

EMFOCO



Edição comemorativa de 110 anos | 2022

Uma história, muitas vozes

Confira os depoimentos dos que fazem parte dessa trajetória

Página 8

Saborosos e inovadores

Os lançamentos que fazem a Santa Clara a preferida dos gaúchos

Página 26

Plantando o Bem

E outras ações em prol do meio ambiente e sociedade

Página 34

**E muito mais sobre os
110 anos da Santa Clara**



Conselho de Administração

Presidente: Gelsi Belmiro Thums

Vice-presidente: Rogerio Bruno Sauthier

Secretário: Itamar Tang

Conselheiros: Adelio Adelino Lammers, Anselio Molon, Inocência Dalsin, Ireo Woithe, Justino Paludo, Neri Finatto, Pedro Canísio Bourscheid e Volmar Luiz Carbonera

Conselho Fiscal: Abilio Denicol, Mauro Cesar Dal Mas e Sadi Schafer

Suplentes: Ivalino Tonatto, Nauro V. Nizzola e Dirseu Tomasel



110 anos de muitas histórias

Com o olhar atento de quem conquista o tempo, a Santa Clara completa 110 anos de história. Um caminho construído ao lado de nossas famílias associadas e funcionários, com a força e a entrega de quem protagoniza a evolução da Cooperativa. Com elas - e por elas -, nosso propósito segue superando os desafios que o tempo traz, ressignificando o futuro, num ciclo próspero de melhoria contínua e sustentável dos ecossistemas que ajudamos a construir.

E isso é a razão e o sentido, quando olhamos para trás e reconhecemos o valor da jornada.

Somos a Cooperativa de laticínios mais antiga em atividade no Brasil e nosso comprometimento com a renovação é parte da nossa cultura. Acreditamos que só assim se chega aos 110 anos com saudabilidade e reconhecimento dos nossos consumidores. Somos referência de gestão que valoriza as pessoas sem descuidar dos negócios da marca. No presente, é momento de colher os frutos do que foi plantado lá em 1912, quando 32 imigrantes empreenderam na fabricação de laticínios, dando voz ao espírito cooperativista que ainda hoje vive dentro de cada um que faz a Santa Clara.

E tudo isso é feito no campo, com os produtores que abraçam o desafio e compreendem a importância de produzir o leite com qualidade, nos laboratórios que reúnem as equipes técnicas ou nas áreas administrativas, de varejo ou indústrias, todos juntos, colaborando para que o ideal de tecnologia e tradição de uma marca centenária contribua para a vida das pessoas.

Isso é cooperativismo. Isso é a Santa Clara.



Gelsi Belmiro Thums
Presidente

Índice

6

**Campanha
110 anos**



8

Depoimentos



12

Linha do Tempo



18

**Profissionalização
no campo**



Expediente:

Santa Clara Em Foco
Informativo comemorativo aos 110
anos da Cooperativa Santa Clara

emfoco@coopsantaclara.com.br

Edição e coordenação:
Departamento de Marketing da
Cooperativa Santa Clara

Direção de arte e coordenação
executiva: Núcleo de Propaganda
Redação: Relato Conteúdo
Revisão: Flávio Dotti

22

Laticínios



26

**Preservação
da história**



28

Produtos



32

Prêmios



34

Ações Sociais



38

Lojas



41

Unidades Industriais



44

Aplicativo



46

Culinária



Juntos

somos Santa Clara



A Cooperativa Santa Clara comemora 110 anos contagiada por um sentimento de gratidão aos seus mais de 2.200 funcionários, 5 mil associados e incontáveis consumidores. E para um ano festivo e repleto de comemorações, preparamos diversas ações para celebrar essa conquista. Veja só!

Para o público interno, desenvolvemos a campanha “Juntos somos Santa Clara”, com foco na valorização da história dos funcionários na jornada da Cooperativa. O objetivo é ressaltar as memórias afetivas e os significados que a Santa Clara desperta em cada um. Por isso, foram coletados depoimentos para diferentes materiais que serão veiculados em canais de comunicação internos e abertos ao público em geral.

Além das ações de endomarketing e comunicação interna, um novo e lindo filme publicitário foi criado pela agência de comunicação 35 Agency, de São Paulo, com produção de vídeo da produtora Three Little Birds e apoio da Núcleo de Propaganda. Com o posicionamento “Há 110 anos, a gente faz tudo para você fazer tudo melhor”, a campanha é resultado de um estudo de rebranding e que reforça a tradição da marca, mantendo-a moderna, atual e afetiva.



O filme pode ser conferido nas redes sociais da Cooperativa. E tem mais. Ainda como resposta ao estudo de rebranding, a imagem de alguns produtos passará por um redesign. O Setor de Marketing contou com a contribuição do grupo multidisciplinar da empresa de embalagens Tetra Pak. De acordo com a gerente de marketing da Santa Clara, Kátia Hoffelder Dalcin, a principal inspiração está na memória afetiva que os produtos da Cooperativa despertam em diferentes gerações. A Cooperativa também preparou esta edição especial da revista Em Foco, destinada para clientes e consumidores.



“

Fizemos um estudo para buscar uma abordagem de comunicação que reforçasse a tradição da marca, mantendo-a rejuvenescida, atual e afetiva. O resultado é esta campanha, que é apresentada quando comemoramos 110 anos, e terá desdobramentos nas estratégias de comunicação também nos próximos anos”

Kátia Hoffelder Dalcin
Gerente de Marketing da Santa Clara

Uma história, muitas vozes



Sheila Zanoni

Engenheira de Alimentos e supervisora de qualidade no Frigorífico de Carlos Barbosa

“Minha história na Santa Clara começou em 18 de fevereiro de 2003. Meu primeiro contato com a Cooperativa foi como estagiária na Indústria de Laticínios. Ao encerrar o estágio, fui contratada para unidade do Frigorífico.

Nesses 19 anos que estou na Cooperativa, vi muitas mudanças e presenciei muitas partidas e chegadas. O que me motiva todos os dias é acreditar nas mudanças, procurar ser exemplo, ser próxima de todos os que entram pelo portão do Frigorífico e querem aqui fazer sua história como eu fiz e faço a minha.

Com um MBA em Gestão de Pessoas que fiz pela Santa Clara, acredito muito que minha função é ser exemplo, nunca deixei de acreditar na evolução, tanto da nossa planta industrial quanto das pessoas. Quero que as pessoas estejam bem e trabalhem felizes, para isso procuro auxiliá-las diariamente junto com minha equipe no processo produtivo, seja em dúvidas relacionadas à qualidade quanto às normas e regras da empresa.

Cada dia é um novo desafio, mas também um novo aprendizado. Somos feitos de história, e eu como uma legítima canceriana, gosto do passado e de lembrar fatos importantes.

Eu tenho uma lembrança muito nítida do dia que fiz entrevista de emprego com a psicóloga da Santa Clara, após o estágio, e ao saber que eu havia sido selecionada para a vaga, desci as escadas do escritório, que era bem diferente de hoje. Havia um orelhão na esquina e liguei a cobrar pra minha mãe e disse “mãe, eu consegui!” Foi muito emocionante para mim e para os meus pais. Aproveito nessas linhas para agradecê-los, pois não mediram esforços para garantir que eu pudesse estudar. A partir desse dia comecei a trilhar minha história na Santa Clara: de jovem recém-formada cheia de sonhos e teorias, para essa mulher grata pelo conhecimento aqui adquirido e que tem orgulho de dizer que a Santa Clara faz parte da minha vida há 19 anos.

