**Investimentos em inovação, modernização de estrutura e tecnologia marcam 80 anos da Buaiz Alimentos**

*A empresa adquiriu o terreno onde funcionava a Technip, está apostando em inovações tecnológicas e, na área comercial, planeja o lançamento de novos produtos na linha de mistura para bolo.*

Ao completar 80 anos de uma história marcada pela tradição e excelência, em 27 de outubro, a Buaiz Alimentos consolida diferentes projetos que buscam ampliar eficiência e produtividade, com modernização de estruturas e investimentos em novas áreas para futuras expansões.

Um terreno com três mil metros quadrados – onde funcionava a Technip em Vila Velha, localizado próximo ao Centro de Distribuição de São Torquato, – acaba de ser adquirido pela Buaiz Alimentos como estratégia para ampliar sua capacidade de armazenamento e de estoque de matéria-prima, além de ser um local para abrigar novos negócios. O espaço tem capacidade para armazenar até 1.5 mil toneladas de produtos e está operando desde março.

Segundo Eduarda Buaiz, diretora-geral e vice-presidente da Buaiz Alimentos, a compra do terreno está inserida em um projeto mais amplo, com ações de médio e longo prazo, mas também em uma operação já iniciada que busca implementar melhorias em toda a operação logística da empresa.

“O crescimento sustentável da Buaiz Alimentos segue ancorado em um planejamento de longo prazo, que permitirá a implantação de novos projetos, com foco na conquista de diferentes mercados e frentes de trabalho”, afirma.

Segundo ela, entre os projetos desenvolvidos, estão soluções como a roteirização automática das entregas, o que permite que um sistema de geolocalização e construído com ferramentas de TI integre todas as etapas – da separação da carga à rota – reduzindo custos e garantindo mais eficiência e agilidade.

Também com foco na modernização da estrutura de suas unidades, a Buaiz Alimentos acaba de concluir a restauração, reforma e revitalização dos silos para armazenamento da farinha de trigo, localizados no centro de Vitória. Uma empresa especializada em manutenção de silos foi contratada para o projeto.

“Investimos em novos equipamentos que aumentaram em 35% a capacidade de moagem de trigo na planta localizada no centro de Vitória. Essa etapa de restauração de toda a estrutura dos silos torna ainda mais moderno o nosso parque industrial. São projetos que contribuem para reforçar nosso posicionamento diferenciado no mercado”, explica.

**Inovação**

A inovação tem sido um pilar muito presente no dia a dia da Buaiz Alimentos e um dos motivos que permitem que uma empresa com 80 anos mantenha o vigor e a competividade ao longo dos anos.

Já está em fase de implementação uma solução desenvolvida por uma start-up capixaba, a Tractian, que garante o monitoramento de máquinas no moinho, em tempo real, com foco na manutenção preditiva. O dispositivo traz mais confiabilidade ao processo, agilizando a análise de informações e evitando paradas na produção, o que impacta positivamente a produtividade.

“Nossos investimentos em tecnologia são permanentes e buscam inserir, cada vez mais, a Buaiz Alimentos dentro da indústria 4.0. O uso dessa solução capixaba reforça também nossa parceria com fornecedores locais, e a experiência tem sido bastante positiva”, pontua Eduarda.

Outros projetos com previsão de implantação até o final do ano fazem parte da estratégia de investimentos em inovação da Buaiz Alimentos. Uma solução baseada em inteligência artificial está sendo desenvolvida com foco no trabalho de gestão de trade marketing, o que irá proporcionar mais agilidade e confiabilidade aos processos dos promotores de venda junto aos clientes.

Para o consumidor final, a empresa está em fase de criação de uma assistente virtual inteligente, integrando todos os canais de comunicação (site, facebook e instagram), e contribuindo para melhorias no atendimento e na experiência do consumidor.

Na área industrial, a Buaiz Alimentos está adquirindo um novo equipamento para fechamento das sacarias, com melhoria do processo e, consequentemente, impactando positivamente a paletização. Para 2022, está prevista a construção de um amplo e moderno refeitório para os colaboradores que atuam na Planta 1, no centro de Vitória, além de uma nova área de envaze e um centro de operações no local.

**Novidades para clientes e consumidores**

Incorporar novas receitas e produtos ao seu portfólio, antecipando tendências, realizando pesquisas e desenvolvendo novidades, faz parte da receita de sucesso da Buaiz Alimentos. A linha industrial de farinha e pré-massa já está com novo design e a farinha de trigo Numero Um também chega com modernização das embalagens.

Dois novos produtos serão lançados até o final do ano: um novo sabor, o mistura para cookies, em parceria com a Chocolateria Brasil, e a participação em uma collab com a Paletitas para lançamento do picolé sabor bolo de cenoura Regina com brigadeiro.

“Nossas instalações receberam investimentos em tecnologia de ponta nos últimos anos e estamos preparados para atender as novas demandas do mercado. Por isso, estamos aproveitando os 80 anos para colocar em prática novos projetos. Todos os nossos produtos já estão com selo comemorativo de 80 anos em suas embalagens, além dessas novidades que chegam até o final do ano”.

**Números da Buaiz Alimentos**

**Unidades produtivas:**

- Moinho de Trigo / Recepção de Grãos/ Fábrica de Farinha de Trigo Industrial (Centro de Vitória)

- Fábrica de Mistura para Bolo Regina e Farinha de Trigo Doméstica Regina e Numero Um e Centro de Distribuição (São Torquato)

- Fábrica de Torrefação e Moagem de Café [Café Numero Um] (TIMS – Serra)

**Investimentos realizados nos últimos cinco anos:** R$ 80 milhões

**Número de silos do Moinho:** 10 silos com capacidade para armazenar 10,5 mil toneladas de trigo em grão.

**Volume de recebimento de grãos na recepção de grãos:** 13 mil toneladas mensais de trigo em grãos

**Capacidade de produção farinha de trigo e mistura pra bolo:** Aproximadamente 15 mil toneladas por mês.

**Capacidade do Centro de Distribuição/Novo Terreno:** 5 mil toneladas de capacidade de armazenamento.

**Volume total de café produzido por ano:** 2,7 mil toneladas por ano entre Café Numero Um Tradicional, Extraforte e Gourmet. Todo café é produzido com grãos selecionados e certificados com o selo de controle de pureza e qualidade da ABIC. O Café Numero Um traz também o selo “Produto 100% Capixaba”, certificando que todas as etapas de produção - plantio, colheita, moagem, torra, embalagem e distribuição - , são feitas no Espírito Santo

**Número de empregos diretos e indiretos**: 378 colaboradores

**Número de horas treinamento/ano 2021**: 2.263 horas (até agosto)