

## “Com a criação do ‘Grupo FTD’ pretendemos que olhem para nós de uma outra forma...”

O ‘Grupo FTD Alimentação’ resulta da aquisição da ‘Fumados Douro’ pela ‘Fumeiros Terras do Demo’. Esta aquisição permitiu à empresa de Vila Nova de Paiva adicionar ao tradicional fumeiro novas gamas de charcutaria, congelados e carnes frescas, o grupo fica ainda dotado de duas unidades fabris distintas que se complementam e fecham o ciclo de produção desde o abate até à transformação garantindo uma qualidade superior. A ‘Fumeiros Terras do Demo’ alcançou uma faturação de 3.5 milhões de euros em 2016. O ‘Grupo FTD’ vai superar os 10 milhões de euros de faturação em 2017 e elevou o número de colaboradores para uma centena. Diogo Cardoso é o CEO do ‘Grupo FTD’.

### Como é que da ‘Fumeiros Terras do Demo’ se chega ao ‘Grupo FTD’?

A ‘Fumeiros Terras do Demo’ começou como uma sociedade comercial entre pais e filhos. Os meus pais chegaram a ter três talhos onde vendíamos algum fumeiro. Entretanto, em 2001, decidimos construir a unidade fabril de Vila Nova de Paiva para fazer produtos tradicionais da nossa terra que vendíamos para a grande distribuição, alguns armazenistas e, através do SISAB PORTUGAL, também exportámos alguns destes produtos. Vamos ao SISAB PORTUGAL há cerca de sete anos e foi aí que demos os primeiros passos na exportação. A empresa foi crescendo e a pequena distribuição, nos talhos de fumeiro perdeu o destaque de outros tempos, para assumirmos hoje uma presença em todo o país e em alguns países da União Europeia, no designado mercado da saúde.

(...) O ‘Grupo FTD’ é constituído pelas marcas ‘Terras do Demo’, pela ‘Enchidos de Lamego’ e pela ‘Fumados Douro’. A ‘Terras do Demo’ é a nossa empresa original e o ‘Grupo FTD’ surge com a aquisição da ‘Fumados Douro’. Mantivemos a sede em Vila Nova de Paiva, mas hoje temos uma capacidade de produção muito maior nas duas unidades, bem como uma capacidade de volumes completamente diferente (...)

A unidade fabril de Vila Nova de Paiva foi construída em 2001. Entre 2004 e 2007 procurámos sobretudo trabalhar no aperfeiçoamento do produto, num modelo de produção de pequena escala. Desde 2007 começámos a planear o ano e a criar objetivos no sentido de ganhar dimensão. Em 2015 começámos a desenvolver o projeto de criação de uma nova unidade, uma vez que tínhamos atingido a capacidade máxima de produção, toda a estrutura estava a começar a ficar limitada e não dava para crescer mais. Entretanto surgiu a oportunidade de adquirir uma unidade fabril em Armamar, a cerca de 30 quilómetros, a antiga ‘Fumados Douro’ que se tinha tornado insolvente. Nós já éramos clientes desta empresa na área das carnes e, em Março de 2017, decidimos assumir o projeto. Em vez de construir a nova unidade optámos por adquirir a ‘Fumados Douro’ e com esta



Diogo Cardoso é CEO do ‘Grupo FTD’ criado em 2017 na sequência da aquisição da ‘Fumados Douro’ pela ‘Fumeiros Terras do Demo’

aquisição, para além de colmatar as nossas necessidades da unidade de Vila Nova de Paiva, acrescentámos uma valência que nunca tínhamos equacionado sequer fazer parte dos objetivos da nova unidade, que é a possibilidade de fazer o abate de suínos, bovinos, ovinos e caprinos. Em Armamar já tínhamos essa valência instalada e conseguimos criar os circuitos de abate, carnes congeladas, carnes embaladas frescas e toda a parte de produtos transformados cozidos (mais uma nova valência que não tínhamos inicialmente) e curados. Neste momento, dedicamos a estrutura da ‘Fumeiro Terras do Demo’ para o fumeiro tradicional e a nova empresa, o ‘Grupo FTD’ gere os abates animais, os produtos cozidos e curados, a gama de laminados e carnes.

### Foi a aquisição que acabou por originar a criação do ‘Grupo FTD’?

O ‘Grupo FTD’ é constituído pelas marcas ‘Terras do Demo’, pela ‘Enchidos de Lamego’ e pela ‘Fumados Douro’. A ‘Terras do Demo’ é a nossa empresa original e o ‘Grupo FTD’ surge com a ligação à ‘Fumados Douro’.

Mantivemos a sede em Vila Nova de Paiva, mas hoje temos uma capacidade de produção muito maior nas duas unidades, bem como uma capacidade de volumes completamente diferente. Controlamos o processo desde o abate até à transformação. Conseguimos ter desde carnes frescas, congeladas e carnes embaladas à produção de transformados, que era a nossa vocação inicial. Para além de que passámos de 30 para 100 postos de trabalho, é uma responsabilidade muito maior. O controlo do processo desde o abate até à

transformação permite garantir uma qualidade superior e uma especialização muito maior ao nível da regularidade, da qualidade da matéria-prima para os transformados e, de uma maneira geral, todo o circuito fica agora garantido, de uma outra forma.

