

A história da família Weber Haus no Brasil teve início em 1824, ano em que migraram da Alemanha para a Região Sul do país. Os Weber se estabeleceram nas florestas das encostas da Serra Gaúcha, atualmente conhecida como Ivoti/RS. Inicialmente, a família começou com o cultivo da batata inglesa para a produção de uma bebida chamada '*schnaps*'. Foi apenas em 1848, com o cultivo de cana-de-açúcar e seguindo tradições históricas, que teve início a sua bem-sucedida trajetória no mundo dos destilados.

Somente um século após a criação de seu primeiro destilado, a Destilaria H. Weber começou a operar comercialmente. Inaugurada em 1948, a destilaria iniciou suas atividades com um engenho movido por mulas, e rapidamente adotou inovações, abraçando a modernidade. A transmissão de *know-how* de geração em geração, combinada com a busca constante por inovação, qualidade e pureza, permitiu à H. Weber aprimorar seus processos e se destacar no cenário nacional e internacional.

O ano de 2001 marcou o lançamento da marca Weber Haus, que rapidamente expandiu-se para além do mercado regional, alcançando seu primeiro sucesso de exportação em 2006. Atualmente, a empresa exporta para mais de 30 países, com presença significativa no mercado norte-americano, além de países europeus e asiáticos.

A H. Weber, reconhecida por sua rica história e dedicação à inovação e qualidade, alinha-se com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Com mais de 150 premiações internacionais, a empresa se dedica à produção artesanal de destilados de alambique, utilizando a cana-de-açúcar totalmente orgânica, como matéria-prima e em conformidade com os ODS, especialmente os que se referem à Produção e Consumo Responsáveis. Seus processos sustentáveis, incluindo o uso de módulos solares para geração de energia limpa, enquanto o aproveitamento integral dos resíduos do alambique em um ciclo fechado de produção está em harmonia com o meio ambiente.

A certificação orgânica da empresa e a gestão de sua propriedade de quase 50 hectares demonstram um compromisso com a Vida Terrestre, ilustrando como a H. Weber exemplifica a união entre tradição, modernidade, inovação e sustentabilidade na produção de bebidas de alta qualidade, contribuindo de forma significativa para o alcance destes objetivos globais.

A trajetória empresarial da Destilaria H. Weber, e da família Weber Haus no Brasil, serve como um exemplo concreto e inspirador das práticas de inovação adotadas pelas empresas mais inovadoras do mundo, uma referência mundial em inovação corporativa. A empresa vai além do aprimoramento de produtos existentes, investindo em novas técnicas e processos, como a destilação em alambiques de cobre e a eliminação das partes menos desejáveis do destilado, garantindo um produto final de qualidade superior. Além disso, o compromisso da empresa com a sustentabilidade, evidenciado pelo uso eficiente de recursos como o bagaço e palha da cana-de-açúcar (orgânica), a energia solar e o aproveitamento de resíduos, reflete uma abordagem de inovação responsável, em harmonia com o meio ambiente e as comunidades.

Adicionalmente, a expansão internacional da H. Weber em mercados desafiadores como Estados Unidos, Europa e Ásia destaca sua inovação em estratégias de mercado, adaptando-se a diferentes culturas e regulamentações. Isso demonstra a importância da inovação aberta, utilizando conhecimentos e ideias para fomentar o crescimento. A habilidade da empresa de manter a produção artesanal em larga escala sem perder a qualidade e autenticidade de seus produtos é um exemplo claro de inovação em escala, equilibrando tradição e modernidade. Essa abordagem holística e integrada à inovação é fundamental para o sucesso e crescimento global da H. Weber, demonstrando a aplicabilidade prática e multifacetada dos princípios, englobando produtos, processos, marketing, sustentabilidade e estratégias de mercado.

O crescimento da H. Weber, refletido pelo aumento exponencial do seu faturamento – onde tem um crescimento anual de 10 a 20% em seu faturamento atualmente, onde já chegou mais de 200% em suas transições e entrada nos mercados, que é um testemunho da eficácia das suas estratégias de inovação e expansão. Esse salto financeiro não é apenas um marco na história da empresa, mas também uma clara demonstração de como a integração da tradição com modernas práticas de sustentabilidade e inovação pode resultar em sucesso comercial.