Segundo Bráulio Bessa “A vida é uma corrida onde não se corre sozinho. E vencer não é chegar. É aproveitar o caminho.” E assim quero seguir, afinal Juntos Somos Santa Clara.

Gustavo Albuquerque
Sócio-proprietário da
William & Sons Coffee
Company, cafeteria
parceira da Santa Clara



“

A gente não pode esquecer que o trabalho do campo é o mais importante. Os homens do campo são os fundadores da civilização. O homem de terno e gravata não pode esquecer que existem pessoas no campo que estão trabalhando para suprir as cidades. O agricultor tem um papel fundamental. Trabalhar com a Santa Clara tem sido importante para mostrar a qualidade e o papel de pessoas que cooperam. Assim, podemos trazer o melhor para a mesa dos consumidores que tomam café conosco. Parabéns, Santa Clara, pela qualidade dos produtos, constância e permanência no mercado!

“

Meu avô, José Chies, fez muito pela Santa Clara. Minha avó e meu pai também fizeram e ainda fazem parte da história da Cooperativa Santa Clara. Minha avó, grávida de meu pai, Armindo Chies, fazia fogo para produzir o queijo do leite recebido de pequenos e amados produtores. Ela quase deu à luz em frente aos tachos de leite! Meu pai continuou nessa profissão por 45 anos. Sua história está no livro editado pela Cooperativa Santa Clara, em comemoração aos 100 anos.

Solange Chies

Ex-funcionária, filha do ex-queijeiro Armindo Chies e neta de um dos fundadores da Cooperativa União Colonial, José Chies





João Cláudio Baldasso

Produtor associado de Linha Doze, Carlos Barbosa



Meu pai era um cooperativista de mão cheia, um fanático pela cooperativa Santa Clara. Ele sempre dizia que a Cooperativa era sua segunda casa. Dizia que tínhamos que fazer de tudo para a Cooperativa ir bem, pois assim todos associados estariam bem, também. Eu entrei como associado em 1986 porque meu pai já estava com idade avançada. Meus três irmãos e eu continuamos tocando a propriedade, em sociedade, e agora estamos prestes a passar para a terceira geração: nossos filhos, filhas, genros e noras estão se encaminhando para assumir. Muitas indústrias vieram fazer propostas ao longo desses anos, nos oferecendo até valores melhores pelo litro do leite. Sempre lembro que nosso pai dizia que tínhamos que brigar pela nossa casa. Não adianta a gente mudar cada vez que alguém vem oferecer alguns centavos a mais, pois nunca vamos conseguir evoluir. A gente sabe que o preço tem altos e baixos e precisamos administrar, lutar para estarmos fortes e aproveitar os bons períodos. Somos fiéis porque a Santa Clara provou que valoriza a nossa parceira. Somos a segunda geração, já passando para terceira, e esperamos que a família continue com a Cooperativa por muito tempo.



Inocência Dalsin

Produtora associada de Torino, Carlos Barbosa; membro do Conselho de Administração da Cooperativa Santa Clara e neta do fundador Bortolo Dalsin



O Bortolo foi uma pessoa muito promissora. Teve uma fabriqueta de erva-mate, o primeiro caminhão de Carlos Barbosa e uma ferraria. Ele também era gaitero, tocava nos “bailinhos” e contavam que, na volta para casa, dormia no lombo do cavalo sem se preocupar, já que o animal sabia o caminho de casa. Foi nos bailes que ele conheceu minha avó, Florinda Maffassoli.

A tradição como associado foi seguida pelo meu pai, João Teófilo Dalsin. Lembro que aos 5 ou 6 anos de idade já me ensinaram a tirar leite das vacas pequenas. Naquela época as crianças tinham que ajudar na roça e na capina. Me tornei associada da Santa Clara quando meu pai faleceu. Existem várias mulheres associadas, mas muitas ficam neutras. Gostaria que mais mulheres participassem, inclusive do Conselho. Na maioria das propriedades, a ordenha e limpeza são serviços feitos pelas mulheres. Me sinto honrada de participar de uma cooperativa centenária. Não é qualquer uma que chega a esse tempo de atuação.”



110 ANOS em memória

UMA CURIOSIDADE SOBRE OS SONHOS É QUE ELES NUNCA TERMINAM COMO E NEM ONDE IMAGINAMOS. ELES EXPANDEM AS FRONTEIRAS DE QUEM OS TRANSFORMOU EM REALIDADE PELA PRIMEIRA VEZ E SE TRANSFORMAM EM NOVOS SONHOS. O TRABALHO É ENTÃO PASSADO DE GERAÇÃO PARA GERAÇÃO, E É ASSIM QUE UM LEGADO É CONSTRUÍDO. ESTES FORAM MOMENTOS MARCANTE PARA A COOPERATIVA E QUE FIZERAM PARTE DOS SONHOS COMPARTILHADOS POR VÁRIAS GERAÇÕES.

1911

17 pequenos agricultores da região de Santa Clara instalam uma pequena fábrica de queijo e manteiga com nome de Latteria Santa Chiara.



1912

A data oficial de fundação da Santa Clara é 10 de abril de 1912, quando seus 32 fundadores a transformaram em cooperativa com a razão social de Cooperativa de Laticínios União Colonial Ltda.



1943

Fundação da Cooperativa Agrícola Carlos Barbosa Ltda., com o objetivo de industrializar, beneficiar e vender trigo, milho e arroz.



1954

A Cooperativa foi pioneira na utilização de inseminação artificial no Rio Grande do Sul. O trabalho de melhoramento genético iniciado há seis décadas com seus associados gerou animais de alto rendimento e produtividade, premiados em grandes exposições como Expointer, Fenasul e outras.



1975

Buscando alternativas para superar as dificuldades da época, a Cooperativa de Laticínios União Colonial Ltda. e a Cooperativa Agrícola Carlos Barbosa, que já tinham diversos sócios em comuns, se uniram, formando uma nova entidade. Em 1975, nascia a Cooperativa Agropecuária Carlos Barbosa Santa Clara Ltda.

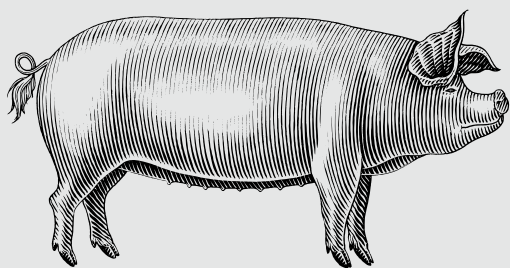
1977

Em 9 de setembro, a Assembleia Geral da Cooperativa alterou a razão social para Cooperativa Santa Clara Ltda. Neste ano, a Santa Clara também começou sua expansão com a incorporação da Cooperativa Veranense de Cereais de Veranópolis.



1978

É inaugurada a Usina de Laticínios em Carlos Barbosa com capacidade de industrialização de 75.000 litros por dia.



1982

Com o pensamento de diversificar as atividades, foi construído o Frigorífico Santa Clara, em Carlos Barbosa, que comercializa embutidos, salgados e carnes para todo o RS.

