



Câmara Municipal de São Paulo

Folha n. 02
n.º 32
1897

JUSTIFICATIVA

DADOS BIOGRÁFICOS:

NOME: MASAHIKO SADAKATA

Natural de Nagasaki - Japão, onde nasceu em 10 de dezembro de 1941.

Filho de Kikuo Sadakata e Aki Sadakata.

Formou-se pela Seção de Comércio Internacional da Faculdade de Economia II da Universidade de Kanagawa em março de 1965.

Desembarcou no Brasil em 28 de abril de 1966 e naturalizou-se brasileiro em 23 de maio de 1974.

Masahiko Sadakata é Diretor Presidente da Yakult S/A Indústria e Comércio, Sócio Administrador da Fuji Comércio de Alimentos Ltda. e Sócio Administrador do Andes do Sul Comércio de Alimentos Ltda.

Além de ser membro da Câmara de Comércio e Indústria Japonesa e Hospital Santa Cruz na qualidade de conselheiro.

Nestes 30 anos de existência da YAKULT, o Sr. Masahiko Sadakata acompanhou passo a passo a evolução da empresa que teve a implantação no Brasil pelo Comendador Teruo Wakabayashi, hoje ocupando a posição de "Chairman", e que, por longo tempo exerceu a Presidência da YAKULT, cargo que transferiu ao seu homem de confiança e braço direito, o Sr. Masahiko Sadakata.

É digno de destaque, o fato da YAKULT ter continuamento através de reinvestimento dos seus resultados financeiros, organizando uma modelar fazenda de gado leiteiro em Bragança Paulista para fornecimento da matéria-



Folha n.	03	de 32
n.º	32	de 1997

Câmara Municipal de São Paulo

prima do seu produto principal, a YAKULT, o leite fermentado hoje mundialmente conhecido e fabricado em 15 países, sendo o Brasil o único na América Latina a produzi-la.

A Indústria YAKULT do Brasil, de maneira pioneira, é responsável pela produção de maçãs de alta qualidade provenientes das variedades Fuji e Mutsu, importados do Japão e enxertados, dando como resultado a variedade brasileira já famosa pelo seu sabor. Ainda na fruticultura, a empresa está desenvolvendo melões das variedades japonesas consideradas as melhores conhecidas, e está produzindo sucos de frutas para consumo interno, e, congeladas para a exportação, derivados da maçã, soja, abacaxi, morango e maracujá, e, também bebidas lácteas com sabores de frutas.

A YAKULT, esta ainda no setor da pecuária, em sua fazenda Mimoso em Mato Grosso, desenvolvendo uma extensa criação de gado selecionado de corte, inclusive experimentalmente realiza um teste com o gado japonês Wagyu, famoso pela qualidade da sua carne. Nessa mesma fazenda está sendo produzido uma variedade especial de soja, que serve para a fabricação dos sucos de alto valor nutritivo.

A Divisão de Pescados da YAKULT, está produzindo camarões, e distribuindo uma variedade de frutos do mar em congelados padronizados, de alta qualidade, contribuindo para a alimentação popular.

A pesquisa tem sido um dos fatores fundamentais dos altos padrões de qualidade dos produtos da empresa, a partir do seu principal, que é a conhecida YAKULT, que contém o "Lactobacillus casei Shirota", descoberto pelo Dr. Minoru Shirota, permanentemente controlados através dos modernos laboratórios.

A YAKULT está sempre com a atenção voltada para o aprimoramento técnico e profissional dos seus funcionários, promovendo cursos e encontros, incentivando-os para a melhoria da produtividade.



Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º 04 de proc.
n.º 32 de 1997

A YAKULT vem participando também das obras de cunho sócio-assistencial, com doações para pesquisas para o Hospital do Câncer, apoiando o movimento da Fundação ABRINQ pelos direitos da criança.

A YAKULT realizou pela 4ª vez, o Simpósio Internacional de Imunologia, que contou com o comparecimento de renomados cientistas de todo o mundo, com destaque do Prêmio Nobel de Medicina, Dr. Susumu Tonegawa, contribuindo para a ciência médica nacional reunindo expoentes da imunologia mundial.

Além de todos os benefícios oferecidos pela YAKULT aos seus funcionários, a empresa mantém uma Colônia de Férias localizada em Bertiooga no litoral norte paulista.

A YAKULT que tem uma ampla estrutura de apoio, com um sistema próprio de transporte, controle informatizado da produção e sua qualidade, laboratórios de pesquisa, proporciona empregos diretos à 3.000 funcionários e 8.000 comerciantes ambulantes que promovem a distribuição de 2,5 milhões de frascos diários do YAKULT - leite fermentado, contribuindo destarte para a saúde popular, a conquista de novos horizontes da produção e, o que é sumamente importante, milhares de atividades que refletem na tranqüilidade de suas famílias.

A Câmara Municipal de São Paulo através dos ilustres Senhores Vereadores presta esta homenagem, manifestando sua simpatia, admiração e respeito a este empresário.