

RELATÓRIO DA ADMINISTRAÇÃO 2018



EXPOCACER
COOPERATIVA DOS CAFEICULTORES DO CERRADO



Patrocínio/MG
Março de 2019
Relatório da Administração 2018

A reprodução ou utilização de dados constantes
nesta publicação é permitida, desde que citada
a fonte.



**EXPOCACCCER COOPERATIVA DOS
CAFEICULTORES DO CERRADO LTDA**

CNPJ: 71.352.553/0001-51

IE: 481.865.109.0018

Av. Faria Pereira, nº 3945 – Distrito Industrial

CEP 38740-514 – Patrocínio/MG

(34) 3839-9300

contato@expocaccer.com.br

www.expocaccer.com.br

PLANO ESTRATÉGICO

MISSÃO

Ser solução para o cafeicultor, criando valor para o seu negócio na região do Cerrado Mineiro.

VISÃO

Ser referência comercial para os cafeicultores da Região do Cerrado Mineiro e atingir o recebimento anual de 2 milhões de sacas até 2020.

VALORES

Ética;
Excelência;
Transparência;
Credibilidade;
Qualidade;
Inovação;
Representatividade;
Sustentabilidade e Solidez;
Valorização do cooperado;
Tudo isso, com a união da Região do Cerrado Mineiro.



ÍNDICE

06. MENSAGEM DO PRESIDENTE DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

08. PRESTAÇÃO DE CONTAS RELATÓRIO DA GESTÃO

19. DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS

21. PARECER DO CONSELHO FISCAL

22. PLANOS E METAS PARA 2019

23. RELATÓRIO DE ATIVIDADES DESTAQUES

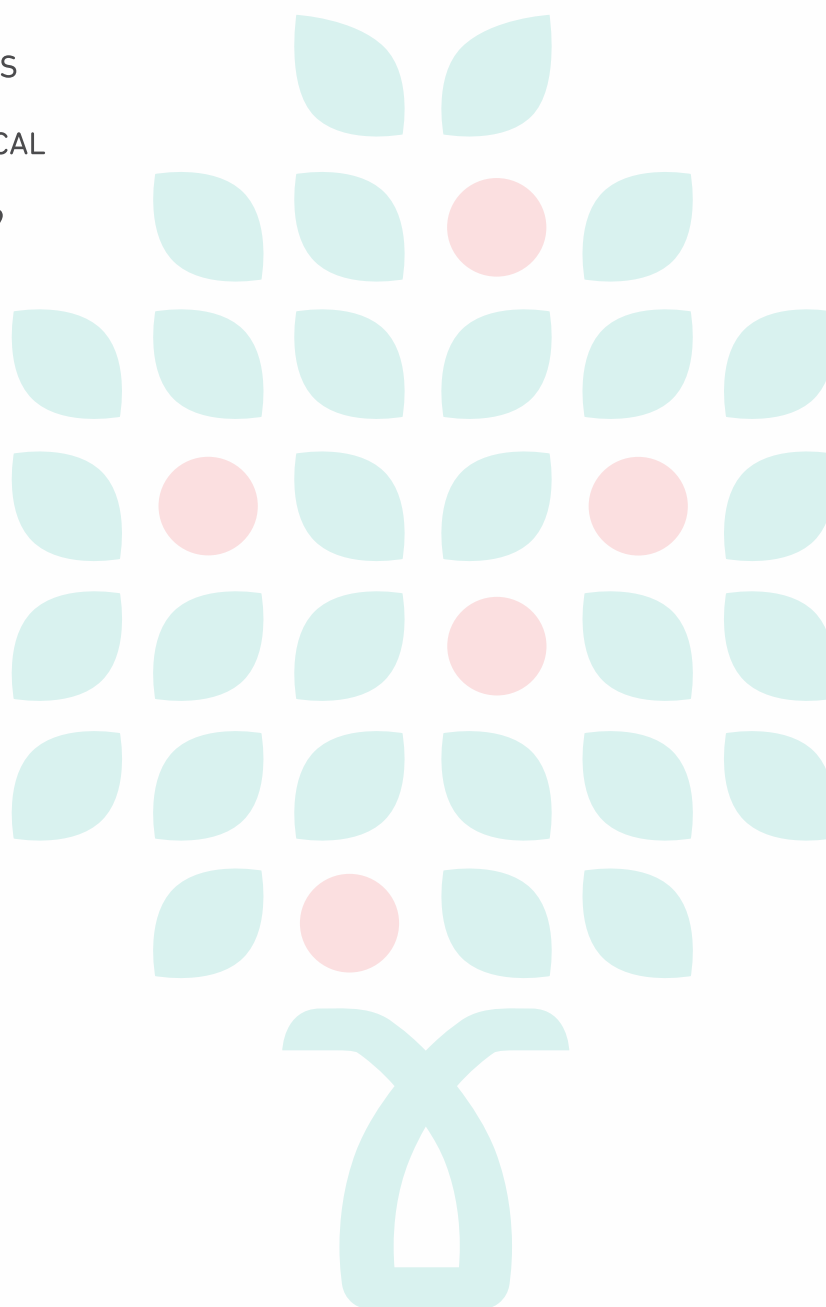
32. REPRESENTATIVIDADE

37. PROJETOS EM CAMPO

40. SUSTENTABILIDADE

41. COMUNIDADE

43. DULCERRADO



Estrutura Administrativa

Conselho de Administração 2016 - 2019

Presidente do Conselho de Administração:
Ricardo dos Santos Bartholo

Vice-Presidente do Conselho de Administração:
Gláucio de Castro

Secretária do Conselho de Administração:
Érika Cristina Pires Ruiz Pereira

Membros Efetivos

1. Carlos Walter Behrend
2. Fernando Nogueira Beloni
3. Gil César de Melo
4. Helvécio Sebastião Batista
5. José Aparecido Naimeg
6. José Astrogildo de Oliveira
7. Lázaro Ribeiro de Oliveira
8. Marcelo Queiroz
9. Mariana Velloso Heitor Portugal
10. Maurício Carvalho Brandão
11. Mauro Galheri
12. Osmar Pereira Nunes Júnior

Membros Suplentes

1. Rogério Nunes dos Santos
2. Valter Batista Reges
3. Enéas Ferreira de Aguiar Neto

Conselho Fiscal 2018 - 2019

Membros Efetivos

1. Antônio Mazza Júnior
2. Eduardo de Carvalho Carneiro
3. Leonardo dos Reis Botelho

Membros Suplentes

1. Fausto Silva de Queiroz
2. Luiz Antônio Tiosso
3. Nerso Hisão Chihara

Diretor Superintendente

Simão Pedro de Lima

MENSAGEM DO PRESIDENTE DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Um momento em que superamos a nós mesmos: é assim que enxergo o ano que passou. Estou certo de que 2018 foi muito importante para a Expocaccer em razão de termos investido seriamente na nossa reestruturação interna. Há fases em que é preciso dedicar um tempo para avaliarmos os caminhos que já percorremos e aqueles que pretendemos seguir. E assim fizemos.

Tivemos um cuidado especial em detalhar cada atividade que realizamos. Posso afirmar que foi uma experiência de “arrumar a casa”, ou seja, de conhecer a nós mesmos e identificar aquilo que fazemos bem e os pontos que ainda podemos avançar.

Quando penso em café, tenho a mais absoluta convicção de que isso nós fazemos com maestria. Estamos em uma região fantástica e sabemos retribuir à altura. Sendo assim, o ponto que merecia nossa atenção estava aqui, dentro da nossa porteira. O desafio era fazer com que a Expocaccer alcançasse níveis de excelência na prestação de serviços, gerando ainda mais soluções aos seus cooperados, clientes e colaboradores.

Partimos para a ação e adequamos processos internos. Pensamos em cada etapa e aprimoramos nossas atividades. Corrigimos falhas, aparamos arestas, apuramos a rota. Hoje, posso afirmar que estamos muito melhores do que ontem. E destaque: encaramos o desafio de aprimorarmos mesmo em meio a um ano de safra alta e volumes recordes de cafés movimentados. O segundo mandamento da Expocaccer, “Não atrasarás”, nos serviu de lema e fomos avante! Tivemos um desempenho excepcional na pontualidade da entrega dos

cafés para os clientes nacionais e internacionais. Nossa performance no recebimento do café - que antes era um ponto fraco evidente - nos encheu de orgulho em 2018. Mesmo com uma demanda de trabalho altíssima e prazos apertados, ainda assim, melhoramos de maneira notável. Honramos prazos de entradas e de entregas, gerando valor para os cooperados e parceiros comerciais. Se ainda há pontos de melhoria? Por certo que sim, afinal de contas, a excelência é um alvo que se persegue todos os dias.

Quero, ainda, registrar o ótimo desempenho da área comercial. A Expocaccer está cada dia mais presente e mais consolidada internacionalmente como a cooperativa que liga o mercado mundial aos cafés da Região do Cerrado Mineiro. O nome da nossa cooperativa nunca teve um peso tão forte como agora.

E, falando em excelência, logo vem à memória o 2º Concurso de Qualidade. Tivemos a presença de importantes compradores estrangeiros em busca de arrematar nossos cafés de excepcional qualidade, o que garantiu preços muito acima do mercado para os nossos cooperados.

Já que produzimos cafés tão singulares, por que não compartilhar nossas preciosidades com todos? Assim, em dezembro passado, inauguramos a segunda unidade da Cafeteria Dulcerrado, desta vez no Shopping Morumbi, em São Paulo. Muito mais do que propriamente um negócio, nossas cafeterias proporcionam relações de aproximação do público com os cafés especiais. Criamos vínculos até mesmo afetivos entre os nossos clientes e os nossos cafés, como é no caso da Edição do Produtor, que se tornou sucesso justamente porque tem

TE STRAÇÃO

orgulho em compartilhar o trabalho e a paixão dos nossos cooperados através de microlotes únicos.

Além disso, a partir da Dulcerrado, nós quebramos dois paradigmas: o primeiro é de que os bons cafés não ficam no Brasil. Nada disso! Servimos nas nossas xícaras cafés que podem conquistar troféus em qualquer campeonato. O segundo paradigma é o da responsabilidade ambiental. Nós, produtores, preservamos a natureza porque nós estamos na natureza. Nós dependemos de solo, vegetação, clima e todos os recursos naturais. Os selos que conquistamos atestam nosso compromisso em produzir café de maneira sustentável, e a Cafeteria Dulcerrado serve como veículo para levar ao público esse café ético e responsável.

Por fim, registro que estamos comprometidos em ser cada dia mais próximos e gerar mais valor. Desde o final de 2018 estamos passando por um diagnóstico profundo sobre os relacionamentos que mantemos com nossos cooperados, clientes e colaboradores. Tudo isso para identificar o que estamos fazendo bem e os pontos que podemos evoluir. O nosso esforço será na intenção de que, no final de 2019, a Expocacer esteja trabalhando com ainda mais sinergia junto aos seus públicos.

Somos uma cooperativa formada por pessoas e, como seres humanos que somos, sempre há oportunidades de evolução. Convido você: vamos crescer unidos! Queremos seguir juntos para comemorarmos juntos. A força da Expocacer vem da soma das nossas forças.



RICARDO DOS SANTOS BARTHOLO
Presidente do Conselho de Administração

Prestação de Contas

Relatório da Gestão

A Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado – EXPOCACCER, em atendimento aos seus dispositivos estatutários e, em especial, ao disposto na alínea “a” do artigo 44 da Lei 5764/71, apresenta o presente relatório para conhecimento dos seus cooperados e demais interessados. São informações relacionadas às atividades desenvolvidas pela EXPOCACCER no exercício social de 2018, compreendendo as áreas administrativa, operacional, logística, comercial, dentre outras que fazem parte do escopo característico do objeto social da EXPOCACCER.

O presente relatório se subdivide em seis partes:

- 1 Contexto Operacional;
- 2 Ações e Organização Funcional;
- 3 Relatório do Movimento Operacional nos Armazéns;
- 4 Relatório da Atividade de Comercialização;
- 5 Movimento Econômico Financeiro;
- 6 Conclusão.

1 - CONTEXTO OPERACIONAL

O contexto operacional abrange o ano civil de 2018, trabalhando com fatos ocorridos sob a influência da safra 2017/2018 para o primeiro semestre e sob o impulso da safra 2018/2019 para o segundo semestre. Assim, ao se apresentar o presente relatório, há que se ter em conta que o movimento maior se deu entre os meses de junho e dezembro, ou seja, o que marcou economicamente o exercício social foi o seu segundo semestre.

É sabido que a cultura do café tem, em sua produção, evidente grau de bienalidade, oscilando, ano a ano, entre maior e menor produção. Assim sendo, a safra de 2018/2019 foi de bienalidade positiva, ou seja, uma safra com maior quantidade colhida do que a safra imediatamente anterior.

Essa bienalidade faz com que as “análises de performance quantitativa” sejam feitas tomando anos ímpares e anos pares em conjunto, ou seja, comparando-se os números dos anos similares entre si. Assim, o ano de 2018, para análise de desempenho, deve ser visto com os olhos abarcando não somente o ano corrente, mas também o seu ano similar em termos de bienalidade, qual seja: o de 2016.

Sob esse prisma, percebe-se que a EXPOCACCER realizou, no ano de 2018, números quantitativos (volumes movimentados) muito próximos aos do ano de 2016, o que era esperado em condições análogas, porém, com sensível melhora econômica. O cenário econômico contido nas demonstrações financeiras do corrente exercício foi significativamente melhor, indicando um novo patamar.

No ano de 2018 a EXPOCACCER seguiu seu planejamento estratégico, ultrapassando suas metas orçamentárias; fruto de várias ações tomadas em conjunto pelos órgãos administrativos e gestores, visando o crescimento sustentável da EXPOCACCER.

2 - AÇÕES E ORGANIZAÇÃO FUNCIONAL

2.1 – UNIDADE DE ARMAZÉM GERAL

Os serviços de recebimento de café para armazenamento ou mesmo para preparo são uma das áreas em que melhorias contínuas se fazem necessárias. A cada ano, novas ações são desenvolvidas para melhor atender aos anseios dos cooperados, conforme pode-se ver a seguir.