1983

Ampliando os negócios da Cooperativa, é incorporada a Cooperativa Agrícola Boa Vista Ltda. de Arcoverde.

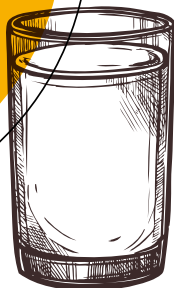
1985

A região de Paraí, onde está cerca de um terço dos associados da Cooperativa, foi incorporada em 1985. A Santa Clara adquiriu da Cooperativa Tríticola de Passo Fundo (Coopasso) um Posto de Resfriamento de Leite e um terreno e prédio onde hoje funcionam o supermercado, o Mercado Agropecuário e o Departamento Técnico de apoio aos produtores no município.



1988

São incorporadas a Cooperativa Agrícola Mista Cotiporanense e Cooperativa de Laticínios Real de São Vendelino.



1991

A Santa Clara é pioneira no Rio Grande do Sul a implementar um programa de pagamento do leite pela qualidade, como forma de incentivo para que os produtores busquem a excelência na matéria-prima fornecida.

1996

A Santa Clara alcançou o índice de 100% de coleta do leite a granel em 1996. Nesta modalidade, existe mais segurança no transporte da matéria-prima, conservando sua qualidade da propriedade até a indústria. Na foto, a última coleta de leite em tarros ao lado do caminhão que faz a coleta a granel.



1999

Primeira cooperativa e indústria de laticínios no Rio Grande do Sul a ter o certificado ISO 9000. Isso comprovou a eficácia dos processos, a excelência da indústria e aumentou a participação da marca no mercado.



2001

Iniciam as operações da Unidade de Leite Longa Vida

2003

Incorporada a Cooperativa de Laticínios São Vendelino Ltda.



2008

A Cooperativa lança o Queijo Minas Frescal SanBIOS, primeiro queijo do Brasil com micro-organismos probióticos, que ajudam a regular a flora intestinal.

2012

A Santa Clara completa 100 anos de atividade ininterrupta no ramo leite, sendo a cooperativa de laticínios mais antiga em atividade no país.

2014

Visando ampliar sua capacidade de produção, adquire uma indústria de laticínios em Getúlio Vargas, com capacidade para industrializar 150 mil litros de leite por dia.



2016

Atinge a marca de 100% das propriedades associadas monitoradas para tuberculose e brucelose.



2019

Inicia a operação, no dia 15 de julho, da indústria de laticínios em Casca (RS), investimento de R\$ 130 milhões, com 22 mil m² e capacidade total de industrializar 600 mil litros por dia.



2021

Atenta ao mercado, lança a da bebida láctea Staymune, produto inovador, que por meio de sua ingestão diária fortalece a imunidade.



Tecnologia como aliada da qualidade e do conforto animal

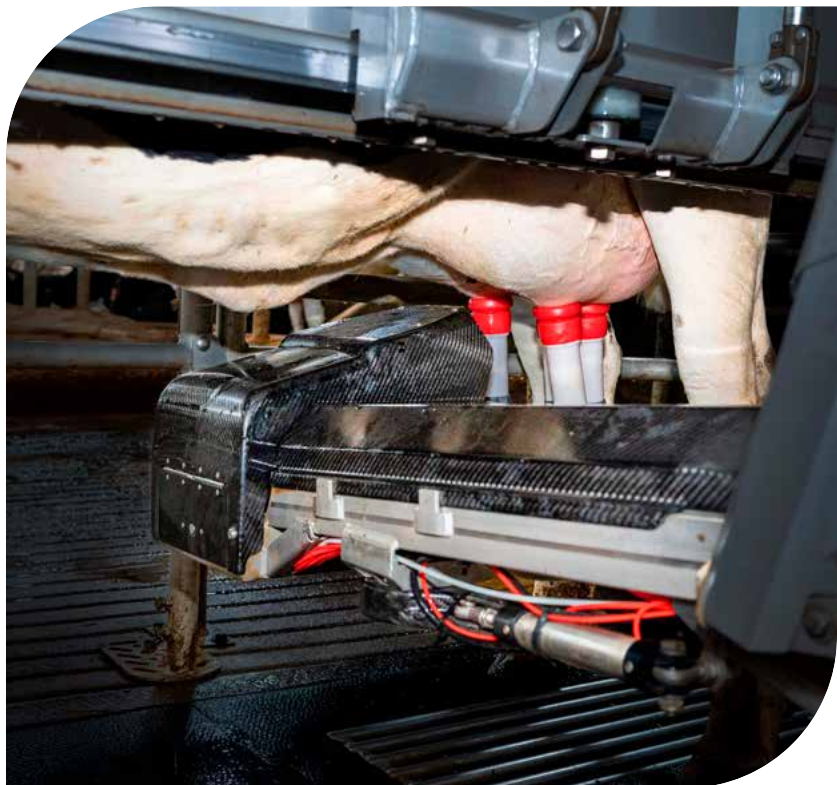
A Cooperativa Santa Clara foi responsável por introduzir o melhoramento genético de gado leiteiro no Rio Grande do Sul, em 1954. Este marco iniciou uma escalada tecnológica que avança ano a ano, visando a excelência do leite e o fomento da competitividade econômica dos associados, sem deixar de lado o conforto animal.



“

A tecnologia tem sido fundamental para profissionalizar ainda mais o trabalho dos produtores e também auxiliar na permanência do jovem no campo. Além disso, a robotização é uma forma de compensar a falta de mão de obra e gerar um maior controle da produção nas propriedades.”

Gelsi Belmiro Thums
Associado e presidente da Santa Clara





A Santa Clara incentiva financeiramente os produtores que adotam o robô para automatização integral da ordenha na propriedade.

Na propriedade de Eduardo e Anderson Rutz, em Westfália, o robô identifica os úberes através de sensores, higieniza-os e conecta-os ao dispositivo responsável pela ordenha. Ao mesmo tempo, ele abastece o alimentador com a ração e suplementos. A ordenha é realizada pelo robô enquanto o animal se alimenta. Aliado a esse processo, um colar com sensor preso em cada vaca registra os dados de produção e de alimentação, possibilitando que a dieta e a saúde do animal sejam monitoradas e personalizadas.

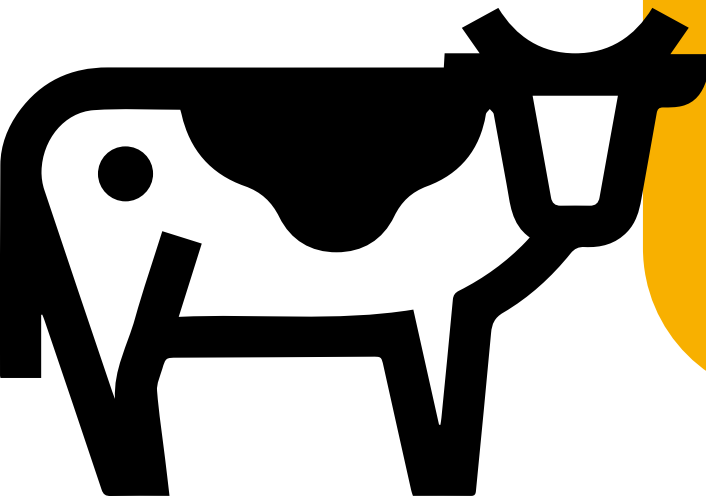
A temperatura é outro fator importante na criação de vacas da raça holandesas. Como elas produzem mais leite em temperaturas baixas, o confinamento da família Rutz é equipado com 16 ventiladores, aspersores, divisórias com sistema de lonas brancas retráteis e paredes-colmeia irrigáveis. Os sistemas são acionados automaticamente por meio de sensores que monitoram a temperatura, com o intuito de manter a temperatura interna sempre próxima aos 18°C - condição análogas ao ambiente de origem da raça.

