

NÓS AMAMOS LEITE!**SILEMG EM AÇÃO****LINHAS DE FINANCIAMENTO: CONHEÇA E ENTENDA COMO FUNCIONAM**

Independente das adversidades, sejam elas econômicas ou climáticas, garantir uma boa gestão do negócio é um passo fundamental para o sucesso de qualquer empresa. No setor de laticínios não é diferente! Entre os passos para conquistar um bom desempenho, pode estar, por exemplo, a análise adequada de necessidade de crédito para a empresa. Isso significa que nem sempre uma empresa precisa do dinheiro em si para capital de giro ou compra de equipamentos, mas pode precisar, entretanto, melhorar o seu fluxo de pagamentos e recebimentos, sua cobrança ou seu posicionamento no mercado.

Para orientar e direcionar da melhor forma o mercado de laticínios neste sentido, a Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais (FIEMG) atua como Posto de Informações do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES), que é um correspondente bancário do Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais (BDMG) e do Sicoob Credifiemg. Além de manter estreito relacionamento com outros agentes financeiros para nortear toda a indústria, esta ponte visa facilitar o acesso ao crédito às empresas mineiras.

COMO FUNCIONA NA PRÁTICA?

Nas demandas de crédito para operações estruturadas é feita uma análise da situação da empresa e do investimento e, em seguida, são identificadas as linhas de financiamento aderentes à necessidade apresentada. Ao mesmo tempo, também são indicados e contatados agentes financeiros para apoiar o projeto. "O nosso portfólio de linhas de crédito com bancos parceiros é extenso. Há linhas de financiamento para destinação específica, como capital de giro, compra de máquinas e equipamentos, investimentos em inovação, entre outras. As taxas de juros podem ser pós ou pré-fixadas, de acordo com a escolha do cliente. O mesmo vale para os prazos de pagamento, que podem chegar em até cento e vinte meses, com carência de até dezoito meses", ressalta Verônica Damasceno, Analista de Negócios da Gerência de Economia e Finanças Empresariais da FIEMG.



Para conhecer em detalhes todas as linhas disponíveis, acesse:

<http://conteudo.silemg.com.br/Publicacoes/ApresentacaoOportunidadesLinhasFinanciamentoParaLaticinios.pdf>

EM DESTAQUE**MERCADO SINGLE: QUAIS AS OPORTUNIDADES PARA NOSSA INDÚSTRIA?**

A Associação Brasileira da Indústria da Alimentação (ABIA) já adiantou: a opção da nossa população por morar sozinho é uma realidade que cresce cada vez mais no país. Além da associação, outras pesquisas também mostram que o número de brasileiros que se declaram solteiros, é cada vez maior. Eles são o público single.

Para se ter uma ideia, de acordo com o Censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em 2010, o Brasil já possuía mais de 89 milhões de solteiros. Já, em 2017, uma pesquisa da Ipsos - terceira maior empresa de pesquisa e de inteligência de mercado do mundo - mostrou que 54% da população do país afirmava ser solteira. Entre as cidades mais populosas com esse perfil, destacam-se: Salvador, com 60%; Belo Horizonte e Brasília, com 56%.

Esses dados revelam o potencial de um mercado repleto de oportunidades para toda a indústria brasileira de alimentos. Atualmente, grande parte das empresas de alimentícios, de modo geral, já têm apostado em produtos, porções e peças avulsas, assim como utilizado embalagens menores na comercialização.

No setor lácteo não é diferente, as opções também são inúmeras. "Dentro do nosso segmento, já temos várias indústrias apostando nesta tendência que é destinada ao consumo de pequenas porções. E isso independe do fato da pessoa ser ou não solteira. O consumidor pode, por exemplo, buscar um produto de porção menor, para um pequeno lanche. Já encontramos produtos lácteos em embalagens que vão, de 50 ml, até as maiores. Essa é uma oportunidade de diversificação do produto e mais uma possibilidade para toda a indústria de laticínios", pontua Guilherme Silva Costa Abrantes, Presidente do Silemg.

**COMO APOSTAR NESTE MERCADO?**

Os consumidores single estão em busca de experimentar novos produtos e serviços; dão preferência por marcas que confiam e conhecem; querem qualidade e, por fim, compram de locais que tenham selo fidelidade e produtos ecológicos.

Apostar nestes anseios dos consumidores pode trazer grandes retornos para toda indústria.

NOSSO ASSOCIADO**LATICÍNIOS PONTE NOVA SE DESTACA NA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO QUEIJO REINO**

A Laticínios Ponte Nova é uma das empresas associadas ao Sindicato das Indústrias de Laticínios do Estado de Minas Gerais (SILEMG), e se destaca na produção e comercialização do queijo Reino. Sua fundação foi em 1996 por Rosemar F. Trindade Baumgratz, em Minas Gerais, mas a produção de queijo Reino já era feita pela família desde 1850.

Com muita tradição, o principal produto fabricado atualmente pela Laticínios Ponte Nova ainda é o queijo Reino, mas a empresa atua também com a produção artesanal de diversos tipos de queijos e derivados de leite, como os queijos meia cura, minas padrão e parmesão.

ELES SÃO CAMPEÕES!

Os Queijos Pinheiros também já ganharam diversos prêmios no disputado concurso do Instituto de Laticínios Cândido Tostes / Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) em Juiz de Fora - MG, entre outros, demonstrando assim toda a qualidade com que eles são produzidos no dia a dia.

**MAIS PRÓXIMOS DO FUTURO**

Atualmente, a empresa possui uma loja virtual, onde é possível adquirir os produtos da empresa diretamente com a fábrica, por meio do link: <https://www.queijospinheiros.com/loja>

Rosemar, que além de proprietária é administradora da empresa, conta que os próximos passos agora são voltados para a sustentabilidade e inovação. A fábrica está trabalhando para o lançamento de produtos diet e sem lactose em queijos. A fábrica está "Estamos em busca de tornar a empresa cada vez mais sustentável com projetos já em andamento", conta Rosemar, que acrescenta ainda seus agradecimentos a todo time da Laticínios Ponte Nova, que contribuiu para a trajetória de sucesso da empresa. "Agradeço aos meus assessores e funcionários diretos pelo dedicado empenho pois, sem eles, o trabalho e nossa história não seriam tão belos".