

## Kiabi investe 13 milhões de euros para abrir 10 lojas

A retalhista francesa Kiabi abriu a primeira loja própria em Portugal, que marca a sua estreia na Grande Lisboa. O pretexto para entrevistar Isabel Azevedo, country manager da insígnia de moda, é para uma visita à loja em reportagem

PÁG. 04

## Refeições prontas. A conveniência não é tudo



Blandine Meyer, diretora comercial da Kantar Wordpanel, assina a análise ao mercado das refeições prontas. Neste início de ano, esta categoria registou a maior procura de sempre no retalho

PÁG. 12

Movimentamos a sua carga!  
Com inovação e eficiência!



Tel.: 219 156 060  
www.jungheinrich.pt

**JUNGHEINRICH**  
Machines. Ideas. Solutions.

#343

ABR  
2017

# HIPERSUPER

O Jornal de negócios para profissionais da distribuição e produção

www.hipersuper.pt

Diretora: Rita Gonçalves • Ano XXVII • Preço: 5.00 euros • Mensal para assinantes • Uma publicação WORKMEDIA

## ESPECIAL

### Ponto de Venda

As soluções de segurança e de POS mais inovadoras que prometem transformar cada vez mais a experiência de compra no ponto de venda

pág. 16

## PRODUÇÃO

### A estratégia de Corine de Farme em Portugal



O mercado português é um caso de sucesso na empresa francesa Laboratórios Sarbec. O País tem um peso de 45% no negócio global de produtos para bebé

pág. 26

## Já pensou em instalar uma horta na loja?

PÁG.32



Tem assinatura portuguesa a estufa inteligente e vertical para o cultivo de vegetais apresentada na edição deste ano da feira internacional Euroshop. Dotado de inteligência artificial, o sistema para a agricultura de precisão pode ser integrado em supermercados, armazéns e restaurantes

**ELPOZO**

Desfrute da nova gama  
*Extrafinas*  
Máxima frescura com embalagem recerrável

www.elpozo.pt

## A empresa lusa que quer pôr os retalhistas a cultivar na loja

De três em três anos são reveladas na feira Euroshop as mais recentes tecnologias desenvolvidas para o retalho. Este ano, uma das mais inovadoras soluções apresentadas tem cunho português e promete elevar a agricultura urbana a um novo patamar

Ana Catarina Monteiro

mailto:amonteiro@hipersuper.pt

photo: DR



A CoolFarm, empresa portuguesa fundada em 2014, lançou este ano, no maior evento europeu direcionado ao setor do retalho, um novo sistema que promete revolucionar a agricultura em espaços fechados e sobretudo em zonas urbanas. O “In/store” funciona como uma estufa automática e inteligente para cultivo vertical de vegetais durante todo o ano, a qual gasta menos 90% de água em relação à agricultura tradicional e dispensa pesticidas e herbicidas, podendo ser integrada em supermercados, restaurantes ou armazéns.

A solução “chave na mão” não passou despercebida entre os 113 mil visitantes da Euroshop 2017, que decorreu entre 5 e 9 de março na Alemanha. Depois de se apresentar ao mercado na feira internacional com 50 anos de história, a inovação com assinatura nacional começa a ser comercializada em “meados do próximo verão”, registando já mais de “três milhões de

encomendas para entrega no segundo semestre deste ano”, explica em entrevista ao HIPERSUPER João Igor, cofundador e responsável pelo Design e Comunicação da CoolFarm.

### SISTEMA DE INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL E “MACHINE LEARNING”

A solução vem dar resposta às ineficiências detetadas pela empresa em outros sistemas de agricultura vertical. “É um produto intuitivo e extremamente fácil de utilizar”, garante o responsável.

O sistema de cultivo constitui-se por uma câmara fechada, com características de sala limpa, que inclui duas colunas de tabuleiros amovíveis de cultivo hidropónico, um elevador central, um sistema de fertirrigação, sensores de ar e água, para medir todas as variáveis relativas às plantas, e luzes de crescimento LED. No interior da câma-

ra há filtros de partículas no ar e o contacto com o exterior é sempre feito através de uma antecâmara. “Tudo isto é controlado por um sistema inteligente [designado “In/Control”] composto por um computador, que corre a inteligência artificial e os algoritmos de ‘machine learning’, e pelo sensor ótico a que chamamos ‘Eye’, o qual percebe se as plantas estão a crescer bem, ou não, de acordo com o que a máquina lhes proporciona”. Com os dados gerados, o sistema vai aprendendo como fazer crescer as plantas da maneira mais eficaz, à medida que vai otimizando o uso de recursos.

