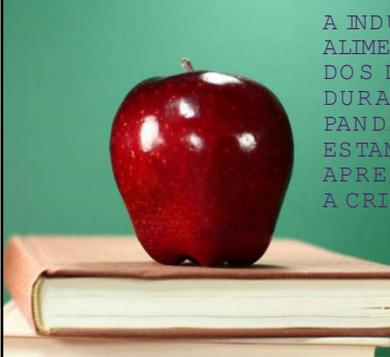


A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS DIANTE DOS DESAFIOS DURANTE E PÓS-PANDEMIA: O QUE ESTAMOS APRENDENDO COM A CRISE?



Victor Mancin Vieira
Engenheiro de Alimentos – USP/FZEA
Auditor Corporativo de Qualidade - Mondelez

MIM

Victor "Cazuza"
De São Paulo – Família vivendo em Santos-SP
VIII Turma Eng. Alimentos Noturno
2008 - 2014




MIM

Victor "Cazuza"
Nascido em São Paulo
VIII Turma Eng. Alimentos Noturno
2008 - 2014



MIM

WROCLAW - BRESLÁVIA





MIM



- 2008 USP
 - Iniciação científica;
 - Qualimentos Jr.
 - Arpem
 - Teto
 - ATB (Alemanha)
 - Professor
 - Gariçom
- 2014 General Mills
 - Time corporativo de Qualidade Latin America – São Bernardo do Campo - SP
 - Estágio em Regulatórios e Food Safety
 - Analista Jr Food Safety
 - Analista Pl Food Safety
- 2016 Cargill
 - Time corporativo de Qualidade da Cargill – Nutrição Animal em Campinas - SP
 - Auditor de Fornecedores/Analista Sr de Processos
- 2018 Mondelez
 - Time Global de Auditoria de Qualidade – Wrocław (Polónia)
 - Auditor corporativo de qualidade e segurança de alimentos
 - Plantas Mondelez
 - External Manufacturers
 - Fornecedores



MIM



WROCLAW TECHNICAL CENTER

APROX. 200 FUNCIONÁRIOS NAS ÁREAS DE QUALIDADE, REGULATÓRIOS E P&D

Mondelez International
SNACKING MADE RIGHT

ABOUT THE COMPANY



OUR BUSINESS AND BRANDS

2018 net revenues of approximately **\$26 billion**

Approximately **80,000** employees

Products sold in over **150 countries**

Investing over **\$800 million** to positively impact people and the planet in local communities*

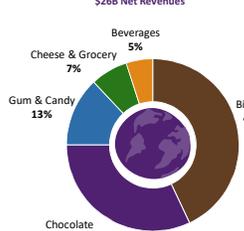


* Includes ~\$450MM in donations, both cash and products since 2012 and a \$400MM investment for our Cocoa Life program

Mondelez International
SNACKING MADE RIGHT

LEADERSHIP IN HIGH-GROWTH CATEGORIES AND FOCUSED PORTFOLIO

\$26B Net Revenues



Market Position

- Biscuits #1
- Chocolate #1 (TIED)
- Candy #1
- Gum #2

Mondelez International
SNACKING MADE RIGHT

POWERFUL GLOBAL BRANDS AND LOCAL JEWELS

Global Brands	Local Jewels
	
<p>9 Global Leaders</p> <p>~ 43% of Total Revenue</p>	<p>~65 Local Jewels</p> <p>~ 47% of Total Revenue</p>

Marcas no Brasil

Mondelez International
SNACKING MADE RIGHT

Agenda

- Segurança dos alimentos
 - Segurança de alimentos x segurança alimentar
 - A segurança dos alimentos na cadeia de suprimentos
 - Sistemas de gestão de Food safety
- Covid-19 e os impactos na indústria de alimentos
 - Origem do vírus
 - A Covid-19 é transmissível via alimentos?
 - Surtos de covid na indústria
 - Boas práticas e aprendizados
- Sustentabilidade no setor de alimentos: Cases que inspiram
- Papel do engenheiro de alimentos na sociedade e em tempos de crise