2.1.1 – Administração

Seguindo as ações desenvolvidas em 2017, foi implantado o departamento fiscal na unidade de armazenamento, bem como informatizado todo o sistema de emissão de notas fiscais. Foi estruturada a área de controle de movimentação de estoques e de emissão de certificados de depósito através da instalação de um módulo específico no sistema PROCAFÉ e Agrotopus.

2.1.2 – Controle de Qualidade

Foram instaladas duas linhas para prova de café, com dois torradores e duas mesas para provas, gerando mais agilidade no processo de classificação e emissão de laudos de qualidade de todos os lotes recebidos nos armazéns. Foi ampliado o espaço e melhorado os recursos na sala de controle e guarda de amostras de café, instalando novas prateleiras e computadores. Foi feita a implantação de metodologia de realização de prévia de resultado para os serviços de maquinários, com a aprovação do solicitante e posterior início dos serviços. Foi implantado o Sistema de Programação e Controle da Produção, gerando bons resultados na operacionalização das programações de serviços do maquinário e embarques.

2.1.3 – Tecnologia

Criação de um API (Application Programming Interface), integrando de forma direta os sistemas de comunicação entre o Armazém Geral (Sistema PROCAFÉ) e as áreas controladoria, fiscal, financeira e comercial (Sistema TOTVS), o que permitiu maior agilidade no processo de controle das operações dos armazéns, registros fiscais e financeiros. Foi feita melhoria no sistema supervisorio de recebimento, com o desligamento da empresa do SIRMA/Amon, e implantação do sistema da SETTA Engenharia.

2.1.4 – Segurança Patrimonial

Foram feitas melhorias significativas no sistema de monitoramento por vídeo, com a instalação de mais câmeras, tanto externas quanto internas, e um sistema de alarme de alta sensibilidade. Programa de treinamentos foram realizados com a equipe de segurança, que, hoje, está quantitativa e qualitativamente bem dimensionada e bem treinada para os serviços de recepção e segurança. O sistema de comunicação foi ampliado e a sala de vídeo-monitoramento em tempo real (CFTV) está melhor equipada com telas de alta resolução e sensores de movimento.

2.1.5 – Maquinários e Equipamentos

Foram feitas melhorias na Unidade II, no sistema de fluxo do café no maquinário para retorno nas mesas densimétricas, seletoras eletrônicas e classificadores, otimizando a forma de preparo dos cafés com maior especificidades na padronização, e com aumento na produtividade e na capacidade de produção para 8.000 sacas/dia, com possibilidade de cruzamento dos cafés em caixas da linha 1 para a linha 2 e vice-versa. Foi aumentada a capacidade de embarque com caixas de liga de café preparado com disponibilidade para se ter até 12 contêineres. Foi aumentada a capacidade de embarque de cafés à granel direto do bloco com a implantação de mais um portão de embarque e, ainda, foi aumentada a capacidade estática de armazenagem para 580 mil sacas, com a utilização de bags para empilhamento com 4 de alta. Na Unidade I (Matriz) foi feita melhoria no maquinário para cafés especiais, com aquisição de uma seletora eletrônica de café com tecnologia LED e a troca do classificador de café. Foi implantado o sistema de big-bags autoportante para 100 % da capacidade estática, eliminando a utilização de sacaria de juta e, ainda, melhoria no sistema de balão de liga para embarque de cafés baixos.

2.2 – ATENDIMENTO DIRETO AO COOPERADO (Atos Cooperativos)

É de fundamental importância para a EXPOCACCER ter seus cooperados bem atendidos, ouvir suas sugestões, saber de seus anseios, corrigir falhas pontuais, avançar nos pontos positivos; enfim, conectar-se diretamente com seu cooperado.

2.2.1 – Serviço de Atendimento ao Cooperado - SAC

Implementado em 2017, o SAC se manteve ativamente conectado ao cooperado nesse ano de 2018, ouvindo todas as suas demandas, sejam elas reclamações, elogios e todo tipo de observações. Tem sido um excelente canal de comunicação com o cooperado e vários contatos foram feitos ao longo do ano. Visando conhecer de forma mais concreta os anseios dos cooperados, foi desenvolvida uma ampla pesquisa de opinião junto a eles, de modo a levantar percepções sobre todos os serviços prestados pela EXPOCACCER. Foram três meses de trabalho, com entrevistas feitas presencialmente, por telefone, por e-mail (mediante formulário), de acordo com a conveniência para o cooperado. O resultado da pesquisa

levou a EXPOCACCER a desenvolver projetos para aprimoramento de seus serviços, que entrarão em vigor já em 2019.

2.2.2 – Programa “Mais de Perto”

É um projeto de fundamental importância para o relacionamento com o cooperado. Foram feitas várias visitas às fazendas dos cooperados, para levar a eles informações sobre os serviços prestados pela cooperativa e, ao mesmo tempo, colher informações sobre as atividades do cooperado. Foi desenvolvido o Aplicativo “Mais de Perto” software este que tem por objetivo o aumento da troca de informações e registros de visitas às propriedades, com o intuito de atualizar cadastros e estreitar o relacionamento geral entre a EXPOCACCER e seus cooperados. Também foi desenvolvido o “Portal do Cooperado” (que ainda se encontra em fase de testes), o qual possibilita ao cooperado acesso às suas informações referentes à movimentação de café e sua situação financeira junto à EXPOCACCER. Foi dada sequência à atualização dos cadastros dos cooperados inserindo todos os dados no sistema de gestão informatizado, conectando-o diretamente aos departamentos da EXPOCACCER, que passaram a ter fonte única de dados. Com essa atualização, além dos dados formais já existentes, passou-se a ter mecanismos de históricos de produção de café e sua movimentação na EXPOCACCER. Esse novo modelo de cadastramento foi o ponto de partida para se implantar a política de crédito ao cooperado.

2.2.3 – Projeto Jornada da Qualidade

Desenvolvido pelo Departamento Comercial, com envolvimento dos agentes de negócios, Departamento de Cafés Especiais – Treasures, e do Departamento de Qualidade, esse projeto realizou, no ano de 2018, ciclo de palestras voltadas para a orientação ao cooperado quanto à qualidade e pós-colheita do café. Foram 13 encontros entre os meses de abril e junho, reunindo mais de 800 pessoas, entre cooperados e funcionários dos cooperados. Além da orientação sobre qualidade, também foi apresentado aos cooperados o rol de serviços prestados pela EXPOCACCER e, também, orientações sobre mercado e tendências de preços para o café. Na opinião dos cooperados, esse ciclo de encontros foi de grande utilidade.

2.2.4 – Projeto EDUCAMPO

Projeto desenvolvido em parceria com o SEBRAE Minas, que tem como propósito orientar grupos de cafeicultores cooperados da EXPOCACCER quanto à gestão organizacional e técnica de suas lavouras. Nesse ano de 2018 foi criado mais um grupo de cooperados. Agora são 6 grupos “EDUCAMPO”, envolvendo 82 cooperados e mais de 13.700 hectares de lavouras de café. Foram realizados, nesse ano, 3 eventos envolvendo os cooperados participantes, sendo eles: 2º Dia de Campo “Abertura da Colheita”; Encontro Técnico no Centro de Excelência de Café; Viagem técnica à cidade de Franca/SP, para visita a fazendas com uso de secadores estáticos. O projeto EDUCAMPO é visto pela EXPOCACCER como de grande importância para uma melhor gestão das propriedades e levantamento de dados para o bom gerenciamento da produção.

2.2.5 – Projeto “Elas no Café”

Projeto pioneiro voltado para as mulheres da EXPOCACCER (cooperadas, esposas de cooperados e filhas de cooperados). O intuito desse projeto é aclarar o mundo do café, em suas diversas nuances, para mulheres que almejam conhecimento mais amplo sobre a cadeia produtiva do café. Foram ações conjuntas entre os departamentos de Cafés Especiais – Treasures, Marketing e Comunicação e Cafeteria Dulcerrado. Assim, entre os dias 11 a 17 de fevereiro foi realizado o Workshop abarcando conceitos e práticas sobre classificação, degustação e harmonização de café.

2.2.6 – Área de Sustentabilidade e Certificações

É propósito da EXPOCACCER incentivar as ações sustentáveis, nos três níveis, quais sejam: econômico, ambiental e social. No ano de 2017 a cooperativa manteve no Grupo Rainforest Alliance Expocaccer (GRAE) de certificações 49 cooperados, aumentando em 19 cooperados se comparado ao ano anterior. Ressalta-se que, em 2018, foi criado o segundo GRAE 2, com 08 produtores e área próxima a

1.800 ha. Ao total, são aproximadamente 9.500 hectares de lavouras certificadas Rainforest. O Departamento de Sustentabilidade também coordena as certificações 4C, com 130 cooperados e a Starbucks, com 104 cooperados.

2.3 – DEPARTAMENTO COMERCIAL

Várias ações foram desenvolvidas em 2018, com vistas a agregar valor econômico e/ou estratégico aos cafés dos cooperados. Ao longo do ano, foram feitas operações comerciais com 302 cooperados. No mercado físico foram movimentadas mais de 800 mil sacas; já no futuro, o movimento superou 200 mil sacas, inclusive, por meio de CPR Física com pagamento antecipado (nesse caso, mediante análise e aprovação de crédito para o cooperado). A EXPOCACCER recebeu em sua sede a visita de mais de 30 empresas exportadoras e importadoras e mais de 150 pessoas ligadas ao segmento cafeeiro. Várias foram as atividades desenvolvidas, dentre elas destacam-se as elencadas a seguir.

2.3.1 – Unidade de Café Especiais - Treasures

O Departamento de Cafés Especiais era uma demanda antiga na EXPOCACCER para melhor atender a esse mercado que vem crescendo ano a ano. Em 2018, foi então criado esse departamento, com estrutura e gestão próprias. Foi estruturado um laboratório com tecnologia apropriada e completa para a avaliação dos cafés especiais. Investiu-se também na adaptação de uma sala especificamente para o atendimento aos cooperados produtores de cafés especiais.

Foram realizados cursos de capacitação para os profissionais envolvidos na torra dos cafés especiais, com o intuito de tratar com mais detalhes esta etapa do processo, valorizando ainda mais os lotes selecionados. O trabalho de capacitação também envolveu os colaboradores do Departamento de Armazém Geral, que tratam diretamente com os lotes de cafés especiais. Além de visitas em fazendas para entender o processo produtivo, os colaboradores tiveram treinamento com a degustação de cafés para entenderem o impacto dos defeitos dos grãos na xícara.

Foi realizada reunião com o grupo de produtores de cafés especiais da EXPOCACCER. O foco da reunião foi alinhar estratégias para a safra 2019/20. Foi apresentado ao grupo a linha de produtos que serão comunicados e trabalhados pelo Departamento de Cafés Especiais – Treasures. Foi salientada a real situação do mercado de cafés especiais e definiu-se preços mínimos para a originação de microlotes e os períodos em que os produtores disponibilizarão seus cafés para a EXPOCACCER comercializa-los. Estiveram presentes 33 cooperados, todos produtores de cafés especiais.

2.3.2 – Feiras Técnicas e Comerciais

Feiras são momentos em que a EXPOCACCER pode se conectar diretamente com o mercado consumidor, conhecendo, de perto, as características desse mercado e, ao mesmo tempo, criando oportunidades para apresentar os seus produtos. Em 2018 a EXPOCACCER esteve presente nas mais importantes feiras do segmento café. Em abril participou efetivamente da Feira Global Specialty Coffee 2018 (SCA), em Seattle, USA; em junho esteve presente na World of Coffee (SCAE), em Amsterdam, Holanda; em setembro, na China Food and Catering Expo, na cidade de Changsha; e na SCAJ World Specialty Coffee Conference and Exhibition, em Tóquio, no Japão. Em outubro, foi a vez de prestigiar a Semana Internacional do Café (SIC), em Belo Horizonte. A cooperativa montou um estande com a participação de 10 cooperados patrocinadores e promotores dos seus cafés, dentro do projeto “Direct Farm”.

2.3.3 – Projeto “Amigos da EXPOCACCER”

Trata-se de um projeto voltado para o cooperado, notadamente no sentido de estreitar os laços de relacionamento comercial. Foram realizados 13 encontros ao longo do ano, onde se conversou sobre mercado de café, colheita, qualidade, com momentos de confraternização e descontração. Foram encontros realizados em fazendas dos cooperados e na sede da EXPOCACCER. Participaram desses encontros mais de 100 cooperados. Outra ação, nesse projeto, se faz com a outra ponta, qual seja, os compradores e operadores de mercado. Foram dois encontros, um antes da colheita, em abril, e outro em dezembro. Participaram os exportadores, corretores e torrefadores que são clientes da EXPOCACCER e, também, os corretores da região do Cerrado Mineiro, do Sul de Minas e de Santos-SP, que operam com a

EXPOCACCER. Nesses encontros foram abordados assuntos sobre mercado em um clima de informalidade e descontração.

2.3.4 – Concurso de Qualidade – Campeões da EXPOCACCER

Esse é o evento que coroa a safra dos cooperados da EXPOCACCER. Nesse ano de 2018 foram mapeadas 150 amostras depositadas por cooperados nos armazéns da EXPOCACCER. Logo no início da colheita foi apresentado o regulamento do concurso e iniciou-se o recebimento das amostras. Com expressiva participação dos cooperados, várias amostras foram inscritas no concurso. A data magna desse concurso foi o dia 04 de outubro, quando foi feita a premiação dos primeiros colocados em cada uma das categorias (cereja e natural). Os cinco primeiros colocados tiveram seus cafés comercializados em um leilão especialmente voltado para o concurso, contando com a presença de compradores brasileiros e do exterior. Os preços chegaram a mais de R\$4.000,00 (quatro mil reais) por saca de 60kg.