A tecnologia em conjunto com a hidroponia resulta “numa técnica de cultivo que não utiliza a terra como substrato e a água é reaproveitada”, permitindo assim uma poupança de 90% da água precisa para o cultivo tradicional. O utilizador pode aceder

através de um dispositivo móvel a toda a informação sobre as variáveis (água, ar e luz), assim como a dados de crescimento e saúde das plantas. “Existem microvariáveis dentro de cada dimensão como, por exemplo, os diferentes modos de iluminação dependendo do ciclo em que a planta se encontra, o oxigénio presente na água, os ciclos de rega, o pH da água, a humidade e o CO2, entre outros”, enumera João Igor.

### RETORNO DO INVESTIMENTO DEMORA ENTRE “UM A TRÊS ANOS”

O sistema da CoolFarm tem um custo estimado de “1500 euros por metro quadrado” de área de produção concedida. O tamanho do equipamento é personalizável, começando nos 100 metros quadrados de área e sem limite máximo para instalação, sendo que o retorno do investimento na “In/store” pode acontecer entre “um a três anos”



João Igor, cofundador e responsável pelo Design e Comunicação da CoolFarm

após a aquisição do produto. A solução B2B (business to business) foi “inicialmente pensada para produzir vegetais frescos nas cidades”, como rúcula, alface, agriões, beterraba, além de ervas e flores, servindo as populações locais, seja pela via do retalho alimentar ou do canal Horeca seja através de instituições, como hospitais ou universidades, que procurem servir comida local e fresca. “Outra grande oportunidade é a germinação de plantas em ambiente limpo, livre de contaminações”.

As limitações, por sua vez, prendem-se com “a altura necessária para crescer certas plantas”, como as de fruto. “Há plantas, como os morangos, que são criadas em ambientes fechados semelhantes. No entanto, a sua fisionomia

causa alguns entraves, os quais nesta fase ainda não temos testados”, explica o cofundador.

**DOIS MILHÕES DE EUROS INVESTIDOS EM TRÊS ANOS**

A CoolFarm nasceu entre amigos de longa data, no ano de 2014, em Coimbra, e assina todos os componentes desta nova solução. Antes de desenvolver a estufa “In/Store”, a empresa trouxe para o mercado agrícola o sensor ótico (o “Eye”) que permite acompanhar o índice de crescimento e saúde das plantas. A tecnologia veio permitir ao agricultor aceder, a partir de um dispositivo móvel, a dados analíticos sobre a produção, disponíveis em “cloud”, de forma a ajustar os procedimentos. Depois, a empresa desenhou



o sistema “In/Control”, baseado em inteligência artificial, para controlo de água, ar, luz e todos os outros factores que condicionam o interior das estufas e armazéns verticais. Esta tecnologia “proporciona às plantas o que elas precisam, quando precisam, otimizando a utilização de recursos e minimizando os erros” humanos.

Assim, só faltava desenhar a sua própria estrutura física de estufa inteligente onde aplicar os elementos tecnológicos desenvolvidos. E eis que, passados três anos desde a sua fundação e “dois milhões de euros investidos”, a CoolFarm acrescenta ao seu portefólio de produtos o sistema chave na mão “In/Store”, alargando o seu público para além dos agricultores.

**TENDÊNCIA MUNDIAL COM VANTAGENS PARA O RETALHO**

Na Euroshop, “ficou claro que a solução vem resolver três grandes problemas [para retalhistas]: corta os custos de transporte dos vegetais e respetiva pegada de carbono, fornece localmente alimentos vivos, mantendo todo o seu sabor e valor nutritivo, e reduz drasticamente os desperdícios”, destaca o responsável. “No que diz respeito

à experiência em loja, foi consensual entre os visitantes do nosso stand que este sistema é uma excelente mostra, capaz de mostrar ao consumidor o que quer saber em relação à origem e produção dos alimentos”.

Além disso, o equipamento é personalizável no seu exterior, podendo ser “decorado ou utilizado como meio de comunicação com o público”, através de ecrãs com conteúdos promocionais.

João Igor prevê o “sucesso inevitável” da solução, que considera responder a uma tendência crescente. “Com os problemas ambientais e a agilidade pretendida dentro dos centros urbanos, onde está a maioria das pessoas, a agricultura de precisão feita em interior é o futuro”. Um pouco por todo o mundo esta forma de agricultura moderna dá sinais de expansão. “Os Estados Unidos estão muito ligados ao movimento de agricultura urbana e também vertical. Na Ásia, é também notável esta tendência devido aos graves problemas de poluição e densidade populacional. Na Europa, a Holanda é um dos líderes mundiais na produção de plantas em estufas controladas”, remata o cofundador. **H**

EQUIPAMENTO DE PRESSURIZAÇÃO PARA ESCADAS

KIT BOXPDS

HATCH PDS

PRESSKIT

KIT DE PRESSURIZAÇÃO

**SEDE:**  
Rua Veloso Salgado, 1120 e 1138  
4450-801 Leça da Palmeira  
Telf: 229 991 100

**FILIAL:**  
Parque Empresarial da Granja  
Pavilhão 8 - 2625-607 Vialonga  
Telf: 219 748 491

EMAIL: geral@sodeca.pt