Bem-estar animal



O bem-estar animal vai além das condições térmicas. Eduardo remexe as camas de serragem diariamente para permanecerem macias; o chão é limpo duas vezes ao dia e a escova automática faz parte da rotina dos animais, que fazem fila para usar o equipamento. Além da ração controlada pelo alimentador automático, água e silagem estão disponíveis em tempo integral.

Os dados coletados por meio dos colares de identificação e do robô também monitoram a saúde do animal. Caso a vaca passe a comer ou produzir menos, o produtor recebe um alerta para verificar o que está acontecendo.



Melhoramento genético

Um grupo formado por especialistas do corpo técnico da Santa Clara é responsável por catalogar e monitorar touros com o gene A2A2, afim de gerar descendentes que mantenham um leite diferenciado no mercado. Para o catalogo de touros, são escolhidos apenas animais positivos para leite. Outros serviços oferecidos são o acasalamento dentro das propriedades e o genoma (mapeamento genético do rebanho da propriedade) para que o produtor escolha os melhores touros para o acasalamento e melhore o seu rebanho. É dado todo o suporte em inseminação, genética e acasalamento. O resultado é a melhoria constante de qualidade e produtividade dos produtores associados.

A Santa Clara deseja que o produtor produza mais e melhor, visando a rentabilidade e a manutenção da atividade, por isso investe e incentiva todas as ações que geram esse impacto.



Indústria recebe investimentos e passa por ampliação

Buscando a manutenção da liderança como a marca mais lembrada e preferida de queijos entre os gaúchos, a Santa Clara segue investindo em sua estrutura industrial. A marca produziu **5.644 toneladas de queijos em 2021, registrando aumento de 23,18% na produção em relação ao ano anterior.** Somente na unidade de Carlos Barbosa estão sendo investidos R\$ 12 milhões, afim de ampliar em 50% a capacidade de armazenamento e maturação de queijos especiais, além de 25% nos derivados lácteos desta unidade.

A Santa Clara conta com três plantas de processamento de leite no Estado: uma localizada em Carlos Barbosa, que compreende indústria queijos nobres, derivados lácteos e leites pasteurizados; em Casca, com planta voltada a Longa Vida, e outra em Getúlio Vargas, para queijos e derivados.





EM 2021 FORAM
RECEBIDOS, EM MÉDIA,

800 mil
LITROS
DE LEITE AO DIA

DE MAIS DE
2.500
PRODUTORES
EM ATIVIDADE



135
MUNICÍPIOS
GAÚCHOS



Indústria modelo em Casca

Localizada em Casca, a unidade de laticínios de alta performance foi projetada em 22 mil metros quadrados e industrializa 430 mil litros ao dia, com capacidade de chegar até 600 mil litros diários. O investimento inicial na nova planta foi superior a R\$ 130 milhões para ampliar a produção de todas as versões de leite UHT: integral, desnatado, semidesnatado, zero lactose, além de achocolatados e creme de leite UHT, que passarão em breve a serem industrializados nesta unidade.

A fábrica iniciou operação em 2019 e atualmente centraliza todas as operações em UHT, com alta produtividade: “Temos uma indústria modelo, de ponta. Além do leite, com o qual iniciamos a produção, estamos expandindo o mix e sempre ampliando o portfólio, atentos aos anseios dos consumidores”, destaca Seibel.

“

Carlos Barbosa, onde temos nossa primeira indústria, apresentava limitações para expansões, assim, de forma estratégica, a Santa Clara investiu nesta nova planta em Casca, região onde está um terço dos produtores de leite da Cooperativa”.

João Seibel
Diretor Industrial Setor de Lácteos



Ampliações em Carlos Barbosa

A unidade de Casca permitiu a reestruturação do pavilhão onde era envasado o leite Longa Vida, em Carlos Barbosa. O local recebeu investimento de R\$ 12 milhões para comportar novas câmaras frias e uma nova expedição de produtos que possibilita o aumento em 50% na produção queijos maturados e 25% de derivados. De acordo com Seibel, “essa ampliação nos permite atender melhor a demanda do mercado, especialmente na linha de food service, que vem crescendo nos últimos anos e é foco da marca.”



Getúlio Vargas

Na Indústria de Laticínios da Cooperativa em Getúlio Vargas foram construídos um novo almoxarifado e ampliadas as câmaras frias, em um investimento de R\$ 3 milhões. Outro investimento diz respeito às novas linhas de fatiamento, que possibilitam o crescimento de 30% na produção, chegando ao volume de 200 toneladas de queijo fatiado ao mês; além de crescimento de 50% em derivados também nesta unidade.

