



EmFoco

Informativo da Cooperativa Santa Clara

Nº 12



Impresso Especial

...CORREIOS...

Cooperativa Santa Clara
Rua Pedro Baldasso, 47
CEP 95185 - 000
Carlos Barbosa - RS



Santa Clara

desde 1912

SanBIOS

Queijo Minas Frescal

Contém Microorganismos Probióticos

O *Bifidobacterium lactis* (probiótico) contribui para o equilíbrio da flora intestinal. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis.

1 FATIA =
18% da dose
diária de CÁLCIO
recomendada!
%VD*



Tradição e Inovação

A Cooperativa Santa Clara mostra, através do lançamento de produtos como o queijo probiótico SanBIOS, da modernização de suas indústrias e da profissionalização nas propriedades, que é possível, sim, manter a tradição de quase um século e, ao mesmo tempo, ser uma empresa inovadora, atenta às necessidades e desejos do consumidor moderno.

E a inovação já faz parte da tradição da Santa Clara, que foi pioneira em inseminação artificial no Rio Grande do Sul, a primeira a pagar o leite pela qualidade, primeira cooperativa e indústria do Estado a conquistar o certificado ISO 9001 e agora o SanBIOS, que é o primeiro e único Queijo Minas Frescal do Brasil a contribuir para o equilíbrio da flora intestinal. Enfim, todo este trabalho buscando diferenciais trouxe à Santa Clara inúmeras conquistas, entre elas, a mais recente, o Top de Marketing ADVB/RS 2008.

Este prêmio nada mais é do que a certificação de que todo o trabalho que vem sendo desenvolvido, com comprometimento e compromisso com os associados, clientes e consumidores, está gerando frutos.

A mais antiga cooperativa de laticínios em atividade do Brasil mostra que para ser moderno é necessário saber aliar uma boa dose de tradição à atenção ao presente e ao planejamento do futuro. E com essa premissa a Santa Clara continuará servindo as mesas dos consumidores e levando aos lares o mais puro sabor da Serra Gaúcha.



Expediente:

Santa Clara Em Foco - Informativo Trimestral da Cooperativa Santa Clara Ltda.
emfoco@coopsantaclara.com.br
www.coopsantaclara.com.br

Direção:

Depto. de Marketing
Criação e Coordenação Executiva:
Núcleo de Propaganda Ltda.
Redação: Kátia Dalcin
Responsabilidade técnica:
Noemía Gomes (CONRERP-RS2526)



O presidente da Cooperativa Santa Clara, Rogerio Bruno Sauthier, recebe o Troféu Top de Marketing das mãos do Secretário Municipal da Produção, Indústria e Comércio, Léo Antônio Bulling

SanBIOS: um marco na história da Santa Clara



Manter a tradição, sem perder de vista a modernidade, aliando a busca por qualidade na fabricação dos produtos é característica que faz da Santa Clara uma das empresas de maior sucesso no Rio Grande do Sul.

Fundada em 1912, então como Cooperativa de Laticínios União Colonial, no ano de 1975, incorporou a Cooperativa Agrícola Carlos Barbosa, dando origem à atual Cooperativa Santa Clara, mais antiga do Brasil no segmento de laticínios ainda em atividade.

Mas ao mesmo tempo em que a Santa Clara investe para crescer, mantém a simplicidade e a humildade. Deste modo, relaciona-se com seus 3.879 associados, mais de mil colaboradores, além de clientes e consumidores.

Para seguir este trabalho, colocando na mesa do consumidor produtos de qualidade e que atendessem às suas necessidades, a Cooperativa observou a tendência

mundial de alimentos funcionais e passou a investir em pesquisas para lançar produtos inovadores que, além de alimentar, trouxessem benefícios aos consumidores.

Assim, depois de três anos de pesquisas, testes e análises, a Santa Clara colocou no mercado o primeiro Queijo Minas Frescal com microorganismos probióticos do Brasil, o SanBIOS. Este alimento, além de leve e saudável, ajuda a regular a flora intestinal e não tem contra-indicações. Esta percepção para atender ao nicho de mercado rendeu à Santa Clara inúmeros prêmios e homenagens, entre eles, o Top de Marketing ADVB/RS 2008, com o qual foi agraciada no dia 26 de novembro de 2008.

O Top de Marketing ADVB/RS é concedido pela Associação dos Dirigentes de Marketing e Vendas do Brasil (ADVB) há mais de 25 anos e é considerado o maior reconhecimento a estratégias de marketing no Rio Grande do Sul.

Da idéia à mesa

Conheça a história do SanBIOS, o produto inovador que já é sucesso no mercado e serve a mesa de centenas de consumidores todos os dias, trazendo a eles mais saúde e bem-estar.

