



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES RURAIS DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA

AGOSTO

2012



Crescimento e valores que se unem



APROCCIMA

especialidades do campo

Associação dos Produtores Rurais dos Campos de Cima da Serra/RS

IDENTIFICAÇÃO DO PROBLEMA

AGRONEGÓCIO GERENCIADO PELA
INDÚSTRIA OU PELO VAREJO,
MAS NUNCA PELO PRODUTOR

A RAZÃO DA APROCCIMA

- PRODUTOR E CONSUMIDOR SEM CONFLITO;
- IDEAL: CONSUMIDOR EXIGENTE E PRODUTOR CONSCIENTE;
- QUALIDADE: ESTÁ NAS ETAPAS DO PROCESSO PRODUTIVO;

HISTÓRICO

- ORIGEM NO CITE 120 - 1997

 JUNTOS PARA COMPETIR 

- ALIANÇA MERCADOLÓGICA – 2004
- REDES DE COOPERAÇÃO – 2005
- FUNDAÇÃO DA APROCCIMA - 2006

NEGÓCIO

ESPECIALIDADES DO CAMPO



MISSÃO

DISPONIBILIZAR AS ESPECIALIDADES DO CAMPO PARA O CLIENTE, FORTALECENDO O SETOR PRIMÁRIO E A CADEIA PRODUTIVA, VALORIZANDO O SER HUMANO E A TRADIÇÃO, GERANDO INOVAÇÃO E CONHECIMENTO COM SUSTENTABILIDADE E CONSERVAÇÃO DO MEIO AMBIENTE.



PRINCÍPIOS

- ÉTICA NOS RELACIONAMENTOS;
- PRESERVAÇÃO E TRANSMISSÃO DA TRADIÇÃO CULTURAL;
- INOVAÇÃO CONSTANTE;
- COMPROMISSO PESSOAL DOS ASSOCIADOS;
- VALORIZAÇÃO DAS PESSOAS ENVOLVIDAS;
- FORTALECIMENTO DO ASSOCIATIVISMO.

FUNDAMENTOS

- ORGANIZAR CADEIAS PRODUTIVAS
- DESENVOLVER UNIDADES DE NEGÓCIOS

PROCEDIMENTOS

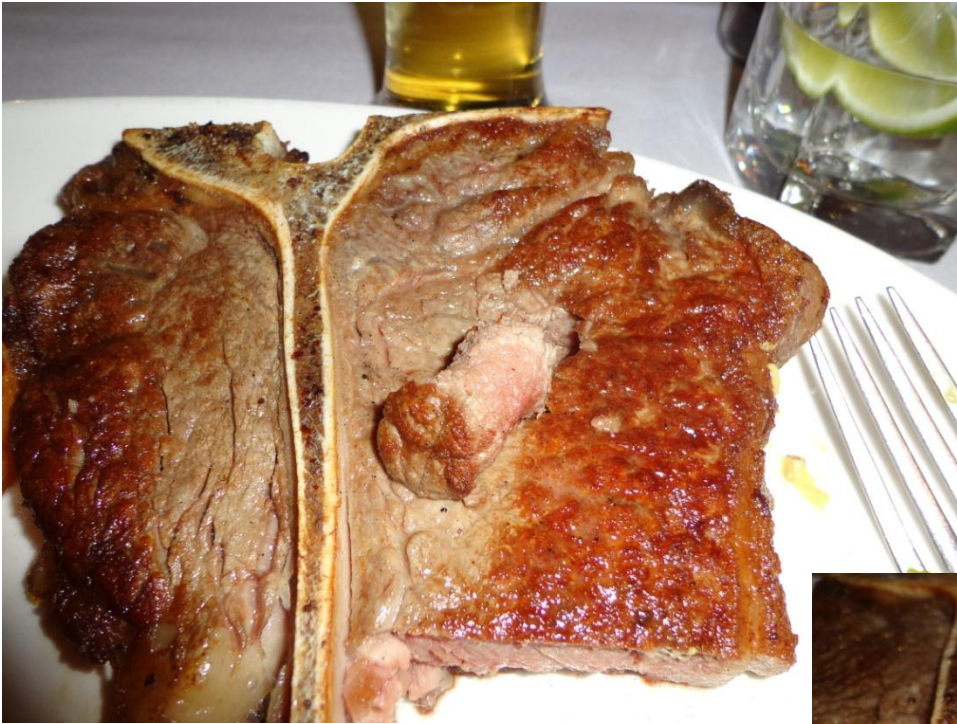
- COMERCIALIZAÇÃO CONJUNTA
- FIDELIZAÇÃO DO CONSUMIDOR
- COMPROMISSO ENTRE OS ELOS
- REUNIÕES PERIÓDICAS
- AÇÕES DE MARKETING
- AÇÕES PONTUAIS

