

INFORMATIVO



FECHAMENTO AUTORIZADO PODE SER ABERTO PELOS CORREIOS



RETROSPECTIVA 2023

Página 34

VTEC 2024: A cada ano, uma nova vitrine para você

Página 08

Quarta edição do concurso Somos 8 é sucesso

Página 14

História de um Cooperado: conheça Higino Neto

Página 62

EDITORIAL

Já viramos o ano e os trabalhos na Capebe estão a mil por hora! Viemos até você com a edição nº298 do Informativo, contar tudo o que aconteceu na Retrospectiva Capebe 2023. Trabalhamos muito de janeiro a dezembro e adiantamos que, em mais um ano, a Capebe esteve nos Melhores do Ano de algumas cidades em que estamos.

Fomos reconhecidos e reconhecemos os produtores da nossa família que se destacaram em 2023. Em dezembro, o Concurso de Cafés Especiais Somos 8 celebrou e premiou os melhores cafés depositados na Capebe no ano. Mas veja bem, antes de ser premiado pela qualidade do produto, um trabalho de qualidade é preciso. Sabendo disso, o agrônomo Alexandre Costa fez algumas contas do custo de produção de café, na Matéria do Especialista dessa edição, para ajudar você, cafeicultor.

De trabalho a conquistas, completamos o capítulo 60 de nossa história. Um dos cooperados que nos ajudou escrevê-lo é Higino Neto, de Nepomuceno, protagonista da História de um Cooperado dessa edição. Você já sabe que sendo cooperado como ele, você pode usufruir das últimas tecnologias do mercado na sua produção. Então saiba que a Vitrine Tecnológica Capebe (VTEC) vem aí, com as tendências da produção de cereais e a presença de dezenas de empresas do Agro. Esperamos você!

No centro de Boa Esperança, a grande novidade do Armazém Central e Loja Agro Central são a brinquedoteca e sala de reuniões no local. Já viu como ficou?

Se sirva com uma boa xícara de café e um pão de queijo de acompanhamento, porque o prato cheio de hoje é o Informativo, com notícias e informações completas para você, cooperado Capebe. Até breve!

EXPEDIENTE

DIRETORIA EXECUTIVA GESTÃO 2020/2024

André Luiz Reis
Diretor Presidente

Flávio José Souza Spineli
Diretor Comercial

José Neife de Miranda
Diretor Administrativo

CONSELHEIROS DE ADMINISTRAÇÃO Gestão 2020/2024

Bruno de Souza Monte Raso
Evandro Carlos Faria
João Batista Damasceno
Joercio Francisco de Souza
Paulo Roberto Toledo
Zanoni Junqueira Vilela

CONSELHEIROS FISCAIS 2023/2024

Efetivos

Edécio Figueiredo
José Donizete de Paula
Wesley Vanes de Oliveira

Suplentes

Marcus Vinicius Vilela
Pollyanne da Silva Marques
Wilza Aparecida da Silva de Lima

Orgão de Divulgação Interna da Cooperativa Agropecuária de Boa Esperança LTDA

Av. Esmeralda, 555, Jardim Alvorada,
Boa Esperança-MG, CEP: 37170-000
Tel: (35) 3851-9556 | Whats: (35) 9 9943-6535
E-mail: comunicacao@capebe.coop.br

Coordenação Geral | Jornalista Responsável Vanderlei Junior - MTB 17172/MG

Departamento de Comunicação

Breno Rodrigo, Bruno Oliveira, Giovana Beatriz,
Isadora Vargas, Jaiane Rodrigues, Julice Carvalho,
Pablo Costa e Vanderlei Junior

Redação

Breno Rodrigo, Giovana Beatriz, Jaiane Rodrigues,
Julice Carvalho e Vanderlei Junior

Projeto Gráfico

Jaiane Rodrigues

Diagramação

Jaiane Rodrigues, Julice Carvalho e Pablo Costa

Fotos

Equipe Capebe

Tiragem

7.000 Exemplares

FIQUE ATENTO COM

BOLETO FALSO

QUANDO FOR REALIZAR O PAGAMENTO
ATRAVÉS DO CÓDIGO DE BARRAS,
CONFIRA OS DADOS DO CEDENTE:



NOME:
COOPERATIVA AGROPECUÁRIA
DE BOA ESPERANÇA LTDA

CNPJ:
18.780.254/0001-35

Se os dados não forem esses, **não pague seu boleto e não valide a sua senha.** Caso isso aconteça, entre em contato com a Capebe:
(35) 3851-9556



ÍNDICE

COOPERATIVISMO

Capebe participa do Seminário de Responsabilidade Social.....06

CEREAIS

VTEC 2024: A cada ano, uma nova vitrine para você.....08

CAFÉ

Matéria do Especialista: Custos de produção do café arábica.....10

Quarta edição do Concurso Somos 8 é sucesso.....14

Em mais um ano, Capebe leva produtos à Semana Internacional do Café.....24

Como aumentar a produtividade dos cafezais, com Felipe Santinato.....26

Capebe apoia V Concurso de Cafés Especiais de Ilícinea.....28

Capebe presente no 47º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras.....30

LEITE

De olho no mercado: Laticínio Capebe recebe certificado Halal.....31

Turismo Rural e Culinária Mineira: Produtos Mombó no 1º Raízes do Lago.....32

Ranking do Leite: os melhores e maiores fornecedores do Laticínio.....33

ESPECIAL

Retrospectiva Capebe 2023.....34

COOPERADO

História de um Cooperado: Higino Neto.....62

COMERCIAL

Além das fronteiras: Grupo Origin Enterprises conhece a Capebe.....66

Armazém e Loja Agro Central: as novidades continuam.....67

Armazém Central no Festival Gastronômico de Boa Esperança.....70

INSTITUCIONAL

Capebe se destaca entre os melhores do ano.....68

GASTRONOMIA

Fricassê de frango com Requeijão Mombó.....71

BOA LEITURA!

CONHEÇA AS VANTAGENS DE UM

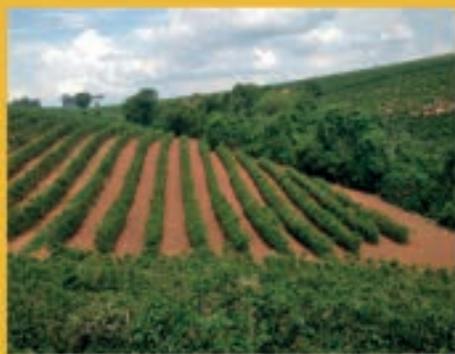
TERRACEAMENTO



Devido a topografia acidentada as ruas da lavoura são de difícil acesso, o que impossibilita a mecanização e dificulta até mesmo os tratos culturais usando a bomba costal.

Após o microterraceamento a lavoura poderá ter os tratos mecanizados, agilizando-os e diminuindo o custo de produção.

Confira alguns dos nossos resultados:



Agende uma visita e faça o seu orçamento:



DM LOCAÇÃO
+Agro



(35) 9 9996-1300



CAPEBE PARTICIPA DO SEMINÁRIO DE RESPONSABILIDADE SOCIAL

Com o tema “Negócios Sustentáveis são mais Prósperos”, o evento, realizado pelo Sistema Ocemg, destacou a sustentabilidade inerente ao cooperativismo, mostrando seu crescimento significativo no país e no estado.



O cooperativismo mineiro tem feito a diferença com as iniciativas sociais e ambientais. Como o Dia de Cooperar que foi criado em 2009, em Minas Gerais, já beneficiou 14 milhões de pessoas, com o trabalho de 490.980 mil voluntários. Em 2015, o programa foi expandido para todo o Brasil através do Sistema OCB.

O presidente do Sistema Ocemg, Ronaldo Scucato, lembrou do Tripé da Sustentabilidade definido em 1994 pelo sociólogo britânico John Elkington, os 3Ps: People (Pessoas), Planet (Planeta) e Profit (Lucro/Resultado).



“A sociedade encontrou um quarto P, o purpose (Propósito), que direciona a humanidade para frente, saindo da mesmice, indo em direção ao novo. Mas a equipe do Sistema Ocemg trouxe o quinto P, o Process, que significa Processo. O Processo cooperativista tem que ser exercido com dignidade. É isso o que temos feito em Minas Gerais, trabalhar para a grandeza do ser humano”



Vanderlei Junior, um dos responsáveis pelo Dia C na Capebe, esteve no Seminário e aponta que foi um momento de aprendizado e troca de experiências. “O evento foi inspirador, com palestras marcantes, ministradas por nomes renomados como Denise Hills, Isabel Soares, Rosilene Rosado e Túlio Notini. Cada apresentação trouxe ideias valiosas e perspectivas que certamente contribuirão para o nosso desenvolvimento contínuo desse tipo de projeto na Capebe. Agradeço a oportunidade e pela visão transformadora que a Capebe proporciona. Estou ansioso para contribuir ainda mais para o crescimento sustentável e o impacto positivo que podemos gerar em nossa comunidade”, avalia.

REDUZA A CONTA DE ENERGIA da sua propriedade rural, empresa ou residência.

Benefício exclusivo para todos os cooperados,
colaboradores e fornecedores da CAPEBE!

15%

 de redução
**TODOS
OS MESES**

Plano de Assinatura de Energia Solar Detronic



Sem investimento,
obras ou instalação de placas



Sem fidelidade
ou taxa de adesão



Você recebe a energia da
mesma forma, sem mudar
a instalação!

Acesse o QR Code
e faça agora a
adesão online



Ou entre em contato pelo número
(31) 97562-5257



VTEC 2024: A CADA ANO, UMA NOVA VITRINE PARA VOCÊ!

Cooperados e produtores rurais de toda a região: a Vitrine Tecnológica Capebe 2024 vem aí. Com a mesma sede por conhecimento e tecnologia que você já conhece e repleta de novidades que vão te surpreender. A VTEC acontecerá durante dois dias: 10 e 11 de abril.



A Vitrine Tecnológica Capebe é uma grande exposição das inovações para o cultivo de Cereais (milho, soja, trigo e sorgo), realizada no campo experimental da cooperativa, em Boa Esperança.