2.3.5 – Programa de capacitação e reciclagem técnica

Em 2018 vários foram os momentos de treinamento visando a atualização técnica quanto à classificação do café de acordo com as exigências atuais do mercado. Foram realizadas reuniões técnicas com exportadores, torrefadores, cooperativas, importadores e instituições voltadas para controle de qualidade. A equipe de classificação participou do curso de formação de Q-Grader com excelente desempenho, proporcionando à EXPOCACCER ter em seu quadro de classificadores diversos profissionais capacitados.

2.3.6 – Participação em eventos

Eventos são momentos em que se pode ampliar os contatos comerciais com os diversos segmentos da economia cafeeira e, ao mesmo tempo, expandir conhecimentos. Ao longo do ano de 2018 a EXPOCACCER esteve representada em diversos encontros, seminários, fóruns, dentre outros. Foram participações na FENICAFÉ, em Araguari; Seminário da Cafeicultura da Região do Cerrado Mineiro, em Patrocínio; FENACAFÉ (Feira Nacional do Café) em Patrocínio; 7º Coffee Dinner & Coffee Summit; Prêmio Região do Cerrado Mineiro; Prêmio de Qualidade Emater; 18º Fórum de Política Cafeeira, em Patrocínio; dentre outros.

2.3.7 – Logística e Controle de Qualidade

Sempre buscando minimizar custos e maximizar resultados, foram feitas alterações na forma de operacionalizar os embarques de café. Foram adotados novos insumos para embarques personalizados, como exemplo a adição de sacaria de papel. A programação dos embarques passou a ser feita com maior antecedência, evitando transtornos com a falta de navios para transporte ao exterior (que muito dificultou para os exportadores no segundo semestre de 2018); melhoria nas condições de preparo nos armazéns da EXPOCACCER permitindo embarques diretamente dos balões e rapidez na estufagem. Outro ponto significativo, no que concerne ao controle de qualidade, foi a instalação dos softwares de envio de amostras e controle de produção, que permitiram à EXPOCACCER cumprir fielmente seus embarques, sem nenhum atraso de sua parte.

2.4 – ÁREA DE INDÚSTRIA E CAFETERIA

O café industrializado da EXPOCACCER, com a marca “Dulcerrado”, é um produto exclusivamente do cerrado mineiro, oriundo do grupo de cooperados que produzem cafés especiais. É lançado em duas versões: Dulcerrado Puro Arábica e Dulcerrado Edição do Produtor. Essa última visa valorizar os cafés especiais dos cooperados através de uma edição exclusiva e limitada. Em 2018 foram realizadas 16 edições do Produtor.

Na esteira da valorização do café do cooperado, com a Denominação de Origem Região do Cerrado Mineiro, a EXPOCACCER oferece ao consumidor sua “Cafeteria Dulcerrado”, agora com duas unidades: uma em Patrocínio-MG e outra em São Paulo, no Shopping Jardim Sul, no Bairro Morumbi, inaugurada em dezembro de 2018. É o “Projeto Dulcerrado Cafés Especiais do Produtor”.

Em 2018 várias ações ocorreram, sendo a principal delas a inauguração da Cafeteria na cidade de São

Paulo. Em 18/12/2018 foi inaugurada a filial da Dulcerrado com significativa presença de público, cooperados e consumidores. Esse projeto Dulcerrado São Paulo é uma ação conjunta entre a EXPOCACCER e o SHOPPING JARDIM SUL, em uma parceria para a difusão dos cafés especiais, no modelo Direct Farm, oferecendo ao consumidor cafés produzidos pelos cooperados. Outras ações foram: realização do I Coffee&Wine na cafeteria de Patrocínio, evento que atraiu ótimo público consumidor; o Pit Stop Dulcerrado, que foi uma rodada em academias utilizando a bicicleta Dulcerrado para a degustação de café e do mix de produtos Dulcerrado. A ação teve como mote "O café como um alimento ideal para o pré-treino". Realização de 06 workshops direcionados ao público amante do café, com temas que abrangeram desde a introdução ao Café Especial até a arte da harmonização da bebida com diversos alimentos. Também aconteceu o "Balaio do Café" e outras duas feiras culturais, com o objetivo de promover o consumo de café e valorização da cultura regional.

A Cafeteria Dulcerrado esteve presente nos principais eventos do segmento, dentre eles a FISPAL - Feira Internacional da Alimentação, em São Paulo-SP; a SIC - Semana Internacional do Café, em Belo Horizonte-MG; o Seminário do Café, em Patrocínio-MG; e demais participações pontuais.

2.5 – QUADRO DE FUNCIONÁRIOS

O quadro de colaboradores efetivos da EXPOCACCER no final de dezembro de 2018 ficou em 178 funcionários. Para atender à demanda da safra, foram contratados 23 colaboradores safristas. Há que se ter em conta que, com a abertura da filial da Cafeteria Dulcerrado, em São Paulo, 10 novos colaboradores foram contratados e acresceram o quadro de funcionários efetivos.

A EXPOCACCER ainda tem em seu quadro 10 pessoas vindas do programa governamental Jovem Aprendiz, que visa a preparação para o mercado de trabalho.

Por meio do Comitê de Eficiência, foram criados indicadores de gestão de pessoas e eficiência laboral com acompanhamento mensal. Os coeficientes de eficiência aplicaram-se ao quadro de pessoal, à rotatividade de pessoas, à gestão de horas extras, dentre outros elementos.

A área de Segurança do Trabalho também foi acompanhada de perto durante este período, buscando o desenvolvimento de indicadores para mitigar acidentes de trabalho. Para tanto, foi contratado um técnico de segurança com experiência em armazéns gerais, dando foco também ao projeto de prevenção e combate a incêndios.

Mesmo com maior safra e com a abertura da segunda unidade da Cafeteria Dulcerrado, o quadro de colaboradores se manteve com pouca alteração quantitativa, que é fruto da busca pela maior eficiência, conforme demonstra o quadro a seguir:



2.6 - QUADRO DE COOPERADOS

O quadro de cooperados da EXPOCACCER no final do mês de dezembro de 2018 contava com 519 produtores. Ao longo do ano foram registra-dos 25 desligamentos (a maioria deles pelo fato de o cooperado não mais desenvolver a atividade cafeeira) e 31 admissões de cooperados, sem, contudo, alterar de forma significativa o patamar médio dos últimos anos. Os gráficos a seguir demonstram isso:



3 - RELATÓRIO DO MOVIMENTO OPERACIONAL NOS ARMAZÉNS

O ano de 2018 começou sob o reflexo do movimento gerado pela safra cafeeira do ano de 2017, que foi uma safra menor, considerando a bienalidade da atividade. Dessa forma, duas safras geraram efeitos no exercício de 2018: o saldo não comercializado da safra colhida em 2017 (volume não expressivo se comparado ao ano de 2016) e a safra colhida em 2018 (com volume notável de café recebido nos armazéns da Expocaccer).

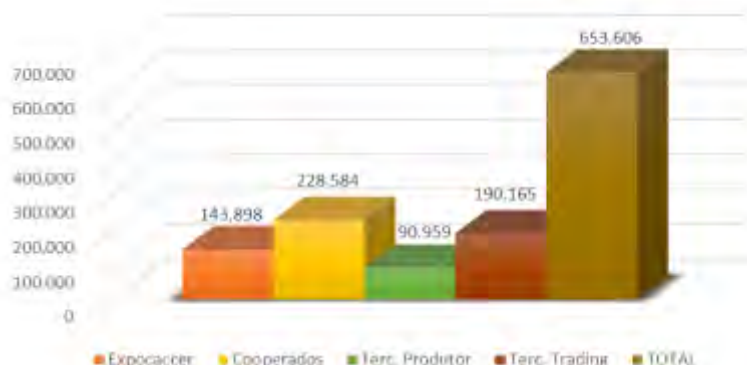
3.1 - ESTOQUE DE INICIAL DE 2018

O estoque inicial do ano de 2018 foi de 227.542 sacos, assim caracterizado:



3.2 - ESTOQUES EM 31/12/2018

Com maior produção advinda da safra 2018/2019, o carregamento de estoque nos armazéns da EXPOCACCER foi maior que em anos anteriores, chegando, em 31 de dezembro de 2018, com um volume total de 653.606 sacas de café, como se pode notar no gráfico a seguir:



3.3 - ESTOQUE COMPARATIVO

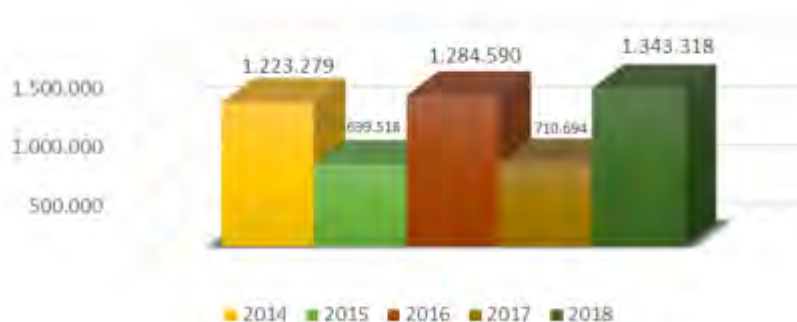
O quadro a seguir demonstra o comparativo dos estoques de passagem; todos relativos a 31 de dezembro de seus respectivos anos:



3.4 - ENTRADAS DE CAFÉ

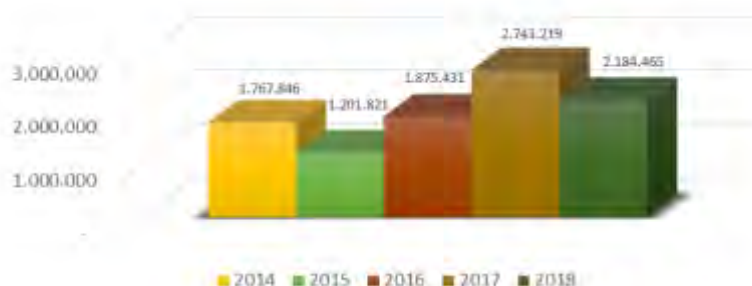
Como já mencionado, a safra 2018/2019, devido à bienalidade da produção cafeeira, teve maior volume colhido, o que influencia o segmento de café em todos os elos da cadeia, notadamente nos armazéns gerais. Dessa forma, o movimento de entrada de café nos armazéns da EXPOCACCER foi mais intenso do que no ano anterior, com recebimento médio de aproximadamente 18 mil sacas/dia, no período entendido como de maior intensidade.

Esse movimento da safra 2018/2019, somado ao volume advindo da safra anterior (recebido no primeiro semestre) permitiu à EXPOCACCER receber o total de 1.343.318 sacas de café em seus armazéns no ano de 2018. Número esse sensivelmente maior do que o volume recebido em 2017 e muito semelhante ao volume recebido no ano de 2016. Há que se ressaltar que anos pares têm maior volume colhido e anos ímpares menor volume, por isso a semelhança entre os anos de 2018 e 2016.



3.5 - SERVIÇOS DE PREPARO DE CAFÉ

O movimento de café nos armazéns, proporcionado pela safra 2018/2019 foi satisfatório, mesmo sendo em menor volume do que no ano anterior: maior volume de entrada, menor volume de serviços nos maquinários, boa movimentação de embarques e alto nível dos estoques médios dos depositantes. Ressalte-se que o menor volume de preparo de café se deveu à qualidade do café que se mostrou muito boa, não sendo necessário repasses nos maquinários e, em alguns casos, não se fez necessário a padronização eletrônica. Outro motivo, também, foi o fato de se ter comercializado maior volume em bica corrida, diferentemente dos anos anteriores e, ainda, pelo fato de embarques diretos, quando adquiridos nas cidades vizinhas, sem que, necessariamente, passassem os cafés embarcados pelos armazéns da EXPOCACCER. Importante: esse último caso afetou os números da previsão de entrada de café em relação ao orçamento quantitativo.



3.6 - EMBARQUES DE CAFÉ

Quanto aos embarques de café de 2018 é possível notar menor movimentação, acumulando no ano o montante de 874.423 sacas.



4 - DEPARTAMENTO COMERCIAL

De forma geral, no ano de 2018 houve bom movimento de comercialização de café. O primeiro semestre, devido ao menor volume de café disponível, houve quantidade modesta comercializada. No segundo semestre, irrigado pela entrada do bom volume da safra 2018/2019, houve expressivo volume comercializado, como se pode verificar nos itens seguintes.

4.1 - AQUISIÇÕES DE CAFÉ

A EXPOCACCER adquiriu no ano de 2018 o volume total de 879.036 sacas de café, operando em duas frentes: as aquisições advindas do "mercado futuro" (em menor quantidade) e as aquisições ocorridas no "mercado físico corrente".

Na modalidade de "mercado futuro", a EXPOCACCER adquiriu de seus cooperados, antecipadamente ao início da colheita, para pagamento nos meses de agosto a novembro, o volume de 158.058 sacas de café. Representou 17,98 % do volume total adquirido.

No "mercado spot", ou seja, cafés disponíveis em posse dos produtores, a EXPOCACCER adquiriu no ano de 2018 o volume de 720.978 sacas. Nessa modalidade de aquisição, a EXPOCACCER adquire cafés

de cooperados e não cooperados, dependendo da disponibilidade de oferta por parte do vendedor. O volume de café adquirido no “mercado físico” se mostrou maior se comparado ao volume adquirido no “mercado futuro”.

No quadro a seguir, tem-se o comparativo de volume adquirido pela EXPOCACCER.



4.2 - VENDAS DE CAFÉ

Na outra ponta, qual seja, na venda, a EXPOCACCER comercializou no ano de 2018 807.996 sacas de café, sendo 538.384 sacas no mercado interno e 269.612 sacas no mercado externo. Percebe-se prevalência da quantidade vendida no mercado interno, o que denota maior atratividade nos preços internos, impulsionados por fatores de produção.

O volume vendido pela EXPOCACCER no ano de 2018 ficou acima quando comparado ao volume vendido no ano anterior.