A Cooperativa Santa Clara está sempre atenta aos desejos do consumidor. Deste modo, observou que as pessoas já não buscam apenas alimentos de qualidade, querem algo mais, buscam diferenciais. Ao mesmo tempo, percebeu que os hábitos do consumidor brasileiro estão muito ligados ao consumo de queijos brancos e, em especial, do Minas Frescal. Este queijo é conhecido por ser saudável, fresco, ter informação difundida por médicos, nutricionistas e consumidores e remeter às origens do interior das fazendas de Minas Gerais, onde teve origem, tornando-se uma especialidade brasileira,



do consumidor

produzida somente aqui, sendo um dos mais vendidos no país.

A Cooperativa Santa Clara já se destacava na produção de queijos tipo Minas Frescal, com 330 toneladas em 2007, sendo a maior produtora deste queijo no Rio Grande do Sul e destaque no Brasil. Assim se percebeu que este produto possui um grande potencial para se explorar e desenvolver de forma a agregar características que promovam benefícios ao consumidor que aprecia tanto este alimento.

Através de intensas pesquisas realizadas por uma equipe

multidisciplinar de profissionais, surgiu a proposta de um queijo especial, o primeiro queijo do Brasil com microorganismos probióticos, que tem acrescido à sua fórmula o *Bifidobacterium lactis* BI 07.

Para alcançar este resultado, a pesquisa se iniciou com uma busca de dois anos de trabalho por cepas de microorganismos probióticos que obtivessem uma certificação científica comprovada e consistente, que apresentasse estudos que demonstrassem realmente os diversos efeitos probióticos deste organismo.

Estudando a composição do Queijo Minas Frescal, foi verificado que as características de um alto teor de sólidos e a estrutura da matriz protéica da caseína, principal proteína do leite, promovem uma maior estabilização e sobrevivência do *Bifidobacterium lactis*, cooperando assim para a manutenção deste microorganismo probiótico até o final de sua vida de prateleira do queijo.

Observando estas características acima e o mercado em prospecção do Queijo Minas Frescal, juntamente com a busca pelo consumidor por alimentos funcionais, a Cooperativa motivou-se a inovar, agregando todos os benefícios do *Bifidobacterium lactis* ao Queijo Minas Frescal, nascendo então o SanBIOS.

Assim que colocado no mercado, despontou no sucesso. Crianças, adultos e idosos encontraram no produto um aliado para melhorar a sua qualidade de vida. E melhor que isso, o consumidor continuou apostando no SanBIOS, o que proporcionou à Santa Clara um incremento de 25% nas vendas de queijos tipo minas frescal.

Oferecer produtos da mais alta qualidade e servir saúde ao consumidor traz, mais que qualquer outro retorno, a certeza do dever cumprido. A Cooperativa reforça, através de inovações como esta, seu compromisso com a comunidade, que é carinhosamente chamada de "família Santa Clara".



Marketing para um produto Top

Para um produto tão especial como o SanBIOS, é necessário planejar uma estratégia de marketing à altura. Por isso, a Santa Clara investiu em comercial de televisão, rádio, jornal e revistas especializadas, produção de material para ponto-de-venda, degustação do produto em feiras, eventos e supermercados, envio de newsletters e mala-direta, além de patrocínio e realização de eventos para profissionais de saúde e imprensa e do lançamento de um hotsite.

O primeiro passo foi o desenvolvimento da embalagem, que foi planejada para, além de atrair a atenção do consumidor, assegurar barreira à entrada de oxigênio, umidade e luz. O design, cor e layout da embalagem também foram trabalhados para atender porções pequenas, uma visualização destacada no ponto-de-venda e uma comunicação rápida e eficiente que esclareça ao consumidor os benefícios deste queijo, de forma clara e objetiva. O queijo vem em embalagens de aproximadamente 350 gramas, igual a 10 porções diárias recomendadas para ingestão, o tamanho ideal para famílias modernas. Quando a Cooperativa desenvolveu o conceito da embalagem, optou por compor elementos gráficos e cores que pudessem representar simbolicamente a ação dos microorganismos probióticos, que é o grande diferencial deste produto. A forma circular do rótulo sugere movimento e a ação na flora intestinal, provocada pelos microorganismos, estes simbolizados pelos dois conjuntos de bolinhas amarelas. A assinatura da marca SanBIOS e a diagramação das informações foram concebidas de forma que o consumidor perceba seriedade

e confiança quanto aos atributos do produto. Todo o conjunto foi aplicado sobre filme metalizado, resultando num efeito elegante e sofisticado, que eleva a percepção de valor do SanBIOS como produto inédito e diferenciado. Um hotsite [www.coopsantaclara.com.br/sanbios] foi criado para o produto. No espaço virtual, o consumidor pode acessar artigos de profissionais da área da saúde, receitas com SanBIOS e que mantenham a linha de baixo teor calórico e gordura, assim como o produto, além de respostas a perguntas freqüentes, a legislação que envolve os alimentos probióticos e um glossário contendo os principais termos técnicos relacionados ao assunto. O mote de toda a publicidade era justamente este bem-estar que o produto é capaz de proporcionar. "SanBIOS: Sua Vida Mais Leve" foi o slogan escolhido para reger toda a campanha, que foi conduzida pela comunicação através da mídia, em anúncios e matérias editoriais e em eventos dirigidos ao público profissional de saúde, como médicos, nutrólogos, cardiologistas e nutricionistas.