O grande diferencial da VTEC é que ela proporciona ao produtor a experiência de visualizar na prática o impacto dos herbicidas, fungicidas, fertilizantes e equipamentos agrícolas no desenvolvimento da lavoura. As empresas parceiras se comprometem com a missão de trazer o que há de mais moderno em soluções no campo, para ajudar o produtor a alcançar alta produtividade em sua lavoura.



A VTEC é aberta ao público e todos os interessados pelas novidades do mercado de Cereais estão convidados a participar. Flávio Spinesi, diretor comercial da Capebe, enfatiza as vantagens de comparecer na VTEC:



“Este é o momento ideal para os cooperados conhecerem as soluções mais inovadoras e eficazes disponíveis no mercado de Cereais. A VTEC permite que os produtores, com o suporte dos técnicos das empresas e dos nossos agrônomos, vejam de maneira prática o desempenho dos produtos no campo experimental. Essa experiência faz com que os agricultores escolham a melhor opção para alavancar a produção de suas lavouras. É uma ótima oportunidade para aqueles que desejam ingressar nesse setor, que cresce a cada ano.”

#Tevejona





BRINQUEDOTECA

O Armazém Central Capebe acaba de inaugurar um espaço especialmente dedicado aos seus pequeninos, onde a diversão é garantida! Torne suas compras uma experiência tranquila e prazerosa para toda a família no nosso novo espaço kids. Venha nos visitar!



Rua Wilson da Silveira Lemos,
Centro, Boa Esperança

(35) 3851-9524 (35) 9 9928-6446



CUSTOS DE PRODUÇÃO DO CAFÉ ARÁBICA

Nos últimos anos o cafeicultor enfrentou diversos desafios, como problemas climáticos e falta de mão de obra, o que resulta na redução dos lucros da atividade cafeeira. Para se manter na atividade de forma rentável é importante conhecer bem o custo médio de produção por hectare.



Na safra de 2023 presenciamos o maior custo de produção já visto na história. Um dos fatores que influenciaram essa elevação foi a guerra na Ucrânia, iniciada em 02/2022, se tornou a maior vilã dos fertilizantes NPK, vindos de matéria-prima fornecida pela Rússia, que é a maior exportadora mundial desse setor.



Para a safra de 2024, mesmo com a redução do valor da saca de café em relação ao mesmo período da safra anterior, a lucratividade por hectare tende a ficar em uma relação interessante, pois houve uma queda no preço de fertilizantes e defensivos.

Outro grande aliado na redução de custos é a mecanização das lavouras. Vale salientar que são as máquinas bem calibradas que melhoram o operacional e evitam o desgaste prematuro dos componentes. Além de prevenir desperdícios de agroquímicos e fertilizantes.



Para reduzir custos de produção, é importante que o produtor esteja bem alinhado com as tecnologias, inovações e busque maior produtividade. Assim aumenta sua margem de lucro. O cafeicultor com bom nível tecnológico produz em média 30 a 35 sacas por hectare/ano, enquanto a média brasileira é de apenas 22 sacas.





A ALTA PRODUTIVIDADE ESTÁ DIRETAMENTE LIGADA AS BOAS PRÁTICAS DE MANEJO:

- Manejo de mato: Esse é um grande inimigo da lavoura, que reduz drasticamente sua produtividade. É importante manter as linhas das plantas sempre livres de mato, para evitar a competição com ervas daninhas.



- Desbrota: Uma lavoura com a desbrota adequada e consequentemente, com uma arquitetura de planta boa, produz maior quantidade de frutos.



- Calagem e Gessagem: O calcário fornece cálcio e magnésio, nutrientes essenciais para as plantas. Também melhora a capacidade de troca de cátions do solo e seu PH, além de neutralizar o alumínio. O gesso fornece cálcio, enxofre, neutraliza alumínio e leva o magnésio para camadas inferiores do solo. Por isso, melhora as condições químicas em profundidade, o que ajuda a desenvolver um volume maior de raízes.



- Uso de matéria orgânica, como esterco, composto orgânico, palha de café e também o mato roçado na entrelinha do café, que irá reciclar os nutrientes e disponibilizá-los para a lavoura.



- Plano de adubação bem-feito, aliado ao controle eficiente de pragas e doenças. Para elaborar o de sua lavoura consulte o corpo técnico Capebe. Entre em contato com: (35) 9 9869-4171 – Eduardo Carvalho – Responsável departamento Técnico Café.





COMO ESSES CUIDADOS REFLETEM NO CUSTO GERAL DE PRODUÇÃO?

Bom, as despesas variam de região para região, então vamos trabalhar com a média. Os valores a seguir são referentes ao gasto com um hectare. O custo da atividade cafeeira pode ser dividido em 5 tópicos:

1. Custo com insumos R\$ 7.000,00 reais;
2. Custo com mão de obra, no período de entressafra R\$ 2.300,00 reais;
3. Custo com trator (manutenções, peças e combustível) R\$ 2.600,00 reais;
4. Custo com colheita e pós-colheita (Mecanizada) R\$ 7.200,00 reais;
5. Custos administrativos (energia elétrica, contador, escritório entre outros) R\$ 1.200,00 reais.



Isso gera um custo médio de R\$ 20.300,00 reais por hectare. Em uma lavoura com produção de 30 sacas por hectare/ano, o custo médio por saca de café é de R\$ 676,66. O valor estimado do lucro, considerando o preço de venda da saca de café em torno de R\$ 890,00 reais, será de R\$ 213,34 reais, ou seja, 23,97%.

Assim, fica claro que a atividade cafeeira é rentável. Mas, independente disso, é muito importante que o produtor sempre busque produtividade mais alta, pois ao trabalhar de forma eficaz, evita desperdícios e prejuízos, o que otimiza seus resultados.



ALEXANDRE COSTA

Consultor Agrônomo Capebe Boa Esperança

Fortgreen Origin



FORTGREEN
BlackGold

Explore melhor o **potencial produtivo** da sua cultura!

#SomosDoCampo

f FortGreenBR i fortgreen_oficial in fortgreen

Acesse
Aqui!



www.fortgreen.com.br



QUARTA EDIÇÃO DO CONCURSO SOMOS 8 É SUCESSO!

Depois de um ano movimentado no 60º aniversário da cooperativa, a Diretoria encerrou os eventos de 2023 ao lado dos produtores de café das oito unidades Capebe, na Oficina da Arte em Boa Esperança, onde foi divulgado os campeões da quarta edição do Concurso de Cafés Especiais Somos 8.

Uma das grandes marcas da atual gestão da Capebe, o Concurso Somos 8, acontece no início do mês de dezembro. Toda a classificação dos lotes de cafés armazenados nas oito unidades durante a safra é realizada, até que os 10 melhores de cada uma são ranqueados. Desses 10, os três primeiros colocados por unidade recebem o prêmio de: R\$ 3.000 (1º lugar), R\$ 2.000 (2º lugar) e R\$ 1.000 (3º lugar).

Como os diretores sempre relembram: a Capebe não é formada por uma matriz e sete filiais, mas sim por oito unidades, de regiões produtoras de cafés com características diferentes. Na hora de reconhecer os melhores cafés, as unidades têm seus próprios ganhadores. Por isso, o nome: Somos 8.

"Nossa história com os produtores de café sempre foi uma história de presença, vivendo o dia a dia da lavoura junto com eles, conhecendo os desafios de cada região em que estão e vendo as características dos cafés de cada unidade. Reconhecemos oito cafeicultores campeões, porque somos oito unidades," ressalta José Neife de Miranda, diretor administrativo.



Falando em características e regiões, essas são duas questões centrais para que o formato do concurso seja esse. Naturalmente, os cafés depositados na Capebe são produzidos em solos, altitudes e demais condições variadas. Portanto, ao premiar por unidade, o departamento de Café diminui essas variações entre os concorrentes, em busca de uma classificação mais justa.



Após o departamento concluir a classificação, a cooperativa convida os 10 melhores de cada unidade para o evento. Deixando para a noite especial a revelação dos oito ganhadores, o que torna a ocasião ainda mais emocionante.



Quem coordena a classificação de café na Capebe é o responsável pelo departamento de Qualidade, Mauro Benedetti, que falou sobre os cafés finos que têm sido produzidos pelos cooperados:

"Temos visto a produção de alimentos mudar para melhor atender ao consumidor. Com o café não é diferente, sempre agimos em favor da produção de qualidade do cooperado. Identificar e premiar os melhores faz parte dessas ações incentivadoras, pois há um crescimento na produção de cafés finos nas unidades Capebe e isso traz reconhecimento do mercado", disse ele.



Este ano, além dos prêmios em dinheiro, a Capebe criou o Programa Somando Formas onde coloca para leilão os cafés, a fim de agregar ainda mais valor ao produto do cooperado. Como explica o diretor comercial Flávio Spineli: *"Esse ano tivemos uma novidade para o concurso. As empresas Volcafé e a Latitudes vão participar do leilão dos cafés especiais dos 3 primeiros colocados de cada unidade. Assim conseguimos agregar valor ao café dos produtores."*



Outra novidade foi a homenagem às cafeicultoras, mulheres do Agro, que foram classificadas entre os melhores cafés da Capebe. São elas: Laís Carvalho (Cristais), Maria de Faria (Boa Esperança), Marília Alves (Coqueiral), Marlene de Faria (Coqueiral), Olinta Costa (Nepomuceno), Raquel Fernandes (Guapé) e Alessandra Rocha, de Campo do Meio, que deu uma palavra sobre a homenagem e o evento:

"Eu sou muito feliz como cooperada, sou muito bem atendida. Nossa história com a Capebe começou com o meu pai e passou para meu marido e eu. Me surpreendi com a homenagem, porque o Agro ainda é um meio muito masculino. Fiquei muito contente, as mulheres têm todo o mérito e estão dominando o mundo. Esse evento é maravilhoso, sinto o carinho em todos os detalhes."



Independentemente da unidade, o cooperado tem serviços completos para cuidar do seu café, através da assistência técnica, dos insumos e implementos oferecidos nas Lojas Agro e das estruturas seguras dos armazéns. A Capebe proporciona ao agricultor, condições de produzir cafês especiais, com as melhores pontuações.