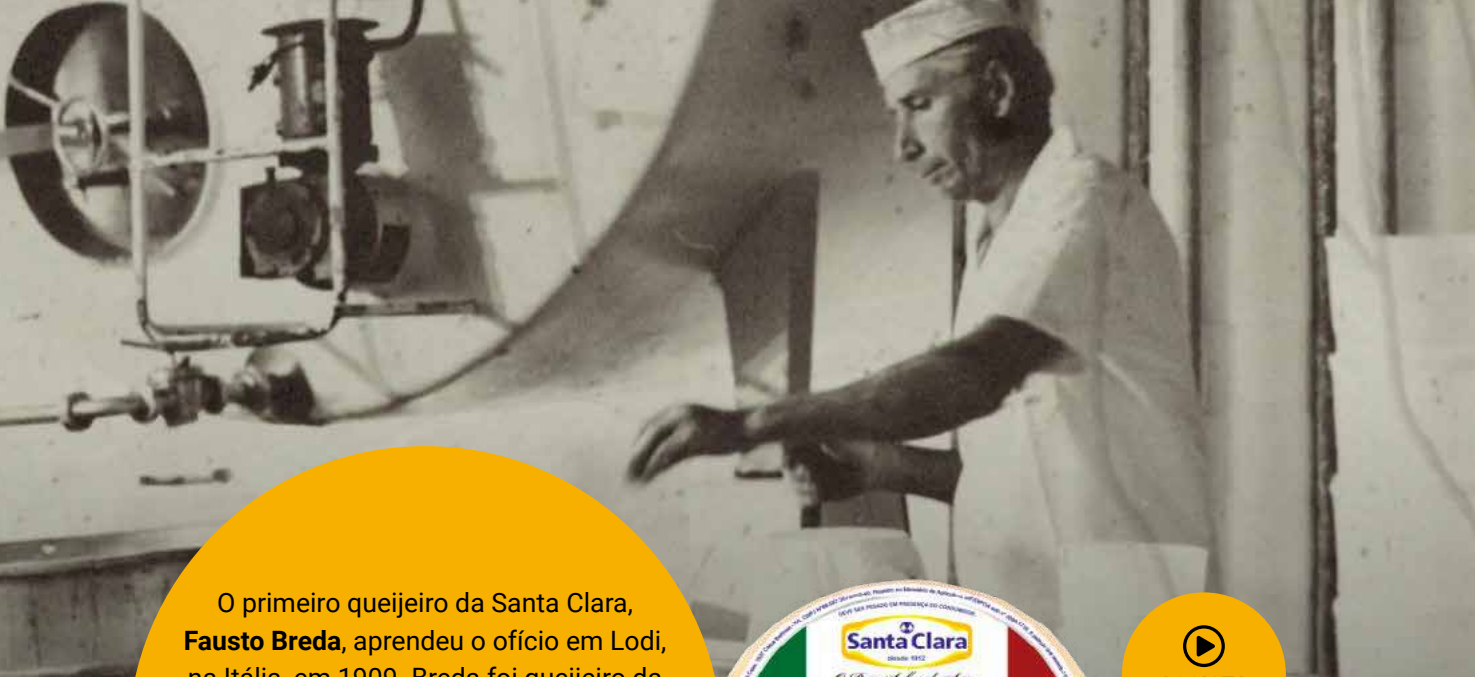


Queijo *Colonial*



Patrimônio imaterial de Carlos Barbosa

No dia 25 de abril de 1912, a recém-fundada Cooperativa de Laticínios União Colonial realizava sua primeira produção. Com os 152,8 litros de leite recebidos dos associados, foram produzidos 15,9 Kg de queijo colonial e 2,5 Kg de manteiga. Atualmente, a Cooperativa fabrica 47 tipos de queijos em 97 apresentações, mas o Queijo Colonial continua sendo um dos destaques na linha que já soma 350 produtos, entre Laticínios, Frigorífico, Doces e Sucos. Em 2014, ele foi reconhecido como bem imaterial de Carlos Barbosa.



O primeiro queijeiro da Santa Clara, **Fausto Breda**, aprendeu o ofício em Lodi, na Itália, em 1909. Breda foi queijeiro da Cooperativa, então Latteria Santa Chiara, até 1916, quando **José Chies** assumiu como novo mestre queijeiro. Após, a função foi assumida pelo seu filho, **Armindo Chies** (foto), que atuou por mais de 40 anos na Cooperativa.




ASSISTA
AO VÍDEO

O conhecimento do modo artesanal de fazer o queijo foi passado de José Chies para seu filho Armindo Chies, que exerceu a função de mestre queijeiro até o fim da década de 70. Outros mestres queijeiros também são responsáveis pela transmissão do conhecimento do modo de fazer o queijo colonial: Octávio Felici Cini, Ildo Malvez, Adelino Guerra, Ângelo Pedrucci, Luiz Cini, Geraldo Antônio Pedrucci e José Luis Ipar Pravia.

O método artesanal de fazer queijo colonial é salvaguardado no Museu Santa Clara, que será abrigado nos antigos prédios da Cooperativa de Laticínios União Colonial, onde uma miniqueijaria transmitirá o conhecimen-

to através de workshops para os visitantes. Em 2014, a Cooperativa Santa Clara recebeu o Certificado de registro do modo de fazer Queijo Colonial como Bem Cultural de Natureza Imaterial, concedido pela Administração Municipal de Carlos Barbosa. O intuito é valorizar o conhecimento e o valor histórico da Cooperativa e do município, onde a Santa Clara iniciou seus trabalhos e até hoje possui sua sede e indústrias.

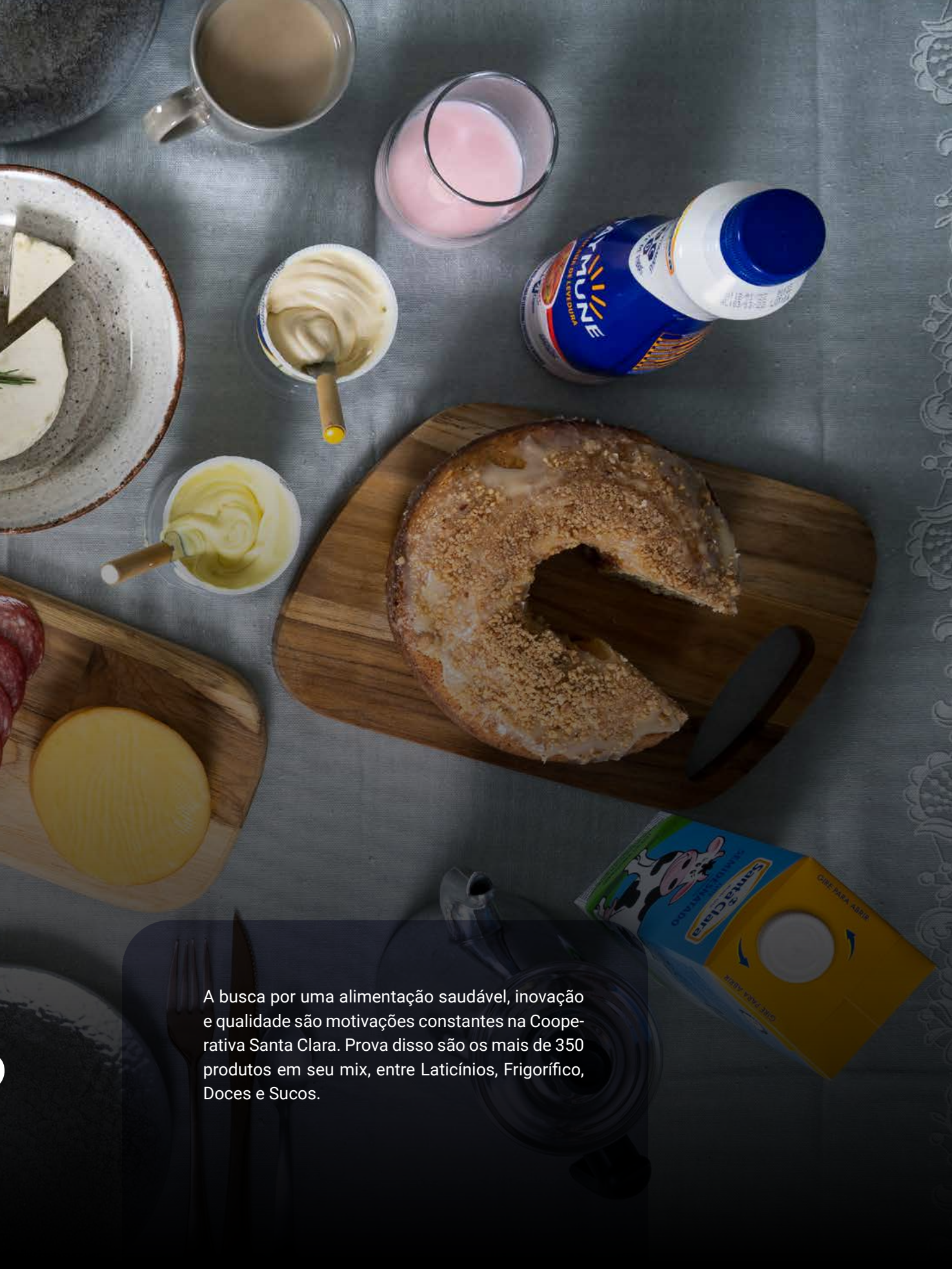
A reunião de informações para solicitação de registro contou com a gravação de depoimentos dos mestres queijeiros, que podem ser assistidos no canal da Santa Clara no Youtube.