AÇÕES PONTUAIS









Steaks

At Brisbane's signature steak restaurant, our carefully selected cut for you. Please feel free to allow your server to assist in matching your

steak with your chosen accompaniment.

Scotch Fillet Age 10-14 mths Grain Fed 250g 38

Baked A. 100, Cream, water, butter, salt, pepper, onion, carrot, potato, mushroom, parsnip & hazelnut

Eye Fillet Age 15-19 mths Grain Fed 300g 42

Angus & Wagyu Wagyu 100, Lamb with onion, carrot, potato, mushroom, parsnip & hazelnut

Centrif carrot & horseradish puree, baby onion, pistachio dukkah & battered bone marrow

T Bone Age 10-14 mths Grain Fed 300g 44

Angus, Wagyu, 100, Butter, onion, carrot, potato, mushroom, parsnip & hazelnut

Creamed corn, poached egg & green chili relish on EVOO brushed toast

Rump BMS 10-14 mths Grain Fed 300+ days 380g 48

Wagyu, Northern Rivers, NSW, Intense beefy flavour with caramel undertones

Heirloom tomato salad, baby beetroot, Meredith goat's cheese & micro basil

Rib-Eye Bone Age 10-14 mths Grain Fed 70 days 500g 52

Black Angus 100, Rich & buttery flavour

Kipfler potatoes, jerk glazed speck, goats curd & Jamaican bbq sauce

Sirloin BMS 3-5 Age 30-36 mths Grain Fed 350+ days 350g 54

Angus Glen Innes, NSW, Caramel, cereal flavour

Guacamole w blistered cherry tomatoes & onion rings

Rump Cap BMS 10-14 mths Grain Fed 300+ days 300g 50

Wagyu, Northern Rivers, NSW, Succulent, rich caramel flavour

Heirloom tomato salad, baby beetroot, Meredith goat's cheese & micro basil

Rib Fillet BMS 6-7 Age 30-36 mths Grain Fed 350 days 350g 58

Wagyu, Jindara, QLD, Rich, nutty and toasty flavours

Celeriac & apple remoulade w walnut praline & sand crab fritter

Wagyu Sirloin BMS 8 Age 30-36 mths Grain Fed 400+ days 220g 72

Darling Downs, QLD, The most silken, rich steak available

Pickled papaya, jaban, wasabi, ponzu & black sesame

Cha Cha Char House Made Wagyu Sausages 28

Handmade in-house from freshly selected meats

Colcannon & beetroot mustard relish

Sauces 5

Chill, Roquefort, Béarnaise, Beef Cheek, Red Wine Jus, Roasted Garlic Pepper, Wood Roasted Mushroom

Paris mash, Onion Rings, Duck Saft, Fritters, Warm peas, baby carrot, Rocket, parmesan, duck

Baby asparagus & duck egg, Wood roasted field mushrooms, Blistered cherry truss tomatoes, Winter greens w toasted almonds, Wood fired oven roasted root vegetables

Rare, Medium Rare, Medium, Well Done

Brisbane's signature steak restaurant

Kipfler potatoes, jerk glazed speck, goats curd & Jamaican bbq sauce

Sirloin BMS 3-5 Age 30-36 mths Grain Fed 350+ days 350g 54

Angus Glen Innes, NSW, Caramel, cereal flavour

Guacamole w blistered cherry tomatoes & onion rings

Rump Cap BMS 9+ Subject to availability Age 36-42 mths Grain Fed 300+ days 300g 60