O diretor presidente da cooperativa, André Reis, é produtor de café e ao longo dos quatro anos à frente da Diretoria, conta que pôde compreender como a Cafeicultura do Sul de Minas tem potencial:

"Desde que assumi a Presidência da Capebe, fui conhecer mais sobre os cafês dos cooperados. Fiquei animado com a qualidade desde a primeira edição do Somos 8. A cada ano do concurso, esse ânimo se renova com mais força, pois vemos o quanto nossos cooperados se empenham e trabalham duro para agregar valor e qualidade ao seu café, produzindo sabores únicos que podem ganhar o mundo."



***Ser parceiro Capebe é caminhar junto,
rumo ao sucesso dos nossos cooperados!***

Conservar o prestígio da Capebe é um esforço de todos. Por isso, a cooperativa também busca parceiros de confiança, para apoiar e valorizar seus projetos, com empenho em proporcionar o melhor possível para seus cooperados. No Somos 8 2023, todos os parceiros do setor agrônomo fizeram questão de participar do evento. Eles estão junto aos agrônomos, técnicos e Lojas Agro, fornecendo as tecnologias utilizadas pelos cafeicultores Capebe. Por isso agradecemos a cooperação das empresas AgroCP, Basf, Bayer, Fortgreen, Syngenta e Ihara, na realização do concurso. Confira os depoimentos dos representantes dessas empresas:



Concurso de Cafés Especiais



"Participamos do concurso por causa da sua credibilidade, pelo modo como é realizado e pela força e valorização que a Capebe dá ao trabalho de qualidade do cooperado. Achamos importante estarmos juntos, em parceria com a cooperativa, fornecendo tecnologia, que dão ao produtor a sua devida importância."

- Hernani Cruz - AgroCP



"Essa escolha de campeões por unidade é um diferencial para o mercado e fortalece o cooperativismo entre Capebe, produtores e Basf. Levamos soluções conjuntas para o cafeicultor produzir com qualidade e sustentabilidade nas regiões das unidades Capebe. Temos os produtos adequados para o agricultor ter sucesso e ganhar prêmios."

- Alexandre Rodrigues - Basf



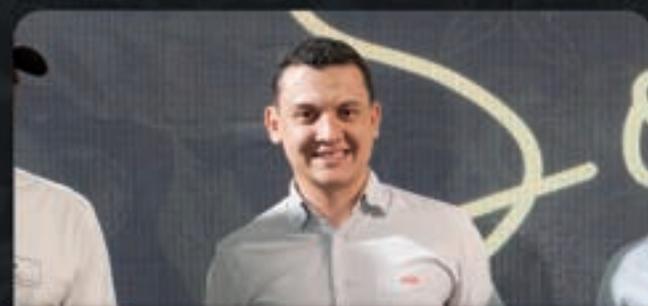
"Apoiar o Somos 8 é algo de muito valor para nós que buscamos sempre promover e contribuir para a melhoria da qualidade de vida dos cafeicultores. Agregando valor e promovendo o consumo de cafés de qualidade. Os insumos da Bayer que são aplicados nos cafezais nos dias de hoje, geram mais renda aos cooperados."

- Francisco Miranda - Bayer



"Sabemos como é difícil esse trabalho e a Capebe levou aos cooperados a oportunidade de comercializar o café em melhores condições. Todo produtor almeja isso. Participamos, devido ao tamanho do evento e a tudo que está envolvido aqui. Gostamos de inovar e reconhecer o produtor."

- Chrystiano Resende - Fortgreen



"Ficamos honrados em participar do Somos 8. Podemos acompanhar o trabalho de vários cooperados e mostrar o quanto é forte nossa parceria com a cooperativa. Para nós da Ihara, foi muito bom fazer parte do evento e poder aplaudir de perto todo o trabalho da Capebe e seus cooperados."

- Luciano Vilela - Ihara



"Esse foi nosso segundo ano consecutivo de uma forte e consolidada parceria da Syngenta com a Capebe no Somos 8. O evento mostra o quanto é importante o produtor fazer um bom trabalho na fazenda, trazendo aqui os seus melhores cafés. Com certeza, em 2024 vamos nos desafiar para superar novamente."

- Eduardo Sousa - Syngenta



Conheça os grandes campeões do Concurso Somos 8



"A Capebe é perfeita no atendimento, é a primeira vez que apareço entre os dez cafés especiais da Capebe Boa Esperança e só de participar já é uma grande alegria, imagina só como campeão. Quando produzimos café, pensamos na melhor qualidade e acho excelente o incentivo da Diretoria em promover o produtor."

Marcos José Barbosa - 1º lugar Capebe Boa Esperança



"Agradeço muito aos colaboradores da Capebe Campo do Meio por me motivarem a ser cooperado seis anos atrás e me ajudarem tanto. O atendimento e os preços são muito bons, recebo assistência técnica em todas as etapas da minha lavoura. Gostei muito do prêmio, é um incentivo para produzir café de qualidade."

Sidney de Oliveira - 1º lugar Capebe Campo do Meio



"Desde que conheci a Capebe, gostei do projeto e me tornei cooperado. Hoje sou amigo dos colaboradores da unidade e confio em todos. Fiquei muito feliz com o prêmio do Somos 8. Acho interessante esse reconhecimento da Diretoria porque valoriza o café do produtor no mercado."

Alexandre Alves - 1º lugar Capebe Candeias



"A Capebe é fora de série, nossa cooperativa, onde somos tratados com igualdade. São muitos produtores e ficar entre os melhores é muito satisfatório. Me sinto lembrado e motivado a trabalhar mais em parceria com a Capebe. Trabalho o ano inteiro com o meu café, então ser o campeão é sem comparações."

Waldir de Oliveira - 1º lugar Capebe Coqueiral



1º LUGAR



2º E 3º LUGAR



TOP 10+

"Sou muito bem atendido na Capebe Cristais e estou satisfeito depositando meu café aqui. No Somos 8, podemos mostrar que vale a pena cuidar da qualidade do café. É um incentivo para o produtor ir atrás de cada vez mais qualidade, no produto e na parceria com a cooperativa."

Alfredo Pinheiro - 1º lugar Capebe Cristais



1º LUGAR



2º E 3º LUGAR



TOP 10+

"Minha relação com a Capebe é muito boa, tanto no atendimento, quanto nas orientações técnicas do campo. Estou participando do Somos 8 há três anos seguidos e dessa vez como campeão. É importante valorizar o nosso produto e, no concurso vemos o resultado de qualidade do nosso trabalho."

Clério de Oliveira - 1º lugar Capebe Guapé



"Assim que comecei a produzir café, passei a ser cooperado Capebe. Se tiver alguma dúvida, basta mandar uma mensagem ou fazer uma ligação, isso é muito bom. Eu não esperava estar entre os produtores dos melhores cafés da Capebe Ilicínea, ainda mais ser o grande campeão, estou muito contente com o reconhecimento da qualidade do café."

Manoel Fonseca - 1º lugar Capebe Ilicínea



"Conto com uma assistência técnica excelente, procuro seguir à risca o que me orientam. Meu objetivo era ser campeão e aconteceu. Esse concurso é um grande incentivo da Diretoria para o cooperado buscar a qualidade do café. Vou comemorar, investir na lavoura e continuar alcançando o primeiro lugar."

Higino Neto - 1º lugar Capebe Nepomuceno

GALERIA

do cooperado

ESPECIAL: CONCURSO DE CAFÉ SOMOS 8



ATIVE O EFEITO PROLONGADO DE

JOINER®

E **DELETE** A BROCA
E AS PRINCIPAIS
PRAGAS DO CAFÉ.



SAIBA MAIS



JOINER®. CONTROLE SEM PRECEDENTES.

c.a.s.a.
0800 704 4304

www.portalsyngenta.com.br

PARA RESTRIÇÃO DE USO NOS ESTADOS, CONSULTE A BULA. CLASSIFICAÇÃO TOXICOLÓGICA: CATEGORIA 5 - PRODUTO IMPROVÁVEL DE CAUSAR DANO AGUDO. CLASSIFICAÇÃO DO POTENCIAL DE PERICULOSIDADE AMBIENTAL: CLASSE II - PRODUTO MUITO PERIGOSO AO MEIO AMBIENTE.

 **Joiner**®
PLINAZOLIN® technology

syngenta®

ATENÇÃO ESTE PRODUTO É PERIGOSO À SAÚDE HUMANA, ANIMAL E AO MEIO AMBIENTE; USO AGRÍCOLA; VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO; CONSULTE SEMPRE UM AGRÔNOMO; INFORME-SE E REALIZE O MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS; DESCARTE CORRETAMENTE AS EMBALAGENS E OS RESTOS DOS PRODUTOS; LEIA ATENTAMENTE E SIGA AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO, NA BULA E NA RECEITA; E UTILIZE OS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL.



EM MAIS UM ANO, CAPEBE LEVA PRODUTOS À SEMANA INTERNACIONAL DO CAFÉ

Belo Horizonte é onde a Capebe, em parceria com a Coccamig, marca presença todos os anos na Semana Internacional do Café (SIC). Quem levou o nome da Capebe para os visitantes que passaram pelo evento, foi o diretor comercial, Flávio Spineli, junto aos colaboradores do departamento de Café e do Capebe Global. Além do café, os produtos Mombó e o parmesão especial La Source completaram o stand da cooperativa.



Na SIC, pessoas da cadeia de produção do café, desde a lavoura até o comércio internacional se encontram. Produtores, cooperativas, empresas e especialistas somam conhecimentos sobre as tecnologias de produção, mercado e estudos sobre a Cafeicultura. Para demonstrar a força e qualidade da produção de cafés no Brasil, grandes marcas expõem seus produtos para o público, como a Capebe.



“Nessa feira conhecemos mais sobre o mundo do café. A cada ano, a programação da SIC proporciona novas experiências para os participantes. Podemos conhecer várias tendências do mercado e realizar um grande intercâmbio comercial e de informações valiosas. Vir à SIC com os produtos Capebe, significa que pessoas de todo o mundo passam a conhecer o que o nosso cooperado produz. Nós aprendemos novas técnicas, estratégias e encontramos oportunidades para o cafeicultor da nossa cooperativa”, comentou Flávio Spineli.