FOOD ENGINEERING

Segurança de Alimentos vs Segurança Alimentar



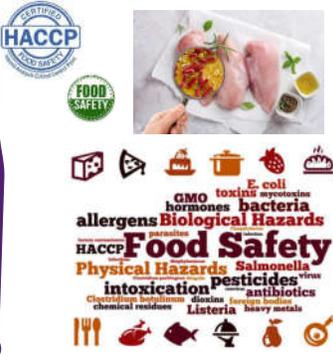
SEGURANÇA ALIMENTAR

O termo "Segurança Alimentar" vem da expressão em inglês "Food Security" e é referente ao conceito de implantação de políticas públicas com o intuito de garantir a todas as pessoas, em todas as épocas e no mundo todo, o direito de acesso a alimentos em qualidade nutricional e quantidade apropriadas para uma vida saudável e ativa. Ou seja, as pessoas podem cultivar, produzir ou comprar os alimentos, sejam eles de origem vegetal ou animal (ICS, 2020)



SEGURANÇA DE ALIMENTOS

A expressão "Segurança de Alimentos" vem da expressão em inglês "Food Safety" e é referente à garantia da qualidade dos alimentos que são comercializados, desde as etapas de manipulação e preparo até o consumo. Isso quer dizer que é uma garantia de que se os mesmos são saudáveis, sem a presença de contaminantes químicos, físicos e biológicos, e não causam danos à saúde ou integridade do consumidor (ICS, 2020)



SISTEMA DE GESTÃO / GERENCIAMENTO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS



FOOD FRAUD **FOOD DEFENSE**

FOOD SAFETY

SISTEMA DE GESTÃO / GERENCIAMENTO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS



FOOD FRAUD **FOOD DEFENSE**

FOOD SAFETY

- PREVENÇÃO DE ADULTERAÇÕES OU PERIGOS ACIDENTAIS NÃO INTENCIONAIS:
- UTILIZAÇÃO DE FERRAMENTAS COMO HACCP
- IMPLEMENTAÇÃO DE PROGRAMAS DE QUALIDADE

SISTEMA DE GESTÃO / GERENCIAMENTO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS



FOOD FRAUD **FOOD DEFENSE**

FOOD SAFETY

- FOOD FRAUD - PREVENÇÃO DE ADULTERAÇÕES INTENCIONAIS:
- MOTIVADAS ECONOMICAMENTE
- AVALIA AS VULNERABILIDADES
- VACCP TOOL

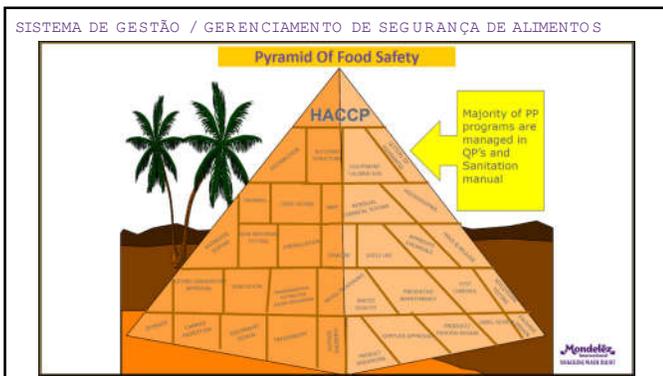
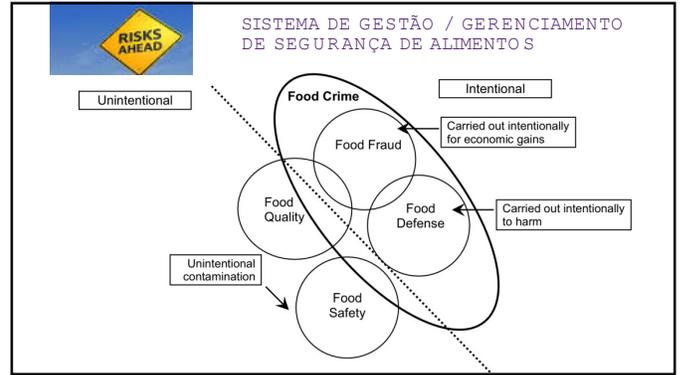
SISTEMA DE GESTÃO / GERENCIAMENTO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS



FOOD FRAUD

FOOD SAFETY

- FOOD DEFENSE -
PREVENÇÃO DE ADULTERAÇÕES INTENCIONAIS:
• MOTIVADAS POR COMPORTAMENTO OU IDEOLOGIAS
• AVALIA AS AMEÇAS AO NEGÓCIO (TACCP TOOL) QUE PODEM IMPACTAR A SEGURANÇA DO ALIMENTO



The burden of foodborne diseases is substantial

Every year foodborne diseases cause:

almost **in 10** people to fall ill | **33 million** healthy life-years lost

Foodborne diseases can be deadly, especially in children <5

420 000 deaths | Children account for **1/3** of deaths from foodborne diseases

FOODBORNE DISEASES ARE PREVENTABLE. EVERYONE HAS A ROLE TO PLAY.

