Negócios apostam em estratégias de prevenção à contaminação cruzada

ARTUR KOCH/JC



Felipe Neves e Fabiana Disegna são os proprietários da Faz Bem, operação de gastronomia pensada para atender à demanda de pessoas que não podem consumir glúten

Cuidados sanitários na cozinha incentivam o empreendedorismo voltado ao público com restrições alimentares

GASTRONOMIA

MANUELA CASSANO E GUSTAVO MARCHANT
geracaoe@jornaldocomercio.com.br

Em meio ao aumento de opções no setor da alimentação, o público também demanda por opções que atendam a diferentes restrições. Conforme os dados divulgados pela Nielsen na pesquisa "*What´s in our food and on our mind: ingredient and dining-out trends around the world*" (O que está na nossa comida e na nossa mente: tendências de ingredientes e de comer fora ao redor do mundo), 36% dos consumidores ao redor do mundo afirmam que eles próprios ou alguém no seu agregado familiar sofre de uma alergia ou intolerância alimentar.

É mirando nesse público que negócios de Porto Alegre vêm investindo na alimentação inclusiva e na prevenção contra a contaminação cruzada, fenômeno em que compostos são transferidos de uma fonte contaminada para um outro insumo ou alimento.

Um exemplo disso é a **Faz Bem**, marca gaúcha que oferta desde bolos de pote e pães até doces e marmitas saudáveis sem glúten, sem lactose e sem açúcar. O negócio, que aposta em uma alimentação inclusiva para pessoas com restrições alimentares, adotou medidas rigorosas para prevenir a contaminação cruzada.

Foi da necessidade de suprir uma lacuna de renda, durante a pandemia de Covid-19, que o casal Fabiana Disegna e Felipe Neves começou a empreitada com a produção de bolos de pote low-carb.

"A procura ficou tão grande que nos vimos mergulhados naquele mundo de produção pela manhã, tarde e noite", detalha Fabiana.

Após um período inicial, a Faz Bem expandiu a produção para outros doces, salgados e marmitas. A empreendedora relata que a ideia veio de encontro às suas necessidades, visto que ambos são intolerantes à lactose e consideram importante promover a alimentação inclusiva.

"A cozinha ficou pequena e começamos a passar muito trabalho. Foi quando surgiu uma oportunidade financeira de buscar um lugar maior", conta.

Espaço de promoção à saúde

Segundo Fabiana, a consolidação da sede física vem exigindo forte segurança contra a contaminação cruzada. Para ela, uma das maiores motivações da mudança foi poder atender o público celíaco com mais cautela.

"O glúten não pode passar da nossa porta", enfatiza a empreendedora.

Ela também explica que, como o estabelecimento foi uma casa de festas no passado, eles reformaram todos os cômodos, visando neutralizar qualquer vestígio de glúten.

"Tinha glúten para todos os lados. Tivemos que reformar tudo, pintar e mudar a textura das paredes", exemplifica.

Atualmente, a Faz Bem está em processo de obtenção do selo de certificação sem glúten, para garantir segurança e credibilidade. "É o único pré-requisito para entrar aqui dentro, não pode trazer comida de fora", ressalta.

O espaço, até o momento, reúne uma loja para pronta-entrega e retirada, cozinha industrial aberta, um cômodo ocupado pela empresa de colchões Ladir Fabris e um espaço de coworking, inspirado pela participação dos sócios no grupo de networking e geração de negócios BNI.

"As mesas saem, então a gente pode fazer palestras e workshops aqui dentro para até 30 pessoas", detalha Fabiana.

Com móveis inteiramente projetados e construídos por Felipe, o maior investimento foi a aquisição de maquinário para a cozinha. "Os freezers têm um custo mais elevado", conta a empreendedora.

Alimentação inclusiva

Tendo uma produção baseada na inclusão, o cardápio da Faz Bem foi projetado a partir da percepção de que pessoas com alergias e intolerâncias eram privadas de momentos sociais simples, como comer o bolo do próprio aniversário. "A alimentação também precisa ser inclusiva", enfatiza.

Visando suprir essa necessidade, a marca engloba pães, brownies, potes de brigadeiros, bolos e, principalmente, marmitas, totalmente sem açúcar, lactose e glúten.

Com receitas aperfeiçoadas e testadas ao longo dos anos, Fabiana compartilha algumas substituições necessárias, como o uso do eritritol para adoçar. "É um adoçante que não eleva a glicemia, não dá desconforto intestinal e nem tem retrogosto", explica.

Já as marmitas são seladas em embalagens profissionais e codificadas por cores para identificação rápida da proteína.

"A de frango é toda em laranja, a de carne em verde escuro, a de peixe em verde claro e a vegetariana em verde total", exemplifica a empresária sobre as embalagens personalizadas.

Entre os pedidos com mais saídas ela destaca o brownie, que custa R$ 11,00 e tem 70g. Outros itens, como o pão low-carb custam R$ 18,00, enquanto as marmitas variam de R$ 19,00 a R$ 27,00, com descontos para compra a partir de 10 unidades.

"Queremos que a pessoa não precise ficar se preocupando pelo poder da culpa de comer um doce ou um açúcar, mas que ela possa ter uma alimentação equilibrada, do doce à marmita", compartilha a empreendedora.

Endereço e horário de funcionamento

A Faz Bem está localizada na avenida General Emílio Lucio Esteves, nº 289, Santa Maria Goretti. O estabelecimento opera de segunda-feira a sexta-feira, das 8h às 18h, e sábado, das 9h às 13h.