O quadro a seguir apresenta o comparativo quantitativo das vendas realizadas pela EXPOCACCER.



5 - MOVIMENTO ECONÔMICO-FINANCEIRO

Comparando com o ano anterior, o faturamento efetivado em 2018 ficou maior, mesmo diante da redução nos preços do café, que afeta diretamente o faturamento. Houve significativa melhora nas quantidades comercializadas, o que compensou essa redução nos preços.

Em relação às despesas, dentre elas o custo da mercadoria vendida (CMV), a EXPOCACCER as administrou de forma tal que se mantiveram em níveis seguros para a remuneração da atividade, permitindo que se auferisse resultado positivo.

O resultado positivo apresentado em 2018 foi acima de 4 milhões (R\$ 4.025.646,00) demonstrando recuperação significativa nos três últimos exercícios.

O gráfico a seguir demonstra essa situação:



Em relação ao fluxo financeiro, a movimentação média girou em torno de R\$ 37.665.974,00 mensais, com valores mais expressivos no segundo semestre do ano. Em relação aos recursos de terceiros captados pela EXPOCACCER (curto e longo prazos) o valor máximo apurado no ano foi de R\$ 193.667.332,80 aplicados em imobilização, aquisição e carregos de estoque de café, valores a receber (clientes) e para capital de giro. Esse valor captado se deveu à estratégia comercial de 2018, que visou conferir maior liquidez para o cooperado nas operações comerciais com a EXPOCACCER. Para conseguir atingir um maior volume de comercialização, houve maior carregos de estoque (e uma maior rotação de estoque), com aumento do ciclo de capital; haja vista que as compras no mercado futuro foram em menor quantidade, tendo, por outro lado, maior volume adquirido no mercado spot.

Quanto às imobilizações, foram investidos em imobilizado no ano de 2018 a cifra de R\$ 4.847.000,00 representada por aquisições de terrenos, máquinas e equipamentos operacionais; bem como a implantação de softwares e equipamentos de informática.

Vale ressaltar que os valores captados tiveram encargos financeiros abaixo dos praticados em anos anteriores devido à maior captação de verbas advindas do Funcafé. Verbas, essas, devidamente garantidas pelo estoque de café próprio da EXPOCACCER e pelos recebíveis advindos da comercialização, notadamente, da exportação.

Ressalte-se, ainda, que não se trata de endividamento operacional, mas de valores captados e aplicados no "giro de comercialização de café", compreendendo: as compras de café; os carregos de estoques (café já vendido e aguardando embarque e/ou devidamente protegido por operações de hedge); as vendas (em especial dos cafés exportados que aguardam a liberação das faturas); e, em parte menor, o investimento no imobilizado (cuja amortização é de longo prazo, em parcelas anuais, cujos recursos advêm dos resultados apurados).



6 - CONCLUSÃO

Tendo por fundamento as demonstrações financeiras e relatórios de movimentos quantitativos, pode-se concluir que 2018 foi um ano em que a EXPOCACCER apresentou satisfatório desempenho, apresentando números econômicos sustentáveis e números denotadores de movimento quantitativo em nível acima dos anos anteriormente mediatos.

A melhora no resultado, bem como a redução de custos e a sustentação do faturamento em níveis dentro da realidade do mercado, são condizentes com a movimentação quantitativa realizada pela EXPOCACCER – apesar da redução nos preços do café.

O expressivo volume colhido na safra 2018/2019 ficou acima dos anos anteriores, mesmo se comparado ao ano de 2016 (que é o ano par referencial para 2018, devido à bienalidade da produção), propiciando à EXPOCACCER apresentar números satisfatórios, principalmente os econômicos, conforme pode ser verificado nas demonstrações contábeis que compõem a presente prestação de contas, submetida à Assembleia Geral.

Em 2018, mais um passo seguro foi dado seguindo o roteiro de crescimento sustentável da EXPOCACCER, o que permite vislumbrar performance econômica semelhante para o exercício de 2019.

Simão Pedro de Lima
Diretor Superintendente

DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS

Os demonstrativos contábeis são apresentados a seguir, notadamente: o Balanço Patrimonial; a Demonstração do Resultado do Exercício; e, a Demonstração da Mutações do Patrimônio Líquido.

BALANÇO PATRIMONIAL

Valores apurados em 31 de dezembro de 2018 e 31 de dezembro de 2017

*Em milhares de reais

	2018	2017		2018	2017
ATIVO			PASSIVO E PATRIMÔNIO LÍQUIDO		
CIRCULANTE			CIRCULANTE		
CAIXA E EQUIVALENTES DE CAIXA (NOTA 7)	17.435	26.489	EMPRÉSTIMOS E FINANCIAMENTOS (NOTA 15)	149.962	109.290
TÍTULOS E VALORES MOBILIÁRIOS (NOTA 8)	7.550	11.110	FORNECEDORES DE BENS E CONSUMO (NOTA 16)	20.397	20.865
CONTAS A RECEBER (NOTA 9)	46.887	37.335	ADIANTAMENTOS DE CLIENTES	325	1.766
ESTOQUES (NOTA 10)	70.895	44.543	OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS	1.640	1.302
IMPOSTOS A RECUPERAR (NOTA 11)	8.746	6.003	OBRIGAÇÕES TRIBUTÁRIAS	306	1.086
ADIANTAMENTOS A FORNECEDORES	7.013	3.870	INSTRUMENTOS FINANCEIROS (NOTA 13)	6.223	4.508
DESPESAS ANTECIPADAS	339	897			
PERDAS A AMORTIZAR		1.235	TOTAL DO PASSIVO CIRCULANTE	178.853	138.817
OPERAÇÕES EM BOLSA	271	476			
LIQUIDAÇÃO DE HEDGE A APROPRIAR (NOTA 12)		5.356	NÃO CIRCULANTE		
INSTRUMENTOS FINANCEIROS (NOTA 13)	23.816	5.942	EMPRÉSTIMOS E FINANCIAMENTOS (NOTA 15)	37.364	34.765
OUTROS CRÉDITOS	2.015	645	OBRIGAÇÕES TRIBUTÁRIAS	109	
			CAPITAL A RESTITUIR	2.548	2.331
TOTAL DO ATIVO CIRCULANTE	184.967	143.901	FUNPAFI A RESTITUIR	225	194
			PROVISÕES PARA CONTINGÊNCIAS (NOTA 17)	17.931	53.313
NÃO CIRCULANTE			TOTAL PASSIVO NÃO CIRCULANTE	58.177	90.603
REALIZÁVEL A LONGO PRAZO					
DEPÓSITOS JUDICIAIS (NOTA 17)	18.047	53.965	PATRIMÔNIO LÍQUIDO (NOTA 18)		
OUTROS CRÉDITOS	675	532	CAPITAL SOCIAL	21.641	22.366
ATIVOS MANTIDOS PARA VENDA	557		RESERVAS ESTATUTÁRIAS	5.367	3.315
IMPOSTOS A RECUPERAR (NOTA 11)	4.906	4.695	AJUSTES DE AVALIAÇÃO PATRIMONIAL	9.767	9.871
			FUNDO FUNPAFI	434	464
	24.185	59.192	SOBRAS A DISPOSIÇÃO DA AGO	492	1.058
IMOBILIZADO (NOTA 14)	62.551	61.103	TOTAL DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO	37.701	37.074
INTANGÍVEL	3.028	2.298			
TOTAL DO ATIVO NÃO CIRCULANTE	89.764	122.593			
TOTAL DO ATIVO	274.731	266.494	TOTAL DO PASSIVO E PATRIMÔNIO LÍQUIDO	274.731	266.494

DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO

Valores apurados em 31 de dezembro de 2018 e 31 de dezembro de 2017

* Em milhares de reais

	2018			2017		
	COOPERADOS	TERCEIROS	TOTAL	COOPERADOS	TERCEIROS	TOTAL
RECEITA LÍQUIDA	228.132	197.725	425.857	192.128	181.371	373.499
CUSTOS COM PRODUTOS VENDIDOS E SERVIÇOS PRESTADOS	(206.944)	(179.362)	(386.306)	(173.662)	(163.940)	(337.602)
INSTRUMENTOS FINANCEIROS E DERIVATIVOS	8.656	7.503	16.159	247	233	480
SOBRA BRUTA	29.844	25.866	55.710	18.713	17.664	36.377
DISPÊNDIOS ADMINISTRATIVOS E GERAIS	(6.671)	(5.781)	(12.452)	(5.566)	(5.254)	(10.820)
DESPESAS COMERCIAIS	(8.538)	(7.400)	(15.938)	(4.704)	(4.441)	(9.145)
OUTROS INGRESSOS OPERACIONAIS	1.274	1.104	2.378	486	458	944
DISPÊNDIOS (INGRESSOS) OPERACIONAIS	(13.935)	(12.077)	(26.012)	(9.784)	(9.237)	(19.021)
SOBRA ANTES DO RESULTADO FINANCEIRO	15.909	13.789	29.698	8.929	8.427	17.356
INGRESSOS FINANCEIROS	14.681	12.725	27.406	15.261	14.407	29.668
DISPÊNDIOS FINANCEIROS	(28.434)	(24.645)	(53.079)	(23.062)	(21.771)	(44.833)
RESULTADO FINANCEIRO	(13.753)	(11.920)	(25.673)	(7.801)	(7.364)	(15.165)
SOBRA LÍQUIDA ANTES DA TRIBUTAÇÃO	2.156	1.869	4.025	1.128	1.063	2.191
IMPOSTO DE RENDA E CONTRIBUIÇÃO SOCIAL						
SOBRA LÍQUIDA DO EXERCÍCIO	2.156	1.869	4.025	1.128	1.063	2.191

DEMONSTRAÇÕES DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

Valores apurados em 31 de dezembro de 2018 e 31 de dezembro de 2017

* Em milhares de reais

	CAPITAL SOCIAL	RESERVA LEGAL	RESERVA FORTALECIMENTO	INVEST. SOCIAIS	RATES	AJUSTES DE AVALIAÇÃO PATRIMONIAL	FUNDO ESTATUTÁRIO	SOBRAS A DISPOSIÇÃO DA AGO	TOTAL
SALDOS EM 01 JANEIRO DE 2017	21.556	574			3.114	10.006	470	4.610	40.330
AMORTIZAÇÃO DE PERDAS EXERCÍCIO 2015 AS SOBRAS DE 2016								(2.916)	(2.916)
INCORPORAÇÃO DE SOBRAS AO CAPITAL	1.672							(1.672)	
BAIXAS DE CAPITAL E FUNPAFI	(1.308)						(30)		(1.338)
INTEGRALIZAÇÃO DE CAPITAL E ATUALIZAÇÃO DO FUNPAFI	446						24		470
UTILIZAÇÃO DO RATES					(1.663)				(1.663)
SOBRAS DO EXERCÍCIO								2.191	2.191
CONSTITUIÇÃO DE RESERVAS LEGAIS E ESTATUTÁRIAS		113			1.177			(1.290)	
REALIZAÇÃO DE RESERVA DE REAVALIAÇÃO						(135)		135	
SALDOS EM 31 DE DEZEMBRO DE 2017	22.366	687			2.628	9.871	464	1.058	37.074
INCORPORAÇÃO DE SOBRAS AO CAPITAL	1.058							(1.058)	
BAIXAS DE CAPITAL E FUNPAFI	(1.375)						(40)		(1.415)
INTEGRALIZAÇÃO DE CAPITAL E ATUALIZAÇÃO DO FUNPAFI	(408)						10		(398)
UTILIZAÇÃO DO RATES					(1.369)				(1.369)
SOBRAS DO EXERCÍCIO								4.025	4.025
CONSTITUIÇÃO DE RESERVAS LEGAIS E ESTATUTÁRIAS		216	1.078	43	2.084			(3.421)	
DISTRIBUIÇÃO 10% EM ESPÉCIE								(216)	(216)
REALIZAÇÃO DE RESERVA DE REAVALIAÇÃO						(104)		104	
SALDOS EM 31 DE DEZEMBRO DE 2018	21.641	903	1.078	43	3.343	9.767	434	492	37.701

Os Demonstrativos Contábeis aqui apresentados foram auditados pela PricewaterhouseCoopers e devidamente apreciados pelo Conselho Fiscal da EXPOCACCER.

PARECER DO CONSELHO FISCAL

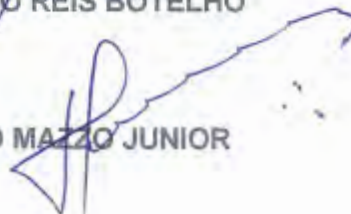
PARECER DO CONSELHO FISCAL EXERCÍCIO ENCERRADO EM 31/12/2018

O Conselho Fiscal da **Expocaccer Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado Ltda**, no uso de suas atribuições legais e estatutárias contidas nos artigos 49 e 50, capítulo XI do Estatuto Social, tendo examinado as Demonstrações Contábeis e o Parecer dos Auditores Independentes PricewaterhouseCoopers – PwC referentes ao exercício de 2018 e as respectivas demonstrações do resultado, das mutações do patrimônio líquido e dos fluxos de caixa para o exercício findo naquela data, assim como o resumo das principais práticas contábeis e demais notas explicativas, e seguindo a opinião da auditoria, este conselho recomenda que as contas submetidas à Assembleia Geral Ordinária, sejam aprovadas pelos senhores cooperados.

Patrocínio, 26 de março de 2019.


EDUARDO DE CARVALHO CARNEIRO


LEONARDO REIS BOTELHO


ANTONIO MAZZO JUNIOR

PLANOS E METAS PARA 2019

Evoluir é a palavra chave para todas as organizações. Evoluir de forma sustentável é o propósito da Expocaccer, seja em estrutura física, serviços prestados ou comercialização de cafés.

