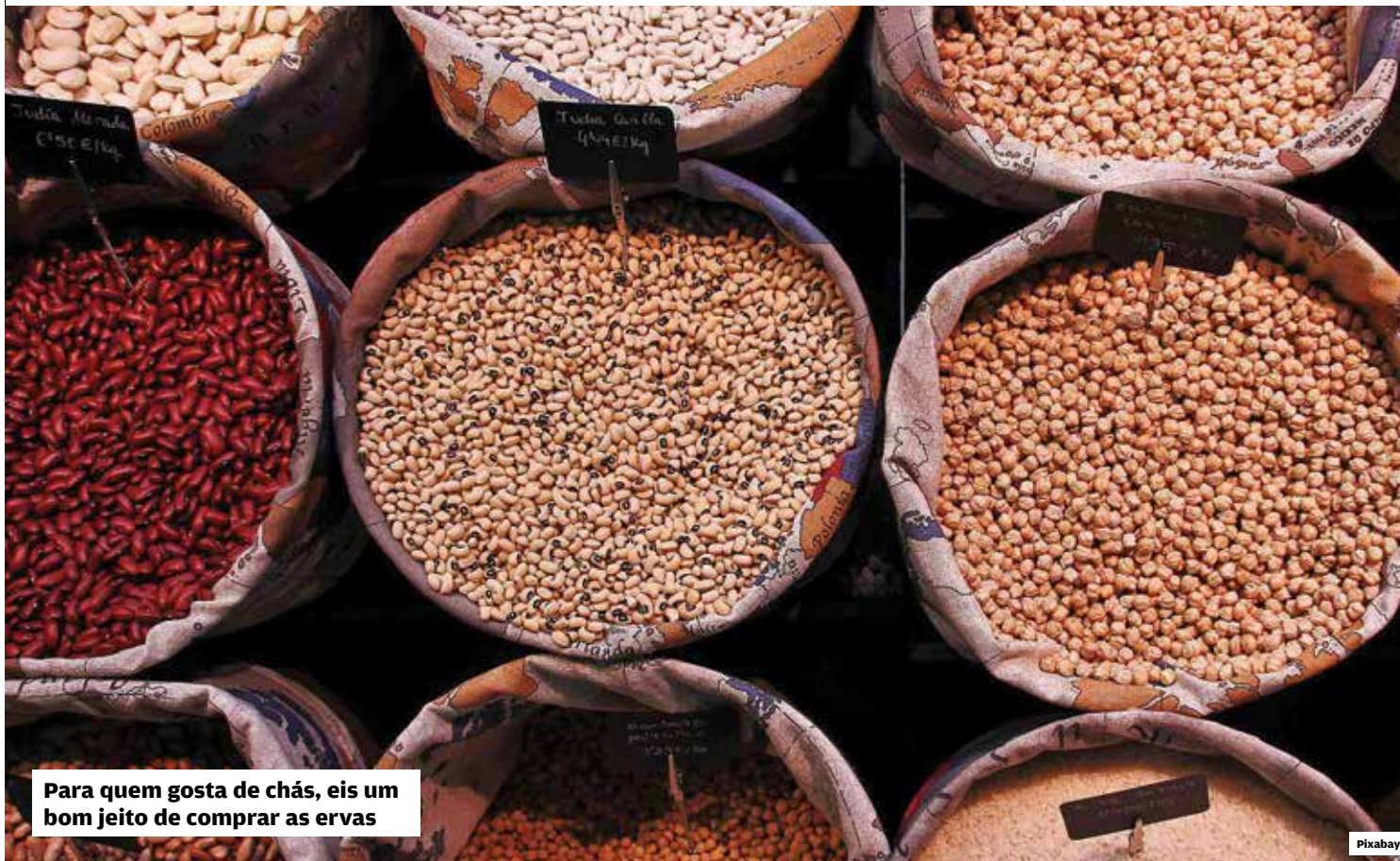


COMPORTAMENTO A VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEFINE QUE ALIMENTO A GRANEL É AQUELE MEDIDO E EMBALADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR

De grão em grão: produtos a granel estão de volta ao mercado

Em busca de uma vida sustentável com menos desperdício alimentar, menos invólucros, produtos mais saudáveis, de melhor qualidade e com menor preço, consumidor tem focado no ‘dispenser’



BENEFÍCIOS

- REDUZ O LIXO**
Elimina as embalagens desnecessárias e todo o seu processo produtivo (confecção dos filmes plásticos e envasamento do produto, por ex)
- DIMINUI A POLUIÇÃO**
Alimentos a granel demandam menos veículos no seu transporte por ocupar menos espaço
- ECONOMIA NO BOLSO**
Produtos a granel costumam ter preços mais acessíveis uma vez que são eliminadas uma série de etapas em sua produção
- MAIS SAÚDE**
Produtos à venda são mais frescos e contêm menos conservantes

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Paula Maria Prado
@paulamariaprado

O consumo de castanhas, sementes e farinhas ganhou força nos últimos anos e tem impulsionado um tipo de venda muito comum na década de 1980: a granel. Ainda que não haja dados oficiais, é possível observar que se antes esse tipo de consumo es-



tava limitado a alguns armazéns, hoje, empórios e casas especializadas se espalham pela cidade.

Dessa vez, o foco dos comerciantes está nos consumidores que procuram evitar o desperdício de alimento, comprando a quantidade exata que será utilizada em casa. Afinal, quem sai em busca desses itens nas prateleiras dos supermercados se depara com embalagens de, no mínimo, 500g e preços mais “salgados”.

“A procura é grande. Poucas pessoas preferem produtos embalados”, afirmou Aline Nogarotto, proprietária da loja e restaurante Com-ciência, no Centro de São José, e que há oito anos apostou no setor a granel dentro da loja. “Meus clientes buscam todo tipo de castanhas, produtos integrais e ‘low carb’, petiscos saudáveis e frutas secas sem adição de açúcar”, continuou. Mesmo os tradicionais espaços cerealistas da cidade sentiram crescer o número de interes-

sados nos últimos anos. “É visível o aumento das compras desse tipo por parte de donas de casa que buscam inovar no sabor das refeições através dos temperos e das especiarias que oferecemos”, afirmou Patrícia Andrade, que assina o setor de marketing do Mercado Piratininga, de São José dos Campos. O mercado tem o setor de venda a granel como carro-chefe desde 1964.

“Outro público que recebemos são as pessoas que têm algum tipo de restrição alimentar ou ainda que buscam ter ou manter um hábito de vida saudável”, continuou ela, que acredita que o aumento do interesse pela compra a granel também acontece graças ao incentivo dos programas culinários e de saúde na televisão.

A queda na renda e o aumento do desemprego nos últimos anos também são aspectos que compõem esse cenário. “No a granel, nós conseguimos passar um preço melhor para o consumidor”, revelou Aline.

E há também aqueles que, preocupados com o meio ambiente, deseja reduzir a quantidade de embalagens que vão ao lixo, uma vez que dados do Governo Federal revelam que cerca de um terço do lixo doméstico é composto por emba-

lagens. Mais: do total 80% delas são descartadas depois de serem usadas apenas uma vez.

CUIDADOS.

Em tempo, os padrões de higiene são fundamentais para este tipo de estabelecimento, que precisam seguir as normas impostas pela Vigilância Sani-

tária. O consumidor deve ficar atento antes da compra.

Nenhum produto pode estar acessível para o contato direto com o consumidor para que não haja contaminação pelo manuseio. Os funcionários que manipulam o alimento, inclusive, precisam usar luvas descartáveis. ■

+Sabor

OVALE BrandStudio

OVALE

O especial +Sabor é um produto editorial desenvolvido pelo jornal OVALE com circulação nas 32 cidades das regiões do Vale do Paraíba, Litoral Norte e Serra da Mantiqueira.

Editora: Paula Maria Prado

Diagramação: Daniel Costa

Gerente Comercial: Tamires Jorge

Executivos de Negócios: Aldo Mazzoni, Yuri Santos,

Greice Kelly, Jediel Pereira e Isabel Bruno

Anuncie nesse caderno:
(12) 3878.4499
comercial@ovale.com.br