CLIQUE AQUI PARA SE INSCREVER NO CANAL

PRODUTOS

Saborosos, funcionais e
inovadores



A busca por uma alimentação saudável, inovação e qualidade são motivações constantes na Cooperativa Santa Clara. Prova disso são os mais de 350 produtos em seu mix, entre Laticínios, Frigorífico, Doces e Sucos.



“

A Santa Clara se destaca no mercado nacional por oferecer ao varejo e food service um mix diversificado e completo nos segmentos lácteo e suíno, o que reflete no reconhecimento dos nossos clientes. Os consumidores da Santa Clara também valorizam essa estratégia de diferenciação e nos entendem como sinônimo de qualidade e inovação em produtos.

Tomás André Zilli
Gerente Nacional de Vendas

Inovações premiadas

Buscando a manutenção da liderança como a marca mais lembrada e preferida de queijos entre os gaúchos, a Santa Clara amplia a capacidade em suas indústrias localizadas em Carlos Barbosa, Casca e Getúlio Vargas e lança a linha de queijos de búfala com os itens burrata em pote (150g), mozzarella cereja (150g), mozzarella forma (2kg) e mozzarella cereja em balde (1kg). Os queijos de búfala apresentam qualidade sensorial e nutricional devido ao elevado teor de cálcio e vitamina A.

Nutritivos e ecléticos, esses alimentos podem ser utilizados em diferentes receitas e chegam para proporcionar ainda mais momentos de prazer aos consumidores. Tradicionalmente são utilizados em pizzas tipo napoletanas, saladas e molhos caprese. Atualmente a Santa Clara produz 47 tipos de queijos em 98 apresentações.





Nos orgulhamos em manter tradição, qualidade e inovação em equilíbrio. Ao longo de nossa trajetória somamos dezenas de prêmios que denotam a busca constante pela renovação. O último reconhecimento foi recebido no Carrinho Agas 2021. A bebida láctea Staymune foi eleita o Lançamento do Ano na categoria Perecíveis. O prêmio foi incluído na edição pela Associação Gaúcha de Supermercados (Agas) e entregue junto a premiação aos fornecedores destaque do ano.

O produto inovador auxilia no fortalecimento do sistema imunológico, equilíbrio da glicose, estímulo para a digestão e na melhora da absorção de nutrientes no organismo. Sua composição contém beta-glucana de levedura e fibra FOS (frutooligossacarídeo), além das vitaminas A, C e D. A união da beta-glucana e da fibra FOS (frutooligossacarídeo) possibilitam o efeito prebiótico, a redução de colesterol sérico e prevenção de alguns tipos de câncer. A Vitamina A, por exemplo, fortalece o sistema imunológico e a visão. Já a Vitamina C auxilia no combate a gripes e resfriados e a Vitamina D protege o coração.



Outro destaque ocorreu em 2008, com o lançamento do SanBIOS - o primeiro queijo do país com microrganismos probióticos, que ajudam a regular a flora intestinal. Em 2010, a Cooperativa Santa Clara conquistou o prêmio Top de Marketing na categoria alimentação com esse produto. O case inédito no Brasil foi um marco para o setor, além de ter se destacado pelo expressivo volume de vendas. O SanBIOS ainda rendeu outros prêmios à Cooperativa: o CNI, da Confederação Nacional da Indústria, e o Top de Marketing ADVB.



Ser premiada é mais do que ser reconhecida, é ser parte da vida das pessoas.

É um orgulho imenso para a Santa Clara ser reconhecida por sua qualidade, tradição, propósito inovador e um portfólio diversificado, com mais de 350 produtos de Laticínios, Frigorífico suíno e doces de fruta em linha. Ao longo dos nossos mais de 110 anos, somamos conquistas relevantes, e todas elas, mantêm forte o nosso espírito de comprometimento e busca pela evolução da marca. Destaque para as duas principais pesquisas sobre lembrança de marca no RS. No Top Of Mind, da Revista Amanhã, a Santa Clara conquistou pela 12ª vez consecutiva a categoria Queijos, na qual somos campeões invictos desde que a categoria foi incluída na pesquisa.



No Marcas de Quem Decide, do Jornal do Comércio, somos destaque pela 18ª edição, esta na categoria Produtos Lácteos. Desde 2005, a Santa Clara é líder no setor de laticínios sendo vencedora recorrente por 15 anos na categoria Queijos – extinta em 2019 – e reconhecida pela 12ª edição na categoria Produtos Lácteos.

Neste ano, a Santa Clara também foi homenageada com o prêmio Cooperativa Destaque no setor de supermercados do Ranking Agas 2021, promovido pela Associação Gaúcha de Supermercados (Agas).



“

Nossos queijos são reconhecidos pela qualidade e tradição e estamos sempre inovando em produtos e processos para atender as necessidades de nossos clientes, proporcionando novas oportunidades de consumo ao cliente final, o que se traduz em distinções, como sermos mais uma vez a marca mais lembrada de produtos lácteos e de queijos pelos gaúchos. Tudo isso sem nunca esquecer que nossa força está na união das cinco mil famílias associadas.”

Alexandre Guerra
Diretor Administrativo e Financeiro



Sustentabilidade

e responsabilidade social



A Cooperativa Santa Clara sabe que o futuro das comunidades onde está inserida depende da educação e da sustentabilidade. É por isso que mantém programas permanentes em diferentes esferas. O primeiro exemplo é comprovado pelo projeto Plantando o Bem, que desde 2016 conscientiza sobre ecologia, alimentação saudável e sustentável de crianças e adolescentes. O projeto já atingiu 12.600 estudantes, ao mesmo tempo que engaja funcionários e toda comunidade escolar.

Em 2017, o Plantando o Bem foi reconhecido com o prêmio Top de Marketing ADVB pelo trabalho desenvolvido com alunos entre 1º a 9º ano do Ensino Fundamental de 16 municípios, por meio do cultivo de hortas escolares, oficinas de alimentação saudável e peças teatrais. Em 2020, devido à pandemia, os professores foram responsáveis por intermediar a atividade através da entrega dos materiais, orientações e de uma cartilha e mudas de hortaliças disponibilizadas pela Cooperativa.



Em 2021, o projeto foi mantido na modalidade on-line. A Santa Clara elaborou materiais audiovisuais com a nutricionista Daniela Melere e a psicopedagoga Cristiane De Mello Patzlaff Kleinowski; e uma cartilha com atividades didático-pedagógicas envolvendo a criatividade e estimulando estudantes do 2º ao 4º ano do Ensino Fundamental com novas experiências.

A atividade é desenvolvida em Carlos Barbosa, Casca, Cotiporã, David Canabarro, Estação, Fagundes Varela, Jacutinga, Nova Roma do Sul, Paraí, São Pedro da Serra, Veranópolis, Vila Maria, Quinze de Novembro, Paim Filho e Tapera além de Barão, Boa Vista do Sul e Garibaldi.

Em 2022:

- Revitalização das hortas que foram feitas nos anos anteriores, com mudas de hortaliças.
- Apresentação da peça teatral "A Descoberta", reforçando a importância de hábitos saudáveis, propondo o consumo de legumes e hortaliças de forma natural e saborosa.



