

SEBRAE/PR

Ata da Reunião

FÓRUM ORIGENS PARANÁ**16º Reunião Ordinária**

Data: 24/Fevereiro de 2022 - 1ª Reunião do ano 2022

Local: Videoconferência

Membros presentes /Estabelecimento:

LUCI TEREZINHA BILL FERREIRA	SEBRAE PR
ANGELINA HARUMI SHIMYSU JUSSIANI	CONCENPP
FELIPE RAFAEL LAZOSKI	PARANÁ TURISMO
HELINTON HIMERIO LUGARINI	INOVAMATE
FELIPE RAFAEL LAZOSKI	PARANÁ TURISMO
MABEL GUIMARÃES	SEBRAE PR
SADI POLETTO	CASA POLETTO
ANFRUT	ANFRUT
ARMANDO CASIMIRO	CONCENPP
EVA PARZEWSKI BLASZCZYK	IG MATHE
KATALIN STAMMER	
BARBARA AIDE MENDES KRENK	CASA BANANINA COMERCIO DE PRODUTOS EIRELI
ELIAS ROBERTO BENEDETTI	GOIABA DE CARLÓPOLIS
RAFAELA TAKASAKI CORREA	INDUSTRIA E COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS SOTER LTDA
ANTONIO HENRIQUE SCHNEIDER	COOFAMEL
MISAEEL JEFFERSON NOBRE	ASPAG
CASSANDRA CARNEIRO DE MEDEIROS	INPI
NARLIANE DE MELO MARTINS	SEBRAE PR
ALINE GEANI BARBOSA DOS SANTOS	SEBRAE PR
ANDREIA CLAUDINO	BIOQUALITAS
GABRIELA DE CARVALHO	QUINTANA GASTRONOMIA
MARCIO FERNANDES DE MORAIS	AIMES- APL DE METAIS SANITÁRIOS
VAVO KRIECK	PUC
RUI CESAR WILCZEK MORSCHER	

Com 24 participantes na sala virtual de reuniões, o Helinton Lugarini (Ton) coordenador do “**Fórum Origens do Paraná**”, inicia a reunião agradecendo os mesmos.

Ton começa desejando **feliz ano novo** aos que não o viram pessoalmente ainda, e logo em seguida faz uma **observação sobre um status atual** em relação a guerra entre Rússia e Ucrânia que aconteceu no dia da reunião.

Ton dá continuidade mencionando que cogitou com Mabel fazer a reunião presencial, mas por conta dos resquícios do Vírus (covid-19) incluindo as restrições e dificuldades em locomoção dos participantes, optaram pela modalidade online.

Diz ainda que a ideia é por em pauta assuntos da penúltima e última reunião e depois dá um alinhamento do que foi decidido entre a maioria.

Já prevendo um cronograma para a próxima reunião ser presencial!

Ton conversa com **Andreia**, que ficou ausente por um período.

E menciona sobre as reuniões anteriores, lembrando que também foi na modalidade online.

Ton também explica o quão grande foi o aumento do grupo desde 2016 para cá, mostrando que estão mais maduros e preparados para ganhar o mercado.

Mabel inicia sua fala, mencionando uma convidada muito especial que entrou para o grupo recentemente, e que logo irá falar sobre design sensorial e a importância de usarmos nossas indicações geográficas no mercado. Comenta também sobre as indicações que o **SEBRA-PR** vem trazendo para o ano de 2022, muitos projetos e trabalhos de marcas coletivas.

Retorno da fala para o **Ton**, que começa com a apresentação mostrando um panorama de um cenário macro e nacional, com foco final no Paraná. E menciona que a pauta principal do fórum é alinhamentos, também fala sobre a meta para esse ano que seria o “**Premio origens Paraná**” que pretendem fazer em dezembro de 2022, para evidenciar o trabalho dos produtores, das regiões e gestores, com todos que estão envolvidos de alguma forma com produtos de origem.

Ton menciona os líderes que ajudarão na formatação das Origens Paraná.

Katalin que fará uma apresentação sobre design sensorial, **Mabel** que falará sobre o cronograma de feiras e missões do SEBRAE-PR.

Ton mostra um panorama geral composto por marcas coletivas, indicações geográficas e outros produtos que garantam uma origem, tendo em mente que o objetivo é não fazer distinção apesar de a legislação Brasileira exigir, dentro do Fórum tentam unificar tudo isso.

Destaca também que hoje são em 89 indicações geográficas e menciona sobre as metas que foram acordadas na última reunião presencial que participou junto com a Mabel entre os parceiros Sebrae UF/Sebrae Nacional, ministério da economia, ministério da integração nacional, Apex, mapa, INPI e a comissão da europeia que estava presente no evento. Tem-se um acordo de termo de quatrocentos e cinquenta dias.

Ton diz que é uma meta audaciosa que com certeza irá beneficiar o grupo como produtores, menciona também que hoje são em nove indicações geográficas no Paraná, e destaca que mais uma de suas metas é redesenhar o estado e as regiões através das indicações geográficas.

Ton também resume para os novatos sobre o “**grupo origens Paraná**”, para que serve, qual finalidade e assim por diante... Descreve também que o grupo não tem muita prática em buscar recursos para projetos, e sugere que façam um estágio no norte para aprender sobre.

