

EMPRESAS

Tété: a arte de fazer queijo



João e Cristina Amaro

É um caso de sucesso em que a tradição e a inovação andam de mãos dadas há mais de 50 anos. A receita usada pela primeira geração da família Amaro ainda é a mesma, mas a vasta oferta de queijos atesta a capacidade da Tété de se reinventar.

Situada em Carcavelos, na freguesia de Lousa, a Tété não prescindiu da base tradicional que a caracteriza desde 1960 e, ao longo dos anos, tem apostado no desenvolvimento de novos produtos e embalagens, formando uma aliança entre a tradição, capacidade produtiva e inovação.

João e Cristina Amaro, herdeiros do saber de gerações anteriores na arte de produzir queijos, empenham-se, todos os dias, em elevar a fasquia do trabalho que desenvolvem, tendo em vista o crescimento da empresa, sobretudo em qualidade. "Não temos ambição em ser um produtor em massa. Queremos continuar a ser um produtor de excelência dentro do nosso setor, em detrimento de uma grande escala

que nos leve a perder o método de produção tradicional", revela João Amaro, administrador da Tété. "Grande parte do processo ainda é manual: trabalhar o queijo, escorrer... é algo que não queremos perder nunca", acrescenta Cristina Amaro, diretora comercial da empresa.

É daqui que saem os queijos – 40 mil unidades por dia – fabricados com o leite de vaca, cabra e ovelha proveniente maioritariamente das explorações agrícolas da região. Além da qualidade da matéria-prima, a Tété é cada vez mais destacada pela frescura dos seus produtos, optando por estar presente num mercado de maior proximidade. "É mais fácil encontrarem-nos no supermercado ou no minimercado do que

na grande distribuição. Como temos uma rede significativamente alargada, conseguimos estar em diferentes pontos do país ao mesmo tempo. É a frescura que faz a diferença no nosso produto, conseguindo que ele chegue o mais rápido possível ao consumidor".

Crescer para inovar

Na Tété parar é morrer. "Não podemos querer tudo e ficar de braços cruzados à espera que as coisas aconteçam. Temos de estar em constante evolução e acompanhar as tendências de mercado", refere João Amaro. Exemplo disso é a oferta de queijos que não para de crescer, sendo o requeijão de cabra e o queijo de cabra semiduro ou "atabafado", as mais recentes "joias da coroa". Em desenvolvimento está um trabalho de investigação com universidades, para a criação de um novo produto, mas esse ainda se encontra, de acordo com João Amaro, "no segredo dos deuses".

De facto, a parceria com universidades e outras entidades públicas tem sido uma aposta da Tété. Através da Câmara Municipal de Loures, a empresa está em contacto com o Instituto Superior Técnico, que se encontra a desenvolver um estudo sobre a validade das manteigas da Tété. "Se nos fecharmos para o mundo, o mundo fecha-se para nós, por isso estas sinergias são muito importantes. A relação com a Câmara de Loures tem sido muito proveitosa e sentimos que esta não é uma mera entidade pública estática, mas sim um facilitador que está disponível para nos ajudar dentro das suas pos-

sibilidades. Assim como a sempre que for útil à Autarquia

Modernização

A modernização da empresa foi feita aos poucos e de forma consistente. No final de 2012 criou a figura do "Representante" que resulta da abolição do departamento interno de logística distribuição. Na prática, os colaboradores desse departamento tornaram-se empresários, os quais a Tété tem contado com a representação da marca segurando a logística diária dos produtos e chegando aos mais zonas do país.

No ano passado, a Tété teve o processo de *rebranding*, a substituição e aquisição de linhas de embalagem para adequar à imagem que pretendo comunicar, valorizando a marca os produtos. "Atualmente as embalagens são todas transparentes, exatamente para estar muito evidente. Antes, identifiávamos o nosso queijo como o da forma azul, acabando por confundir com a concorrência. Mas este queijo tem uma história e uma identidade. O mundo da *web* e as redes sociais são também uma oportunidade para a empresa, que possui um novo espaço na internet, criado internamente e que pode ser encontrado em www.tete.pt, estando ainda presente no *facebook* e no *pint*. A par destas plataformas digitais a Tété criou uma aplicação para *smartphones* onde é possível, através da leitura de um QR (código de barras bidimensional) aceder a informação sobre a empresa, receitas, entre outras coisas."
dades.



Tradição e inovação são apostas