Wagyu, Northern Rivers, NSW, Succulent, rich caramel flavour

Heirloom tomato salad, baby beetroot, Meredith goat's cheese & micro basil

Rib Fillet BMS 6 to 7 Age 30-36 mths Grain Fed 350 days 350g 68

Wagyu, Jondaryn, QLD, Rich, nutty and toasty flavours

Celeriac & apple remoulade w walnut praline & sand crab fritter

Wagyu Sirloin BMS 8 Age 30-36 mths Grain Fed 400+ days 220g 72

Darling Downs, QLD, The most silken, rich steak available

Pickled papaya, jaban, wasabi, ponzu & black sesame

Cha Cha Char House Made Wagyu Sausages 28

Handmade in-house from freshly selected meats

Colcannon & beetroot mustard relish

Sauces 5

Chill, Roquefort, Béarnaise, Beef Cheek, Red Wine Jus, Roasted Garlic Pepper, Wood Roasted Mushroom

Paris mash, Onion Rings, Duck Saft, Fritters, Warm peas, baby carrot, Rocket, parmesan, duck

Baby asparagus & duck egg, Wood roasted field mushrooms, Blistered cherry truss tomatoes, Winter greens w toasted almonds, Wood fired oven roasted root vegetables

Rare, Medium Rare, Medium, Well Done

Brisbane's signature steak restaurant

ESTRATÉGIAS

- NÃO COMPRA
- NÃO VENDE
- NÃO ARMAZENA
- NÃO TRANSPORTA
- NÃO AVALIZA



ORGANIZA O NEGÓCIO



APROCCIMA
especialidades do campo

UNIDADES DE NEGÓCIO

- GENÉTICA BOVINA
- GENÉTICA OVINA
- CARNE BOVINA
- CARNE OVINA
- FLORESTAS E BIOMASSA
- AGROTURISMO



Carne de qualidade é nossa especialidade.



APROCCIMA

especialidades do campo

Associação dos Produtores Rurais dos Campos de Cima da Serra/RS



A genética que Aproxima



APROCCIMA

especialidades do campo

Associação dos Produtores Rurais dos Campos de Cima da Serra/RS

UNIDADES EM FORMAÇÃO

- PRODUÇÃO DE TERNEIROS
- PROCESSAMENTO DE CARNES
- ENERGIAS ALTERNATIVAS

PRIORIDADES DAS UNIDADES DE NEGÓCIOS

- Genética Bovina: maciez e taxa de conversão.
- Genética Ovina: parto gemelar.
- Carne Bovina: rastreabilidade e nicho de alta qualidade.
- Carne Ovina: ampliar oferta.

OFERTA PERMANENTE



PRIORIDADES DAS UNIDADES DE NEGÓCIOS

- Floresta e Biomassa: fabricar pellets.
- Agro Turismo: diversificação de oferta.
- Energias Limpas: geração eólica.
- Processamento de Carnes: embutidos.
- Produção de Terneiros: qualidade genética

UNIDADE CARNE BOVINA

OBJETIVO:

Produzir carne de qualidade e ter fornecimento constante.

UNIDADE DE CARNES

- COMPROMISSOS DO PRODUTOR
- COMPROMISSOS DA INDÚSTRIA
- COMPROMISSOS DO VAREJO
- COMPROMISSOS DA ASSOCIAÇÃO

PROTOCOLO DE INTENÇÕES, QUE ENTRE SI CELEBRAM A ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES RURAIS DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA E AS EMPRESAS FRIGORIFICO VIAPPIANA LTDA E A FRUTEIRA DONDE LTDA ME.

A Associação dos Produtores Rurais dos Campos de Cima da Serra. doravante chamada de APROCCIMA representada pelo seu presidente Fernando Camargo Baggio com sede na rua Luiz Augusto Branco, 97 em Ipê-RS, e o Frigorífico Viappiana Ltda situado à RS 122, Km 122, Antônio Prado-RS com CNPJ xxxxxxxxxxxxxx, neste ato representada por seu sócio proprietário Edemir Viappiana, e a Fruteira Donde Ltda ME, situado na rua Borges de Medeiros, nº 1629 CNPJ XXXXXXXXXX neste ato representado pelo seu gestor proprietário Melcy Dondé, resolvem celebrar o presente Protocolo de Intenções, observando as seguintes cláusulas;

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente Protocolo de Intenções tem por objetivo firmar parcerias entre os signatários, integrar as competências e estruturas entre a associação e entre as empresas nas transações comerciais de bovinos e ovinos destinados a abate. .