Com tudo o que ocorreu durante a SIC 2023, os colaboradores Capebe trouxeram novos contatos para os negócios e um vasto conteúdo para dividir com todos na cooperativa, focado em fornecer ao mundo, alimentos produzidos com responsabilidade e qualidade.



www.AGROCP.agr.br

nutrição

100%

da raiz à folha



agrocp[®]

soluções agrointeligentes



COMO AUMENTAR A PRODUTIVIDADE DOS CAFEZAIS, COM FELIPE SANTINATO

O compromisso principal da Capebe é estar ao lado do produtor, dentro e fora do campo, oferecendo recursos que beneficiam o desenvolvimento da sua produção. Quem também está junto nessa missão são os parceiros agrônômicos.

Em Cristais, a equipe da Ihara proporcionou aos cooperados uma noite de palestra com uma das maiores consultoras de cafés do Brasil: a Santinato Cafés.



Formado em Engenharia Agrônômica, pós-doutorando em Agronomia e consultor Especialista em Cafés, Felipe Santinato trouxe aos produtores da Capebe Cristais, uma atualização de conhecimentos e métodos de manejo sustentável, que possibilitam o alcance de um novo nível de produtividade em suas lavouras.

“O foco principal da palestra foi trazer indicações de variedades mais produtivas para o plantio de café. Com resistências múltiplas a ferrugem, bicho mineiro, nematóide e seca. Quanto mais o produtor fomenta o uso de herbicidas pré-emergentes, mais tranquilo ele fica com as operações.



A necessidade de antecipação das adubações é muito importante para uma lavoura mais produtiva e sustentável. Quem fez as adubações em agosto e setembro, com sulfato de amônia, saiu na frente”, destaca Santinato.

O manejo do solo é fundamental antes do plantio, afinal, um solo saudável gera uma safra produtiva. Um dos assuntos mais falados foi sobre os benefícios do manejo fitossanitário. Tema que já é de domínio dos parceiros Ihara. Luciano Vilela, representante técnico de Vendas da Ihara, enfatiza:



“Escolhemos Cristais para abordar esse tema pois é um lugar que cresce muito em termos de Cafeicultura. A Capebe é referência no município, então nada mais justo que juntar o útil ao agradável e trazer inovação e sustentabilidade aos cooperados dessa região, contribuindo para o desenvolvimento de sua produção.”

André Reis, diretor-presidente, aprovou as dicas de Santinato e a iniciativa dos parceiros Ihara:

“Um bate-papo e uma troca de conhecimento, são capazes de modificar uma produção inteira. Muito boa essa ação dos nossos parceiros, trazendo profissionais que entendem as necessidades dos nossos produtores e contribuem com o crescimento de cada um deles”, finaliza.

MANDE AS PRAGAS E A FERRUGEM DO CAFÉ PARA OUTRA DIMENSÃO



Indispensável para o combate do **bicho-mineiro, ferrugem e cigarra-do-café**



Proteção por inteiro, com garantia de vigor e qualidade desde a sementeira até a colheita



Controle imbatível e máximo período de proteção

CHEGOU SPIRIT SC

HORA DE MANDAR AS PRAGAS DO CAFÉ PARA OUTRA DIMENSÃO! VEJA OS BENEFÍCIOS DESTA SOLUÇÃO.



ATENÇÃO ESTE PRODUTO É PERIGOSO À SAÚDE HUMANA, ANIMAL E AO MEIO AMBIENTE; USO AGRÍCOLA; VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRONÔMICO; CONSULTE SEMPRE UM AGRÔNOMO; INFORME-SE E REALIZE O MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS; DESCARTE CORRETAMENTE AS EMBALAGENS E OS RESTOS DOS PRODUTOS; LEIA ATENTAMENTE E SIGA AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO, NA BULA E NA RECEITA; E UTILIZE OS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL.

Spirit SC

IHARA
Agricultura
é a nossa vida



CAPEBE APOIA V CONCURSO DE QUALIDADE DOS CAFÉS ESPECIAIS DE ILICÍNEA

Em novembro, a Prefeitura Municipal de Ilhéus, juntamente com a Emater, realizou o V Concurso de Qualidade dos Cafés Especiais de Ilhéus. A intenção do evento é promover os cafés especiais da região e incentivar os produtores a crescer nesse segmento.



“Essa iniciativa da Prefeitura e da Emater é essencial para motivar os produtores da nossa região a investir na produção de cafés especiais. Isso movimenta a economia e alavanca o Agronegócio. Nós, da Capebe Ilhéus, ficamos muito felizes em participar do evento e ver cooperados nossos entrando para o ranking de melhores cafés”, relata Valdir Silva, responsável pela Capebe Ilhéus.



A Capebe fez parte do time de patrocinadores do evento, porque acredita no potencial dos seus cooperados. Além de a região de Ilhéus ser favorável para o cultivo de cafés especiais. Arildo Cardoso e Josias Cardoso, cooperados antigos da unidade de Ilhéus, foram ganhadores do 2º e 3º lugar respectivamente. Isso foi motivo de grande alegria, comenta senhor Arildo:

“Fiquei muito feliz em ganhar o 2º lugar desse concurso. Eu trabalho com cafés especiais há alguns anos e busco melhorar a minha produção a cada ano. Esse prêmio é a resposta de que estou no caminho certo. Conto sempre com o apoio da Capebe em todas as etapas, do plantio a colheita, ela nunca me deixa na mão.”



PARABÉNS AOS GANHADORES E A PREFEITURA MUNICIPAL DE ILICÍNEA, JUNTAMENTE COM A EMATER, PELA REALIZAÇÃO DO CONCURSO.

Soluções BASF Café. Para o seu cultivo continuar fazendo história.



Cultivar café é mais do que um negócio. É escrever, todos os dias, uma história que atravessa gerações. Para proteger esse Legado, a BASF tem um portfólio de soluções inovadoras para o manejo eficiente da sua lavoura. São fungicidas, herbicidas, inseticidas e serviços de alta performance que ajudam você a conquistar resultados melhores a cada safra e levar seu cultivo de café cada vez mais longe todos os dias.



Fungicidas

Opera®
Cantus®
Orkestra® SC
Comet®
Tutor®
Abacus® HC

Herbicidas

Heat®
Finale®

Inseticidas

Verismo®
Nomolt® 150
Fastac® 100

Serviços

Troca Barter
Agroclima PRO BASF
Equipe Técnica Especializada

☎ | ☎ 0800 0192 500
🌐 BASF.AgroBrasil
📍 BASF Agricultural Solutions
📱 BASF.AgroBrasilOficial
🌐 agriculture.basf.com/br/pt.html
📝 blogagro.basf.com.br

BASF na Agricultura.
Juntos pelo seu Legado.

BASF
We create chemistry

ATENÇÃO ATENÇÃO ESTE PRODUTO É PERIGOSO À SAÚDE HUMANA, ANIMAL E AO MEIO AMBIENTE. USO AGRÍCOLA. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO. CONSULTE SEMPRE UM AGRÔNOMO. INFORME-SE E REALIZE O MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS. DESCARTE CORRETAMENTE AS EMBALAGENS E OS RESTOS DOS PRODUTOS. LEIA ATENTAMENTE E SIGA AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO, NA BULA E NA RECEITA. UTILIZE OS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL. REGISTRO MAPA: FASTAC® 100 Nº 002793, NOMOLT® 150 Nº 01393, VERISMO® Nº 18817, ABACUS® HC Nº 9210, CANTUS® Nº 07503, COMET® Nº 08801, TUTOR® Nº 02908, ORKESTRA® SC Nº 08813, OPERA® Nº 08601, HEAT® Nº 01013 E FINALE® Nº 0691.



47º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

Patrocínio:
Fundação PROCAFE, Con
Pesquisa Cafe-EMBRAPA
Secretaria de Agricultura
UNIUBE, UFLA.

CAPEBE PRESENTE NO 47º CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEIRAS

Aconteceu o 47º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras, realizado pela Fundação Procafé. O evento teve duração de 4 dias e aconteceu nos salões e auditório do Hotel Glória, na cidade Caxambu, em Minas Gerais.



O congresso reuniu uma equipe de pesquisadores e técnicos, para discutir inovações e melhorias do setor cafeeiro para produtores rurais. Mais de 500 trabalhos de pesquisas foram apresentados durante o evento.

Pautas como: práticas de plantio, adubação, pragas, colheita, preparo e qualidade do café foram discutidas. Além de 3 seminários, sobre os seguintes assuntos: as novas variedades de cafeeiros, a irrigação em cafezais e o uso de herbicidas nas lavouras de café.

Outro ponto importante foram as homenagens de mérito cafeeiro. É aí que a Capebe se destacou, o diretor presidente André Luiz Reis, foi um dos homenageados.



“Eu estou muito satisfeito em ter participado desse congresso realizado pela Procafé. Foram 4 dias intensos, que me trouxeram uma gama ampla do que há de mais moderno em termos de tecnologia, manejos e cuidados para a cultura do café. Como produtor rural, posso dizer que saí de lá com muito conhecimento agregado para pôr em prática. Ainda tive a honra de receber o troféu de mérito cafeeiro. Não poderia estar mais feliz”, enfatiza André.

Para finalizar, os participantes ainda tiveram um Dia de Campo com demonstração de resultados, na Fazenda Experimental de Varginha.





DE OLHO NO MERCADO: LATICÍNIO CAPEBE RECEBE CERTIFICADO HALAL

Sem tempo a perder e atento às oportunidades de negócios que valorizam o cooperado, o Laticínio Capebe acaba de ser aprovado na certificação CDIAL Halal. Após cumprir com os requisitos em ingredientes, métodos e higiene na fabricação, avaliados pelo Centro de Divulgação Islâmica da América Latina (CDIAL), certificador Halal autorizado, os lácteos da Capebe agora são reconhecidos pelo mercado Halal.



Com a certificação, os lácteos recebem o selo da CDIAL Halal, comprovando que os procedimentos do Laticínio estão de acordo com os princípios islâmicos e os produtos, portanto, são Halal (permitidos) para consumo muçulmano.



Segundo as crenças da religião, existem produtos chamados Haram (proibido). Portanto, para um fornecedor comprovar que não fabrica itens dessa categoria, a certificação Halal o qualifica para vender ao fiel islâmico.

