



Paulo Alexandre Coelho

David Reis, director comercial da Montiqueijo, está a estudar "queijos específicos para o mercado asiático".



# Montiqueijo conquista chineses

**Indústria** Empresa de queijos está a ampliar a herdade onde produz leite para reforçar a expansão internacional.

**Marina Conceição**  
marina.conceicao@economico.pt

Foi a terceira visita à China e a primeira em que a Montiqueijo participou com um 'stand' na Feira Internacional de Macau. Na bagagem, a empresa de queijos de Loures trouxe um acordo para vender os seus produtos num dos maiores distribuidores asiáticos, a Dah Chong Hong Food Mart.

A empresa chinesa tem actualmente 90 pontos de venda de produtos 'premium' e é líder na região de Hong Kong. Acabado de chegar de Macau, em entrevista ao programa "Grandes Negócios", do ETV, David Reis, director comercial da Montiqueijo, admite que as primeiras visitas que fez em comitativas governamentais não foram animadoras, já que os chineses não têm hábito de comer queijo, mas é tudo uma questão de hábito.

Na feira de Macau, a Montiqueijo apostou no queijo curado

de vaca com variações de sabores que se aproximam dos gostos dos chineses. O responsável comercial da empresa está já a estudar "queijos específicos para o mercado asiático".

Em Portugal, a Montiqueijo é mais conhecida pelo queijo fresco e requeijão, mas para "o queijo curado será a grande aposta dos próximos anos para a internacionalização", já que o queijo fresco tem uma validade

## RECURSOS HUMANOS

### 45 trabalhadores

Começou por ser uma empresa constituída por Carlos e Ludovina Duarte, em 1963. A primeira fábrica industrial foi criada em 1986, em Loures, e já foi ampliada três vezes. Hoje em dia, a empresa tem 45 trabalhadores.

máxima de dez dias, o que torna a exportação muito difícil. "Hoje em dia, o queijo curado pesa 20% das nossas vendas, mas é aqui que vamos apostar", garantiu David Reis.

Um dos segredos do sucesso desta empresa familiar, localizada em Loures, é o facto de ser uma das poucas empresas de queijo que controla todo o ciclo de produção. Desde a criação da empresa, em 1963, que a Montiqueijo tem as suas próprias vacas leiteiras. Começou com duas na quinta de Loures e hoje em dia tem 2.000 cabeças de gado numa herdade no Montijo.

Em 1999, a Montiqueijo decidiu constituir a Agrolite, a parte da empresa que está no Montijo e que se dedica à produção de leite. A intenção é fornecer a fábrica de queijos da Montiqueijo, em Loures, mas a verdade é que a Agrolite já fornece directamente leite para os gelados da Santini e para uma fábrica de bolos.

O director comercial admite

que a produção de leite é uma das áreas mais exigentes da gestão, mas "é um esforço que compensa e que faz a diferença na qualidade do leite".

Depois de três ampliações na fábrica desde a construção, em 1986, a Montiqueijo está agora a investir na ampliação da Herdade no Montijo.

No último ano, a empresa cresceu 22% numa prova de que a aposta na grande distribuição, que começou nos últimos anos, está a dar frutos. "Hoje em dia, a grande distribuição pesa 70% das vendas e o canal Horeca [Hotéis, Restaurantes e Cafés] 30%", explica David Reis, mas a Montiqueijo não vende apenas a sua marca para as grandes superfícies. A empresa é responsável também por queijo fresco e requeijão de algumas marcas próprias.

A internacionalização e a apostas no retalho vão fazer a empresa crescer 15% nas vendas deste ano para seis milhões de euros. ■

## EMPREENDEDORES



**Cristiana Nascimento**  
Casa Maior

É um projecto dedicado aos cuidados geriátricos. A Casa Maior tem uma ideia de lar de idosos diferente. Respeita a privacidade e individualidade com um projecto de vida. Começou há cinco anos e tem já dois lares em Bragança e Póvoa do Varzim.



**José Sebadelhe**  
Bio4natural

É uma marca de cosmética e higiene pessoal biológica. O projecto nasce com a criação de um centro de extracção a frio de óleos vegetais da avelã, pinhão, e amêndoa, matérias-primas portuguesas.



**Bruno Romão**  
Co-fundador da On The Street Food

É comida da rua com um conceito moderno, abandonando a ideia das roullotes. Foi criado há um mês por Bruno Romão e a mulher para servir hamburguêres gourmet com a venda de cerveja artesanal, produzida em Lisboa.