

EXPERIÊNCIAS E vivÊNCIAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NO MERCADO DE REFEIÇÕES COLETIVAS

Simone Borsolari

A experiência da nossa empresa, a Chef Business, leva ao mundo corporativo sustentabilidade e tecnologia, promovendo uma alimentação saudável, nutritiva e saborosa.

Sabemos que a alimentação saudável já é preocupação de grande parte da população, inclusive de quem faz uso de cozinhas industriais, normalmente conhecidas por produzirem em grande quantidade e sem muito cuidado com o preparo.

Nesse aspecto, pensamos em um novo conceito para alimentação no meio corporativo, a Chef Business, comandada pela chef com experiência internacional Simone Borsolari, implantou o conceito de cozinha 4.0 (SANTOS, 2019) na empresa multinacional Indukern do Brasil, localizada no Distrito Industrial Multivias em Jundiá, iniciativa que vem chamando a atenção de outras indústrias.

A cozinha 4.0 é baseada no conceito de Indústria 4.0. Levamos para dentro da cozinha um processo de automação e inteligência no preparo dos alimentos, através do uso de equipamentos de alta tecnologia,

como o “self cooking center”⁶ com absoluta precisão quanto aos processos de cocção.

Além da rapidez e agilidade nos preparos, a cozinha 4.0 proporciona uma grande economia. Temos as máquinas de lavar louças que fazem a lavagem em um ciclo muito rápido, cerca de dois minutos para uma grande quantidade de louças. As peças saem sanitizadas, pois são tratadas a 84 °C. Cada lavagem utiliza apenas dois litros de água, e a água do enxágue fica em uma espécie de reservatório, usado para a lavagem no próximo ciclo de louças. Isso gera economia de água, energia e tempo, fatores importantes para a cozinha.

O projeto surgiu após identificarmos no ambiente corporativo a necessidade de oferecer aos seus funcionários comidas melhores, que não pesassem durante o dia e ainda assim fossem saborosas.

Um termo que se aplica cada vez mais na cozinha em todo o mundo, a sustentabilidade. No conceito implantado pela Chef Business, a paixão por cozinhar se une à preocupação com o meio ambiente. Aplicamos a sustentabilidade na cozinha mudando a conduta em relação às empresas tradicionais. Com isso, repensamos a forma de produzir alimentos, e conseqüentemente de como aproveitá-los ao máximo. Praticamente não há sobras na cozinha. Priorizamos alimentos orgânicos,

⁶O SelfCookingCenter® Rational é o primeiro sistema de culinária verdadeiramente inteligente do mundo. Equipado com 5 sentidos, ele cumpre as condições ideais da câmara de confecção, reconhece o tamanho e a quantidade dos alimentos, pensa e sabe como cozinhar uma refeição de forma ideal.

e sempre que possível compramos de produtores locais, praticamos o lixo solidário⁷ e orientamos os colaboradores a não desperdiçarem o alimento.

Com esse novo conceito, a alimentação se torna saudável, saborosa e nutritiva também em ambiente corporativo, contemplando os três pilares da gestão ESG (Environmental, Social and Governance)⁸, que em português representa o conjunto de práticas ambientais, sociais e de governança realizadas por empresas.

⁷ Projeto criado pela Chef Business, separa e direciona o lixo reciclável para empresas que transformam óleo em produtos como Biodiesel, tampinhas plásticas para o projeto Tampinha Legal do Instituto Luiz Braille de Jundiaí, papelão para catadores e outros.

⁸ Disponível em: http://www.fmadvoc.com.br/acontece/files/160752329606_criterio_esg_e_a_necessidade_de_adocao_de_praticas_sustentaveis_no_ambiente_empresarial.pdf Acesso em: 13 set, 2021.

Referências

LIMA, Iana Cardoso; SITTA, Thiago Souza. Critério ESG e a necessidade de adoção de práticas sustentáveis no ambiente empresarial. Estado de São Paulo. 01/12/2020. Disponível em: <http://www.fmadvoc.com.br/acontece/files/160752329606_criterio_esg_e_a_necessidade_de_adocao_de_praticas_sustentaveis_no_ambiente_empresarial.pdf> Acesso em: 13 set, 2021.

SANTOS, S. Introdução à Indústria 4.0: Saiba tudo sobre a Revolução das Máquinas. Clube dos Autores, 2019.