O plano é diversificar o mercado interno, como explica Flávio Spineli, diretor comercial da cooperativa:

“Em um país tão diverso, há também diferenças na alimentação, porém, uma coisa é comum a todos: precisamos de alimento de qualidade. Temos qualidade de sobra e agora nossos lácteos estão em conformidade com o mercado Halal. Por isso, agora eles podem ser apreciados pelos muçulmanos brasileiros. Concluímos a certificação, nosso próximo passo é avançar nesse mercado e obter ganhos para os produtores de leite Capebe!”



Lançado há 40 anos, o selo CDIAL Halal é aceito em 150 países, dentro de um mercado que contempla cerca de 2 bilhões de pessoas. Com expectativa de crescimento, já que o islamismo é a religião que mais ganha adeptos no mundo.





TURISMO RURAL E CULINÁRIA MINEIRA: PRODUTOS MOMBÓ NO 1º RAÍZES DO LAGO

Em novembro, aconteceu em Alfenas o Raízes do Lago: Primeiro Encontro Regional de Cozinha Mineira e Turismo Rural, organizado pelo Circuito Lago de Furnas. Foi uma grande feira de turismo, culinária, artesanato e produtos alimentícios mineiros, que integrou o empresariado local, a população dos municípios do Lago de Furnas e as instituições públicas da região.

Sabe quais queijos estavam lá?

Os produtos Mombó e o parmesão especial La Source, impulsionando o turismo do Sul de Minas, com a culinária mineira e o Lago de Furnas, o Raízes do Lago teve muito Agro, empreendedorismo e diálogo. Com seminários, oficinas, desafios, rodas de conversa e rodadas de negócios.

Por que o evento teve muito Agro?

No geral, os produtos e receitas que foram expostos são

frutos da produção rural mineira, onde o café e o leite são as estrelas. Ai entraram os lácteos da Capebe, fabricados em Boa Esperança, com o leite fornecido pelos cooperados, que são referência por sua Agropecuária e tem relação direta com o turismo da região, como explica André Reis, diretor presidente da Capebe:

“Estamos no mercado há 60 anos, cooperando com a economia e turismo da região. Minas Gerais é famosa por sua natureza, comida boa e hospitalidade. Apoiamos a produção da matéria-prima dos queijos que expomos no Raízes do Lago, isso quando não temos produtores criando marcas próprias que geram emprego, renda e visibilidade ao nosso estado.”

Essa foi uma ótima oportunidade para a Capebe apresentar seus produtos para os consumidores e fortalecer a marca da cooperativa dentro do setor de turismo.



Ranking do Leite

O Laticínio Capebe é privilegiado em contar com cooperados que sempre prezam pela qualidade e segurança do seu leite, além disso, temos cooperados fiéis que são referência em produtividade.

RESULTADO TRIMESTRAL DE OUTUBRO, NOVEMBRO E DEZEMBRO DE 2023.

10+ Qualidade

Colocação	Nome	Fazenda	Cidade
1ª	MARCOS ANTÔNIO VILELA	BARRO VERMELHO	BOA ESPERANÇA
2ª	VALÉRIO TADEU DE SIQUEIRA	PEDRÃO	COQUEIRAL
3ª	VOGINALDO VITOR DE SIQUEIRA	CÓRREGO DAS CANAS	COQUEIRAL
4ª	JOSÉ MAURÍCIO DE SOUZA	MATA DO PARAÍSO	CAMPOS GERAIS
5ª	MARCUS VINÍCIUS VILELA	BOA VISTA	ILICINEA
6ª	TIAGO MENDES DE OLIVEIRA	LAJE GRANDE	NEPOMUCENO
7ª	RENATO RODRIGUES DE OLIVEIRA	ERMO	COQUEIRAL
8ª	CÉSAR GARCIA DE BRITO	FAXINA	TRÊS PONTAS
9ª	WELLINGTON COSTA	ALTO DA SERRA	BOA ESPERANÇA
10ª	RICARDO DE SOUZA	ÁGUAS VERDES	BOA ESPERANÇA

10+ Quantidade

Colocação	Nome	Fazenda	Cidade
1ª	MARCUS VINÍCIUS VILELA	BOA VISTA	ILICINEA
2ª	AGROPECUÁRIA JIM LTDA	CONCEIÇÃO	CAMPOS GERAIS
3ª	RENATO BEMFICA VILELA	GRAÇAS A DEUS	CARMO DO RIO CLARO
4ª	CÉSAR GARCIA DE BRITO	FAXINA	TRÊS PONTAS
5ª	JACIRENE FELIZALE BARBOSA	SABARÉ	BOA ESPERANÇA
6ª	MARIA AUXILIADORA VILELA SOUZA	COQUEIROS	ILICINEA
7ª	RICARDO DE SOUZA	ÁGUAS VERDES	BOA ESPERANÇA
8ª	MIGUEL CARLOS DE CASTRO	SÃO JUDAS	TRÊS PONTAS
9ª	WELLINGTON COSTA	ALTO DA SERRA	BOA ESPERANÇA
10ª	ROMEU A. A. MESSORA	MONJOLO	BOA ESPERANÇA

Base de dados:

QUALIDADE: Foi levado em consideração os resultados da média de CBT (Contagem Bacteriana Total), CCS (Contagem de Células Somáticas), teor de gordura e teor de proteína das análises feitas na Clínica do Leite, Esalg, Piracicaba-SP, de coleta dos meses de outubro, novembro e dezembro de 2023.

QUANTIDADE: Os dados de volume foram obtidos de acordo com as entregas nos meses de outubro, novembro e dezembro de 2023.

2023 chegou ao fim e nada melhor do que recordar os melhores momentos deste ano de melhorias, crescimento e desenvolvimento. Hoje, colhemos os frutos do trabalho dedicado da Diretoria que conclui o seu mandato de *Inovação e Responsabilidade*, ao lado dos milhares de cooperados que contam com a Capebe para prosperar em seus negócios. Acompanhe agora, como foi o último ano na

retrospectiva 2023





ESTRUTURAS

O que não deixamos de ver foi o crescimento da nossa cooperativa. No ano de 2023 a Capebe continuou expandindo e melhorando as unidades, trazendo modernidade e conforto aos cooperados. O nosso ponto alto foi a ampliação do Armazém Central Capebe, a inauguração da Loja Agro Central Capebe e inauguração da Capebe Coqueiral em um novo endereço.



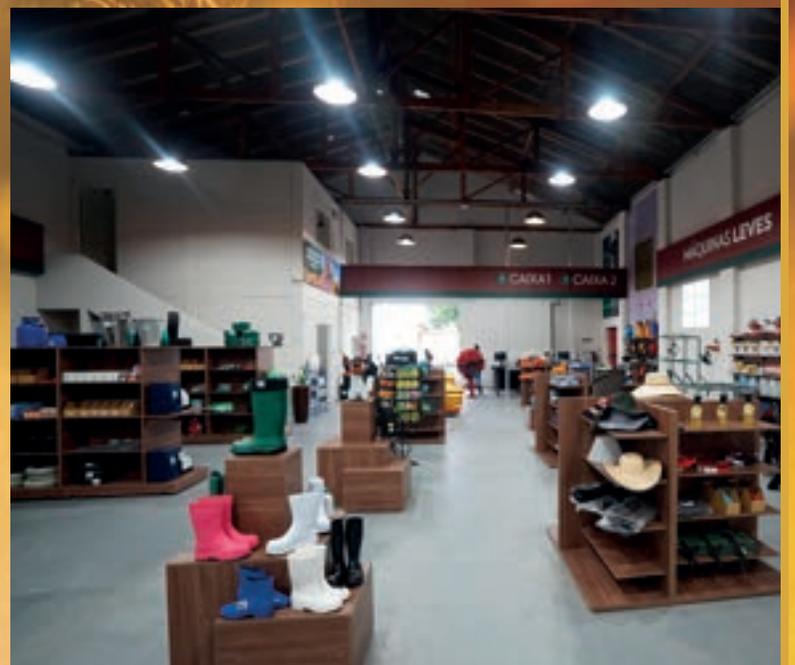


Reforma e ampliação do Armazém Central Capebe





Inauguração Loja Aggro Central Capebe





Inauguração Capebe Coqueiral em novo endereço



Nova Fachada Capebe Guapé

TREINAMENTOS

A group of people, including men and women, are gathered in a field of lush green plants, likely a soybean field. They are wearing various types of hats and shirts, suggesting a practical training or field visit. The background shows a vast field under a sky with scattered clouds. The overall scene conveys a sense of agricultural education and hands-on learning.

Para que nossos cooperados produzam cada vez mais, a Capebe investe em treinamentos para o departamento Técnico. Junto ao conhecimento dos parceiros Agro, durante o ano foram promovidos dezenas de cursos de atualização. Afinal, a sua lavoura é o nosso maior compromisso.



Off Road Departamento Técnico



Treinamento Bayer



Curso de Degustação de Café – Cristais



Treinamento Syngenta



Treinamento Yara



Treinamento Cargill Nutron



Treinamento Fortgreen

VISITAS

A Capebe mantém as suas portas abertas para cooperados, clientes e comunidade em que está inserida. Em 2023, recebemos inúmeras visitas que conheceram de perto como o cooperativismo funciona na prática e como o bem comum é um princípio fundamental para a cooperativa.