Sempre visando o turismo, a destilaria atua e é parceira do município de Ivoti desde o início dos projetos de turismo, como rotas turísticas locais, Rota Romântica, eventos no núcleo em casa enxaimel, feiras e eventos a nível nacional e internacional, assim com o recebimento diário de turistas na Destilaria, aonde constantemente também recebemos autoridades de grande relevância e turistas do Brasil e do mundo, trazendo economia para cidade e divulgando mundialmente o nome da nossa cidade de IVOTI.

Hoje a Destilaria Weber Haus, já é a 9ª maior empresa contribuinte em impostos para cidade de Ivoti, assim como parceira do município, com retorno de ICMS, como Natal do Coração e Revitalização da sociedade Concórdia.

Reconhecida por sua excelência e inovação no mercado de destilados artesanais, combina tradição e práticas sustentáveis em sua linha diversificada de 88 destilados, que incluem rótulos envelhecidos em sete tipos de madeira e produtos personalizados para mercados internacionais e estabelecimentos renomados como a Churrascaria Fogo de Chão/Bani Capital e Duty Free em aeroportos. Com uma produção anual entre 450 mil e 550 mil litros, a empresa estende sua presença a mais de 30 países, incluindo mercados significativos na América do Norte, Europa e Ásia.

A Destilaria H. Weber está buscando ampliar o seu parque fabril e aprimorar seu processo de produção de destilados, alinhando-se às tendências da Indústria 4.0. Embora já tenha um processo de seleção cuidadosa de cana-de-açúcar e práticas tradicionais de fermentação, destilação e engarrafamento, há um potencial significativo para melhorias e aprimoramentos, especialmente com a integração de tecnologias avançadas.

A adoção dessas inovações tecnológicas nas etapas de produção e colheita da cana-de-açúcar, extração e destilação do caldo, envelhecimento e engarrafamento não só elevará o padrão de qualidade e sabor dos seus destilados, mas também demonstrará um compromisso com a sustentabilidade e a eficiência. Portanto, essa abordagem integral, que engloba tanto a excelência em produção quanto a responsabilidade ambiental, posicionará a H. Weber não apenas como líder no setor de destilados, mas também como um modelo de inovação e sustentabilidade no cenário global.

No plano proposto pela Destilaria H. Weber para promover inovação incremental, o projeto foi estrategicamente dividido em duas fases fundamentais. A primeira fase foca na expansão do parque fabril, estabelecendo a base física necessária para suportar o aumento da produção e a incorporação futura de novas tecnologias. A segunda fase concentra-se na integração de tecnologias avançadas da Indústria 4.0, marcando o início de uma era de otimização e eficiência operacional. Essas fases são complementares e cruciais não apenas para expandir a capacidade de produção de destilados da H. Weber, mas também para o aprimoramento contínuo e a modernização dos processos existentes, alinhando a destilaria com as tendências globais de inovação e sustentabilidade.

Diante dessa crescente a Destilaria Weber Haus, está em busca de ampliação e construção de uma nova fábrica, projeto já aprovado pela FEPAM, consiste em 7.800 m², sendo uma filial da fábrica existente e a previsão de crescimento da Destilaria Weber Haus é de 100% em cinco anos, gerando novos empregos, economia e retorno fiscais para o município de Ivoti.

Nessa nova fábrica, ampliaremos a produção de novos produtos, usando a palha da cana e o bagaço para produção de álcool de segunda geração e lançamento de produtos inovadores no mercado.

Este projeto não apenas alinha a Destilaria H. Weber com padrões internacionais de inovação e sustentabilidade, estrategicamente solidificando sua posição como uma líder inovadora no setor de destilados.

