

Começa a exportação de frangos

Análises microbiológicas, criação de embalagens dentro dos padrões para exportação e adequação do peso dos frangos às necessidades do cliente foram alguns dos desafios a serem vencidos. A Korin deu conta do recado. O frango congelado natural começa a ganhar o mundo.



O contrato de exportação dos frangos Korin foi fechado com a Comercial Trading K-6, empresa que tem sede em Maringá (PR), uma filial em São Paulo e uma unidade na província de Kanagawa, Japão. Seu proprietário, Willian Kituze, faz mensalmente pesquisas nos supermercados de São Paulo, de modo a manter as outras quatro empresas que integram o grupo informadas sobre as novidades. "Foi justamente em uma dessas pesquisas que ele descobriu o nosso frango verde, em uma loja da rede de supermercados Pão de Açúcar", explica Reginaldo Morikawa, gerente comercial da Korin. "O primeiro contato foi feito através do e-mail do nosso Departamento Comercial. Marcamos uma reunião para a semana seguinte, para que pudéssemos passar todas as informações de que ele necessitava". Os contatos incluíram visita dos representantes da K-6 a Ipeúna (SP), onde tomaram conhecimento de todo o processo de criação e abate dos frangos. O resultado foi a venda de um lote de três containers de 40 pés, cada um com aproximadamente 25 toneladas de frango, a serem despachados ao longo de três meses.



O navio CSAV Yokohama transportou o primeiro lote de frangos para o Japão.

Durante o período de negociações, foi necessário enviar ao Japão amostras do frango. Através da K-6, elas foram submetidas, pelo Ministério da Agricultura e da Pesca daquele país, a análises microbiológicas, para detectar a presença de antibióticos e resíduos de alimentos transgênicos (OGM – organismos geneticamente modificados). Só após terem sido emitidos os laudos técnicos aprovando o produto é que as negociações foram retomadas.

Cada país, cada povo tem suas características específicas. Quando se trata de importar um produto, o cliente busca não apenas uma negociação vantajosa, em termos comerciais e financeiros, mas, principalmente, quer ter a certeza de que o produto que está comprando preenche as exigências e expectativas do mercado consumidor de seu país. No quesito "qualidade", o frango Korin é inquestionável. Mas, adaptar processos de produção e cumprir plenamente todas as exigências impostas pelas leis que regem a exportação de produtos perecíveis foi um grande desafio, que a Korin enfrentou e venceu.

Morikawa lista algumas dessas barreiras: "Em primeiro lugar houve a necessidade de criar novas embalagens, que mostrassem os diferenciais do nosso produto e que se enquadrassem nos padrões internacionais, e receber aprovação do SIF – Serviço de Inspeção Federal. As pesquisas envolveram tanto o idioma quanto a cultura japonesa, de modo a se chegar a uma solução final que melhor atendesse a essas necessidades. O resultado é uma embalagem versátil, que esclarece plenamente as dúvidas do consumidor quanto

à qualidade do produto, seu processo natural de produção, etc., itens que, não só para os japoneses mas também para os brasileiros que residem naquele país, são considerados muito importantes".

Outro grande desafio da Korin foi adaptar sua produção aos pesos-padrão estabelecidos pela K-6. O consumidor japonês tem o hábito de oferecer, em cada refeição, uma grande variedade de alimentos, em pequenas porções. No Brasil, o frango Korin chega ao mercado com peso variável (em média, 2,5 kg), muito grande para ser servido em uma única refeição, no Japão. Assim, ficaram estabelecidos pesos-padrão que vão de 1kg a 1,5kg.

Segundo Luiz Carlos Demattê Filho, médico veterinário e gerente de produção animal da Korin, o monitoramento dos lotes destinados à exportação, para que o peso dos frangos não ultrapasse os padrões acordados com o cliente, é



Fernando Augusto, Luiz Demattê, Shiroma Kazutada e William Kituze.

uma nova página na nossa história", afirma Fernando Augusto, gerente geral da Korin Agropecuária Ltda. "Todos os desafios que enfrentamos e vencemos nos trouxeram uma maior determinação para que continuemos melhorando cada vez mais, de modo a cumprir nossa missão de contribuir para que o ser humano tenha melhor qualidade de vida e conquiste a verdadeira saúde, conforme o desejo de Meishu-Sama. Em termos de exportação, o Japão foi o primeiro passo. Outros virão, com certeza. E, na medida em que for

crescendo a conscientização sobre a importância de consumir alimentos naturais, puros, livres de produtos químicos de qualquer espécie, acredito que também o consumidor brasileiro passará a fazer do frango Korin e dos produtos da Agricultura Natural parte integrante e indispensável, no seu dia-a-dia".

gado, manifestando interesse em utilizar o "Garden Bocashi" e o Nutri Bocashi".

A Feira Orgânica do JC Maceió acontece todos os sábados, das 8 às 12 horas. O endereço é Rua Tavares Bastos, 102 - Farol. Tel: (0XX-82) 338-4235. O responsável pela unidade é o ministro Clerivaldo Vieira de Souza.

Maceió já tem o frango congelado

O Johrei Center Maceió (AL) foi o pioneiro na comercialização do frango congelado Korin na região Nordeste. A apresentação do produto aos consumidores aconteceu na 1ª Feira Orgânica, realizada em 11 de setembro nas dependências da unidade. "A feirinha foi um sucesso", informa Geruza Vital, representante de vendas da Korin. "Todos os produtos naturais e orgânicos que oferecemos se esgotaram. Além disso, muitos agricultores e produtores de hortaliças, flores, etc. têm nos procura-

O frango congelado Korin já chegou a Maceió. Para disponibilizar o produto na sua unidade, entre em contato com o Departamento Comercial da Korin, pelo e-mail comercial@korin.com.br.



Frangos Korin: do Brasil para a Terra do Sol Nascente.