Vice-Presidência de Agronegócios do Banco do Brasil



Banco Itaú



Diretoria Syngenta



Mitsubish



Produtores de Perdões



Projeto: Vamos Brincar e Correr na Rua
com a Tia Gleida Amélia



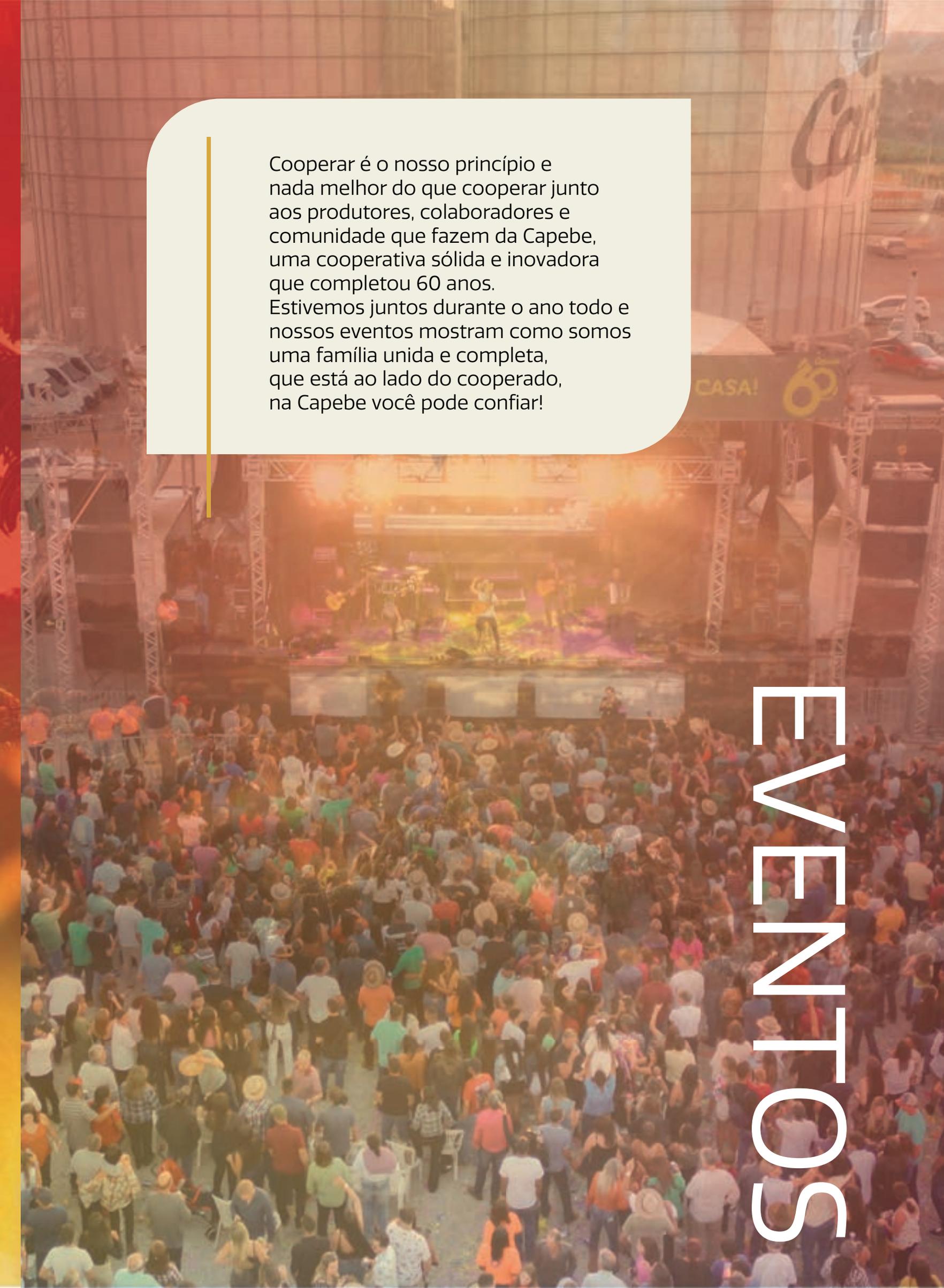
Projeto Sanitaristas Mirins



Escoteiros Desbravadores



Vila Vicentina de Boa Esperança



Cooperar é o nosso princípio e nada melhor do que cooperar junto aos produtores, colaboradores e comunidade que fazem da Capebe, uma cooperativa sólida e inovadora que completou 60 anos. Estivemos juntos durante o ano todo e nossos eventos mostram como somos uma família unida e completa, que está ao lado do cooperado, na Capebe você pode confiar!

EVENTOS



2º Convenção com Colaboradores



Universidade de Cereais



Vitrine Tecnológica Capebe





Festa da Família



Encontro de Cooperados: Campo do Meio



Encontro de Cooperados: Candeias



Encontro de Cooperados: Coqueiral



Encontro de Cooperados: Cristais



Encontro de Cooperados: Guapé



Encontro de Cooperados: Ilicínea



Encontro de Cooperados: Nepomuceno

Feira de Negócios

EVENTOS



Boa Esperança



Campo do Meio



Candeias



Coqueiral



Cristais



Guapé



Ilicínea



Nepomuceno

ESPECIAL



Capebe Jovem



Clube da Bezerra





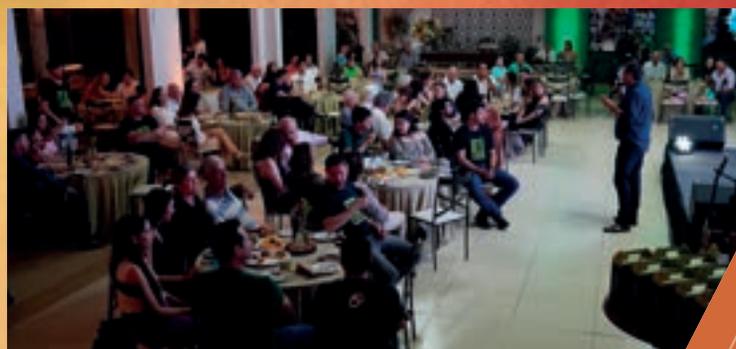
Agroboa



Capebe Mulher



Capebe Sou + Leite



SOCIAL

A Capebe se preocupa com a comunidade em que está inserida, por isso, faz questão de estar próxima das instituições filantrópicas da região. Além de doações e patrocínios, a Festa da Família arrecadou 11 toneladas de alimentos, que foram destinados a instituições das oito cidades em que está presente.



Anoc: Boa Esperança



Apam: Boa Esperança



Fazendinha João Abraão:
Boa Esperança



Grupo Samaritanas:
Boa Esperança



Santa Casa de Misericórdia:
Boa Esperança



Vila Vicentina: Campo
do Meio



Apae: Candeias



Asilo Divino Espírito Santo: Coqueiral



Apae: Cristais



Lar São José: Guapé



Creche Padre Francisco: Ilicínea



Lar das Meninas:
Nepomuceno



Adonai: Nepomuceno



Dia de Cooperar: Boa Esperança



Dia de Cooperar: Ilicínea



RECONHECIMENTO

Fazendo o seu papel como cooperativa, a Capebe passa a ser conhecida pelo trabalho social envolvendo a comunidade. Instituições parceiras e independentes reconhecem o papel da cooperativa e nas oito cidades em que está presente, a Capebe se destaca cada vez mais reconhecida por agir em prol da sociedade.

46^o
Concurso
Nacional de
Produtos
Lacteos

30

Queijo
Provolone
Defumado

EPA MIG

MINAS
GERAIS

EMBRAS

UNIVERSIDADE
FEDERAL DE VIÇOSA



Reconhecimento Fortgreen



Certificado de Gratidão Escoteiros



Moção de Reconhecimento Polícia Militar



Prêmio Destak Cristais



3º Melhor Provolone do País



Moção de Reconhecimento - Câmara de Cristais

NOSSAS UNIDADES

As 8 unidades Capebe continuam crescendo e aumentando a proximidade com os cooperados, investindo cada vez mais na capacitação dos colaboradores e em lojas mais completas para você, amigo produtor. Veja agora a mensagem dos responsáveis de cada unidade sobre o ano de 2023:



"O ano de 2023 foi repleto de desafios e muitas emoções. Enfrentamos as dificuldades transformando nossos erros em lições e cada decisão tomada representou uma oportunidade de melhorarmos e estamos comprometidos com a evolução.

Agradeço à minha equipe do departamento Veterinário, que abraçou todos os projetos ao longo do ano, a dedicação de cada um reflete no crescimento de nossa loja.

Que em 2024, possamos continuar a jornada juntos, oferecendo o melhor de nós em busca de crescimento e aprendizado. Que este novo capítulo seja repleto de oportunidades, realizações e fortalecimento de laços, consolidando nosso compromisso com a excelência e o sucesso conjunto."

DANIELA SOUZA, RESPONSÁVEL DEP. VETERINÁRIO

"Concluimos com gratidão o ciclo de 2023 e gostaria de agradecer a todos os colaboradores do nosso time agrônomo. Cada conquista foi através do empenho e da dedicação de cada um. Sem essa colaboração, nada teria sido possível.

Que 2024 seja repleto de novas possibilidades e experiências. Que seja como uma porta aberta para novos sonhos e que estejamos prontos para abraçar os desafios que inevitavelmente virão.

Agradeço a todos por fazerem parte desta jornada. Que a sinergia e o comprometimento que caracterizaram nossa equipe em 2023 continuem a nos impulsionar para conquistas ainda mais grandiosas em 2024. Muito obrigada, equipe de milhões!"

RAISSA FERREIRA, RESPONSÁVEL DEP. AGRÔNOMO

"Em 2023, atravessamos um período de grandes mudanças, e juntos, enfrentamos cada desafio com determinação. Após superar um ano de muitas adversidades, podemos afirmar que estamos preparados para os obstáculos e inovações que 2024 nos reserva. Assim como demonstramos nossa capacidade de adaptação e resiliência diante dos desafios de 2023, encaramos o futuro com confiança e os olhos fixos no futuro

Felizmente, as perspectivas para 2024 são extremamente positivas e nossa confiança no contínuo crescimento da nossa loja é inabalável. Isso se deve, em grande parte, à qualidade do nosso time de peças, composto pelos melhores profissionais. Estamos ansiosos para os desafios que virão, confiantes de que, juntos, alcançaremos novos patamares de sucesso."

REINALDO LARA, RESPONSÁVEL DEP. PEÇAS

LOJA AGRO BOA ESPERANÇA



TÚLIO BARROS

LOJA AGRO CENTRAL CAPEBE

A Agro Central está estrategicamente localizada para atender às suas necessidades. Além de oferecer a linha completa de Rações Capebe, disponibilizamos rações especializadas para cães, medicamentos e, recentemente, expandimos a variedade de medicamentos e suplementos para cães e equinos. A nossa selaria foi renovada e, para melhor atender você, nosso horário de funcionamento foi estendido, iniciando às 7 horas, a partir deste mês. Na Agro Central, buscamos constantemente aprimorar a sua experiência, oferecendo não apenas produtos de excelência, mas também um atendimento mais conveniente."



