O estande estará localizado no Pavilhão Azul 204 6C.

Forno de Minas em números

Fundação: 1990

28 anos de história

250 SKU's, entre varejo e food service

Exporta para 15 países

Faturamento 2017: superior a R\$ 378 milhões

1.000 funcionários

3 fábricas (Contagem – MG / Laticínios em Conceição do Pará / Sérya em Araxá - batatas)

14 filiais no Brasil e 1 subsidiária nos Estados Unidos

Produção mensal de 2.200 toneladas

De Minas para o mundo

A Forno de Minas foi a primeira a comercializar pão de queijo congelado no mercado e a produzir a versão assada congelada, além de ser a pioneira também na exportação e introdução da tradicional iguaria mineira pelo mundo. Atualmente, a empresa exporta mais de 1.200 toneladas de pão de queijo para 15 países: Estados Unidos, Canadá, Portugal, Inglaterra, Chile, Peru, Uruguai, Emirados Árabes, Japão, Guatemala, El Salvador, Panamá, Costa Rica, Colômbia e China.

O setor internacional é um dos que mais crescem na indústria, com metas de incremento de mais de 100% na receita da empresa até 2020. O objetivo é transformar o pão de queijo em um produto global.

Laticínio

O Laticínio Forno de Minas, localizado em Conceição do Pará, Minas Gerais, é responsável pela produção de todos os queijos que a marca utiliza.

Celira Fonseca

Link Comunicação Empresarial

celira.fonseca@linkcomunicacao.com.br

(31) 2126-8063 / (31) 99816-6451

Abril/2018

São fabricados itens customizados que atendem aos principais requisitos de qualidade, sabor, valor nutritivo e funcionalidade. O leite utilizado no laticínio é proveniente de produtores cadastrados e homologados pelo controle de qualidade da empresa, em conformidade com a Instrução Normativa do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

Resultados e planos de crescimento

Em 2017, a companhia registrou crescimento de 11,5% em volume e 19,2% de receita em relação a 2016. Para isso, focou em melhoria de produtividade; estruturação do canal food service, investimento em trade marketing e lançamento de produtos.

Neste ano, a Forno de Minas continuará ampliando sua atuação em outros países. A empresa irá reforçar o mix de produtos no mercado, adequar a aderência do portfólio aos canais e explorar canais com muito potencial, como o food service. A projeção é ampliar o faturamento em 28%, investir em outras categorias de produtos – sempre congelados – e contratação de pessoal.

Parceria com a McCain

Em março de 2018, a Forno de Minas e a McCain do Brasil Alimentos, empresas líderes no segmento de alimentos congelados, divulgaram um novo negócio. Com o acordo, a McCain passou a ter 49% de participação nas ações da Forno de Minas. Os demais 51% permanecem com a gestão atual, composta por Helder Mendonça, Maria Dalva Couto Mendonça, Héliida Mendonça e Vicente Camiloti. A parceria entre as empresas viabilizará um portfólio com novidades aos parceiros e consumidores e trará sinergias aos negócios.