- Aprimorar o que já se tem, corrigir o que não se mostrou bom e inovar com em ações e ideias, esse é o plano para 2019.
- Entre outras ações, listamos as seguintes metas:
 - Agregar novos serviços, como parcerias de insumos;
 - Oferecer seguro para safra;
 - Lançar portal do cooperado;
 - Reestruturar o Departamento de Relacionamento com o Cooperado, com o objetivo de fortalecer o projeto "Mais de Perto", englobando as áreas comercial, sustentabilidade, marketing e comunicação.
 - Desenvolver ações de fortalecimento do relacionamento Expocaccer & Cooperado, a partir de resultados obtidos por meio de pesquisa de satisfação realizada com cooperados e clientes.
 - No biênio 18/19, superar números de recebimento e comercialização de café do biênio 17/18.
 - Atingir números recordes na comercialização de cafés especiais.

Contando com a parceria indispensável de nossos cooperados, faremos de 2019 um ano frutífero e pleno em realizações produtivas para todos que fazem parte da Expocaccer.



RELATÓRIO DE ATIVIDADES

DESTAQUES JORNADA DA QUALIDADE

Os meses de abril, maio e junho foram intensos para a equipe da Expocaccer. Com uma programação envolvendo as comunidades cafeeiras da região e o desafio de levar conhecimento sobre qualidade no pós-colheita, integrantes de vários departamentos da cooperativa realizaram diversas visitas no momento anterior à colheita com o objetivo de orientar e encontrar os melhores caminhos para a agregação de valor.

A Jornada da Qualidade tem como objetivo instruir e compartilhar informações com os cooperados acerca de métodos e procedimentos que auxiliam na fase de pós-colheita e propiciam o maior aproveitamento da qualidade dos cafés.

NÚMEROS EXPRESSIVOS

Os números alcançados provam que a iniciativa foi muito bem recebida: 8 mil quilômetros percorridos, 11 comunidades rurais visitadas, 6 municípios e um público de 850 pessoas contempladas com as ações – público duas vezes maior que no ano anterior.

Ricardo Bartholo, presidente da Expocaccer, destaca que o diferencial da cooperativa está nas ações de incentivo e o apoio à qualidade dos cafés de seus cooperados. “A Expocaccer colocou mais foco na disseminação da qualidade por meio deste trabalho que vem sendo desenvolvido há muito tempo, mas desta vez houve um esmero maior da equipe, um trabalho com mais profundidade, e esse movimento vai ser crescente, pois acredito que teremos cada vez mais interessados na discussão dos assuntos de qualidade”.

Ainda de acordo com o presidente, a conquista do prêmio CUP OF EXCELLENCE pelos cooperados Gabriel e Osmar Nunes favoreceu a



Jornada da Qualidade, pois trouxe a todos os produtores a certeza de que temos potencial para produzir cafés excepcionais em nossa região. Palavras atestadas pelo cooperado Arinaldo Ribeiro, que elogia a iniciativa: “O que todos nós procuramos é a qualidade. Então, eu vejo que a Expocaccer acertou no ponto ao abarcar a palavra qualidade, pois se não tiver qualidade, não tem como entrar na porta principal do mercado”, reflete.

QUALIDADE E PERTENCIMENTO EM FOCO

Para encerrar a primeira etapa da Jornada da Qualidade, a Expocaccer realizou um encontro no dia 05 de junho, dentro de um de seus armazéns, para falar sobre qualidade e também sobre pertencimento. Na oportunidade, o gerente agrícola da Nestlé, Pedro Malta, abordou o trabalho desenvolvido pela cooperativa para incentivar a produção com qualidade e com sustentabilidade, trabalho este acompanhado de perto por ele. Pedro também enfatizou a necessidade do cooperado perceber o valor desse movimento, que hoje é o grande diferencial da cooperativa, pois a Expocaccer representa a extensão do negócio de seus cooperados.

QUALIDADE EM TODAS AS ETAPAS DO PROCESSO

A Jornada da Qualidade contempla todo o suporte na preparação e envio de amostras para concursos, sendo este apoio oferecido a todos os cooperados. Esse cuidado faz com que os cooperados se destaquem nas premiações devido ao profissionalismo e comprometimento das duas partes envolvidas: cooperado e cooperativa.

2º CONCURSO DE CAFÉS CAMPEÕES DA EXPOCACCCER

Foram 196 amostras inscritas – 66 a mais do que na primeira edição – e dois meses de trabalho contínuo de divulgação, captação, seleção, preparação e degustação das amostras para apresentar 20 finalistas de cada categoria, Cereja Descascado e Natural, da segunda edição do Concurso dos Cafés Campeões da Expocaccer.

Trabalho árduo devido ao nível elevado das amostras inscritas, como relata Marcilésia Oliveira, uma das Q-Graders que compôs o time da análise sensorial. “A complexidade dos cafés é altíssima. Tivemos cafés com perfis que se assemelham a outras origens, como Ásia, África e América Central, mostrando que os produtores da Expocaccer estão empenhados em produzir cafés excepcionais”, afirma a Q-Grader.



NOITE DOS CAMPEÕES

O anúncio dos vencedores da segunda edição do Concurso da Expocaccer, conhecida por ter sempre seus cooperados entre os vencedores e primeiros classificados dos principais concursos de qualidade, foi realizado em celebração no dia 4 de outubro, no salão de festas Pesqueiro Bonifácio, tendo a emoção como o elemento principal da noite.

A celebração teve como mestre de cerimônia a jornalista e apresentadora do programa “Tá Na Hora do Café” (Mais Globosat), Paula Varejão, e o presidente da Expocaccer, Ricardo Bartholo, os quais interagiram com o público de mais de 400 pessoas, entre cooperados, familiares, colaboradores das fazendas, colaboradores da Expocaccer, patrocinadores do evento, clientes e imprensa rumo a descoberta dos melhores cafés da safra 2018.

Confira abaixo o quadro de classificação:

Categoria Cereja Descascado	
1º	Guimarães Agropecuária
2º	Eduardo Pinheiro Campos
3º	Rafael Ribeiro Vinhal
Categoria Natural	
1º	Fernando Urban
2º	Eduardo Pinheiro Campos
3º	João Batista Boaventura (Baltazar Boaventura)

“São cafés excepcionais. Basta analisar as notas do ano passado para este, cresceram todas, e isso demonstra que todos estão se dedicando, se aprofundando. Conforme dito pela Marcilésia (Q-Grader), a escolha é realmente difícil, e notamos isso porque a diferença de uma colocação para outra está em décimos. Ficamos muito satisfeitos, porque o cooperado e o seu produto são a razão do nosso negócio. A Expocaccer divulga, vende e vive qualidade, e o esforço do produtor pela qualidade é tudo que a gente quer”, enfatiza Bartholo.



TROFÉU COFFEE MAKER

Com o objetivo de valorizar o trabalho conjunto do cooperado e de sua equipe na busca por um café de qualidade, o Concurso de Cafés Campeões da Expocaccer também premiou o colaborador da fazenda responsável pela preparação do lote de café vencedor de cada categoria, criando o Troféu Coffee Maker.

Os vencedores da noite foram Eduardo Vitor de Souza, da Fazenda Lavrinha, na Categoria Cereja Descascado e Fellipe Pacheco, da Fazenda Rio Brilhante, na Categoria Natural.

LEILÃO DOS CAFÉS FINALISTAS

Também no dia 4 de outubro aconteceu o leilão dos cinco cafés melhores classificados no Concurso. Para preparar os compradores que comparecerem na Expocaccer e apresentar aqueles cafés que se destacaram mais pelos atributos sensoriais, foi realizada uma sessão de cupping no período da manhã.

No período da tarde, reunidos no auditório da Expocaccer, 13 compradores, nacionais e internacionais, deram seus lances para os cafés, cuja média de venda atingiu R\$ 2.955,10, sendo o café mais caro arrematado por R\$ 4.400,00 (saca de 60 kg).

A trader e idealizadora do Concurso, Sandra Moraes, comemora o sucesso da iniciativa, uma vez que os valores de arremate dos cafés superaram os valores da primeira edição. "O alto nível das amostras inscritas representam todo o potencial dos cooperados da Expocaccer, o comprometimento deles em produzir cafés especiais e o nosso trabalho conjunto, orientando, instruindo, provando seus cafés, buscando os melhores mercados para agregação de valor. Este alto nível nos surpreendeu de tal maneira que a Expocaccer adquiriu, a preços maiores do que o do mercado, os demais cafés dos finalistas, além destes cinco primeiros lugares, ou seja, os 15 finalistas de cada categoria também serão beneficiados, tendo seus cafés comprados pela cooperativa com preços mais valorizados. Esta é uma forma de agradecer aos cooperados que acreditam em nosso trabalho e reafirmar nossa parceria", celebra.



EXPOCACCCER, 25 ANOS VIVENDO CAFÉ E GERANDO VALOR COMPARTILHADO



Foi com a casa cheia que a Expocaccer comemorou seus 25 anos no dia 08 de setembro, na Arena Cerrado, em Patrocínio.

Com o tema “Vivendo café e gerando valor compartilhado”, a cooperativa projetou sua celebração com foco no cooperado e na reafirmação de sua essência cooperativista. O evento comemorativo também teve como objetivo reunir todos os integrantes da cadeia do café, demonstrando a importância de cada um para o desenvolvimento da cooperativa e seu sucesso. Assim, estiveram presentes cooperados e seus familiares, diretores, autoridades políticas, representantes do sistema cafeeiro, colaboradores, clientes e imprensa.

VALORIZAÇÃO DA TRAJETÓRIA

A celebração contou com a explanação de personagens que contribuíram para a criação da Expocaccer em 1993 e também de autoridades do café, que falaram sobre a representatividade da cooperativa para a cafeicultura na Região do Cerrado Mineiro, enfatizando seu crescimento.

“Quando falamos de 25 anos, me lembro de força, juventude, vitalidade, renovação e crescimento. A Expocaccer de hoje é bem diferente daquela que começou em 1993, mas uma coisa não mudou: o cuidado com o cooperado. A paixão que nós temos pelo nosso negócio é expressada no trabalho da Expocaccer. Temos conseguido, juntos, cooperativa e cooperado, crescer de forma constante e continuada ao longo tempo”, afirmou o presidente da Expocaccer, Ricardo Bartholo.



INTEGRAÇÃO DA CADEIA DO CAFÉ

O momento das homenagens seguiu a linha da integração e valorização daqueles que fazem o negócio da Expocaccer acontecer todos os dias.

Os colaboradores com mais tempo de serviço, Luiz Antônio da Silva, Lusencor Vieira Borges e Ana Maria de Jesus, receberam uma placa comemorativa das mãos do presidente, Ricardo Bartholo, e também do superintendente, Simão Pedro de Lima.



Representando os fundadores, Aguinaldo José de Lima retornou ao palco, juntamente com o cooperado, também fundador e Conselheiro de Administração, Maurício Carvalho Brandão, os quais receberam as placas do presidente da Expocaccer e do presidente da Federação, Francisco Sérgio de Assis.

Na sequência, Ricardo Bartholo, convidou a cooperada e conselheira administrativa, Érika Ruiz, para homenagear cooperados por segmentos, foram eles: Gabriel Alves Nunes, representando os jovens, uma vez que ele, juntamente com seu pai, Osmar Nunes Junior, foi o vencedor do CUP OF EXCELLENCE 2017, produzindo o café mais caro do mundo; Mariana Velloso Heitor Portugal, cooperada e conselheira administra-



tiva que representa a força feminina na cafeicultura; e Devanir Rossini, cooperado que representa a importância e a dedicação dos pequenos cafeicultores para o negócio café.

Para homenagear os clientes, o presidente convidou o gerente comercial, João Ferreira Júnior, para juntos entregarem a placa comemorativa para a EISA Interagrícola, representada por Reginaldo Mundim, gerente da filial de Araguari.

CAFÉ DE ATITUDE E REPRESENTATIVO

Durante o evento, a Cafeteria Dulcerrado promoveu o lançamento da Edição do Produtor. O café escolhido para a edição comemorativa foi produzido pelos irmãos Guimarães – Ricardo, Rogério e Francisco – cuja bebida tem notas aromáticas de mel, cerejas masceradas com toque de malte e cravo. O sabor remete a melaço, castanha e frutas amarelas com acidez cítrica.

“Nosso nome está segmentado no mercado, somos reconhecidos como fornecedores de cafés finos. O trabalho dos nossos produtores é excepcional, fazendo cada vez mais, cafés de alta qualidade, que é o que mercado demanda. Nós só temos a agradecer ao cooperado, ao funcionário e a todos que nos apoiam todos os dias para alcançarmos os resultados que temos hoje. Que a força destes 25 anos se multiplique nos próximos que virão”, finaliza Ricardo Bartholo.

SEMANA INTERNACIONAL DO CAFÉ (SIC)



Entre os dias 07 e 09 de novembro, o mundo do café viveu uma conexão intensa com seus integrantes. A Semana Internacional do Café (SIC), realizada desde 2013 em Belo Horizonte, consagrou-se nesta última edição como o maior evento da cafeicultura nacional, ganhando projeção internacional com a realização de campeonatos mundiais de barismo.

CONEXÃO FOI A PALAVRA-CHAVE

A Expocaccer sempre se fez presente nas edições anteriores da SIC, porém, para esta, projetou uma participação mais efetiva, totalmente alinhada com o propósito da feira: conectar.

Por meio de um projeto-piloto, a Expocaccer fez uma parceria com 10 de seus 520 cooperados para que juntos estivessem presentes no evento demonstrando todo o potencial dos cafés da Região do Cerrado Mineiro, a busca pela qualidade contínua no campo e o resultado do trabalho realizado com a Expocaccer em todas as etapas, até chegar à xícara, etapa evidenciada

pela Dulcerrado. Assim, o espaço da Expocaccer, amplo e bem estruturado, foi uma amostra de tudo que a cooperativa se propõe a realizar para seus cooperados e oferecer para o mercado constantemente.

“Foi um sucesso a ação que a Expocaccer realizou na SIC com os seus cooperados, conseguimos mostrar a diversidade de cafés de alta qualidade que temos no Cerrado. Importante a participação do cooperado, inclusive financeiramente, como foi feito, para que não achem que é uma ação só para uma parcela dos cooperados. Foi um projeto-piloto que deu muito certo, a meu ver. Acredito que o importante é estarmos presentes e mostrarmos os cafés diferenciados que temos no Cerrado, e mostrar a cara do produtor. Entre os benefícios estão os contatos que tivemos e a visitação de nosso estande, com isso percebemos que a cooperativa chamou atenção no evento”, avalia Gláucio de Castro, cooperado e vice-presidente da Expocaccer.

O espaço contou com intensas sessões de cupping para compradores de café nacionais e internacionais. Ao todo foram realizadas 11 sessões, todas com excelente adesão, uma vez que os cafés dispostos na mesa para apreciação eram dos 10 cooperados presentes no evento, o que favoreceu o acesso à informação sobre os processos realizados na fazenda, aproximando o produtor do comprador, como comenta o cooperado Gil César de Melo, da Fazenda Espião do Palmital. “Achei a ideia do estande compartilhado fantástica, acho que dilui custos tanto para a cooperativa quanto para o produtor e é uma forma do produtor mostrar a cara dele. A cooperativa sempre faz isso, mas acho bacana a gente literalmente mostrar a cara do produtor. Achei a ideia dos cuppings, bem como a dos cafés industrializados de cada produtor, muito bacana, tudo isso é uma forma de difundir, de expandir, tanto o nome do produtor como o da Região do Cerrado Mineiro, haja vista que a feira é uma feira de cunho internacional. Achei que foi fantástico e toparia fazer mais vezes”.

Satisfação também compartilhada pelo jovem cooperado Gustavo Ribeiro, da Fazenda Congonhas. “A ação da SIC foi de extrema importância, tanto para nós produtores quanto para a cooperativa e seus cooperados como um todo. A feira vem engrandecendo a cada ano que passa e esse é o momento de divulgarmos o resultado de um trabalho do ano inteiro. Nós da Congonhas acreditamos que as expectativas foram atendidas, visto que a presença de visitantes em nosso estande foi grande, principalmente nos cuppings. Tivemos retornos positivos de compradores com relação aos cafés que estavam sendo apresentados, inclusive com possibilidade de negócios. Acreditamos que o maior benefício dessa ação é nos fortalecermos enquanto produtores de cafés de qualidade, mostrando isso aos compradores com cafés diferenciados nos cuppings, bem como fortalecer nossa origem – Cerrado Mineiro – e nossa cooperativa – Expocaccer”, ressalta.

A cafeicultora Ana Cecília Velloso, da Fazenda São Luiz Estate Coffee, complementa. “O mais importante é a visão da Expocaccer na transparência de intermediar as negociações junto com o produtor nessa mudança da comercialização tradicional. A conexão produtor versus torrefador é um caminho sem volta no café especial e foi uma experiência muito válida o contato com o cliente no momento do cupping”, afirma.

TREASURES FROM EXPOCACCER

Recentemente a Expocaccer criou a divisão de cafés especiais dentro de seu departamento comercial. O projeto-piloto descrito está em sintonia com as ações desta divisão, bem como com todo o esforço empenhado pela cooperativa no incentivo, orientação e promoção dos cafés especiais dos cooperados, cuja divisão leva o nome de “Treasures from Expocaccer”, fazendo menção ao trabalho da equipe em identificar os melhores lotes e colocá-los nos melhores mercados, sendo este o engajamento na SIC.

“A ação da SIC foi o pontapé inicial da comercialização de cafés especiais da Fazenda Bernardes Coffee. A divulgação foi extraordinária, vários compradores nos procuraram, algo que nunca tinha acontecido. A equipe da Expocaccer e produtores formaram uma grande família nesses três dias, superando as expectativas. Tivemos bastante contato com compradores de cafés especiais, além do grande aprendizado com os produtores, cooperados e equipe Expocaccer/Dulcerrado ali presentes. Acredito que em pouco tempo conseguiremos uma resposta positiva dos compradores para iniciarmos as vendas junto a Expocaccer”, fala Guilherme Mendes, agrônomo da Fazenda Bernardes Coffee.

CONEXÃO PELA XÍCARA

A Dulcerrado também surpreendeu o público da SIC ao apresentar 10 cafés servidos em diferentes métodos de preparo. Assim, o visitante podia escolher qual café degustar, levar para casa e ainda conhecer o produtor, fator que despertou o interesse e a movimentação no estande, fazendo com que as vendas dos cafés industrializados superassem as expectativas.

“Fiquei muito orgulhosa de ter participado da SIC com meu café, foi muito importante pra mim em dois sentidos: eu tive muito contato com provadores de café, compradores de café verde, e recebi muitos feedbacks do meu café, o que foi muito interessante, e ao mesmo tempo eu tive, com a Dulcerrado, a chance de ter os feedbacks do consumidor, com o café torrado. Foi uma experiência muito enriquecedora e eu estou muito satisfeita por ter feito parte dos produtores que vieram até aqui”, alegra-se a cooperada Mariana Heitor, da fazenda Reserva Heitor.

Para Poliana Gonçalves, gestora da Cafeteria Dulcerrado, “a diversidade de cafés apresentada agradou os visitantes, o que foi extremamente

positivo, pois a proposta apresentada pela Cafeteria Dulcerrado a ser inaugurada em dezembro na cidade de São Paulo, no Shopping Jardim Sul, localizado no bairro Morumbi, não é diferente. Apresentaremos diversos cafés de origem Cerrado Mineiro dentro do nosso mix de produtos com o objetivo de gerar diferentes experiências e valorizar o potencial da nossa região”, conta.

SUCESSO

Com o estande lotado em todos os dias do evento, a Expocaccer finalizou o evento com a certeza de ter feito a escolha certa em sua estratégia para a SIC, considerada histórica, cuja edição também ficará marcada na trajetória da cooperativa como um capítulo de sucesso.

“Gostaria de agradecer a Expocaccer pela oportunidade de participar da Semana Internacional do Café, foi um prazer representar nossos cafés e também nossos outros cooperados que não estiveram presentes. Nossa cooperativa foi

muito bem representada com 10 produtores que estão muito bem alinhados nessa onda do café que está sendo surfada. Somos a cooperativa que mais emprega qualidade no Brasil, somos formados por produtores competentes tanto em produtividade quanto em qualidade, e iniciativas como essa ajudam a nos fortalecer cada vez mais no cenário nacional e internacional. Estou surpreso até agora o quanto foi movimentado nosso estande e o nível dos cafés que estavam na mesa, foi impressionante. É com essa mentalidade que vamos crescer e incentivar novos produtores a utilizar nossa cooperativa no caminho dos cafés especiais. Esta ação atendeu muito a expectativa da nossa família. Nesse tipo de evento é onde conseguimos mostrar nossa cara, fazer parcerias, mostrar um pouco da nossa história e trabalho. Nossa cooperativa tem os melhores cafés do Brasil e esse é o momento de fazer a divulgação de um trabalho do ano inteiro”, finaliza Francisco Guimarães, da Fazenda Lavrinha.



NOVO ESTATUTO SOCIAL



Os cooperados da Expocaccer reuniram-se no dia 4 de dezembro, em Assembleia Geral Extraordinária (AGE), no Núcleo de Práticas Jurídicas, Administrativas e Contábeis do UNICERP, para tratarem da Proposta de Reforma Estatutária.

O Estatuto Social em vigor foi modificado pela última vez em 2004 e por isso carecia de reforma, tendo em vista estar alinhado com a visão inovadora da cooperativa, que completou 25 anos em setembro de 2018.

MODERNIDADE E INOVAÇÃO

A motivação para a reforma do Estatuto Social foi implantar, por meio deste documento, modernidade e inovação na gestão e na condução dos negócios da cooperativa. Para promoção da mudança, foi criado um grupo de estudos que se reuniu com frequência durante seis meses para discutir sobre as alterações. Os cooperados também puderam participar, pois tiveram acesso à proposta com antecedência, bem como foi realizada uma manhã na Expocaccer para esclarecimento de dúvidas e coleta de sugestões para melhoria do documento em questão.

Entre os pontos de mudança, merecem destaque a alteração da Estrutura do Conselho de Administração, em que houve uma redução de 15 para 7 membros; a estruturação de uma Diretoria Executiva Profissional e a criação de fundos para fortalecimento financeiro da cooperativa. A proposta foi votada pelos cooperados presentes, que, por unanimidade, aprovaram o novo documento.



REPRESENTATIVIDADE CERTIFICAÇÃO BSCA

Em dezembro a Expocaccer conquistou mais uma certificação de qualidade: membro BSCA.

Para Sandra Moraes, responsável pelo Departamento de Cafés Especiais da Expocaccer, a certificação BSCA, além de garantir qualidade, é fundamental para a integração da cooperativa nos maiores eventos internacionais relacionados a cafés especiais no mundo.

A BSCA – Associação Brasileira de Cafés Especiais – tem como objetivo difundir técnicas de controle de qualidade e elevar os padrões de excelência dos cafés brasileiros oferecidos nos mercados interno e externo. É reconhecida internacionalmente como a vanguarda da produção de cafés finos no Brasil e sua atuação é contínua na promoção dos produtores e cafés brasileiros.

A Expocaccer passou pelo processo de avaliação entre os atuais congregados da BSCA e foi recebida com louvor pela associação.



RODADA DE RELACIONAMENTO ABIC

Em outubro estivemos na sede do Sindicafé, em São Paulo, para uma Rodada de Relacionamento com a ABIC e torrefadores associados. A ação faz parte do Programa Unidos pela Qualidade, encabeçado pela Federação dos Cafeicultores do Cerrado e Associação das Industrias de Café, que tem o objetivo de estimular as indústrias no segmento de cafés de alta qualidade e com origem controlada, um movimento já nítido no mercado.

Nesta ação participaram cerca de 10 torrefações associadas à ABIC e 6 cooperativas filiadas à Federação dos Cafeicultores do Cerrado. Várias rodadas de cupping foram realizadas com cafés de origem controlada e qualidade garantida pelo Selo de Origem Região do Cerrado Mineiro. A Expocaccer esteve presente e apresentou os melhores cafés de seus cooperados para que pudessem ser apreciados.

FEIRAS GLOBAIS DE CAFÉS ESPECIAIS QUE A EXPOCACCCER VISITOU EM 2018

- ABRIL** Specialty Coffee 2018 (SCA), em Seattle, USA
- JUNHO** World of Coffee (SCAE), em Amsterdam, Holanda
- SETEMBRO** China Food and Catering Expo, em Changsha, China SCAJ World Specialty Coffee Conference and Exhibition, em Tóquio, Japão
- OUTUBRO** Semana Internacional do Café (SIC), em Belo Horizonte, Brasil

26° SEMINÁRIO DO CAFÉ

A 26ª edição do Seminário do Café foi realizada entre os dias 02 a 04 de outubro, na Arena Cerrado. O evento reuniu diversas empresas do agronegócio para oferecer condições especiais de comercialização de produtos e serviços para produtores da região.

A Expocaccer participou efetivamente da programação do Seminário do Café, oferecendo uma grande variedade de workshops. Confira o que foi tema em nosso estande:

Dia 02/10

Cup to Cup Experience

Experiência olfativa: roda de sabores e reconhecimento dos aromas do café.

Experiência sensorial: cupping e protocolo SCAA.

Coffee & Wine Dulcerrado

Experiências de degustação e harmonização com vinhos e cafés especiais

Dia 03/10

Análise Sensorial do Café

Abordagem à metodologia COB.

A arte da harmonização com café

Harmonizações e novas descobertas

Sorteio

"Por dentro da Xícara: uma experiência incrível no mundo do café."

Dia 04/10

Um café e três experiências

Abordagem sobre o comportamento sensorial do café e resultado de bebida a partir de cada método.



TROCAFÉ

O Trocafé, parceria firmada entre o Sicoob Coopacredi, a Acarpa e a Expocaccer para viabilizar oportunidades de negócio aos produtores, foi uma novidade muito bem recebida pelo público do seminário. Por meio da estratégia comercial, o produtor pode comprar máquinas, equipamentos ou insumos e pagar em sacas de café, com prazo de um, dois ou três anos. Em apenas três dias de evento, foram realizadas mais de 3.000 negociações por meio do Trocafé.



ANUÁRIO OCEMG 2018

Em julho aconteceu mais uma edição da celebração do Dia Internacional do Cooperativismo, comemorado no dia 03 de julho, e lançamento do Anuário de Informações Econômicas e Sociais do Cooperativismo Mineiro 2018, realizado em Belo Horizonte pela Ocemg (Organização das Cooperativismo do Estado de Minas Gerais), órgão que atua em favor do crescimento e desenvolvimento do cooperativismo e promove a orientação e o apoio necessários para a gestão das cooperativas.

A Expocaccer foi representada pelos membros do Conselho de Administração, Mauro Galheri e Maurício Brandão, e pelo cooperado Renato Nunes. De acordo com os membros do conselho, a participação da Expocaccer foi de



extrema importância para a cooperativa, pois foi possível estabelecer relações com outras cooperativas, divulgar o trabalho da Expocaccer e absorver conhecimentos.

DIA NACIONAL DO CAFÉ

Em maio a equipe da Expocaccer celebrou o Dia Nacional do Café juntamente com a Acarpa, cafeicultores, lideranças e empresas do setor. O evento, organizado pela Acarpa, homenageou pioneiros da cafeicultura na região e também cafeicultores que têm dado importante contribuição para o desenvolvimento da cultura em Patrocínio e região.

Entre os homenageados, destacamos os cooperados: Antônio Custódio de Faria e Nelson Riveline.



MEMORIAL DO CAFÉ

Em maio foi inaugurado o Memorial do Café em Patrocínio, uma parceria da Secretaria Municipal de Cultura, Acarpa, Expocaccer e Federação dos Cafeicultores. A exposição ficou disponível para visitação durante o mês de maio em uma das salas principais do Museu Hugo Machado (Fundação Casa da Cultura). Após este período, a exposição seguiu para a Sala do Café, também no Museu, tendo exposição permanente. A novidade é que o Memorial do Café oferece mobilidade, ou seja, ele pode compor eventos fora do museu em que a temática seja o café, fazendo com que mais pessoas conheçam a história e as conquistas do café na cidade de Patrocínio e Região do Cerrado Mineiro.



