

MUSEU DA PESSOA

História

Werner Flaig

História de: [Werner Flaig](#)

Autor: **Museu da Pessoa**

Publicado em: 26/10/2006



Sinopse

Ingressou na Antártica em 1983 como Aprendiz de Mestre-Cervejeiro. Descreve suas atividades como Mestre-Cervejeiro na Unidade Jaguariúna e conta como era o dia a dia na Antártica.

Tags

- [cidades](#)
- [comércio](#)

História completa

IDENTIFICAÇÃO Nome, data e local de nascimento Meu nome é Werner Flaig. Eu nasci em 17 de janeiro de 1964, em São Paulo, Capital.
TRABALHO Ingresso na empresa/Trajetoária profissional/Primeiro emprego Hoje, dia 13 de junho, estou fazendo 23 anos de Companhia. Eu comecei na Mooca, em São Paulo, na Antártica. Eu tinha feito o curso técnico em Química e aí eu me candidatei a uma vaga de estagiário, de aprendiz de mestre-ervejeiro. Fui selecionado, então eu logo entrei na Companhia como aprendiz de cervejeiro. Aí eu fiz um curso bastante prático em várias fábricas do Brasil. Eu não fiquei na Mooca, rodei bastante por aí. Depois eu fiz meu curso na Alemanha, voltei e, desde 1989,

sou mestre- cervejeiro. Meu primeiro emprego foi na Antarctica. Não pretendo trabalhar em outra empresa, não. Pretendo ficar por aqui.

TRABALHO /PROCESSOS INTERNOS DA EMPRESA Trajetória profissional /Fusão Na realidade, eu fui funcionário da Mooca por três dias, quando eu entrei na Companhia, em 1983. E, logo em seguida, eu fui viajar para o Brasil. Fui para Belo Horizonte, Vespasiano, Manaus, Maltaria, enfim, Rio de Janeiro - na época, Jacarepaguá. Eu trabalhei em várias fábricas para fazer o aprendizado em aprendiz de mestre- cervejeiro. Em 1987 eu fiz o curso na Europa, na Alemanha. Eu me formei lá. E em 1989 eu voltei como Segundo Fabricante, como se falava na época. Então fui para o Rio de Janeiro. Fiquei lá bastante tempo. Fiquei dois anos. Depois fui para Olinda. E depois eu vim fazer o start up dessa fábrica aqui, em 1992. No final de 1992, a gente startou essa fábrica. Até aí a Mooca ainda era viva. Quem, naquela época, acabou parando a produção foi a fábrica de Campinas, que era uma fábrica muito pequena. E eu tive a oportunidade de começar essa fábrica, de entrevistar funcionário por funcionário, de aprender junto com eles a startar uma fábrica, que é totalmente diferente de você pegar uma fábrica já em andamento. Então foi uma coisa muito legal. Acho que foi um dos trabalhos mais grandiosos que eu tive, um dos maiores desafios. E quando eu estava aqui nessa fábrica, em 2000, teve a fusão. A fusão, hoje, quando a gente olha pra trás, foi excelente para quem conseguiu ficar na Companhia, para quem estudou, para quem se desenvolveu. É uma Companhia muito melhor para se trabalhar. Melhorou as condições de vida, melhorou a empregabilidade, melhorou a forma como a gente enxerga o negócio. Então, eu posso dizer até que são dois ciclos diferentes: um ciclo antes de 2000 e um ciclo depois de 2000. Hoje a gente é muito mais completo, melhor, do que antes da fusão. Foi extremamente benéfico para todo mundo: para o Governo, para a empresa e para quem ficou. Foi muito bom.

FAMÍLIA Nome, atividade e descrição dos pais O meu pai trabalhou 37 anos na Companhia. Ele conheceu a minha mãe indo trabalhar na Antarctica. Então tem uma coincidência de vida muito grande. Tudo o que eu tenho na vida, tudo o que aconteceu, foi em virtude da Antarctica e AmBev hoje.

