

Mais de 35 anos de Liza

Óleo com gostinho caseiro direto para os restaurantes

A Cargill do Brasil, empresa detentora da marca Liza, está no País desde 1965 e suas origens estão no campo, em atividades agrícolas. Atualmente, é uma das 15 maiores empresas brasileiras e principal exportadora de soja. Sediada em São Paulo (SP), a operação possui unidades industriais, armazéns, escritórios e terminais portuários em cerca de 120 municípios, onde trabalham aproximadamente seis mil colaboradores.

O óleo Liza foi lançado em 1975 e é a marca mais importante de seu portfólio, com 21% de participação no mercado e presente nas mesas de mais de 30 milhões de lares brasileiros. A Cargill Food Service começou a atuar em 2007 focada, inicialmente, em óleo, gorduras e azeites.

Para o setor de alimentação fora do lar, o óleo de soja Liza também é o carro chefe. Segundo Clarisse Barreto, gerente comercial Food Service da empresa, “a representatividade do segmento food service da Cargill cresce acompanhando este mercado e acreditamos que esse crescimento deverá continuar forte nos próximos anos”.

Do varejo para os restaurantes

Segundo Clarisse, “o segmento de varejo e o de food service são complementares. É inegável que a experiência dos chefs na sua casa influencia a sua compra para o restaurante e, por outro lado, o setor de food service também representa um momento de experimentação para nossas

marcas, que poderão posteriormente ser adquiridas no varejo”.

Há embalagens específicas para o setor, com 900 ml e 18 litros e, ainda, o óleo Liza nas versões canola, girassol e milho, cada um com sua característica nutricional ou vitamina. Além do Liza Equilíbrio, que mistura esses três óleos na proporção exata (esse apenas na versão 900ml).

“Procuramos sempre conhecer cada vez mais nossos clientes e os consumidores do mercado de food service, tanto por meio de informações setoriais, como a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA) e sindicatos dos setores, como pesquisas específicas, o que nos ajuda a definir nossa estratégia para os próximos anos”, declara Clarisse.

Levando isso em conta, a Cargill enfatiza a importância de um óleo de qualidade em uma cozinha profissional. O uso de bons ingredientes garante um prato final de qualidade. O objetivo do Liza é esse: ser um diferencial positivo para o seu negócio. De acordo com a gerente comercial Food Service da empresa, o produto sempre foi inovador: “Desde seu lançamento, quando foi o primeiro a ‘não deixar cheiro no ambiente’, a lançamentos como o Liza Nutriplus (óleo de soja com adição de vitaminas) ou o Liza Equilíbrio (balanço perfeito dos óleos de milho, girassol e canola).”

Os óleos Liza, como todo óleo vegetal, são livres de colesterol. Cada um dos tipos de óleo



Divulgação / Cargill do Brasil

possui características próprias. Enquanto o de soja é rico em ômega 6, o de milho tem o equilíbrio entre monoinsaturados e poliinsaturados, o de girassol é rico em vitamina E e o de canola em ômega 3.

Sustentabilidade

O Liza foi o primeiro óleo a ser embalado em garrafas pet e o primeiro a se preocupar com as questões de sustentabilidade. De acordo com informações oficiais da empresa, a Cargill participou do Projeto End to End com toda a linha de óleos Liza: Liza Soja, Liza Nutriplus, Liza Milho, Liza Girassol e Liza Canola.

A proposta era reduzir a quantidade de material usado na produção, sem mudar o formato tradicional dos óleos Liza, com o mesmo nível de qualidade e resistência. Depois de alcançadas tais metas, outras ações inovadoras foram implementadas nas fábricas do produto, proporcionando ganhos ambientais em toda a cadeia, como a redução no consumo de água e o uso de fonte renovável de energia (biomassa). ●

Posição	Marca	Empresa	% de votos
1º	Liza	Cargill do Brasil	48%
2º	Soya	Bunge Alimentos	25%
3º	Sadia	Sadia	9%

Palavras-chave para busca no site:
Óleo Liza, Cargill do Brasil



Divulgação / Cargill Food Service

Juntos como óleo e cozinha

Um óleo de cozinha que não produzia fumaça e nem cheiro. Esse foi o apelo do lançamento do óleo Liza, pela Cargill, na década de 70. Um fato curioso sobre o produto é que a embalagem, que possui desenhos no formato de gotas e é conhecida até hoje, foi escolhida pelas próprias consumidoras, entre 18 opções.

Indispensáveis para quase todo tipo de culinária, os óleos podem ser extraídos de diversas sementes, cereais e

nozes, o que diferencia os produtos que o mercado oferece. A marca Liza oferece algumas opções, como o óleo de milho, de canola, girassol e de soja, além de algumas versões diferenciadas: uma com adição de vitaminas e outra que consiste na mistura de três tipos de óleos (canola, milho e girassol). O de soja pode ser adquirido em embalagem maior, com 18 litros, mais conveniente para o uso no food service.

NOME: Liza
SITE: www.liza.com.br
TEL.: 0800 643 1214

POSIÇÕES ANTERIORES:
1º lugar (2010)
1º lugar (2011)

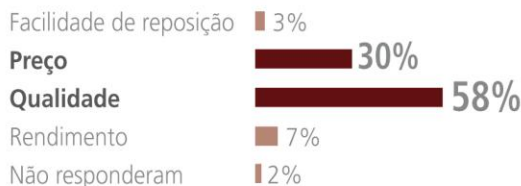
65%

apontaram a **QUALIDADE** como o principal motivo pela escolha da marca **Liza**

INFORMAÇÕES SOBRE A CATEGORIA

1º	Liza	Cargill Food Service	42,50%
2º	Soya	Bunge Alimentos	27,50%
3º	Mazola	Cargill Food Service	15,00%
3º	Sadia	BRF	15,00%

MOTIVOS DETERMINANTES PARA A ESCOLHA



LINHA DO TEMPO DO MERCADO