For more information: www.who.int/foodsafety
#SafeFood
Source: WHO's Estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases, 2010

World Health Organization

Las enfermedades diarreicas son las más frecuentes por consumo de alimentos insalubres

Las enfermedades diarreicas representan:

1/2 de la carga mundial de las ETD provocadas por 11 agentes etiológicos

Principales agentes etiológicos de enfermedades diarreicas en el mundo:

- Shigella
- Salmonella
- Yersinia
- Giardia
- Rotavirus
- Escherichia coli

550 millones de personas enferman por morbilidad de 5 años y **230 000** mueren | De ellas, **220 millones** con morbilidad de 5 años y **96 000** mueren

LAS ETD SON PREVENIBLES. TODOS PODEMOS CONTRIBUIR.

Para más información: www.who.int/foodsafety/es
#SafeFood
Fuente: Carga mundial de enfermedades diarreicas prevenibles, actualización de la OMS, 2010

Organización Mundial de la Salud

Foodborne diseases are a major global public health concern

Foodborne diseases are caused by types of:

- Bacteria
- Viruses
- Parasites
- Toxins
- Chemicals

Some of these are a public health concern across all regions. Others are much more common in middle- and low-income countries.

But in a globalized world they can spread quickly along the food chain and across borders.

FOODBORNE DISEASES ARE PREVENTABLE. EVERYONE HAS A ROLE TO PLAY.

For more information, visit www.who.int/foodsafety
#SafeFood
Source: WHO Collaborator of the Global Burden of Foodborne Diseases, 2015.

World Health Organization

DTA

ISO 22000 GMP

HACCP CERTIFIED

REPORTED INCIDENCE AND DEATH RATE BY MICROORGANISM 2018 IN EU¹

Disease	Confirmed human cases	Hospitalised cases	Reported deaths
Campylobacteriosis	246 671	20 948	60
Salmonellosis	91 857	16 556	119
STEC infections	8 161	1 151	11
Yersiniosis	6 699	519	3
Listeriosis	2 549	1049	229

Estimated true incidence of human salmonellosis in EU: about 6 millions/year²

¹EFSA and ECDC (European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control), 2019. The European Union One Health 2018 Zoonoses Report. EFSA Journal 2019;17(12):5926, 276 pp.
² A. H.avelaar and others (2013) Estimating the true incidence of campylobacteriosis and salmonella in the European Union, 2009. Epidemiol. Infect. (2013), 141, 209–202.

Mondeliz International VAN DER HAEGHE

WHY DO WE CARE?

- Consumers health (USA data – CDC 2015)
 - 48 million cases of foodborne illness /year
 - 128,000 hospitalizations
 - 3,000 deaths
 - \$5 to \$6 billion in direct medical expenses and lost productivity
- Business impact
 - Disruption and cost of recalls
 - Overall impact on market segment
 - Damage to reputation

Peanut executive in salmonella case gets 28 years

28 YEARS FOR SALMONELLA

A former peanut company executive was sentenced to 28 years prison for his role in a salmonella outbreak blamed for killing nine Americans and sickening hundreds more.

Mondeliz International VAN DER HAEGHE

DADOS DO BRASIL E MUNDO – DTA

Perfil Epidemiológico

Série histórica de surtos de DTA, Brasil, 2009 a 2018*.

Ano	Surtos	Expositos	Doentes	Hospitalizados	Óbitos	Letalidade
2009	394	24.034	9.407	2.328	12	0,13%
2010	498	23.954	8.638	1.328	11	0,13%
2011	795	53.640	17.884	2.907	4	0,02%
2012	663	43.138	14.670	1.623	10	0,07%
2013	863	64.340	17.455	1.893	8	0,05%
2014	886	124.359	15.700	2.534	9	0,06%
2015	673	35.826	10.670	1.453	17	0,16%
2016	538	200.896	9.935	1.406	7	0,07%
2017	508	47.406	9.426	1.439	12	0,13%
2018*	597	57.297	8.406	916	9	0,11%
Total Geral	6.903	672.873	122.187	16.817	99	0,08%

* Série atualizada até maio de 2019.
* Não inclui surtos de origem animal.