PROFISSÃO Mestre- cervejeiro Ser mestre- cervejeiro é ser um dos responsáveis pelo produto mais popular que existe dentro do gosto do brasileiro e de quase todo o mundo, que é a cerveja. Produzir cerveja com qualidade, produzir cerveja com amor, produzir cerveja trabalhando com gente, incentivando as pessoas a quererem crescer na Companhia, essa química toda é bastante importante para a gente poder fazer um produto de boa qualidade, dentro dos padrões da Companhia. E fazer com que o público, em primeiro lugar, aprecie o nosso produto e sempre queira tomá-lo com mais intensidade, com mais vontade – e consumindo, é lógico, com responsabilidade e moderação. Nós temos as degustações normais, que são realizadas de manhã. Algumas esporádicas, realizadas durante o dia; são goles mínimos. A gente não degusta só pelo gosto; a gente degusta também pelo olfato, pela visão. A gente faz uma análise organoléptica, um pouco mais abrangente do que só beber, porque muita gente acha que você vai lá e fica tomando o dia inteiro e isso não é verdade, até porque você tem outras inúmeras atividades e essa atividade de degustação é uma pequena parte delas. Então você tem que tomar o produto em elaboração, tem que tomar a água que você produz, tem que experimentar as diversas fases do processo e o produto final, para que ele fique sempre dentro daquele patamar de qualidade que a gente quer ter. Além de ser uma profissão bonita – como eu falei, cada vez que alguém toma uma cerveja que você produz, é alguma coisa sua que está na mesa, que é colocada para as pessoas se divertirem. E eu tinha feito o técnico em Química no colégio da Antarctica. E, logo depois, por influência do meu pai – eu já tinha estagiado no Laboratório da Companhia em 1982, fiz aquele estágio obrigatório para se tirar o certificado, o CRQ - escrevi uma carta para a presidência da Companhia, na época, me candidatando a uma vaga de mestre- cervejeiro, uma vaga de aprendiz. E o que me levou a isso realmente foi influência paterna, foi a curiosidade sobre o produto, foi continuar no ramo de alimentos, que era um ramo que eu sempre gostei, desde adolescente. Então, quer dizer, eu consegui unir o útil ao agradável: consegui trabalhar na Companhia que eu queria, que era a Antarctica – hoje é a AmBev - consegui fazer o que eu gostava e ainda consegui prosseguir com meus estudos dentro daquilo que eu gostava. Então, quer dizer, foi tudo uma coisa bastante aliada; consegui aliar todos os bons fatores possíveis. Então, é por causa disso que eu virei mestre- cervejeiro.

TRABALHO Momentos marcantes Dois eventos foram muito marcantes: o primeiro foi fazer a primeira produção aqui em Jaguariúna. Ainda no princípio de verão, em novembro, a gente tinha 3 mil funcionários aqui dentro. A gente tinha pessoas que nunca tinham visto uma fábrica, pessoas que eram completamente leigas. E a gente também não era a pessoa mais completa em tudo, para falar: “Olha, faz isso, faz aquilo.” Então, o jogo de cintura e a coerência foi uma coisa que teve que prevalecer durante todo esse start up. E foi legal quando saiu a primeira cerveja, foi legal quando o pessoal acreditou que dava pra fazer, foi legal quando a gente colocou praticamente mil funcionários trabalhando para fazer um produto de boa qualidade. Isso foram dias a fio sem nenhuma folga. Natal, Ano Novo – foi justo no final do ano. Então, esse foi um dos grandes desafios vencidos. E o segundo momento marcante foi a fusão que, à primeira vista, tinha sido uma espécie de balde de água fria na nossa cabeça. Mas acho que quem conseguiu suportar a mudança de cultura, quem conseguiu ter um pouco de paciência para esperar o momento de crescer na Companhia, se deu bem. E eu não posso me queixar, eu estou muito contente na AmBev, estou muito contente com o que eu faço, estou muito contente de estar aqui em Jaguariúna. Então, acho que esses dois eventos foram os maiores. Agora existem peculiaridades que aconteceram nesses 23 anos: medo de passar em sacaria, porque nas fábricas antigas sempre morria alguém, ou alguém que era o dono da fábrica; aí você ficava com medo de passar porque a alma do cara estava lá dentro; você não podia subir no silo, não podia ir nos tanques. Às vezes a gente trabalhava em dois ou três; numa fábrica menor, você trabalhava sozinho numa área inteira. E o pessoal falava: “Ó, tem fantasma na fábrica.” Belo Horizonte, por exemplo, era uma que tinha o fantasma do... Não me lembro o nome do cara, mas tinha o fantasma do cara. Então, eles falavam: “Ó, ele gosta de bater as portas das adegas. Fica esperto aí, porque se bater é porque ele está perto de você”. E a porta batia. Então existiam alguns mitos que você acabava colocando na cabeça e realmente aconteciam. Esse negócio de fantasma existe em várias fábricas. O cara que fica no topo do tanque, o cara que fica nos silos. E eu passei por todas essas assim. Então, dava pra fazer um livro, juro por Deus.

CULTURA DA EMPRESA Valores O recado pra AmBev é assim: o meu pai trabalhou 37 anos na Antarctica, eu estou há 23; eu nasci no hospital da Companhia, no bairro da Liberdade, no Hospital Santa Helena; eu estudei na Escola Técnica Walter Belian, pertencente à Fundação. Então o recado que eu tenho não é para a AmBev, é para quem trabalha na AmBev. Trabalhar na AmBev não é trabalhar numa empresa qualquer; é uma empresa que tem uma história, é uma empresa centenária, embora a fusão das duas tenha acontecido em 2000. Mas elas têm uma história secular e vai durar mais muitos séculos. Então, quem ficar na Companhia, quem acreditar que a Companhia é muito importante e que vai crescer, vai poder fazer uma carreira, vai poder se desenvolver. Então, o recado que eu dou é que as pessoas sempre consigam pensar no longo prazo e não no curtíssimo prazo, que elas realmente se empenhem, porque a AmBev dá oportunidade pra todo mundo e eu sou um exemplo disso.

[PDF do Depoimento Completo](#)