Para saber mais acesse

www.plantandoobem.com.br

Ações hoje para contribuir com o amanhã

Entre as ações em prol da sustentabilidade está a utilização de energia limpa e totalmente renovável. Em função disso, em 2021 a Santa Clara recebeu mais uma vez a certificação da Ludfor Energia Ltda como reconhecimento pela redução da emissão de CO₂.



Redução de
4.007,755
toneladas
de CO₂ em 2021

18.858,886
toneladas
de CO₂ desde 2010

Os dados dos cálculos de emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE) seguem as reconhecidas metodologias internacionais para essa finalidade.

Os índices referentes ao período certificado representam:



110.742
MUDAS DE ÁRVORES,
CONSERVADAS POR
20 ANOS.



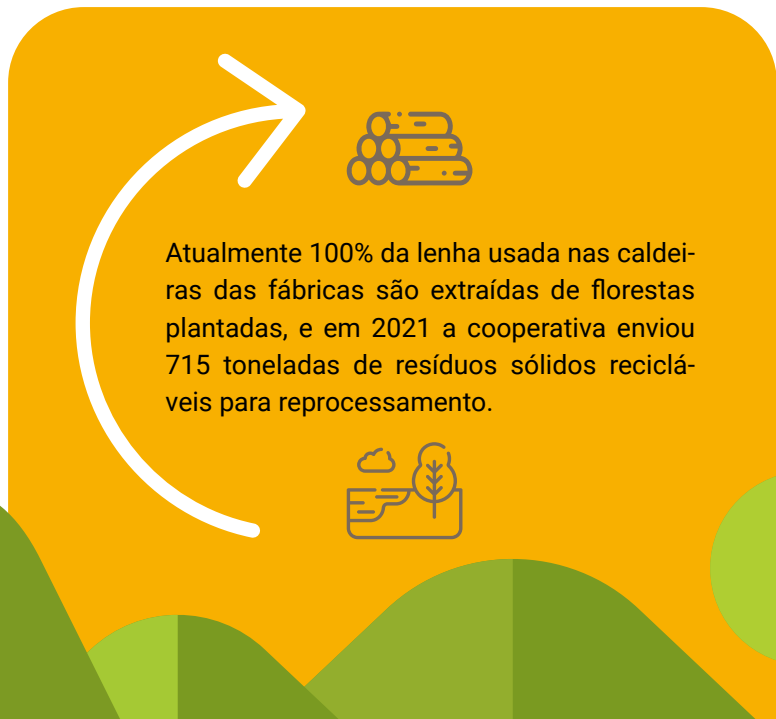
39.825
VEÍCULOS LEVES
A GASOLINA,
PERCORRENDO 500 KM.



11.252
TRANSPORTES
RODOVIÁRIOS DE 1
TONELADA DE CARGA
POR 500 KM.



1.705
TONELADAS DE
PAPEL/PAPELÃO
ENVIADAS PARA
ATERRO SANITÁRIO



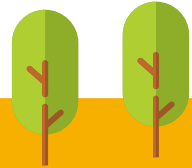
Atualmente 100% da lenha usada nas caldeiras das fábricas são extraídas de florestas plantadas, e em 2021 a cooperativa enviou 715 toneladas de resíduos sólidos recicláveis para reprocessamento.



Empresa doadora ao Banco de Alimentos do RS

Como produtora de alimentos, a Cooperativa compreende sua responsabilidade social. Dessa forma realiza doações para associações comunitárias, hospitais e demais instituições locais.

A Santa Clara também se orgulha de ser uma doadora do Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul, auxiliando a colocar alimentos na mesa de mais de 20 mil famílias gaúchas.



Varejo: soluções variadas para associados e clientes

Estamos sempre em busca de soluções e facilidades para associados e consumidores. Por isso, contamos com 28 unidades de varejo entre supermercados, mercados agropecuários e farmácias. O supermercado matriz está localizado no centro de Carlos Barbosa - cidade onde foi fundada a Cooperativa em 1912. O ambiente é equipado com lancheria, farmácia e floricultura.

Carlos Barbosa conta ainda com outras duas unidades do Supermercado, uma no bairro Ponte Seca e outra em Arcoverde. Mais nove filiais estão localizadas em Cotiporã, David Canabarro, Estação, Nova Roma do Sul, Paraí, São Pedro da Serra, Selbach, Tapera e Veranópolis.

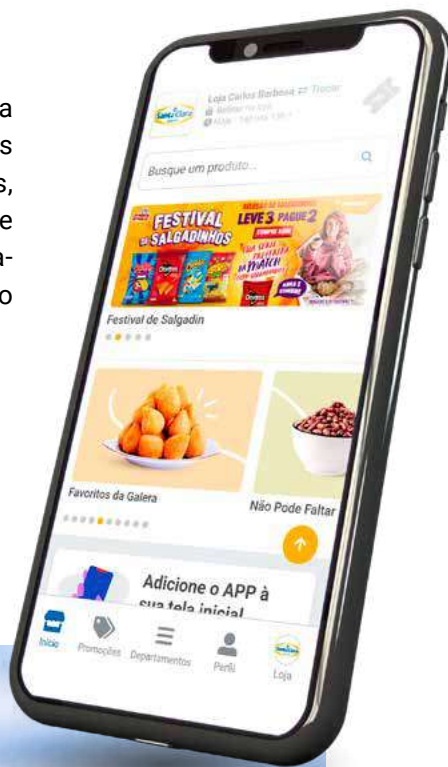


Pensando no conforto dos clientes, em 2018 a Santa Clara lançou o site de Supermercado para compras on-line em todas as unidades. Em poucos minutos, o cliente pode escolher os produtos que necessita e pagar com o cartão de crédito ou Cartões Santa Clara. As vendas são realizadas nas regiões onde estão localizados os supermercados.

Toda a gama de produtos alimentícios, limpeza e bazar da loja física pode ser encontrada no site:



www.supersantaclara.com.br



O Mercado Agropecuário, também com sede em Carlos Barbosa, atende 13 municípios e comercializa toda a linha de produtos agrícolas, máquinas agrícolas, implementos, material de construção e eletrodomésticos.

Em 2022, começa a operar o e-commerce do Mercado Agropecuário, com vendas online de toda gama de produtos da loja.



Matriz e Filiais

Carlos Barbosa:

3 supermercados e 2 agropecuários e farmácia

Cotiporã:

supermercado e agropecuário

David Canabarro:

supermercado e agropecuário

Fagundes Varela:

agropecuário

Jacutinga:

agropecuário

Estação:

supermercado e agropecuário

Nova Roma do Sul:

supermercado e agropecuário

Quinze de Novembro:

agropecuário

Paim Filho:

agropecuário

Paráí:

supermercado e agropecuário

São Pedro da Serra:

supermercado

Selbach:

supermercado

Tapera:

supermercado

Veranópolis:

supermercado, agropecuário e farmácia

Vila Maria:

agropecuário

Nova filial da Farmácia e aplicativo

Em 2021, ampliamos nossa rede de varejo e inauguramos a segunda Farmácia Santa Clara. A filial está localizada no município de Veranópolis. Em um espaço de 244 m², os clientes podem encontrar toda a linha tradicional como medicamentos, maquiagens, perfumes importados, suplementos, além de grãos em porções e itens de conveniência. Outro diferencial é a disponibilidade de compras pelo **aplicativo Farmácia Santa Clara**, além de pedidos pelo WhatsApp com tele-entrega. O diretor Administrativo e Financeiro, Alexandre Guerra, explica que “foram investidos R\$ 200

mil para a adequação do espaço e contratados cinco funcionários especializados. A Farmácia atende aos clientes de Veranópolis, Cotiporã e Fagundes Varela, somente naquela região temos cerca de 630 associados da Cooperativa. A unidade se soma aos negócios que temos na cidade: o supermercado e a loja agrícola”.