"Mais um ano que se encerra. Primeiramente queria agradecer a Deus por nos conceder o dom da vida. Agradeço aos nossos amigos cooperados por fazerem parte de nossas conquistas em 2023, onde obtivemos o recorde no recebimento de café e superamos as nossas expectativas em vendas. Juntos somos mais fortes. Fica aqui um forte abraço aos nossos amigos cooperados e um feliz 2024!"

CLÉSIO RIBEIRO

CAPEBE CAMPO DO MEIO



JOSÉ LUCAS DE PAULA
CAPEBE CANDEIAS

"Capebe Candeias em 2023 foi forte, robusta e resiliente para vencer os desafios colocados em nosso caminho, com uma equipe especializada e experiente para atender nossos cooperados em todos os setores. O departamento de Café recebeu neste ano uma nova estrutura de armazenamento com recebimento a granel, agilizando a classificação e venda do produto do nosso cooperado. Tivemos um aumento significativo do número de associados em nossa unidade, sinal de confiança e credibilidade dos produtores da região de Candeias, Campo Belo e Camacho. Gostaria de agradecer a todos cooperados que vivem o nosso dia a dia de luta para atendê-los cada vez melhor, em especial o meu muito obrigado a todos os colaboradores da unidade de Candeias."



RANDER FARIA
CAPEBE COQUEIRAL

"Agradeço a todos os colaboradores, em especial a Diretoria por mais um ciclo que chegou ao fim. Conseguimos atender 100% no fornecimento de insumos para soja, milho e café. Uma assistência técnica confiável e competente, levando tecnologia e renda a todos os cooperados atendidos. Agradecemos as mais de 100 mil sacas de café recebidas na safra 2023/2024 e a nova loja de Coqueiral para melhor atendimento aos nossos cooperados. E agradecer de coração a todos que, juntos, conquistamos com trabalho, dedicação, transparência e honestidade. Aqui a casa é sua, você planta e colhe resultados."

"Em pequenos passos e com muitas mãos que se faz uma cooperativa. Eu agradeço aos 15 colaboradores que dedicaram sua empatia, inteligência e energia nesse ano de 2023. Tivemos a oportunidade de, em 365 dias, escrevermos a melhor versão da Capebe Cristais. Foi um ano de grandes conquistas: mais de 80 mil sacas de café recebidas, aumentamos o faturamento, dobramos o volume de vendas, melhoramos a logística de entrega, personalizamos a nossa assistência técnica e estamos em constante crescimento. Agradeço o ano de 2023 e nossa excelente equipe de profissionais, vamos chegar longe com muito sucesso, confiança e responsabilidade."



ANA CLÁUDIA SIMÕES
CAPEBE CRISTAIS

"O ano de 2023 foi um ano muito desafiador, mas graças ao empenho da Diretoria e todos os colaboradores, conseguimos superar as adversidades e crescer, tanto em vendas como em captação de café. Obrigado à Diretoria que nos proporcionou uma estrutura perfeita para melhorarmos a vida dos cooperados. Agradeço também a equipe da unidade de Guapé, que fez um trabalho excepcional e principalmente a confiança dos nossos cooperados."

FÁBIO OENNING
CAPEBE GUAPÉ



"O ano de 2023 foi abençoado e nós, da Capebe Ilicínea, estivemos firmes e fortes com nossos cooperados, buscando sempre o melhor para atendê-los. Gostaria de agradecer a todos os colaboradores que estiveram juntos e desejar um feliz 2024. Estaremos juntos para os próximos desafios."

VALDIR SILVA
CAPEBE ILICÍNEA



"O ano de 2023 foi de grandes desafios, mas com muito trabalho, dedicação e união conseguimos fechar com bons números. Conseguimos um crescimento alto em faturamento de defensivos e no recebimento de café. Como responsável pela unidade de Nepomuceno, só tenho a agradecer aos colaboradores, produtores e à Diretoria pela confiança depositada em nós!"

MARCELO BOTEGA
CAPEBE NEPOMUCENO



*Em 2024 seguiremos, cada vez mais fortes,
cooperando e crescendo juntos!*

O RESULTADO QUE NUTRE A SUA LUCRATIVIDADE!



Capebe
RAÇÕES

nutron



PAIXÃO QUE RENDE FRUTOS: CONHEÇA O COOPERADO HIGINO MAGRINELLI NETO

Ano novo, história nova: para lançar a primeira edição do Informativo Capebe de 2024, você irá conhecer um dos cooperados mais antigos da Capebe Nepomuceno, homem muito apaixonado pela Cafeicultura. Produtor e exportador de cafés especiais, ele foi o vencedor do concurso “Somos 8”, da unidade de Nepomuceno: Higino Magrinelli Neto.

Higino nasceu e foi criado na roça, em uma cidade do interior de São Paulo, chamada Palmital. Durante 34 anos, trabalhou como bancário, viajando pelo Brasil, até que nos anos 2000, ele se aposentou como gerente do Bradesco e foi para Nepomuceno viver sua tão amada vida no campo.

“A vida toda eu fui bancário, sempre gostei de trabalhar em banco, mas eu também cresci na roça, que é o meu cantinho, meu paraíso. Quando eu me casei em 1984, comprei esse sítio, chamado “Sítio do Repolho”, para o meu sogro tomar conta, porque eu estava sempre mudando de cidade, já que o banco me transferia de 4 em 4 anos. Em 2000 eu vim para Nepomuceno e foi aí que comecei a investir no sítio, tomando conta do café.”



O mundo às vezes parece grande, mas se pensar bem, ele é pequeno demais comparado ao tamanho das oportunidades que te esperam. Juliana, uma das filhas do senhor Higino, realizou um intercâmbio nos Estados Unidos em 2013. Por 2 anos morou na casa de uma família de lá e durante esse tempo, ele mandava café para a filha consumir e claro, a qualidade chamou a atenção da família que a acolheu.

“Quando minha filha fazia intercâmbio nos Estados Unidos eu mandava café para ela consumir lá e a família que ela morava gostou muito do meu café. Em 2015, minha menina se casou aqui no Brasil e essa família veio participar. Eles aproveitaram para conhecer toda a lavoura e quando voltaram para os Estados Unidos, abriram uma torrefação, o que me permitiu exportar café para lá.”

O Senhor Higino é cadastrado como exportador, desde 2015 e até 2019 mandou cerca de 70/90 sacas de café diretamente para os Estados Unidos, que eram torrados, embalados e colocados à venda em uma lanchonete da família. Lá tem vários registros do senhor Higino, dos pés de café e também da sua Toyota, como forma de lembrar a origem do café consumido ali.





A Capebe chegou na sua vida em 1998, através de um tio da sua esposa Neuza, que já era cooperado e o incentivou a ser também. No início, todo o seu café era mandando direto para a unidade de Boa Esperança, em 2005 chegou a Capebe Nepomuceno.

“Antes de termos a Capebe aqui em Nepomuceno era muito difícil, tanto para mandar o café para a cooperativa, quanto para ter assistência técnica. Era o Marcelo Botega que me atendia, agora é o Gabriel Carvalho, são dois profissionais excepcionais. O Gabriel volta e meia liga dizendo: *tô passando aí para dar uma olhada na lavoura*. Sempre que eu preciso, ele vem, nunca me deixa na mão. A vinda da loja para cá ajudou demais, eles mandam o caminhão para buscar o café, consigo comprar produtos bem mais em conta e a equipe de colaboradores me trata muito bem. É só vantagem! Digo sem medo: a Capebe é uma cooperativa que a gente pode confiar”, destaca Higino.



Há 5 anos, senhor Higino começou a produzir cafés especiais, mais especificamente o arara. Essa iniciativa lhe trouxe grandes benefícios, como a conquista do 1º lugar em Nepomuceno, no Concurso de Cafés Especiais Somos 8. Ele conta como foi a sua reação ao descobrir que era o ganhador do Concurso em 2023:

“Era engraçado que nos dias que antecipavam o concurso, eu chegava lá na loja e eles falavam assim: *acho que você está entre os 10*, depois: *acho que você está entre os 5*, por fim: *acho que você está entre os 3*. Eu não vou mentir, o meu objetivo era alcançar o 1º lugar, mas por Deus do céu, eu não esperava. Em 2022 eu fiquei em 4º lugar no concurso, em 2023 se eu ficasse em 3º, 2º, já estaria satisfeito. Eu fiquei até emocionado lá na hora, durante o vídeo, quando vi o Marcelo falando “*Padre Mahaia*”, eu pensei: sou eu. Foi muito marcante, tanto eu quanto a minha família ficamos muito felizes”.

Higino Magrinelli Neto é um homem muito querido pela sua família, pelos seus amigos e pela Capebe, um grande exemplo de determinação, que mostra diariamente que se você tem um objetivo, com muito trabalho e foco, você vai alcançá-lo. Essa é a mensagem especial que ele deixa para todos os leitores dessa edição:



“O que eu posso falar para os meus amigos de jornada é: não desanimem. Vamos em frente! Mesmo que a situação esteja difícil, temos sempre que buscar o melhor, sem desistir. É a nossa força de vontade que nos move e nos leva de encontro a realização das nossas metas. Continuem firmes!”



LANÇAMENTO

MIRA[®]

INOVAÇÃO NO MANEJO DE PRAGAS

Broca do Café



Bicho Mineiro



SEU
ALVO NO
LUGAR
CERTO!



PARA SABER MAIS SOBRE
ESSA INOVAÇÃO, ACESSE
O QR CODE AO LADO:





ALÉM DAS FRONTEIRAS: GRUPO ORIGIN ENTERPRISES CONHECE A CAPEBE

Em novembro, a cooperativa recebeu a visita dos diretores Financeiros TJ Kelly e John O'Connell, da Origin Enterprises, grupo empresarial do qual a Fortgreen faz parte. Juntamente com eles, estavam os diretores Frederico Peres, Márcio Lins e o representante técnico de Vendas Chrystiano Resende, da Fortgreen. O encontro proporcionou uma grande oportunidade para conhecer a estrutura e funcionamento da Capebe Boa Esperança.

A Origin é um grupo agrônômico internacional, com sede na Irlanda, que fornece consultoria especializada, insumos e soluções digitais para otimizar o uso sustentável da terra. São 8 anos como parceiros da Capebe, através da Fortgreen, trazendo inovações e melhorias para os produtores da região.