ELAS NO CAFÉ 2018



As mulheres vêm conquistando seu espaço no agronegócio, e no café não é diferente, elas têm feito alianças para se qualificarem e aumentarem suas redes comerciais. Pensando neste contexto, a Expocaccer realizou o curso "Elas no Café" entre os dias 22 e 25 de janeiro. O principal objetivo do curso é realizar uma imersão das participantes em todas as etapas do café, da lavoura até a xícara, com foco especial nos processos de preparação.

Dando continuidade às atividades do grupo de mulheres na cafeicultura, a Expocaccer promoveu o encontro "Elas no Café". A temática do encontro: "Esse café é meu: o caminho encontrado por mulheres para fazer do café o seu negócio". De forma dinâmica, o encontro apresentou histórias e casos de sucesso de mulheres que participam do agronegócio café de várias formas. Foi um momento de interação, fortalecimento do cooperativismo e troca de experiências.

FENICAFÉ 2018

Em maio foi inaugurado o Memorial do Café em Patrocínio, uma parceria da Secretaria Municipal de Cultura, Acarpa, Expocaccer e Federação dos Cafeicultores. A exposição ficou disponível para visitação durante o mês de maio em uma das salas principais do Museu Hugo Machado (Fundação Casa da Cultura). Após este período, a exposição seguiu para a Sala do Café, também no Museu, tendo exposição permanente. A novidade é que o Memorial do Café oferece mobilidade, ou seja, ele pode compor eventos fora do museu em que a temática seja o café, fazendo com que mais pessoas conheçam a história e as conquistas do café na cidade de Patrocínio e Região do Cerrado Mineiro.



MOÇÃO DE APLAUSOS PELOS 25 ANOS

Em reunião ordinária da Câmara Municipal de Patrocínio, o vereador e presidente da câmara, Thiago Malagoli, homenageou a Expocaccer com uma moção de aplausos pelos seus 25 anos.

A data, comemorada em 2018, revive os ideais que criaram a Expocaccer e celebra as conquistas, o desenvolvimento e o cooperativismo.



COOPERADOS DA EXPOCACCCER PREMIADOS EM CONCURSOS DE QUALIDADE NO ANO DE 2018

VI PRÊMIO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

Categoria Natural

1º lugar: Eduardo Pinheiro Campos

Categoria Cereja Descascado

2º lugar: Eduardo Pinheiro Campos

3º lugar: Dimap

COFFEE OF THE YEAR 2018

5º lugar: Lucas Ribeiro Vinhal

8º lugar: Inácio Carlos Urban

10º lugar: Rafael Ribeiro Vinhal

12º lugar: Filomena Estefânia de Mattos Couto

13º lugar: Afonso Maria Vinhal

22º lugar: José Carlos Grossi Segundo

15º CONCURSO DE QUALIDADE DOS CAFÉS DE MINAS GERAIS – EMATER

Categoria Natural

1º lugar: José Carlos Grossi Segundo

2º lugar: Afonso Maria Vinhal

3º lugar: Guimarães Agropecuária

Categoria Cereja Descascado

2º lugar: Rafael Ribeiro Vinhal

3º lugar: Afonso Marial Vinhal

27º PRÊMIO ERNESTO ILLY

1º lugar: Ângelo Nascimento

PROJETOS EM CAMPO

Nossos cooperados são integrados à natureza. A atividade cafeeira só prospera em um terreno de respeito, sinergia e conscientização ambiental; por isso a Expocaccer investe em ações realizadas diretamente nas lavouras, levando tecnologia e informações, implantando boas práticas, prestando esclarecimentos e todo o apoio necessário para que os cafés dos nossos cooperados atendam às certificações mais importantes do mercado nacional e internacional.



A Expocaccer é referência em cafés certificados.

DEPARTAMENTO DE SUSTENTABILIDADE

- Equipe reforçada de 3 para 4 agentes de certificação;
- Participação em reuniões e seminários para construção da norma de certificação Rainforest UTZ;
- 100 visitas a produtores realizadas pelo Projeto Mais de Perto;
- Treinamentos realizados em parceria com o SENAR.



GRUPOS DE CERTIFICAÇÃO



Rainforest
GRAE 1 e 2
49 membros
9.222,30 ha



4C Association
130 membros
19.743,50 ha



Nespresso
41 membros
6.103 ha



Starbucks
3 grupos ativos
104 membros
14.645,78 ha



Fairtrade
118 membros
1.640,42 ha

PARA 2019

- Aumentar o número de membros certificados
- Acompanhar o processo da certificação FSMA nos armazéns da Expocaccer
- Auxiliar os produtores na realização de cursos junto ao SENAR
- Acompanhar 100% das auditorias de certificação

PROJETO EDUCAMPO

O Educampo vai muito além de uma assistência técnica tradicional. Seu foco é a gestão dos negócios rurais. O projeto é uma iniciativa do Sebrae e já se firmou como uma ferramenta eficiente para auxiliar o produtor na gestão da sua atividade e alcançar ganhos tecnológicos e econômicos muito positivos.

- Programa já testado e comprovado;
- Orientação para gestão e tecnologia contínua;
- Suporte de engenheiros agrônomos altamente capacitados para as melhores tomadas de decisões;
- Organização e planejamento da produção;
- Racionalização dos recursos produtivos;
- Redução de custos;
- Aumento de produtividade;
- Aumento da lucratividade;
- Realização do 2º Dia de Campo Abertura da Colheita;
- Encontro com técnicos do Educampo-MG no Centro de Excelência e em uma fazenda de um produtor da Expocacer;
- Comitiva de produtores Educampo à Franca para conhecer secadores estáticos;
- Criação de mais um grupo Educampo, sendo o sexto grupo em expansão, com 82 produtores, 13.700 ha de café.



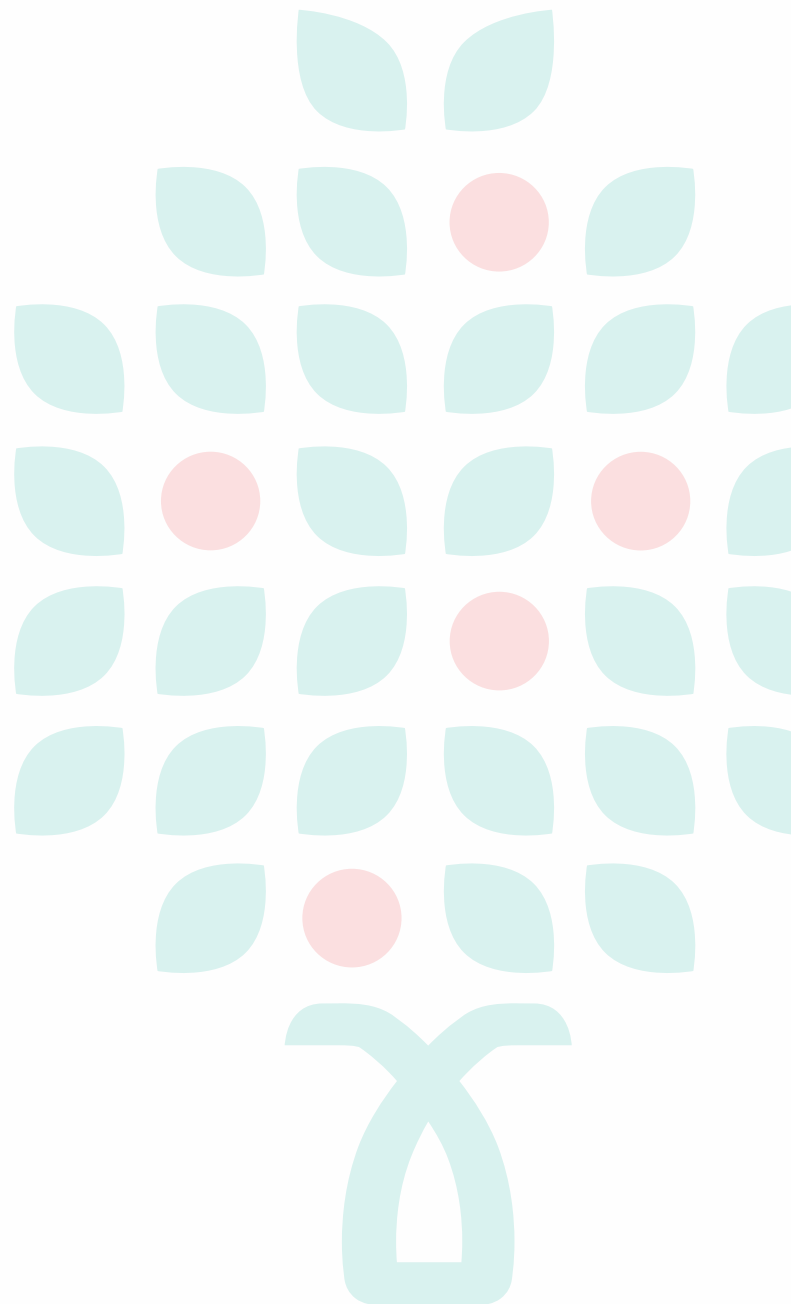
PARA 2019

- Completar todos os grupos Educampo;
- Realizar o 3º Dia de Campo Abertura da Colheita e mobilizar os produtores a participarem do projeto.

AMPLIAÇÃO DE GRUPOS DE CERTIFICAÇÃO RAINFOREST ALLIANCE

No mês de julho foi dado início às atividades do novo Grupo Rainforest Alliance Expocaccer – GRAE, o segundo grupo de certificação com este selo. A equipe do Departamento de Sustentabilidade da cooperativa deu todo o suporte para que os cooperados pudessem atender aos critérios exigidos pela Certificação Rainforest Alliance, um sistema de gestão sustentável.

Resultado: em apenas um mês o grupo estava criado, as exigências cumpridas e os cooperados já usufruíam de todos os benefícios trazidos pela certificação. O novo grupo é formado por 8 produtores e abrange uma área próxima a 1.800 ha. No total, a Expocaccer possui no Grupo Rainforest 49 membros que, somados, produzem cafés certificados em 9.222,30 hectares.



SUSTENTABILIDADE

DIA NACIONAL DO CAMPO LIMPO



Em agosto a central de recebimento de embalagens vazias do inpEV (Instituto Nacional de Processamento de Embalagens Vazias) de Patrocínio, coordenada pela Expocaccer, comemorou mais um Dia Nacional do Campo Limpo. A celebração foi promovida em parceria com a EPAMIG (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais) e as Secretarias Municipais de Educação e de Segurança, Trânsito e Transporte.

O objetivo da celebração do Dia Nacional do Campo Limpo é apresentar informações sobre o funcionamento da central e seu papel no Sistema Campo Limpo, promover a conscientização ambiental e estimular a comunidade local a refletir sobre a importância da conservação do meio ambiente e o papel que podem desempenhar nesse esforço.

O evento comemorativo contou com a presença de alunos do ensino fundamental de três escolas da região: Escola Municipal Maria Isabel Queiroz Alves (Caic), Escola Municipal Joaquim Martins e Escola Municipal João Batista Romão. No total, cerca de 250 alunos participaram da



comemoração.

Além de práticas de conscientização, o evento também contou com diversas atividades recreativas.

Joel de Souza Borges Moreira, coordenador da central, ressalta a importância do trabalho realizado em Patrocínio. "O trabalho realizado pelo inpEV, juntamente com a Expocaccer, é muito importante porque contribui diretamente com o meio ambiente dentro da área principal do nosso município que é o agronegócio. Patrocínio tem se destacado grandemente no recebimento de embalagens vazias. Nos últimos 5 anos, nós temos recebido anualmente mais de 700 mil quilos de embalagens de defensivos agrícolas. Há alguns anos atrás, essas embalagens eram vendidas para qualquer reciclador da cidade ou região. Hoje o inpEV dá a destinação correta para essas embalagens."



As embalagens vazias recebidas pela central passam por uma triagem e, em seguida, são devidamente destinadas para reciclagem ou, quando os materiais não podem ser reaproveitados, para incineração.

De acordo com Robson Monteiro, assistente administrativo do inpEV, em 2004, primeiro ano de atividade da central, foram destinadas cerca de 80 toneladas de embalagens vazias, já em 2018, até o momento, cerca de 490 toneladas de embalagens vazias já foram destinadas pela central. "Nós atendemos mais de 15 municípios na região do Alto Paranaíba e Triângulo Mineiro e trabalhamos com aproximadamente 4 mil produtores rurais." aborda Robson.

COMUNIDADE

17ª EDIÇÃO DA CAMPANHA NATAL FELIZ

A Campanha Natal Feliz é uma iniciativa realizada anualmente pela Expocaccer com o objetivo de arrecadar e distribuir cestas básicas às famílias carentes de Patrocínio na véspera de fim de ano.

Iniciada em 2001 com a arrecadação de 800 quilos de alimentos, a campanha uniu forças e cresceu com o passar dos anos, finalizando o ano de 2018 com os seguintes números:

9.500 QUILOS DE ALIMENTOS ARRECADADOS

450 FAMÍLIAS BENEFICIADAS

17 INSTITUIÇÕES ASSISTENCIAIS BENEFICIADAS



Parceria:

Rotaract

Club de Patrocínio
"Novas Gerações"



ALUNO DESTAQUE CAIC

Em outubro a equipe de sustentabilidade da Expocaccer participou da distribuição de cestas básicas aos alunos da Escola Municipal Maria Isabel Queiroz Alves (Caic).

A ação faz parte do projeto Aluno Destaque, idealizado e desenvolvido pela escola para premiar os alunos que se destacaram no semestre.

Segundo o diretor da escola, Adailton Ferreira Sales, desde a implantação do projeto, o desempenho dos alunos em sala de aula tem evoluído gradativamente.



As cestas básicas são oferecidas por parceiros que, assim como nós, acreditam no poder da educação na formação de cidadãos de bem.