Mantendo a divulgação do produto, como forma de sustentação, os comerciais seguem sendo rodados nos principais veículos televisivos, radiofônicos e impressos do Rio Grande do Sul, e desde março a Santa Clara já participou, como patrocinadora ou apoiadora, de mais de 20 eventos voltados a profissionais da saúde, na região Sul do Brasil e em São Paulo.

O SanBIOS é, sem dúvida, um marco na história da Cooperativa Santa Clara. Agora, quase um ano após o seu lançamento, além do incremento nas vendas, a Santa Clara passa a ser reconhecida como uma empresa inovadora e se fortifica no mercado.



Para saber mais: a palavra do especialista



*MD, Ph.D. <http://www.abran.org.br/drwerutsky>

O SanBIOS chegou ao mercado também para atender a uma necessidade dos profissionais de saúde, que encontram no produto um aliado para promover a qualidade de vida de seus pacientes. Um dos profissionais que apoiaram este lançamento foi o médico nutrólogo Ph.D. Carlos Alberto Werutsky, membro da Associação Brasileira de Nutrologia (Abran). Nesta edição especial, Werutsky dá uma entrevista exclusiva para o Em Foco. Confira:

Em Foco: Como você avalia o lançamento do Queijo Minas Frescal SanBIOS para os consumidores que buscam hábitos de vida saudáveis?

Carlos Alberto Werutsky: Se constituiu num avanço da engenharia de alimentos incorporar bactérias vivas benéficas à flora intestinal num alimento como o queijo, o único no Brasil com essa alegação de saúde.

EF: Além do equilíbrio da flora intestinal, quais os benefícios que um alimento como o SanBIOS pode trazer ao consumidor?

Werutsky: Ao propiciar um melhor equilíbrio da flora intestinal, produz melhor proteção das defesas orgânicas, principalmente quanto às alergias. Nutricionalmente, traz benefícios ao consumidor quanto ao baixo teor de gorduras, se constituindo também em importante fonte de cálcio.

EF: Você acredita que alimentos funcionais são os alimentos do futuro? Eles podem ser aliados na prevenção de doenças?

Werutsky: Os alimentos funcionais ou com alegação para a saúde são considerados nutracêuticos, capazes de agir na prevenção e tratamento de doenças através de seus ingredientes funcionais. Exemplo, o azeite de oliva contém um tipo de gordura vegetal que combate os níveis elevados de gorduras sanguíneas. O molho de tomate contém licopeno, um potente antioxidante ligado à proteção de certos tipos de câncer.



EF: Por que é recomendada a ingestão de fibras combinada ao SanBIOS?

Werutsky: Os microorganismos benéficos à flora intestinal, acrescentados ao queijo SanBIOS, necessitam de fibras alimentares para se reproduzirem. Então, consumir o queijo SanBIOS com frutas "in natura", legumes e verduras associa o probiótico (microorganismos benéficos à flora intestinal) com o prebiótico ("ração" específica das bactérias benéficas).

EF: Para o senhor, o que é ter hábitos de vida saudáveis?

Werutsky: Não fumar, comer pelo menos 5 frutas por dia, além de legumes e verduras, manter o peso saudável e fazer no mínimo 150 minutos por semana de atividade física.

EF: O senhor recomenda SanBIOS aos seus pacientes?

Werutsky: Sim, por todos esses benefícios descritos acima.

SanBIOS, o queijo que
regula a flora intestinal.



O Puro Sabor da Serra



Saiba mais em www.coopsantaclara.com.br/sanbios

Uma edição TOP merece uma receita TOP. Sirva-se!

Coquetel de Queijo e Camarão

Ingredientes:

- 300g de camarão limpo e cozido
- 1/2 pé de alface crespa cortada em tiras
- 400g de Queijo Minas Frescal SanBIOS Santa Clara cortado em tiras



Para o Molho:

- 1 xícara de maionese
- 2 colheres de ketchup
- 1/2 xícara de Creme de Leite (Nata) Santa Clara
- Sal e pimenta a gosto
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- Manteiga Santa Clara



Modo de Preparar:

Tempere os camarões com sal e pimenta a gosto. Passe na Manteiga Santa Clara rapidamente. Reserve. Distribua em taças individuais ou em uma grande o Queijo Minas Frescal SanBIOS cortado em tiras e a alface cortada em tiras finas. Leve à geladeira. À parte, misture a maionese, o Creme de Leite Santa Clara, o ketchup, adicione os camarões e sirva bem gelado. Decore com os camarões na borda da taça em que será servido.