Um recente estudo do Banco Mundial, concluiu que o impacto econômico de alimentos não seguros custa aos países de economias de baixa e média renda, aproximadamente US\$ 110 bilhões em perda de produtividade e despesas médicas a cada ano. Ainda cita que grande parte desses custos poderia ser evitado através da adoção de medidas preventivas durante toda cadeia.

Gerenciar melhor a segurança dos alimentos contribuiu para atingir vários objetivos de desenvolvimento sustentável, especialmente a pobreza, fome e bem-estar.

Mondeliz International VAN DER HAEGHE

FOOD SAFETY NA CADEIA DE SUPRIMENTOS

Mondeliz International VAN DER HAEGHE

Fluxo de produto na Cadeia de Suprimentos

Fornecedores

Fábrica

Centros de Distribuição

Varejista ou Atacadista

Consumidores

ISO 22000 GMP

HACCP CERTIFIED

FSSC 22000 Food Safety System Certification 22000

Mondeliz International VAN DER HAEGHE



Grandes multinacionais



Indústrias artesanais



Indústrias clandestinas

[link3](#)

[link1](#)

[link2](#)



ALGUMAS DEFINIÇÕES

- Covid-19: Doença respiratória provocada pela infecção do "novo coronavírus"
- Sar-CoV-2: é o nome do vírus, e é derivado do termo "síndrome respiratória aguda grave – coronavírus 2"
- Coronavírus: é o nome da família do vírus a que o Sar-CoV-2 pertence (Coronaviridae)

Os coronavírus são uma grande família de vírus que podem causar doenças respiratórias em humanos, variando de resfriados comuns a condições mais graves, como a Síndrome Respiratória Aguda Grave (SARS) e a Síndrome Respiratória do Oriente Médio (MERS).

RELAÇÃO COVID-19 E ANIMAIS

World Health Organization | Health Topics | Countries | Newsroom

What is the connection between COVID-19 and animals?

COVID-19 is spread through **human-to-human** transmission.

We already know a lot about other viruses in the coronavirus family and most of these types of viruses have an origin in animals. The COVID-19 virus (also called SARS-CoV-2) is a new virus in humans. The possible animal source of COVID-19 has **not yet been confirmed but research is ongoing.**

WHO continues to monitor the latest research on this and other COVID-19 topics and will update, as new findings are available.

RELAÇÃO COVID-19 E

World Health Organization | Health Topics | Countries | Newsroom

How does COVID-19 spread?

People can catch COVID-19 from others who have the virus. The disease spreads primarily from person to person through small droplets from the nose or mouth which are expelled when a person with COVID-19 coughs, sneezes, or speaks. These droplets are relatively heavy, do not travel far and quickly sink to the ground. People can catch COVID-19 if they breathe in these droplets from a person infected with the virus. This is why it is important to stay at least 1 meter away from others. These droplets can land on objects and surfaces around the person such as tables, doorknobs and handrails. People can become infected by touching these objects or surfaces, then touching their eyes, nose or mouth. This is why it is important to wash your hands regularly with soap and water or clean with alcohol-based hand rub.

WHO is assessing ongoing research on the ways that COVID-19 is spread and will continue to share updated findings.

RELAÇÃO COVID-19 E

World Health Organization | Health Topics | Countries | News

Link - matéria The Guardian

In the public mind, the origin story of coronavirus seems well fixed: in late 2019 someone at the now world-famous **Huanaan seafood market** in Wuhan was infected with a **virus from an animal.**

WHO recommendations to...
 - Anyone visiting live animal markets, including touching or feeding animals, should wear a face mask.
 - The consumption of raw or undercooked meat and seafood should be avoided.
 - Anyone visiting live animal markets, including touching or feeding animals, should wear a face mask.
 - The consumption of raw or undercooked meat and seafood should be avoided.
 - Anyone visiting live animal markets, including touching or feeding animals, should wear a face mask.
 - The consumption of raw or undercooked meat and seafood should be avoided.

O Sar-CoV-2 é transmissível via alimentos?

COVID-19 ¿CONTAMINACIÓN CRUZADA?

“Las experiencias de brotes previos de coronavirus relacionados, como el coronavirus del síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV) y el coronavirus del síndrome respiratorio del Medio Oriente (MERS-CoV), muestran que la transmisión a través del consumo de alimentos no ocurre. Por el momento, no hay evidencia que sugiera que el coronavirus sea diferente a este respecto.”

Marta Hugas
Científica en jefe de EFSA,

As experiencias de surtos anteriores de coronavirus relacionados, como o coronavírus da síndrome respiratória aguda grave (SARS-CoV) e o coronavírus da síndrome respiratória Oriente Médio (MERS-CoV), mostram que a transmissão pelo consumo de alimentos não ocorre.

O Sar-CoV-2 é transmissível via alimentos?

COVID-19: Superfícies de Contato

Superfície	Tempo máximo de viabilidade
Aerossol	Até 9h
Plástico	Até 72h
Apo inoxidável	Até 72h
Cobre	4h
Papelão	24h
Alumínio	2-8h
Metal	5 dias
Madeira	4 dias
Papel	5 dias
Vidro	5 dias
Luva (látex)	8h
Avental descartável	2 dias
Cerâmica	5 dias

Revisitar procedimentos de limpeza;
 Avaliar necessidade de mudança dos químicos utilizados;
 EPA (United States Environmental Protection Agency) divulgou uma lista de produtos aprovados para serem utilizados contra SARS-CoV-2.
 Verificar necessidade de treinamentos;

Link EPA

RECOMENDAÇÕES DA ANVISA

Recomendações da ANVISA

Dois notas técnicas direcionadas às empresas de alimentos

NOTA TÉCNICA Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFS/DIRE4/ANVISA Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. (08 de abril de 2020)

NOTA TÉCNICA Nº 23/2020/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos, no contexto de enfrentamento da Covid-19 (07 de abril de 2020)

Higienização do ambiente, equipamentos e utensílios

- Rotinas de limpeza e a sua frequência.
- Reforçar os treinamentos sobre o assunto

Limpeza: detergentes, limpadores multiuso, desinfetantes, limpa vidros (que são à base de álcool) e álcool em baixas concentrações (abaixo de 70%).
 Desinfecção: solução de hipoclorito a 1%, álcool 70% regular ou gel, e desinfetantes (segur a orientação do rótulo).

QUAL O IMPACTO E OS RISCOS NA PRÁTICA?

Até o momento não há evidências de que o vírus seja transmitido pelos alimentos ou embalagens. Mas os cuidados devem ser redobrados!

O impacto para Food Safety é portanto **indireto**: Caso muitos funcionários de uma fábrica venham a ter que se afastar por motivos de saúde, o programa de FS fica comprometido!

O produto não vai estar contaminado com o vírus, mas times reduzidos podem impactar a segurança do alimento - **Os riscos de outras contaminações podem aumentar.**

Absenteísmo em uma fábrica pode significar menos pessoas disponíveis para coordenar os programas de controle de pragas, monitoramento ambiental, sanitização, controle de alérgenos, HACCP, etc.





QUAL O IMPACTO E OS RISCOS NA PRÁTICA?

- Surtos de Covid-19 em fábricas;
- **Indústrias afetadas por falta de insumos e mão-de-obra;**
- Limitações de deslocamento e logística
- Novos padrões de consumo que afetam rotina da fábrica

- Algumas empresas podem não conseguir atender a demanda.
- Outras não possuem mais demanda - Alimentos essenciais e não-essenciais.
- **Como avaliar fornecedores remotamente?**





O CASO DOS FRIGORÍFICOS



Qual o risco aqui?

FATORES QUE FACILITAM O CONTÁGIO EM FRIGORÍFICOS

1) SEGUIMENTO INTENSIVO DE MÃO DE OBRA

2) RENOVAÇÃO DE AR

3) ESPAÇOS COM AGLOMERAÇÕES

- São centenas e às vezes milhares de trabalhadores em algumas unidades, muitos trabalhando "ombro a ombro", muito próximos, diante das esteiras por onde passa a proteína animal que eles têm de cortar ou desossar, por exemplo.

Para evitar condensação nos ambientes refrigerados nessa indústria é necessário:

- Filtrar, resfriar e desumidificar o ar externo.
- Garantir fluxo do ar de salas com temperatura e umidade baixa para salas com temperaturas e umidade alta.
- Acelerar a renovação de ar custa caro!

- Salas de descanso (psicofisiológicas);
- Refeitórios;
- Entrada e saída de funcionários, fretados



O CASO DOS FRIGORÍFICOS

4 - TRABALHADORES VIVEM EM OUTROS MUNICÍPIOS



Até **2h** de deslocamento

Mesmo problema nos EUA – 2200 casos confirmados de Covid-19 em 48 plantas (início de maio 2020)

Metade da força de mão-de-obra do setor do estado se encontra nessas condições. Resultando em municípios pequenos com alta taxa de Covid-19. Houve casos de frigoríficos sendo interditados justamente por que surtos da doença estavam ajudando a exportar o vírus para cidades que antes não tinham casos.

BOAS PRÁTICAS E ESTRATÉGIAS DE CONTROLE DE DISSEMINAÇÃO DA COVID-19 NA INDÚSTRIA






Reuniões e projetos sendo conduzidos remotamente

Reconhecimento de comportamentos seguros entre os colaboradores, de funcionários engajados em campanhas, investimento em cultura de qualidade e segurança

Boas práticas na cadeia de suprimentos

- As práticas de recebimento e entrega devem ser avaliadas para minimizar o contato humano. Um exemplo disso pode ser o **deixar e compartilhamento de cassetes** ou equipamentos entre associados.
- Embora atualmente os fornecedores possam representar um risco baixo, recomendamos que você **trabalhe com todos os fornecedores**, garanta que eles tenham programas de segurança alimentar em vigor e atenda a todas as especificações de segurança alimentar e de saúde dos funcionários que foram estabelecidas.
- Trabalhar em estreita colaboração com os fornecedores para **identificar fabricantes e produtores locais dos principais produtos essenciais**.
- Coordene com seus departamentos de **compras ou clientes de varejo** para saber mais sobre seus planos de aumentar os itens principais, para que as instalações possam estar garantidas para **armazenamento de emergência**.
- No primeira onda, **umente o volume dos principais itens sob demanda**, por exemplo, massas, molhos, alimentos enlatados e enlatados, macarrão instantâneo, refeições prontas congeladas, detergentes para limpeza, álcool, desinfetante para mãos e gel, produtos de papel).
- Desenvolva regras relaxadas de **substituição de produtos**, para que os produtos continuem a **fluir para as prateleiras**. Estes deverão ser

bem comunicados e bem compreendidos.

- Atoque as principais linhas de produtos, para **gerenciar a demanda e controlar os estoques**, conforme necessário.
- Se um fornecedor alternativo for necessário para fornecer ingredientes, **garanta que existam programas adequados de segurança alimentar e que atividades de verificação apropriadas tenham sido conduzidas antes de usá-lo temporariamente**.
- Ofereça-se para **coletar de fornecedores onde houver estoque disponível**, concordar com termos comerciais básicos para cobrir custos.
- Acelere cargas quando disponíveis de fornecedores, priorizar reservas de entrada. Relaxe as métricas de desempenho dentro do prazo.**
- Opere um sistema flexível **gerenciamento de recebimento focado em capacidade** em vez de focar em agendamento de recebimentos.
- Use caminhões de fornecedores que estão vazios para fazer entregas no cliente, **front haul**.
- O absenteísmo do motorista ou a relutância em acessar as zonas de contenção podem limitar os caminhões ao fornecimento do produto. Separar a separação e entregar vários produtos principais

Boas práticas na cadeia de suprimentos

- Oferecer acesso a instalações de banheiros para motoristas de caminhão.
- Comunique preocupações** com mão-de-obra, interrupções na cadeia de suprimentos, combustível ou outras questões com seus parceiros da indústria, associações e governo para tratar da **parceria o mais coletivamente possível**.
- Ative os procedimentos de emergência de check-in e recebimento para minimizar o contato entre os motoristas e o pessoal do armazém, incluindo qualquer mão de obra no serviço de caminhão. Por exemplo, permita que os motoristas permaneçam no veículo para evitar o contato.
- Aumentar a segurança de armazéns e veículos.
- Utilize **planos de rota alternativos** que reduzam

o número de entregas.

- Desenvolver planos para minimizar o potencial de escassez de combustível que pode ocorrer durante um período inicial de pânico. Comunique as necessidades de combustível ao gerenciamento de emergência local.
- Desenvolva planos de backup para atender às rotas**, caso alguns motoristas recusem viajar para áreas que consideram de alto risco.
- Desenvolva **acordos de cooperação com outros distribuidores** para manter a cadeia de suprimentos de alimentos em funcionamento.
- Estabelecer parcerias com outros setores que experimentam um declínio na demanda** (serviço de alimentação, varejo em massa, etc.) Considere usar qualquer excesso de capacidade de distribuição para ajudar em outras áreas de emergência (por exemplo, suprimentos médicos).

APRENDIZADOS

NECESSIDADE DE MAIOR AUTOMAÇÃO DE PROCESSOS

ESPERA-SE UMA MELHORIA DURADOURA NOS PROGRAMAS DE BPF

Food safety and quality culture
Real commitment drives real returns

Cultura de Qualidade e Segurança de Alimentos

LAVAGEM DAS MÃOS

CULTURE

MAIOR INCENTIVO AO TRABALHO REMOTO

- Home Office;
- Menos viagens não essenciais;
- Redução de custos.
- Investimento em sistemas e tecnologia

Estamos vendo exemplos de como a indústria é resiliente e resistente e está à altura do desafio de manter o mundo alimentado de forma segura mesmo em uma crise grave.

SUSTENTABILIDADE EM TEMPOS DE CRISE

Cases para nos inspirar

SOUL NIA VEG - CATERING IN DENVER/COLORADO

OUR COMPANY
SoulNia is vegetarian soul food on a mission.

SoulNia is a pop-up restaurant and private dinner catering company dedicated to re-defining soul food and preserving culinary history. Unique experiences and flavorful food is our goal.

SOUL NIA VEG - CATERING IN DENVER/COLORADO

Weekly Boxed Lunch Menu

Preorder today and orders will be delivered next Monday & Wednesday between 11:00 AM-12:30 PM. Payment will be collected after lunch box is ordered. Cut off for preorders will be Sunday at noon.

Want to order for a healthcare worker? When ordering, simply state that you'd like to donate to a healthcare worker and we will do the rest!

Clinics we currently donate to:
UC Health Anschutz
Scout Street Clinic
Denver Health

GOOD TRUCK - FOOD TRUCK SUSTENTÁVEL EM CURITIBA

Desde que o anfitriã Gabriela Mahamad transformou a paixão pela gastronomia em trabalho, há pouco mais de cinco anos, sua vida mudou por completo. Começou por hobby com o blog Flor de Sal e, hoje, a internet refletiu em Curitiba uma iniciativa muito mais do que a produção de um aplicativo e restaurantes.

Em 2016, criou em parceria com a chef Manu Bittencourt o projeto social Good Truck, que transforma ingredientes em excedente de feiras, supermercados e restaurantes em refeições vegetarianas para pessoas em situação de rua ou capital humano. A iniciativa foi uma entre as mil ações selecionadas para o Saladei Lab 2017, evento internacional de sustentabilidade das Nações Unidas em Copacabana, no Rio de Janeiro.

O sucesso do blog foi em Instagram, atualmente tem 12,5 mil seguidores e de grande social Weaver Gabi Mahamad alme. Em maio de 2018, a cultura de feiras sem perder tempo, o Flor de Sal. Publicado pela Editora Alzate, conta com 10 receitas que vão desde adaptações veganas caso-linha de produtos e inclui respeito a dietas de cesso despendido nestes alimentos.



Gabriela Mahamad, do blog Flor de Sal, sempre leva para 800 receitas veganas e sem glúten. Foto: Divulgação

GOOD TRUCK - FOOD TRUCK SUSTENTÁVEL EM CURITIBA

GOODTRUCK BRASIL
Quem somos nós?

O GoodTruck é uma ONG que nasceu em 2016 com o intuito de usar comida que seria desperdiçada para alimentar pessoas em situação de vulnerabilidade. No decorrer do projeto, começamos a entender que o grande trunfo eram os voluntários que por ali passavam, então integramos atividades de conscientização e dinâmicas para despertar o senso de colaboração, responsabilidade e pensamento crítico. Dessa forma, despertamos nos voluntários um mindset de consumo consciente e trabalhamos a empatia - por si, pelo próximo e pelo meio ambiente - como nossa maior aposta para um mundo melhor; transformamos o mundo através da nossa própria transformação.



GOOD TRUCK - FOOD TRUCK SUSTENTÁVEL EM CURITIBA

goodtruckbrasil é com MUITA alegria e um carinho no coração que anunciamos mais uma ação de solidariedade em meio a essa crise do Covid-19. A campanha PF do BEM.

Nos unimos aos restaurantes mais maravilhosos da cidade para alimentar a população que vive em situação de rua e vulnerabilidade, e você pode contribuir do jeito mais gostoso possível, pedindo seu delivery de comida.

Ao escolher comprar dos restaurantes parceiros da campanha, você tem a opção de doar um PF do Bem pelo valor de R\$14,90. Essa doação vai para um banco de doações do estabelecimento, e semanalmente

eles irão preparar pratos saudáveis e super saborosos a serem doados! O GoodTruck fica responsável por fazer a distribuição segura desses alimentos a quem mais precisa.

O PF do Bem foi pensado para amenizar o sofrimento dos que estão menos amparados nesse momento de crise, e também para ajudar a fomentar nosso comércio local! Consumo consciente e responsável tem a ver com nossas escolhas diárias, e sobre quais "ideais" queremos ajudar a financiar. Já com fome? Escolha um restaurante com responsabilidade social.



GOOD TRUCK - FOOD TRUCK SUSTENTÁVEL EM CURITIBA



GOOD TRUCK - FOOD TRUCK SUSTENTÁVEL EM CURITIBA



bomgourmet

— Pessoas —

GOODTRUCK

"Food truck do bem" de Curitiba é destaque no Fórum Econômico Mundial

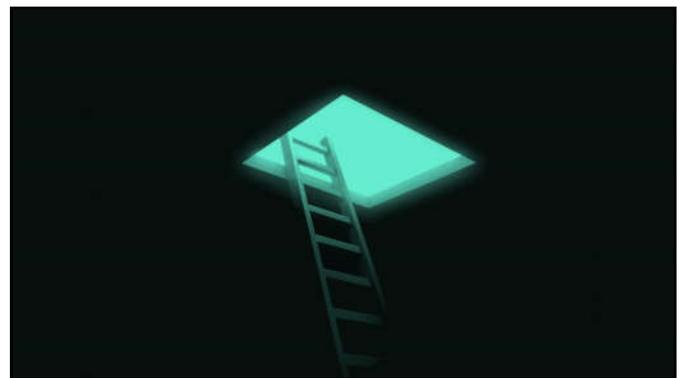
Desenvolvido pela colunista do Bom Gourmet Gabi Mahamad, o GoodTruck ganha espaço no encontro que reúne líderes empresariais e políticos de todo o mundo na Suíça

goodtruckbrasil • Following

goodtruckbrasil Nossa fundadora foi convidada a contar sua história com o @goodtruckbrasil para os meios de comunicação locais, nacionais e internacionais! Enquanto isso, leva a maioria para a Cozinha e cozinha sobre a parte. O link está no bio. @goodtruckbrasil @goodtruckbrasil @goodtruckbrasil @goodtruckbrasil @goodtruckbrasil @goodtruckbrasil @goodtruckbrasil @goodtruckbrasil @goodtruckbrasil @goodtruckbrasil

GOOD TRUCK - FOOD TRUCK SUSTENTÁVEL EM CURITIBA





REFERÊNCIAS

<https://www.sgsigroup.com.br/pt-br/news/2017/04/seguranca-de-alimento-x-seguranca-alimentar>

https://www.who.int/foodsafety/areas_work/foodborne-diseases/ferg_infographics/en/

<https://www.oxfamamerica.org/explore/stories/these-10-companies-make-a-lot-of-the-food-we-buy-here-how-we-made-them-better/>

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/q-a-coronaviruses>

<https://www.who.int/health-topics/coronavirus/who-recommendations-to-reduce-risk-of-transmission-of-emerging-pathogens-from-animals-to-humans-in-live-animal-markets>

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/myth-busters>

REFERÊNCIAS

<https://news.un.org/pt/story/2019/06/1675051>

https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/1750-3841.13256>

<https://www.foodengineeringmag.com/articles/95205-vaccp-haccp-for-vulnerability-assessments#GFSI>

<https://foodsafetybrazil.org/surtos-alimentares-no-brasil-dados-atualizados-junho-de-2018-2/>

https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/food-industry-best-practices--current-situationp.pdf?sfvrsn=4c84fa9_2

Dziękuję!

CONTATO

VICTOR MANCIN VIEIRA
+48 508 814 695
VIEIRA.VICTOR89@GMAIL.COM
VICTOR.VIEIRA@MDLZ.COM