

MEC 3 Do Brasil

A MEC 3 está chegando para concretizar sua presença constante no mercado brasileiro, trazendo qualidade, serviço e diferencial de produtos

Fundada há 25 anos pelo Sr. Giordano Emendatore na cidade de Morciano di Romagna, Rimini – Itália, a MEC 3 é uma empresa familiar, líder mundial no setor de semi-preparados para gelateria, confeitaria e frozen Yogurt. Focada na qualidade e excelência de seus produtos, a empresa é reconhecida como a mais dinâmica e inovadora do seu ramo. Atualmente a empresa oferece mais de 400 produtos e exporta para mais de 100 países com ajuda de distribuidores e filiais existente na Alemanha, China, Hungria, República Tcheca e agora no Brasil.

No mês de junho de 2011 foi realizado a fundação da mais nova sede do grupo Optima SRL, a MEC 3 do Brasil, que estará atuando em todo o país em colaboração com a FMB Alimentos e para oferecermos mais informações desse grande acontecimento aos nossos leitores tivemos a oportunidade de conversar com o Sr. Rodrigo Florim, gerente comercial da MEC 3.

Porque a MEC 3 decidiu adentrar no mercado brasileiro?

Por que o mercado brasileiro é muito grande e tem um potencial enorme. Há 10 anos o mercado brasileiro estava muito sensível quanto ao preço, mas agora existe uma sensibilidade em relação à qualidade. É a partir

daí que a MEC 3 entra, pois buscamos vender a qualidade e não o preço. Nossa chegada no Brasil vem sendo estruturado antes mesmo da abertura de nossa empresa.

O que você acha do mercado confeitiro e sorveteiro do Brasil?

Os dois mercados ainda têm muito que evoluir quando comparados com os países Europeus e até mesmo a Argentina, acho que o principal que tem que ser feito é o de conscientizar o produtor a buscar uma linha de produto com qualidade, seja ele nacional ou importado.

“Não acredito que o sorveteiro tenha que deixar de fazer o tradicional Buffet de sorvete vendido por quilo mais sim acrescentar uma linha Premium(100%



Italiana), ou seja, produtos de alta qualidade para dar uma opção a mais para o cliente final da própria sorveteria” – Rodrigo Florim – MEC 3

Quais produtos a MEC 3 irá trazer para os sorveteiros brasileiros?

Traremos para o Brasil uma boa parte da linha de produtos que possuímos na Itália como o Doce de leite, Pistache 100 % puro de Bronte, Whisky Cream, bases para a preparação de sorvetes cremosos, mesclas de frutas como Amarena Cherry, Fiordilampone (rica em pedaços de Framboesa) e principalmente as frutas que não são encontradas no mercado local como a avelã 100% pura. Também iremos trazer a linha de Frozen yogurts (bases, saborizantes e mesclas), que é a sensação no Brasil.

Quais são seus produtos mais vendidos?

O Cookies, um sabor que fez história, ele foi lançado há 10 anos e continua sendo o nosso produto mais vendido. O Chokissimo, chocolate meio amargo, Pistache Puro 100% Siciliano e Mango Alphonso uma pasta de manga indiana, e muitos outros.

Há algum lançamento que a MEC 3 quer trazer para o Brasil?

As trufas geladas, elas já foram lançadas na Itália e podem fazer um grande sucesso no Brasil pois é um produto para a sorveteria, confeitaria, chocolataria, padaria e donas de casa, podendo ser utilizadas tanto na máquina de sorvete quanto na planetária.

Qual é o diferencial que a MEC 3 tem em relação a outras empresas?

Serviço e qualidade completa. A empresa pode garantir uma linha de produtos com qualidade total desde as bases até as mesclas e pastas saborizantes. Todas as nossas pastas são 100% naturais, sem conservantes, aromas e cores artificiais.

O que a MEC 3 está realizando para se posicionar no mercado brasileiro?

A MEC 3 realizará neste ano alguns seminários em nosso show room, juntamente com a apresentação da nossa linha de produto. Este ano já participamos de 2 feiras no Brasil: TECNO SORVETES (FISPAL FODD SERVICE) e a FIPAN. Para o ano que vem além dessas duas feiras pretendemos participar da EQUIPOTEL.



Rodrigo Florim gerente comercial há 8 anos da MEC 3

Como serão esses seminários?

Os seminários serão realizados constantemente, sempre com a participação de um técnico, mestre sorveteiro e confeitoiro italiano como Marco Congedo e Lorenzo Blanco que possuem mais de 15 anos de experiência. Também temos interesse em personalizar a visita aos nossos clientes oferecendo cursos e demonstrações no próprio laboratório dos clientes.

E na Confeitaria?

A confeitaria tem um mercado muito amplo, maior que a sorveteria, conquistar esse setor é mais difícil já que é um mercado muito competitivo e de preço, porém acreditamos que é só uma questão de tempo para nos adaptarmos, pois a MEC 3 já veio preparada e por isso realizamos a participação na FIPAN (feira internacional da panificação, confeitaria e do varejo independente de alimentos).

Para maiores informações sobre a MEC 3 do Brasil acesso o site: www.mec3.com.br ou envie um e-mail para info@mec3.com.br