O foco principal da expansão é elevar a capacidade produtiva, integrando tecnologias da Indústria 4.0 - como IoT, Análise de Dados, Machine Learning, Automação, Blockchain etc - no processo produtivo completo. Esta modernização visa:

- 1- Aumentar a produção para satisfazer a demanda sem comprometer a qualidade;
- 2- Aprimorar a eficiência operacional, reduzir custos e minimizar o impacto ambiental;
- 3- Adotar tecnologias sustentáveis, gerindo recursos naturais de forma eficiente, reduzindo a pegada de carbono e reciclando resíduos;
- 4- Melhorar a eficiência e capacidade produtiva para fortalecer a presença global da marca;
- 5- Atualizar e adquirir novos equipamentos com tecnologias avançadas;
- 6- Implementar programas de treinamento para operação das novas tecnologias e práticas sustentáveis.;
- 7- Assegurar que a expansão seja concluída dentro do prazo e orçamento previstos, atingindo os objetivos de sustentabilidade.

Portanto, a integração da expansão da capacidade produtiva com as inovações tecnológicas e práticas sustentáveis na cadeia de produção da Destilaria H. Weber é um testemunho do seu compromisso com a excelência, inovação e responsabilidade ambiental. Essa abordagem holística não apenas fortalece a posição da empresa como líder no mercado de destilados, mas também ressalta seu papel ativo na promoção da sustentabilidade e inovação no setor. À medida que a H. Weber avança em seu projeto de expansão e inovação, ela não apenas atende às expectativas do mercado e dos consumidores, mas também contribui de maneira significativa para os esforços globais de sustentabilidade, estabelecendo novos padrões para a indústria e inspirando outras empresas a seguir um caminho semelhante de crescimento responsável e inovador.

A Destilaria H. Weber, já consolidada no mercado com uma variedade de 88 destilados e uma produção anual variando entre 450 mil e 550 mil litros, marca sua presença em mais de 30 países. Visando não apenas manter, mas também expandir significativamente essa liderança, a destilaria embarca em um ambicioso projeto de inovação incremental alinhado às tecnologias avançadas da Indústria 4.0.

Neste contexto, com a implementação do projeto de expansão da unidade fabril, antecipa-se um aumento substancial nos números já relevantes da H. Weber. A capacidade de elevar ainda mais a produção anual, expandindo o alcance global da destilaria para além dos 30 países atuais, é uma consequência direta esperada. Além disso, a diversificação e enriquecimento da linha de destilados, potencialmente aumentando o portfólio além dos 88 produtos já oferecidos, refletirá o compromisso da destilaria com a excelência e inovação. Esta iniciativa está projetada para impulsionar a eficiência operacional, enriquecer a qualidade dos destilados, elevando assim sua posição competitiva no mercado global. Através deste projeto global de inovação, a H. Weber não apenas eleva os padrões de eficiência, qualidade e sustentabilidade, mas também o posiciona na vanguarda da inovação no setor de destilados, assegurando sua competitividade e liderança no mercado global.

Isto posto, solicitamos aos Srs. a concessão dos incentivos abaixo:

-Incentivo R\$ 1.200.00,00 para dar início a esse projeto fabril.

-Isenção de pagamento de taxas de licenças e/vistorias previstas em leis municipais pelo prazo de até 05(cinco) anos.

-Transporte de materiais com caminhão, como rachão e brita.

Cabe salientar que a Destilaria Weber já recebeu recursos do Município, estes tendo sido utilizados para a primeira etapa da implantação da nova unidade fabril, para os quais apresentou a referida prestação de contas e notas comprobatórias do uso do recurso. Agora, com a aprovação pelo órgão licenciador estadual FEPAM, poderemos dar continuidade ao processo de instalação, para isso solicitamos auxílio ao Município de Ivoti, visando o crescimento local e regional.

Assim, tendo em vista todos os retornos gerados para o município de Ivoti ao longo dos anos e que certamente serão de proporção muito maior com a construção dessa nova fábrica, lembrando que a Destilaria é uma empresa que sempre esteve situada em Ivoti-RS e assim pretende continuar ao longo de seu caminho promissor e de expansão, aguarda parecer favorável ao requerido.

Sem mais, segue o pedido da Família Weber

Atenciosamente

Evandro Luís Weber
Sócio-Diretor

Eliana Elisa Weber
Sócia-Administrativa

Mariane Cristine Weber
Sócia- Diretora de produção