Mais de 30 cestas básicas foram entregues aos alunos que obtiveram melhor desempenho no último semestre.

A ação, além de motivar o empenho dos alunos, promove a participação e o incentivo dos pais no processo de educação dos filhos.

DIA C PROJETO ARCA SOLIDÁRIA

Em junho as cooperativas Expocaccer, Sicoob Credicopa e Unimed Patrocínio realizaram mais uma ação em conjunto para celebrarem o Dia C – Dia de Cooperar.

Com o projeto ARCA Solidária, as cooperativas realizaram melhorias na ARCA (Acolhimento Referenciado à Criança e ao Adolescente) com o objetivo de promover maior conforto e comodidade aos habitantes do abrigo. Mantido pela Prefeitura Municipal de Patrocínio, que atende todas as necessidades básicas do local, a ARCA acolhe 14 crianças e adolescentes, prestando-lhes todo o suporte necessário.

O projeto contemplou melhorias nos estofados, aquisição de novos colchões para camas infantis e berços e também tapetes para



atividades. Contudo, as cooperativas foram além e promoveram uma tarde junina com comidas e brincadeiras típicas, levando diversão e também carinho aos acolhidos. Esse momento contou com a presença dos integrantes das cooperativas, cooperados, familiares dos acolhidos da ARCA, Secretaria de Desenvolvimento Social do município e coordenadores da instituição.

CAMPANHA DO AGASALHO



Em junho as cooperativas Expocaccer, Sicoob Credicopa e Unimed Patrocínio realizaram mais uma ação em conjunto para celebrarem o Dia C – Dia de Cooperar.

Com o projeto ARCA Solidária, as cooperativas realizaram melhorias na ARCA (Acolhimento Referenciado à Criança e ao Adolescente) com o objetivo de promover maior conforto e comodidade aos habitantes do abrigo. Mantido pela Prefeitura Municipal de Patrocínio, que atende todas as necessidades básicas do local, a ARCA acolhe 14 crianças e adolescentes, prestando-lhes todo o suporte necessário.

O projeto contemplou melhorias nos estofados, aquisição de novos colchões para camas infantis e berços e também tapetes para atividades. Contudo, as cooperativas foram além e promoveram uma tarde junina com comidas e

CAMPANHA UM LITRO DE CARINHO

Com o objetivo de arrecadar doações para o Hospital do Câncer de Patrocínio, colaboradores da Expocaccer promoveram a campanha “Um litro de carinho”. Caixas de suco e de água de coco foram arrecadadas durante a SIPAT – Semana Interna de Prevenção de Acidentes no Trabalho, realizada entre os dias 09 a 14 de abril.

As doações foram destinadas a pacientes carentes e também utilizadas no café da manhã e no lanche da tarde dos pacientes que fazem tratamento no hospital.



DULCERRADO

O objetivo do projeto Dulcerrado Cafés Especiais do Produtor é apresentar a qualidade dos produtos oferecidos pelos produtores cooperados, bem como valorizar o trabalho e dedicação envolvidos no processo de produção destes produtos. Em 2018, todas as ações realizadas prezaram pelo desenvolvimento socioeconômico do projeto, estimulando a mudança de hábitos de consumo e tornando acessível a diversidade de cafés existente em nossa região para que os clientes pudessem ter a experiência de saborear cafés de alta qualidade. Atravessamos as fronteiras do estado com a inauguração da nossa segunda loja em São Paulo, levando o nome de nossos produtores e a qualidade de seus cafés, e evidenciando a Região do Cerrado Mineiro.

Para tanto, foram realizadas as seguintes ações:

- **Valorização dos produtores e de seus cafés:** lançamento de 16 Edições do Produtor.
- **Benefícios aos clientes e parceiros:** realização de 7 campanhas promocionais.
- **Abrangência da marca e conhecimento compartilhado:** participação nas principais feiras do segmento de cafés especiais, bem como em feiras de fomento à gastronomia local e nacional, com Seminário do Café, em Patrocínio, Fispal Café, em São Paulo, e Semana Internacional do Café, em Belo Horizonte.



INCENTIVO À CULTURA DO CONSUMO

1. I Coffee & Wine: o evento surgiu da necessidade de apresentar o café especial como uma bebida que demonstra sofisticação, qualidade e gera experiência, assim como os vinhos finos. As duas bebidas constituem a diversidade de produtos que possuem em sua essência o cuidado em todas as etapas produtivas, a identificação da origem e processos que potencializam o que podemos extrair de melhor, como aromas e sabores.



2. Pit Stop: visitas realizadas às academias utilizando a Bike Dulcerrado, com o objetivo de divulgar e promover a degustação dos cafés do mix Dulcerrado, levando o tema: o café como alimento ideal para o pré-treino.



3. Workshops: realização de 6 workshops direcionados para o público amante do café, com temas abrangendo desde a introdução ao café especial até a arte da harmonização de alimentos com a bebida café.



4. Balaio do Café: realização de feira cultural de incentivo ao consumo do café e produtos derivados dele, com foco na promoção dos cafés especiais Dulcerrado, gerando integração entre a comunidade e a cafeteria, bem como entre os demais agentes da cadeia do café, os quais utilizam o café na confecção de outros produtos.



5. Por Dentro da Xícara: sorteio promovido com o objetivo de levar 10 pessoas para viverem experiências em toda cadeia produtiva do café, da lavoura até a xícara.

INAUGURAÇÃO DA CAFETERIA DULCERRADO EM SÃO PAULO

Em dezembro foi inaugurada a Cafeteria Dulcerrado em São Paulo, no Shopping Jardim Sul.

Após receber o convite do Shopping Jardim Sul para levar a experiência da origem para sua unidade no Morumbi, a Dulcerrado, junto à Expocaccer, começaram a estudar tal possibilidade e, em outubro, por meio da parceria firmada com o shopping, constataram a viabilidade do negócio e fecharam o contrato.

A partir daí, as equipes começaram a estruturar o projeto da nova cafeteria, com o cuidado de adequá-la ao público de São Paulo e do shopping e também de conseguir levar a essência do negócio e dos cafés da Região do Cerrado Mineiro através de experiências na xícara.

O resultado de todo trabalho pode ser contemplado por todos que estiveram presentes. A conexão com o produtor, a valorização da Região do Cerrado Mineiro e o foco na qualidade e na experiência com o consumidor foram valores transmitidos com fidelidade, da decoração do espaço à dedicação da equipe.



LANÇAMENTOS DE EDIÇÕES DO PRODUTOR

Os cooperados Eduardo Campos, Guimarães e Rafael Vinhal tiveram, cada um, uma Edição do Produtor lançada na ocasião. Além dos cafés da Edição do Produtor, também foi promovido o Café Autoral do produtor Lázaro Ribeiro e de seu filho, Gustavo Ribeiro. Esses cafés foram degustados em métodos filtrados indicados pelos baristas e harmonizados com aperitivos que completavam suas nuances sensoriais.

SABORES E EXPERIÊNCIAS SURPREENDENTES

Helena, consumidora presente na inauguração, ficou surpresa com a intensidade dos cafés filtrados que degustou. "Gostei muito dos cafés! Eles parecem fracos, mas quando você coloca na boca e saboreia, é uma surpresa, eles têm muito mais intensidade do que parecem quando você os observa prontos. Uma delícia! Adorei!"

Marcelo, morador do bairro e frequentador do shopping, achou interessante o conhecimento transmitido pelos baristas. "Não sou especialista em café, mas tomo café o dia inteiro, e é bacana ver baristas fazendo café e apresentando um modo diferente de café pra gente, um café mais saboroso. Eu não tomo café com açúcar, então é importante pra mim sentir a diferença de cada pó de café que eles fazem aqui, e a explicação deles é super bacana!", conta Marcelo.

A esposa de Marcelo, Cláudia, demonstrou interesse e empolgação diante das experiências sensoriais apresentadas. "A gente não tem o costume de harmonizar, a gente gosta do café, mas a gente não tem o paladar apurado. E aqui a gente pode ver que tem bastante diferença, porque traz essa experiência, esse conhecimento. E isso vai ser super legal, porque além tudo você ainda tem novos sabores para experimentar. Agora vamos apurar nosso paladar!"

"Pra mim, que adoro café, um espaço desse, num shopping que é o quintal da nossa casa, eu acho perfeito! Ter esse espaço para vir tomar um café diferenciado, tomar um café que não é um espresso, que não é um café de máquina, que é um café que eu posso escolher qual é e em qual modo será preparado, isso pra mim é dez!" finaliza Marcelo.

EDIÇÕES DO PRODUTOR 2018

JANEIRO

Francisco Campos
Jorge Naimeg
Carlos Piccin

FEVEREIRO

Família Guimarães
Eduardo Campos

MARÇO

Erika Urban

ABRIL

Ângelo Nascimento

MAIO

Virgínia Aguiar Siqueira

JUNHO

Devanir Rossini - Balaio do Café

JULHO

José Eduardo Bernardes

AGOSTO

Carlos Behrend

SETEMBRO

Família Guimarães - Edição Especial de 25 anos

OUTUBRO/NOVEMBRO

Lázaro e Gustavo Ribeiro - Café Autoral

DEZEMBRO

Família Guimarães
Rafael Vinhal
Eduardo Campos

LANÇAMENTO DO CAFÉ AUTORAL

Em outubro a Cafeteria Dulcerrado realizou o lançamento de mais uma edição do Café Autoral. O lote especial de outubro foi produzido manualmente na Fazenda Congonhas pelo produtor Lázaro Ribeiro e seu filho, Gustavo Ribeiro. As baristas da Dulcerrado participaram de todo o processo produtivo do café, da colheita até a torra.

PROJETO CAFÉ AUTORAL

O projeto Café Autoral foi desenvolvido pela Federação dos Cafeicultores do Cerrado com o intuito de fomentar o consumo do café com origem controlada e de alta qualidade. A ideia é conectar cafeterias e baristas aos produtores da região. Neste projeto os baristas podem colher e preparar juntos lotes exclusivos, gerando com isso uma troca de experiências entre estes dois atores protagonistas da cadeia do café.

PRODUZINDO SINGULARIDADE

Gustavo Ribeiro acredita que a tradição familiar, aliada à inovação, garante, a cada safra,



a produção de cafés singulares. “O Café Autoral vem de encontro com o que a gente já tem feito na fazenda. Como o próprio nome já diz, é um trabalho manual, quase artesanal, em busca de melhorar a qualidade do nosso café. Então esse convite da Dulcerrado, em parceria com a Federação dos Cafeicultores do Cerrado, brindou esse trabalho que a gente tem feito de melhoria de processos e da melhoria contínua da qualidade.” conta Gustavo.

DRIP COFFEE ORGULHO & PAIXÃO

No mês de março a TV Globo estreou a novela Orgulho & Paixão, que teve o café como um de seus temas. Pensando nisso, a TV Integração escolheu o Drip Coffee – produto da Dulcerrado que tem sachês de café para doses individuais – para ser o meio de divulgação da trama para seus parceiros.



PARA 2019

Para 2019, planejamos a expansão da marca Dulcerrado através da prospecção de novos clientes e aumento do volume de vendas do café industrializado, bem como a potencialização dos demais canais de vendas, como a loja online e o clube de assinaturas. Almejamos também a prospecção de novos mercados, bem como a estruturação de um canal de distribuição para o produto Ice Cappuccino no Palito, picolé de café produzido com o café Dulcerrado.

Superintendência

Simão Pedro de Lima
superintendencia@expocaccer.com.br

Diretoria de Controladoria e Finanças

Rubstein José de Carvalho
rubstein@expocaccer.com.br

Diretoria de Operações e Logística

Leonardo Canto
leonardo.canto@expocaccer.com.br

Diretoria Comercial

João Ferreira Junior
ferreira@expocaccer.com.br

Secretaria Executiva

Sabrina Lara Caixeta Silva
secretariaexecutiva@expocaccer.com.br

Departamento de Cafés Especiais

Sandra Moraes
sandra@expocaccer.com.br

Gerência de Compras

Wellis Peres Caixeta
wellis@expocaccer.com.br

Insumos

Renato Pinatti dos Reis
insumos@expocaccer.com.br

Serviço de Atendimento ao Cooperado - SAC

Ana Kelly dos Santos Oliveira
relacionamento@expocaccer.com.br

Marketing e Comunicação

Luiz Orione Fernandes Junior
marketing@expocaccer.com.br

Milena Carolina Pereira e Silva
comunicacao@expocaccer.com.br

Cafeteria Dulcerrado

Daniel Barroso Gonçalves
gerencia@dulcerrado.com.br

Sustentabilidade

Natália Correa Leão
sustentabilidade@expocaccer.com.br

Educampo

educampo@expocaccer.com.br

EXPOCACCCER COOPERATIVA DOS CAFEICULTORES DO CERRADO LTDA

CNPJ: 71.352.553/0001-51

IE: 481.865.109.0018

Av. Faria Pereira, nº 3945 – Distrito Industrial

CEP 38740-514 – Patrocínio/MG

(34) 3839-9300

contato@expocaccer.com.br

www.expocaccer.com.br

  /@expocaccer

 Expocaccer

DULCERRADO

CAFÉS ESPECIAIS DO PRODUTOR

LOJA 01 - PATROCÍNIO

CNPJ: 71.352.553/0001-51

IE: 481.865.109.0018

Av. Faria Pereira, nº 3945 – Distrito Industrial

CEP 38740-514 – Patrocínio/MG

dulcerrado@dulcerrado.com.br

LOJA 02 - SÃO PAULO

CNPJ: 71.352.553/0009-09

IE: 123.189.244.116

Av. Giovanni Gronchi, nº 5819 – Morumbi

Shopping Jardim Sul – Piso 2, Sala 401

CEP 05724-003 – São Paulo/SP

dulcerrado@dulcerrado.com.br

www.dulcerrado.com.br

  /@cafeteriadulcerrado

 Cafeteria Dulcerrado



EXPOCACCCER

COOPERATIVA DOS CAFEICULTORES DO CERRADO

