

Abril/2019

## **Forno de Minas celebra, durante a APAS, os 10 anos do retorno da família mineira ao comando da empresa**

*Lançamentos para food service e varejo e exibição da trajetória de crescimento na última década serão destaques na Feira*

Lançamento de produtos, expansão internacional, investimentos em processos produtivos. Na 35ª Feira Internacional de Negócios em Supermercados (APAS), que acontece de 6 a 9 de maio, em São Paulo, a Forno de Minas mostra como evoluiu e comemora os 10 anos do retorno da família mineira à frente da marca.

Inovando na categoria de congelados, a empresa mostra suas mais novas delícias: **cookies congelados** (únicos no segmento) nos sabores chocolate com gotas de chocolate e baunilha com gotas de chocolate e o **palito 3 queijos** – com os queijos parmesão, minas e provolone.

Além disso, as lanchonetes, cafeterias e padarias, também ganharam mais opções. O **pão de queijo** Forno de Minas, que já é amplamente reconhecido pelo sabor, qualidade e segurança alimentar, chega na **versão recheada com requeijão**. Já o **pão de batata pré-fermentado** 140g agora conta com os sabores peito de peru com queijo branco, frango com requeijão e requeijão. Os dois últimos sabores também estão disponíveis na opção 60g.

Os visitantes que passarem pelo estande da Forno de Minas vão poder conhecer as mais variadas opções de produtos da marca, seja para o varejo ou para o segmento *food service*. O estande estará localizado no Pavilhão Azul 204 | 6C. “A APAS é uma ótima oportunidade para estreitar o relacionamento com os clientes, promover momentos de experimentação e exibir o que temos de novo para os canais de *food service* e varejo”, explica o CEO da Forno de Minas, Helder Mendonça.

### **10 anos da recompra pela família Mendonça**

Comida que acolhe e tem gosto do que é feito por mãe. Quem visita a fábrica da Forno de Minas em Contagem (Região Metropolitana de Belo Horizonte) e

**Celira Fonseca**

**Link Comunicação Empresarial**

[celira.fonseca@linkcomunicacao.com.br](mailto:celira.fonseca@linkcomunicacao.com.br)

(31) 2126-8063 / (31) 99816-6451

Abril/2019

encontra a dona Dalva, matriarca da família Mendonça, testando e provando novos sabores, percebe que a máxima “feita por mãe” é uma realidade na empresa.

Respeito pelos ingredientes e pela receita original dos pratos. Consideração com a história e com os valores que regem a Forno de Minas desde sua fundação, em 1990. A cronologia vinha sendo escrita ano após ano pela Dona Dalva e seus filhos, Héliida e Helder Mendonça, até que, nove anos depois, ganhou novos autores: a multinacional Pillsbury / General Mills adquiriu a marca. Foram 10 anos sob o comando dos novos proprietários e um modelo de gestão internacional. Ao final do período, a empresa estava de portas fechadas.

Mas o gosto pelo desafio e a vontade de retomar o projeto original trouxeram de volta a família mineira ao comando da Forno de Minas. Em 2009, D. Dalva e os dois filhos retornavam à empresa para continuar escrevendo uma história que havia começado 20 anos antes. Fato que já completa uma década no próximo mês. Os avanços registrados no ano da recompra (2009), em comparação a 2018, chamam a atenção e mostram que a retomada à receita original agradou os clientes. A produção que era de mil toneladas, em 2018 foi superior a 25 mil toneladas. A exportação passou de 120 toneladas em 2009, apenas para os Estados Unidos, para 1.500 toneladas de produtos em 17 países, em 2018. Os funcionários, que eram em 284 pessoas quando a família fundadora reassumiu, agora são mais de mil.

A história conta ainda que, além de criar uma nova categoria ao lançar pães de queijo congelados, a Forno de Minas também introduziu diversos produtos no seu portfólio. Inovou, por exemplo, na produção de waffles e burek, exclusivos no Brasil, ou no pioneirismo com o pão de queijo assado congelado, além de pão de queijo fit e cookies congelados. Com isso, os planos e o sonho da família de tornar o pão de queijo um produto global, reconhecido em todo mundo, torna-se cada vez mais realidade.

### **Laticínio próprio**

O queijo utilizado nos produtos Forno de Minas é, literalmente, feito em casa. O Laticínio Forno de Minas, localizado em Conceição do Pará (MG), é responsável

**Celira Fonseca**

**Link Comunicação Empresarial**

[celira.fonseca@linkcomunicacao.com.br](mailto:celira.fonseca@linkcomunicacao.com.br)

(31) 2126-8063 / (31) 99816-6451

Abril/2019

pela produção de todos os queijos e insumos lácteos que a marca utiliza. São fabricados itens customizados que atendem aos principais requisitos de qualidade, sabor, valor nutritivo, funcionalidade e, principalmente, segurança alimentar. O leite utilizado no laticínio é proveniente de produtores cadastrados e homologados pelo controle de qualidade da empresa, em conformidade com a Instrução Normativa do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

### **Sabor e segurança alimentar são premissas da Forno de Minas**

O sabor do tradicional pão de queijo mineiro e o respeito pela receita original da iguaria sempre foram premissas da Forno de Minas. Além, claro, de estar alinhado à segurança alimentar. Por isso, seguindo orientações da Anvisa, há mais de 20 anos a empresa mineira desenvolveu o próprio queijo em seu laticínio, elaborado a partir de queijo pasteurizado e maturado à perfeição, garantindo a receita autêntica e tradicional a cada fornada, apreciada em todo o Brasil. Essa etapa é importante para o controle de todo o processo de produção da principal matéria-prima – desde a origem do leite até o produto final.

Segundo Helder Mendonça, a qualidade e a tradição andam juntas. “Fazemos questão de utilizar queijo de verdade – nada de aroma –, produzido com todo o cuidado e o sabor que os nossos clientes prezam e que o pão de queijo merece”, garante.

### **Forno de Minas em números**

Fundação: 1990

29 anos de história

250 SKU's, entre varejo e food service

Exporta para 17 países

Faturamento 2018: superior a R\$ 388 milhões

1.000 funcionários

3 fábricas: Contagem (MG) / Laticínios em Conceição do Pará (MG) / Sérya (batatas) em Araxá (MG)

14 filiais no Brasil e 1 subsidiária nos Estados Unidos

**Celira Fonseca**

**Link Comunicação Empresarial**

[celira.fonseca@linkcomunicacao.com.br](mailto:celira.fonseca@linkcomunicacao.com.br)

(31) 2126-8063 / (31) 99816-6451

Abril/2019

Produção de 2018: mais de 25 mil toneladas