

Mercado paranaense de bebidas emprega 5 mil pessoas e ganha projeção nacional

21/07/2021

Feito no Paraná

A água mineral Ouro Fino é envasada desde 1898. A fonte fica no município de Campo Largo, na Região Metropolitana de Curitiba, e foi com a aquisição da área pela família Mocellin, na década de 1930, que a água pura da marca começou chegar à mesa dos paranaenses. O nome da fonte remonta ao tempo dos índios que ali habitavam e a batizaram assim porque lá podiam encontrar um "ouro muito fino". Mas a riqueza maior da mina sempre foi a água.

Em mais uma reportagem da série que apresenta produtos Feitos no Paraná, é hora de conhecer algumas empresas do setor de bebidas do Estado. De acordo com dados da Federação das Indústrias do Estado do Paraná (Fiep), há no território paranaense 203 fabricantes de bebidas, sendo 142 de bebidas alcoólicas e 61 de não alcoólicas. Juntas, geram cerca de 5 mil empregos diretos.

Uma das expoentes é a Ouro Fino. Marcelo Henrique Marques, CEO da empresa, se orgulha em contar que a água que sai da fonte hoje tem as mesmas propriedades daquela extraída há mais de um século.

“Temos uma estância hidromineral com mais de 6 milhões de metros quadrados de área verde. Isso é um dos componentes importantes para nossa sustentabilidade no longo prazo. Desafio quem, no Brasil, tem no mesmo lugar todos os pilares que nós temos: área protegida que garante a riqueza das fontes e água mineral pura, sem contaminantes biológicos”, afirma.

- [**Paraná tem empresas de doces e salgadinhos que fazem sucesso no País**](#)

Com 120 anos de história, a Ouro Fino continua sendo uma empresa familiar. Atualmente, a terceira geração da família está no comando dos negócios. Eles empregam cerca de 250 funcionários e geram aproximadamente 2.500 empregos indiretos.

O negócio principal é a comercialização de águas, nos mais diferentes formatos e tamanhos de embalagens. A empresa é líder absoluta no mercado de águas no

Estado e figura entre as dez maiores de água mineral do Brasil. “Nossa meta é, até o final de 2022, ocupar o quarto lugar no ranking nacional”, conta Marques.

A empresa também produz as chamadas águas funcionais (com sabores e ricas em algumas vitaminas e colágeno), além de uma linha de energéticos comercializada com a marca Insano.

A estância onde a Ouro Fino está instalada também é aberta à visitação pública. “Esta foi uma ideia visionária de dona Dedé Mocellin, que acreditava que este espaço não poderia ficar restrito à família. Assim, ela pensou em cada detalhe e fez desta estância o que é hoje”, diz Marques.

Pagando uma pequena taxa de entrada é possível percorrer as diferentes trilhas do local, sempre apreciando a natureza preservada e exuberante. Há piscinas de água mineral que podem ser usadas pelos visitantes, além de churrasqueiras. Até o início da pandemia, a estância recebia, anualmente, cerca de 60 mil pessoas. Hoje o espaço continua aberto à visitação, mas com restrições.

- [**Vestuário abrange pequenas empresas a gigantes do mercado no Paraná**](#)



Com 120 anos de história, a Ouro Fino continua sendo uma empresa familiar.

Foto: José Fernando Ogura/AEN

CERVEJAS - Em 2013, três amigos que gostavam de fazer cerveja em casa como hobby decidiram deixar de lado seus empregos e transformar a paixão por cerveja em um verdadeiro negócio. Assim nasceu a Bastards, uma marca artesanal que produzia, até antes da pandemia, cerca de 60 mil litros por mês.

Richard Buschmann, um dos três sócios da cervejaria, conta que a empresa foi crescendo organicamente com o passar dos anos. “Começamos com uma fábrica em Pinhais. Depois abrimos um bar e agora temos esta unidade, que reúne a fábrica e um bar, tudo no mesmo lugar”, explica.

A unidade que reúne os dois foi inaugurada nos últimos dias e busca trazer para a Capital paranaense uma nova experiência de consumo de cerveja. Aberta do café da manhã à noite, o bar-conceito permite apreciar também o processo de fabricação.