**DISPONÍVEL
PARA DOWNLOAD**

Frigorífico

articula expansão do parque fabril

Construído em 1982 para diversificar as atividades da Cooperativa, o Frigorífico da Santa Clara se prepara para ampliar a linha de produção. Hoje, industrializa 95 mil cabeças de suínos ao ano, o que corresponde a 8,4 mil toneladas de carnes e embutidos. O alto padrão da linhagem genética dos animais favorece a produção de embutidos e cortes especiais de qualidade. A linha de produtos deste segmento conta com dez tipos de salames, duas copas, cinco variedades de bacon, sete calabresas, oito linguiças, cinco mortadelas, três apresuntados e 24 cortes de carnes, além de morcelas, banha, miúdos e costela defumada. A Santa Clara conta com unidades de criação de leitões (UPLs)

em Carlos Barbosa (Serra Gaúcha), Selbach (Alto Jacuí) e quatro granjas no Alto Uruguai, nos municípios de Getúlio Vargas, Jacutinga, Ipiranga do Sul e Sertão. As UPLs comportam 220 mil suínos ao ano. “Estamos concluindo melhorias na planta de Carlos Barbosa e prospectando uma nova área em outro município. Nosso frigorífico está voltado para recebimento de carcaças, desossa e cortes de qualidade. Focamos muito nos embutidos, com destaque para calabresas e salames. O próximo passo para expansão é melhorar o espaço físico para aumentar a produção”, relata Glademir Luiz Mecca, gerente de frigorífico e suinocultura da Cooperativa gaúcha Santa Clara.





“

Desde 2014, investimos bastante na questão genética e percebemos uma melhora significativa nos dados zootécnicos. Adquirimos outras fábricas de rações e ampliamos a tecnologia para melhorar a qualidade e a produtividade. Outro destaque são nossas embalagens, que ficaram melhores e com uma apresentação mais condizente com a qualidade do nosso mix de produtos”

Glademir Mecca | Gerente do Frigorífico

Rações balanceadas

A Cooperativa também conta com duas fábricas de ração próprias, localizadas em Carlos Barbosa e em Estação. São produzidas 90 mil toneladas anuais de 60 tipos de rações, com matérias-primas selecionadas e qualidade para alimentar rebanhos bovinos leiteiros e suínos. As rações suprem as necessidades nutricionais do gado leiteiro dos quase 5 mil associados da Santa Clara. Todos os produtos são desenvolvidos com base em estudos realizados por cinco nutricionistas que mantêm contato direto com as propriedades rurais.



90 mil toneladas anuais



60 tipos de rações



Mais de 5 mil refeições ao dia

A Cozinha Industrial da Santa Clara está completando 35 anos. Diariamente, produz mais de 5,4 mil refeições balanceadas e saudáveis, servidas a empresas da Serra Gaúcha. Possui, também, quatro cozinhas dentro das seguintes unidades da Tramontina: Cutelaria, Multi, Desvio Machado e Farroupilha. “Contamos com 100 funcionários, dentre eles sete nutricionistas que elaboram refeições conforme a demanda de cada empresa. Oferecemos cardápio tradicional ou com redução de 30% de gordura (light) e lanches”, destaca a gerente da cozinha industrial, Patrícia Salvagni.

A qualidade das refeições está atrelada à matéria-prima, já que muitos ingredientes provêm do mix de produtos da Santa Clara. A Cozinha também estimula a economia dos pequenos produtores rurais ao fomentar a agroindústria regional.



Diversão e conteúdo com a Fazendinha Santa Clara

Pode parecer óbvio, mas muitas crianças sem a vivência no campo têm dificuldade de imaginar que o leite é um produto animal. Pensando em educar de forma lúdica e divertida, desde 2009, a Cooperativa convida a criançada a entender sobre o assunto. O jogo da Fazendinha Santa Clara foi criado, primeiramente, como site e desde 2017 como aplicativo para celulares e tablets. O game está de cara nova, oferecendo novas experiências divertidas.

O jogo começa com a Vaquinha bebê, onde o jogador pode escolher um nome para a personagem, alimentar e cuidar, além de interagir em diversos joguinhos e personalizar o avatar com acessórios. Ainda, quando a mascote não recebe os cuidados adequados, é possível medicá-la para que reestabeleça seu bem-estar e continuar a brincadeira. Já na fase adulta é possível fazer a ordenha.





Ao desenvolver as atividades na Fazendinha Santa Clara, o jogador ganha muuedas, que podem ser trocadas por acessórios para personalizar a Vaquinha, deixando o jogo ainda mais divertido.



**DISPONÍVEL
GRATUITAMENTE**



O objetivo do Jogo é falar de forma lúdica sobre a atividade leiteira e a importância dos cuidados com os animais, além de proporcionar a interação com a mascote da Cooperativa Santa Clara. Através do jogo da Fazendinha, podemos fomentar uma relação de carinho e cuidado com os pequenos desde muito antes de “comprarem” Santa Clara, estabelecendo assim uma parceria e estando presente na vida das crianças de uma forma lúdica e educativa.

Voltado para crianças de 5 a 10 anos.

E-book traz
50 receitas
com queijos Santa Clara



A tradição e a qualidade de 110 anos dos Queijos Santa Clara podem ser conferidas no e-book Especial Queijos Santa Clara, que traz informações sobre os queijos produzidos pela Cooperativa, dicas, harmonizações e 50 receitas inéditas e deliciosas. Quem assina é o chef Gabriel Lourenço.

A coletânea está dividida em petiscos, antepasto, primeiro prato, prato principal, acompanhamentos e sobremesa, sempre tendo como destaque o queijo. Também é sugerida uma playlist no Spotify para embalar os cozinheiros na experiência, que pode ser acessada clicando nos ícones nas receitas. Interativo, o material inclui menus clicáveis de categorias e para escolher a receita a partir do queijo preferido.

O material contempla 49 tipos de queijos produzidos pela Cooperativa, reunindo desde os frescos Minas e Ricota, passando pelos tradicionais Colonial, Lanche e Samsøe, até os mais intensos como Azul, Gruyère e Parmesão, nas diferentes versões que o consumidor pode encontrar nos pontos de venda: pedaços, fatiados, cunhas ou ralados.



[www.youtube.com/
coopsantaclara](http://www.youtube.com/coopsantaclara)

No lançamento, o chef Gabriel Lourenço ensinou a 50ª receita, uma Scaccia de Queijos Santa Clara. A live está disponível no canal da Santa Clara no Youtube, www.youtube.com/coopsantaclara, onde também podem ser conferidas outras receitas deliciosas.

Clique aqui



para fazer o
download





@coopsantaclara



www.coopsantaclara.com.br