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

Para consecução dos objetivos do presente Protocolo de Intenções as partes obrigam-se especialmente a:

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Compromissos do Produtor

Bovinos e ovinos padrão APROCCIMA
Animais identificados e rastreados;
Seguir manejo sanitário pré-estabelecido;
Alimentação controlada e saudável;
Seguir as orientações do BPA
Cumprir cronograma de entrega;
Buscar padrão e rendimento de carcaça;
Zelar pela qualidade do couro e pele;
Recolher a taxa de comercialização
Estar em dia com a anuidade da Associação
Assinar o Termo de Adesão à Unidade de Carne

Transportar os animais para o frigorífico

PARÁGRAFO SEGUNDO – Compromissos do Frigorífico:

1. Identificar a carcaça com carimbo AM
2. Dar seguimento a rastreabilidade durante o processo de abate
3. Mapear custos de abate
4. Cumprir normas técnicas de abate
5. Zelar pela qualidade da carcaça
6. Buscar certificação para BPF
7. Realizar o abate humanitário
8. Transportar as carcaças para o varejo
9. Participar das reuniões
10. Valorizar couros e pelegos
11. Permitir acompanhamento do processo de abate

PARÁGRAFO TERCEIRO: Compromissos do Varejo

- Conferir carimbos e embalagens
- Pagamento pelo valor da carcaça direto ao produtor
- Ser criativo na apresentação e diferenciação dos cortes
- Reservar espaço exclusivo para carnes da APROCCIMA
- Recepção, armazenamento, manuseio, exposição e vendas
- Rastreabilidade no balcão
- Mapear custos de comercialização
- Buscar certificação do PAS
- Participar de reuniões e treinamentos programados
- Dar visibilidade ao material de marketing.

PARÁGRAFO QUARTO: Articulação

Para supervisionar e coordenar a execução deste Protocolo de Intenções, a APROCCIMA designa os integrantes da comissão de comercialização da Unidade de Carne Bovina e Ovina.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA IMPLEMENTAÇÃO DAS ATIVIDADES

Para a implementação do presente instrumento, as Instituições signatárias estabelecerão de comum acordo as ações específicas necessárias, a serem, consubstanciadas em instrumentos legais pertinentes, oportunamente firmados, nos quais serão definidas as atividades e/ou os projetos, as atribuições e as obrigações de cada parte, bem como os aspectos operacionais, prazos, recursos indispensáveis a serem alocados, além de outras cláusulas consideradas relevantes e necessárias.

PARÁGRAFO ÚNICO:

As partes obrigam-se, por si e por seus sucessores, a qualquer título, a observar o disposto nesta Cláusula, durante a vigência deste Protocolo.

ORGANIZANDO A CADEIA PRODUTIVA

- APROCCIMA NEGOCIA PREÇOS
- INDÚSTRIA PRESTA SERVIÇOS
- VAREJO REPASSA VALORES

PROJETOS EM ANDAMENTO

- IDENTIFICAÇÃO DA CARCAÇA ATÉ O BALCÃO
- AVALIAÇÃO DA CARCAÇA PELO RENDIMENTO
- ANÁLISE SENSORIAL DA CARNE

IDENTIFICAÇÃO DA CARÇAÇA



PROJETOS DE CERTIFICAÇÃO

- BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS
- SISTEMA AGROPECUÁRIO DE PRODUÇÃO INTEGRADA
- INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

ENTIDADES APOIADORAS

- UCS
- SEBRAE
- SENAR
- EMATER-RS
- EMBRAPA

ENTIDADES PARCEIRAS

- FEDERACITE

 CITE 120

- FARSUL

 SINDICATO RURAL DE IPÊ

MUITO OBRIGADO



54 – 3233 1127

aproccima@aproccima.com.br

www.aproccima.com.br