Ton menciona que qualquer um do grupo tem propriedade para falar em nome das origens Paraná. Destaca também sobre a fala da Mabel a respeito de realizações de ações que estimulem vendas e produtos.

Ton também fala sobre o **Rui Morschel**, um chefe de cozinha que teve uma ideia nova para evidenciar ainda mais os produtos.

Rui inicia sua fala com uma breve apresentação, e começa a falar sobre a ideia que já colocara em prática que seria apresentar os IG's em seu canal do Instagram através do reels que são vídeos de até 1 minuto.

Esses vídeos a própria plataforma do Instagram quer que as pessoas

consumam, segundo Rui isso é muito bom pois gera grande visibilidade, ele destaca também que seus conteúdos tem em média 200 mil visualizações.

Rui dá a ideia de usar os 9 IG já reconhecidos + os 5 que ainda estão em análise para fazer um vídeo de apresentação sobre cada um dos IG's do Paraná.

Ton agradece a oportunidade que o Rui oferece e acha interessante que o grupo invista nessa ideia.

Rui, diz que para o início pensou em selecionar quatro melhores produtos que tenham uma rede de vendas mais estruturadas que chame bastante atenção em cidades onde tem mais do seu público alvo como São Paulo, Rio de Janeiro, Curitiba, Belo Horizonte, Brasília, Fortaleza e Salvador. E também sugere fazer uma reunião de 30 minutos com cada produtor para entender sua história, pois é bem relevante para seus vídeos e as pessoas precisam aprender sobre o que é uma IG, por isso é necessário que seja bem explicado!

Retorno da fala para o **Ton** que concorda com a ideia de Rui, e agradece novamente a disposição de Rui em ajudar o grupo Origens Paraná.

Mabel inicia sua fala, agradecendo também ao Rui e dando as Boas Vindas ao grupo.

Em seguida faz nova apresentação sobre **Katalin** que é arquiteta, designer e trabalhará com o grupo esse ano apresentando mais sobre o Design Sensorial e ajudando o grupo com o mercado.

Menciona sobre os produtos que já estão na indicação Geográfica como melado, goiaba, queijo e uvas.

Fala ainda sobre um décimo produto que é de Santa Catarina e Paraná, Mel do Melato e também as novas indicações já depositadas e as marcas coletivas que tem-se mais duas então ao em vez de cinco são sete, e agora o Mel de Prudentópolis, Caprinos e Ovinos de Cantuquiriguaçu, Açúcar mascavo de IG do Norte, Pamonha de Siqueira Campos, Embutidos de São Martinho, pokã do Vale Ribeiro, Cracóvia de Prudentópolis, Pão no Bafo de Palmeiras, Trigo do Paraná, carne de siri de São Miguel, Ostras do litoral do Paraná, Camomila de Mandirituba, Urucu de Paranacity e cafés especiais de Mandaguari, esses são os dezesseis novos produtos que já estão sendo trabalhados nos grupos para que sejam depositados ainda em 2022.

Rui se despede do grupo, e agradece a oportunidade que lhe foi dada e ao apoio de todos a sua ideia!

Mabel retorna sua fala mencionando mais uma vez sobre Katalin que é uma consultora e vai acompanhar o grupo.

Katalin começa sua fala se apresentando e dizendo que seu trabalho é totalmente focado em Design Sensorial, e faz parte do seu trabalho ensinar como que se apropria dos potenciais de produtos específicos.

Menciona também que é uma credenciada do Sebrae na área de inovação e

Design, e que a ideia esse ano é fazer um programa de ações que tenha um cronograma para se organizarem.

Continua sua fala dizendo que o Design Sensorial vem como uma ferramenta para que se possa aprofundar o olhar sobre quais são as "vocações de cada região" para exploração.

O design sensorial é um estudo de vanguarda que está totalmente vinculado a ciência.

São sensores que temos no corpo humano, e o alimento é um tipo de estímulo Sensorial muito completo que podemos trazer para divulgar a experiência do produto.

Hoje estamos falando de mais ou menos vinte e seis sensores do nosso corpo e é algo que se estudado e colocado em prática dá um retorno financeiro muito bacana para as empresas.

Comenta também sobre a importância do ambiente ter a ver com o produto.

Mabel volta a falar e destaca o quão importante é para o grupo usar a ferramenta do Design Sensorial que foi apresentada pela Katalin.

Katalin Convida o grupo para participar da Oficia que será presencial no Sebrae e acontecerá em Abril, onde será aprofundado o assunto de Design Sensorial.

Mabel fala sobre a ideia do shopping, sobre apresentar os produtos dos IG e vender esses produtos e fala para os produtores para se prepararem para as reuniões.

Andreia fala sobre o prazer de ver esse grupo crescendo, fala para aproveitarem todas essas oportunidades que foram oferecidas pois é muito bom para que consigam produzir com qualidade.

Misael inicia sua fala se apresentando e dizendo que é um prazer imenso estar participando dessa reunião, e menciona que esse ano começou melhor do que o ano passado, fala sobre seus lotes entregues até o momento.

Ton finaliza a reunião fazendo um breve resumo sobre o que foi comentado.