Ao todo, eles empregam cerca de 70 pessoas e a meta é expandir ainda mais os negócios. De acordo com Buschmann, são produzidos em torno de 30 rótulos de cervejas na fábrica, incluindo as sazonais e colaborativas. “Hoje, além de abastecer nossos dois bares, temos distribuição em Santa Catarina, Rio de Janeiro, Goiânia. Estamos presentes em quase todo o Brasil”, afirma.

A qualidade do produto feito pela marca já recebeu diversos prêmios, nacionais e internacionais, como a medalha de bronze com a cerveja Mark The Shadow, no renomado festival Brussels Beer Challenge, na Bélgica, e a medalha de ouro com a cerveja Jean Le Blanc no Festival Brasileiro de Cerveja de Blumenau, o mais importante prêmio nacional do setor.

- **Queijo de Salgado Filho é o 1º produto paranaense a receber o Selo Arte**

Segundo Buschmann, o mercado cervejeiro cresceu bastante no Brasil como um todo nos últimos anos. “Se pegarmos os consumidores de cerveja artesanal nos Estados Unidos, este número está chegando a 17%. No Brasil, este mercado é composto por apenas 1% das pessoas. Somos ainda amadores no entendimento do mercado, mas temos muito para crescer”, aposta.

A tendência é confirmada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). De acordo com dados do Anuário da Cerveja, o mercado cervejeiro está em pleno crescimento. Em 2020, foram abertas 174 novas cervejarias no País. Com isso, são 1.383 estabelecimentos deste tipo em todo o Brasil.

O Paraná é o quinto Estado com mais cervejarias no território nacional, ficando atrás de São Paulo, Rio Grande do Sul, Minas Gerais e Santa Catarina. São 146 registros de estabelecimentos desta natureza. No comparativo entre 2019 e 2020, o Estado apresentou alta de 30,4% na abertura de novos negócios deste tipo.

- **Certificação e cuidados fazem de Tijucas do Sul referência em orgânicos**



O Paraná é o quinto Estado com mais cervejarias no território nacional. Foto: Ari Dias/AEN

TRADIÇÃO – Quando Ezígio Cini chegou ao Paraná e estabeleceu família na Colônia Cecília, em Palmeira, a produção de bebida era apenas para consumo próprio. Eles faziam a gengibirra, bebida a base de gengibre, muito apreciada pelos italianos e seus descendentes. Em 1904, mudaram para São José dos Pinhais, na Região Metropolitana de Curitiba, e lá começaram uma fábrica de licores e cervejas.

Com a guerra e a dificuldade de conseguir insumos, a Cini passou a investir no mercado de bebidas gaseificadas e os tradicionais refrigerantes da marca entraram no mercado paranaense. No final da década de 1920, a empresa se estabeleceu em Curitiba e na Capital ficou até 2006, quando retornou a São José dos Pinhais, numa unidade fabril bem maior.

Hoje, na quarta geração à frente dos negócios, a Cini emprega cerca de 300 funcionários e produz uma extensa gama de produtos, entre sucos, chás, energéticos, água e bebidas gaseificadas.

“Nossa linha produz 11 mil garrafas por hora. O carro-chefe é a bebida de framboesa, que corresponde a 30% das nossas vendas”, conta Rodrigo Taborda Costa, responsável pelo marketing da empresa.

- **Começa etapa de parcerias do Paraná Produtivo, de desenvolvimento regional**

Os produtos estão presentes no Paraná e algumas regiões de Santa Catarina e São Paulo. Mas o forte mesmo da empresa é o mercado curitibano e arredores, onde a marca apresenta-se como vice-líder entre os refrigerantes, perdendo apenas para uma marca internacional.

Na busca constante de atualização, a empresa tem investido no nicho de bebidas funcionais, tendência mundial do mercado. “Além disso, a Cini adaptou todos os produtos da linha, que são reduzidos em açúcares. No comparativo com toda a concorrência, nossos produtos são os que levam menos quantidade de açúcar na composição”, afirma Costa.

FEITO NO PARANÁ – Criado pelo Governo do Estado, e elaborado pela Secretaria estadual do Planejamento e Projetos Estruturantes, o projeto Feito no Paraná busca dar mais visibilidade para a produção estadual. O objetivo é estimular a valorização e a compra de mercadorias paranaenses, movimentar a economia e promover a geração de emprego e renda.

Empresas paranaenses interessadas em participar do programa podem se cadastrar **[AQUI](#)**. Confira as **[reportagens já produzidas para a série](#)**.

Confira o vídeo: