

COMPANHIA ILIMITADA

QUEIJOS VEGETAIS FEITOS PELA MÃO DE ENGENHEIROS

Martinha Costa sempre teve uma alimentação virada para o veganismo, e sempre quis criar um negócio próprio com o namorado, José Casimiro. Da produção dos próprios iogurtes vegetais até aos queijos foi um pequeno passo, e daí até à criação de uma empresa foi outro. São agora donos da Yogan, uma pequena firma que produz alternativas vegetais aos queijos tendo como base o leite de amêndoa.

O casal é formado em engenharia industrial e desde sempre que os dois ambicionavam ter um negócio. Por isso, foram-se candidatando a vários concursos de desenvolvimento de ideias ou empreendedorismo.

Foi assim que em 2015 aproveitaram o facto de Martinha já fazer os próprios iogurtes e queijo, pegaram na vontade de criar algo e concorreram a um concurso de ideias, que venceram na categoria "Comércio e serviços".

"O concurso obriga-nos a desenvolver, a divulgar", explica Martinha, notando que não conseguiram "estabilizar" o iogurte, mas começaram a arranjar embalagens

para os queijos e a dar-lhes forma. Abriram uma página no Facebook e foi aí que começaram a comercializar.

Entretanto, o casal decidiu criar uma empresa e apostar no negócio: nasceu assim a Yogan. A empresa está sediada em Famalicão, mas a produção é feita em Barcelos. "Estamos em Famalicão porque é um conce-

lho bastante virado para a indústria, temos aqui acesso a muito know-how e muitas sinergias na indústria alimentar. A produção é em Barcelos, mas quando crescer virá para Famalicão", adianta a jovem empresária.

A Yogan produz queijo tipo mozzarella "normal" e mozzarella de alho e ervas, em vários formatos. Este mês vão ser lançados os queijos creme e o fresco. São alternativas ao produto de origem animal, feitas de leite de amêndoa fermentado.

A confeção é realizada por Martinha Costa com o auxílio de um funcionário. Já o namorado, José Casimiro, dedica-se mais à parte administrativa da empresa.

Validade curta

Uma vez que não são usados conservantes, a validade dos produtos é curta, por isso o casal vai produzindo por encomenda para pequenas lojas de produtos vegan e biológicos e numa grande superfície.

O volume de negócios da empresa deverá atingir os 30 mil euros durante este ano.

ALEXANDRA LOPES

SABER MAIS

Alternativa natural

Os queijos da Yogan não contêm açúcar, farinha e gorduras hidrogenadas. São alternativa vegetal ao queijo de origem animal, sem qualquer aditivo.

5000

euros foi o investimento do casal na criação da empresa.



YOGAN
VILA NOVA DE FAMALICÃO

José Casimiro e Martinha
Costa fundaram
empresa em 2015