### A estruturação do ‘Grupo FTD’ implicou mudanças nas empresas?

A ‘Fumados Douro’, ao nível de produtividade de transformados, não era tão capacitada como nós. A unidade de Vila Nova de Paiva, ao nível do que é transformados à base de



O ‘Grupo FTD’ é o resultado da aquisição da ‘Fumados Douro’ pela ‘Fumeiros Terras do Demo’.

carne é muito mais capacitada do que eles eram enquanto ‘Fumados Douro’ porque o objetivo deles era mais as carnes frescas. No ‘Grupo FTD’ não. Neste momento queremos trabalhar em simultâneo as carnes frescas e os transformados. E é isso que estamos a fazer. Os operacionais estão a ser formados para este efeito, uma vez que muitos estão habituados a outros formatos e objetivos, estamos a fazer essa mudança. O nosso objetivo hoje, com uma capacidade instalada diferente, com a criação do ‘Grupo FTD’ é apresentar que para além daquilo que já tínhamos, os fumeiros tradicionais, o presunto, as alheiras, temos também todos os outros produtos como as carnes frescas, congeladas e embaladas quer de suíno, bovino, ovino e caprino. E conseguimos também apresentar toda a nossa linha de laminados de transformados, a gama de fiambres e charcutaria tradicional em cuvetes de meio quilo, um quilo e de 100 gramas, que era algo que não tínhamos e um dos nossos objetivos.

Com a criação do ‘Grupo FTD’ pretendemos que olhem para nós de uma outra forma, porque ainda olham para nós como duas empresas diferentes. A ‘Terras do Demo’ tinha mais notoriedade em termos de distribuição moderna e nas exportações e a ‘Fumados Douro’ tinha mais notoriedade no mercado do retalho, na entrega talho a talho. Nós conseguimos aliar a experiência que tínhamos na grande distribuição, alguns armazenistas e na exportação com a parte do retalho, com os frescos e pudemos apostar mais na charcutaria para esse mercado, ao mesmo tempo que tiramos vantagens com a parte primária, as carnes, que são canais de venda que temos hoje abertos para nós.

Nós queremos ser vistos perante o tradicional que continuamos a ser, mas agora adicionalmente temos o fiambre industrial e o matadouro e que isso nos dá pontos ao nível dos novos produtos que acrescenta às nossas gamas. Hoje conseguimos chegar ao estrangeiro, com um preço competitivo

e conseguimos crescer muito na exportação, ou seja, com o mesmo canal de clientes conseguimos crescer mais, com as novas gamas que a aquisição da nova unidade proporcionou.

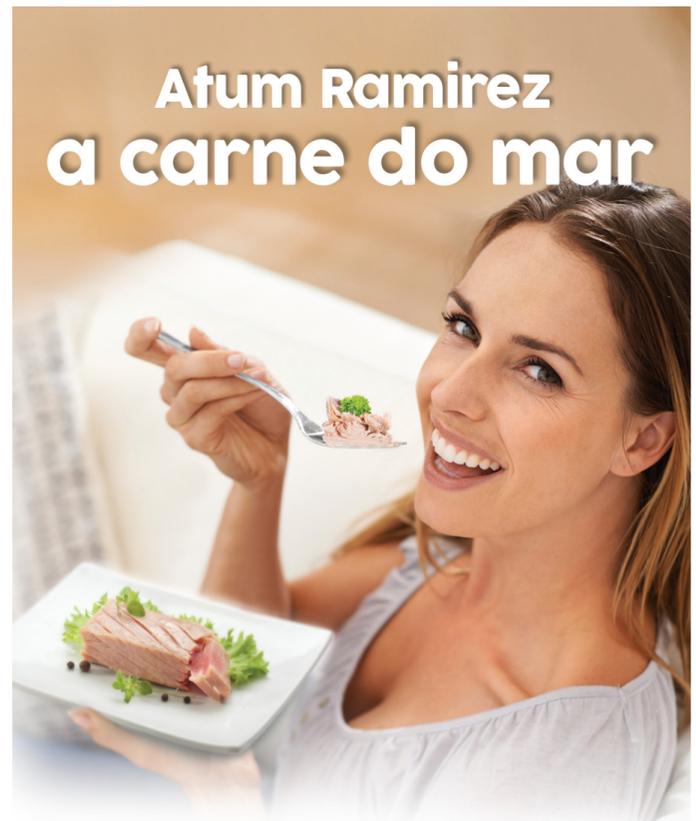
(...) O controlo do processo desde o abate até à transformação permite garantir uma qualidade superior e uma especialização muito maior ao nível da regularidade, da qualidade da matéria-prima para os transformados e, de uma maneira geral, todo o circuito fica agora garantido (...)

### Qual a perceção nos mercados externos em relação aos fumeiros de origem portuguesa?

Os nossos produtos estão bem ao nível de tradição e de reputação fora de Portugal. Na minha opinião, acho que acabam por ter uma maior aceitação no mercado da saúde, do que propriamente na iniciativa de um estrangeiro em comprar um produto por ser de origem portuguesa. Acho que ainda não conseguimos obter essa notoriedade a nível externo. Isto se estivermos a falar da União Europeia, se estivermos a falar em Angola ou Moçambique a imagem do produto português já é outra, é muito boa. Acho que ainda não conseguimos vender o nosso produto só por ser português, ainda não há essa cultura no estrangeiro.

### As novas gamas estão mais adequadas ao consumo atual?

Na minha opinião, o mercado do fumeiro, com o passar das gerações, tem perdido terreno para outros produtos no consumo do dia-a-dia. As gerações mais jovens consomem mais produtos como o fiambre, ou outros fatiados do que, propriamente, um chouriço tradicional ou um salpicão. Nós temos que acompanhar estas dinâmicas nos hábitos das pessoas. Gostava também de aproveitar para desejar um feliz ano de 2018 a todos.



## Atum Ramirez a carne do mar

Em casa, na praia, no escritório ou no campo. Em lata ou no prato, na salada ou simplesmente no pão, a Ramirez está presente, nos momentos mais deliciosos da vida.

### Ramirez, a carne do mar!



www.ramirez.pt