

Desperdício de alimentos pode ser transformado em novos negócios

Chef Manu Buffara promove conexões entre produtores, empresários e comunidades, tendo o alimento como o grande protagonista do processo

Atitudes positivas, quando compartilhadas, podem contribuir com a mudança de consciência e de comportamento de toda uma comunidade. Exemplo disso é o respeito com que são tratados os alimentos consumidos diariamente. Diante deste cenário, a APAS Show, maior evento supermercadista do mundo e maior feira de alimentos e bebidas da América Latina, convidou a chef Manu Buffara, um dos nomes mais relevantes da gastronomia brasileira, a contar a sua experiência ao público do evento de sustentabilidade nessa nesta terça-feira (07).

A chef do Restaurante Manu, localizado em Curitiba (PR), acredita que o setor supermercadista tem um papel relevante na mudança de comportamento do consumidor. “Este segmento tem um grande poder de mudança nas mãos. Ele é capaz de conscientizar os clientes por meio de pequenas ações, como integrar aos alimentos pequenas frases que incentivem o respeito aos produtos. Da mesma forma, promover atividades às mulheres e proporcionar ações educativas às crianças, que são o futuro das nossas gerações e que precisam ter fome de conhecimento”.

Manu, cuja paixão pela terra e pelos animais foi influenciada pela sua família que vivia no campo, abriu o seu primeiro restaurante após realizar expedições pelo estado do Paraná. O estabelecimento tem por premissa utilizar e valorizar produtos locais e aproveitar integralmente todos os alimentos. No cardápio, há pratos de alface com sobras de legumes, suco com palmito de pupunha, sorvete com casca de amendoim, refrigerante do bagaço de frutas, dentre outras iguarias.

“A cadeia do alimento é muito grande. O desperdício já começa no campo. Produzimos mais do que precisamos e metade disso é desperdiçado. O que acontece é que, às vezes, pensamos muito mais no nosso eu e o que acontece depois de determinado processo não nos interessa mais”, completa.

Quando boas ideias são compartilhadas, consumidores e produtores são ajudados. “Acho legal copiarmos, compartilharmos e falarmos com outras pessoas. Quando recebemos familiares e amigos em almoços, por exemplo, podemos dizer uma frase que pode ajudar a mudar a mentalidade de todos que estão ali reunidos. Temos muito a aprender quando ouvimos”, comenta.

Para a empreendedora, alimentação adequada não é um luxo, mas um direito de todos. A chef lembra que o Brasil está entre os 10 países que mais desperdiçam e que mais sofrem de fome em todo o mundo: “Podemos transformar o desperdício em novos negócios. É nesse ponto que precisamos ser criativos”.



Nesse sentido, Manu recomenda que a população inicie pequenas mudanças no seu entorno, seja no seu bairro, na sua cidade ou na escola dos netos e filhos. “Precisamos ensinar as crianças que é na casca onde está a maior parte das proteínas do alimento”, pontua.

Engajada em projetos sociais, Manu cuida de hortas comunitárias na região metropolitana de Curitiba há quatro anos. Por meio destes espaços, famílias produzem os próprios grãos, hortaliças, legumes e frutas e entendem como se alimentar bem. Parte destes alimentos também é direcionada para hotéis e supermercados, onde podem ser comercializados e resultarem na compra de novas sementes e equipamentos de trabalho da horta, como regadores e botas.

Além disso, Manu leva aos espaços comunitários outros chefs e estudantes de escolas agrícolas que precisam de estágio. “Meu trabalho é conectar pessoas. Respeito o alimento, os ingredientes e as pessoas com quem trabalho”, destaca. Ao todo, há 89 hortas urbanas em Curitiba e 110 famílias participam do programa, somente na horta comunitária Rio Bonito. “Somos, em essência, aquilo que nos alimenta. Somos natureza. Temos bastante trabalho a fazer”, ressalta a chef.

Compromisso social da APAS

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), anualmente são desperdiçados 1,3 bilhão de toneladas de alimentos; somente no Brasil, são perdidos mais de 26 milhões de toneladas. De acordo com o presidente da APAS, Ronaldo dos Santos, o tema escolhido para o evento – Desperdício de Alimentos – é de suma importância para a associação e para a sociedade.

“Trata-se de um problema global e que não se restringe apenas ao que jogamos fora. Quando cuidamos daquilo que consumimos, evitamos prejudicar a água, o solo e a energia, por exemplo. Por isso, apoiamos projetos que promovem o aproveitamento integral dos alimentos e incentivamos o debate deste tema”, afirma Santos.

Com o objetivo de colaborar nesse processo, a área de Responsabilidade Social da APAS realiza projetos de gestão de resíduos, reciclagem e arrecadação de doações de alimentos a milhares de pessoas em situação de vulnerabilidade. Detentora do selo “Sou Resíduo Zero”, somente no ano passado a APAS reciclou, aproximadamente, 200 mil kg de resíduos gerados na APAS Show, onde arrecadou 50 toneladas de doações. Somado a isso, desde 2015 a entidade já reduziu em 40% a quantidade de rejeito.

Homenagens

As diretoras da APAS Mona Assaf – representada por Omar Ahmad, Rosânia Dela Bruna, Suzana Sanzovo, Virgínia Galassi e Esther Gonçalves foram homenageadas pelos trabalhos desenvolvidos em prol da sustentabilidade no setor supermercadista. As placas foram entregues pela diretora de Responsabilidade Social da associação, Isabel Santos.



As empresas Carrefour, Supermercado Delta e Supermercado Estrela Azul foram reconhecidas por viabilizarem projetos de redução de resíduos e de aproveitamento integral de legumes e frutas. A coordenadora de Sustentabilidade da entidade, Rose Pavan, foi a responsável pela entrega das placas à Marrie Terrisse, do Carrefour, Tania Ferrato, do Supermercado Delta, e Lilian Aguiar, do Supermercado Estrela Azul.

Sobre a APAS Show 2019

Em 2019, a APAS Show acontece de 06 a 09 de maio no Expo Center Norte, em São Paulo, com a área de exposições ampliada – serão agora cinco pavilhões frente aos quatro até então ocupados, garantindo ainda mais espaço para expositores internacionais, salas de reunião de negócios e atendimento exclusivo ao público estrangeiro.

No Congresso de Gestão Internacional do evento, as mais de 70 palestras girarão em torno da temática “SuperHack: Hackeando o Supermercado” e buscarão proporcionar ao congressista formas de se repensar a maneira de existir do supermercado: reimaginar, reinventar e reconstruir a operação, a gestão, os processos e as tecnologias.

www.apasshow.com

Sobre a APAS – A Associação Paulista de Supermercados representa o setor supermercadista no Estado de São Paulo e busca integrar toda a cadeia de abastecimento. A entidade tem em torno de 1.500 associados, que somam mais de quatro mil lojas.

Gestão de relações com a mídia APAS Show 2019

Approach Comunicação - 11 3846-5787

João Carlos Godoy - joao.godoy@approach.com.br - ramal 31 - 11 9 6916-6753

Ana Claudia Camara - anaclaudia.camara@approach.com.br - ramal 71 - 11 9 6318-2165