"Esta visita da Diretoria da Origin, juntamente a diretoria da Fortgreen à Capebe foi indispensável para fortalecer os laços, afinal ela é uma das cooperativas mais significativas de Minas Gerais. Durante a visita, foram apresentados não só números gerais da Capebe, mas também os resultados desses oito anos de parceria e muito sucesso ao lado da Fortgreen", explica Chrystiano Resende.



Os visitantes conheceram a cooperativa e tiveram a oportunidade de explorar os projetos de crescimento entre a Fortgreen e a Capebe, traçando novas metas que visam conquistar resultados ainda mais expressivos. O diretor presidente, André Reis, esteve presente, destacando a importância desse momento:

"A Fortgreen é uma empresa de grande porte, que está integrada a um grupo com uma visão sólida de crescimento, inovação e sustentabilidade. Não tenho dúvidas de que contamos com os parceiros mais qualificados ao nosso lado e esse encontro com a Diretoria da Origin, apenas reforçou isso. Estamos comprometidos em continuar prosperando juntos, lado a lado com os produtores rurais da Capebe."





ARMAZÉM E LOJA AGRO CENTRAL: AS NOVIDADES CONTINUAM

Ano novo com novidades: o complexo de lojas da Capebe no centro de Boa Esperança (Armazém Central e Loja Agro Central), ganhou mais dois diferenciais: uma brinquedoteca e uma sala de reuniões. Os espaços estão em pleno funcionamento dentro do Armazém Central, complementando o local que passou por uma reforma total no início de 2023.



Agora, o espaço ficou mais receptivo para as crianças se divertirem em segurança, enquanto os pais fazem suas compras. Já para empresas e empreendedores que queiram tratar de negócios, a sala de reuniões fornece conforto e acesso aos serviços da cafeteria, fazendo a correria do cotidiano ficar mais leve.



De localização privilegiada, o Armazém Central tem como vizinha, a Loja Agro Central. Os estabelecimentos estão na rua Wilson da Silveira Lemos, junto a um estacionamento exclusivo para cooperados e clientes Capebe.



Como diz Túlio Barros, responsável pela Agro Central: "Na Agro Central e Armazém Central você não se preocupa com vaga para estacionar. Ao lado da loja há um estacionamento exclusivo, um espaço amplo, seguro e gratuito para cooperados e clientes. Basta chegar na cancela, apertar o botão e entrar. Pode ficar até realizar suas compras e fazer um lanche na cafeteria!"

Na sala de reuniões o pessoal da Fertipar Sudeste já se encontrou para planejar os trabalhos. Segundo Bruno Rezende, gerente de Vendas da empresa de fertilizantes, ficou tudo ótimo para reuniões no Armazém Central:

"Nós gostamos muito de reunir lá, utilizamos a sala para tratar de assuntos estratégicos. No intervalo da reunião podemos pedir um café, já que tem muitas variedades na cafeteria. Além de tudo, a localização facilita realizarmos reuniões de equipe!"

Tanto brinquedoteca, quanto a sala de reuniões, funcionam durante o horário de atendimento do Armazém Central: segunda a sexta-feira, das 08h30 às 18h e aos sábados, das 08h às 12h. Esperamos você!



EXCELÊNCIA E RECONHECIMENTO: CAPEBE SE DESTACA ENTRE OS MELHORES DO ANO

Nos últimos anos, a Capebe se dedicou em aprimorar seus serviços, para oferecer um atendimento de excelência aos seus cooperados e clientes, como enfatiza o diretor Presidente, André Reis: "Nossa prioridade é crescer para dentro, estruturar a nossa equipe técnica, para garantir que os nossos cooperados recebam serviços de qualidade. Esse compromisso faz com que a Capebe tenha um crescimento natural, que consolida sua presença e reconhecimento nas cidades em que atua."

Por falar em reconhecimento, em 2023 a Capebe destacou-se entre os Melhores do Ano em Boa Esperança, Campo do Meio e Coqueiral. Nas três cidades a votação foi popular e a cooperativa conquistou a vitória em 15 categorias. O que mostra a preferência da comunidade pela Capebe e reafirma a sua competência.

Os colaboradores responsáveis pelos setores que concorreram, representaram todos os membros da grande família Capebe: cooperados, colaboradores, Diretoria e parceiros.

José Neife de Miranda, diretor-administrativo, participou do evento em Boa Esperança e conta a emoção de levar o nome Capebe ao Melhores do Ano: "É uma grande satisfação estar entre os Melhores do Ano novamente, em três cidades onde a Capebe atua. Este prêmio é a resposta do nosso trabalho em equipe. Significa que estamos no caminho certo, fazendo o nosso melhor e inovando não

apenas na vida dos nossos cooperados, mas de todos os moradores dos municípios que a Capebe atende."

CONFIRA AS CATEGORIAS PREMIADAS:



Agronegócios;
Armazém Gerais;
Compra e Venda
de Café.



Loja de Cama,
Mesa e Banho;
Loja de Roupas
Unisex;
Cafeteria.



Loja de Insumos
Agrícolas; Loja de
Máquinas
Agrícolas; Loja de
Peças para
Máquinas
Agrícolas;
Assessoria de
Comunicação.



Laticínio



Posto de Combustível



Cooperativa de Produção;
Posto de Combustível;
Engenheiro Agrônomo.



**CAFÉ É PAIXÃO.
CAFÉ É TRADIÇÃO.
CAFÉ É BAYER.**

Conheça as soluções da
Bayer para a cultura do café.

Alion

Curbix

VERANGO
PRIME

SIVANTO
prime 200 SL

Bayfolan
COBRE

NATIVO

SPHERE MAX

Ethrel

Roundup

Premier Plus

Premier

o·ber·on
PERFORMANCE INTELIGENTE

BULLDOCK

ATENÇÃO ESTE PRODUTO É PERIGOSO À SAÚDE HUMANA, ANIMAL E AO MEIO AMBIENTE; USO AGRÍCOLA; VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO; CONSULTE SEMPRE UM AGRÔNOMO; INFORME-SE E REALIZE O MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS; DESCARTE CORRETAMENTE AS EMBALAGENS E OS RESTOS DOS PRODUTOS; LEIA ATENTAMENTE E SIGA AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO, NA BULA E RECEITA; E UTILIZE SEMPRE OS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL.

Agosto/2022

Saiba mais em
agro.bayer.com.br



ARMAZÉM CENTRAL PARTICIPA DO FESTIVAL GASTRONÔMICO DE BOA ESPERANÇA

No mês de dezembro, Boa Esperança recebeu seu primeiro Festival Gastronômico e Cultural, resultado da parceria entre a Prefeitura Municipal e Sebrae-MG. O festival foi a conclusão do programa Prepara Gastronomia, desenvolvido pelo Sebrae-MG.

Através do projeto "Prepara Gastronomia", estabelecimentos de alimentação, tem acesso à cursos, oficinas e informações, que ajudam a desenvolver ideias e inovar no setor. "Fechamos uma parceria entre Sebrae e Prefeitura Municipal para dar suporte aos negócios alimentícios de Boa Esperança. Foi muito grande a ajuda da Capebe, como parceira que agregou ao festival com os produtos de Comércio Justo, para que os outros empresários os usassem também. Uma experiência de sucesso! Agradeço a cooperativa pela parceria", declarou Sandra Pimenta, secretaria de Cultura e Turismo de Boa Esperança.



O Burguer Capebe teve seus ingredientes sorteados e a equipe do Armazém Central criou o prato com abóbora Cabotiá, batata doce, costela bovina e rapadura. O resultado foi um saboroso hambúrguer de costela bovina no pão de abóbora Cabotiá, com molhos de ketchup com rapadura e de manjericão e uma porção de batata doce frita, elaborado por Camila Bersalini, da cafeteria do Armazém Central e pela chefe Mariana Gontijo.

"Estamos promovendo riqueza gastronômica para a cidade, aprendendo novas receitas para serem feitas em nossa cafeteria. Foi maravilhoso participarmos de um evento tão importante para os negócios da Capebe, pois atraímos várias pessoas para conhecer o Armazém Central, agregamos valor à cooperativa e à cidade", ressaltou André Reis, diretor presidente da Capebe.

De acordo com Isabel Oliveira, que degustou o sanduiche no evento, o Burguer Capebe foi mais que um acerto para a cooperativa: "Há três anos que compro no Armazém Central Capebe e sempre vejo uma variedade de produtos de muita qualidade. Esse hambúrguer no pão de abóbora ficou fantástico. Acho a ideia de vendê-lo na cafeteria perfeita e com certeza eu vou comprar!"



Depois do sucesso do Burguer Capebe no festival, o Armazém Central irá incluir, em breve, o sanduiche no cardápio da cafeteria, venha provar essa novidade!



FRICASSÊ DE FRANGO COM REQUEIJÃO MOMBÓ

INGREDIENTES:

- . 400 gramas de peito de frango cozido e desfiado;
- . 1 lata de milho verde;
- . 200 gramas de **Requeijão Mombó**;
- . 200 gramas de **Parmesão Mombó** ralado;
- . 200 gramas de creme de leite;
- . 1 cebola grande picada em cubos;
- . 2 dentes de alho bem amassados;
- . Sal, azeite e batata palha a gosto.

MODO DE PREPARO:

Pré-aqueça o seu forno a 180°C. Bata no liquidificador o milho, junto ao **requeijão Mombó** e ao creme de leite, até ficar uniforme. Em uma frigideira ou panela grande, aqueça um fio de azeite e refogue a cebola com o alho. Depois, adicione o frango e o creme do liquidificador. Tempere com o sal e transfira para um refratário. Espalhe o **Parmesão Mombó** por cima. Leve ao forno até o queijo dourar e o molho borbulhar. Para finalizar, antes de servir adicione a batata palha.



SOLUÇÕES COMPLETAS

Desde o preparo do campo
até a automação da sua lavoura!



vtec
VITRINE
TECNOLÓGICA

**10 E 11
ABRIL**
Boa Esperança

agrocp

BASF
No credit chemistry

BAYER

AGROESTE

agroinvest

biomatrix

FMC

Fortgreen

IHARA

OXIGUÍMICA
Agroindústria

Simbiose

SpcamNichino

SUMITOMO
CHEMICAL

syngenta

UPL

YARA