

Termotécnica apoia o Programa Embalagem na Medida para reduzir perdas de alimentos do produtor ao varejo

Iniciativa da Associação Brasileira de Embalagens, Ceagesp e Associação Brasileira de Supermercados visa padronizar dimensão base das caixas de frutas, verduras e legumes, evitando danos

Para reduzir as perdas de Frutas, Legumes e Verduras (FLV) durante o transporte entre os produtores e os pontos de venda, a Associação Brasileira de Embalagens (ABRE) lançou o Programa Embalagem na Medida. A Termotécnica, que oferece soluções de embalagem em EPS das marcas DaColheita e FarmFresh (mercado externo) para garantir a integridade das FLVs em todas as etapas do transporte, é uma das patrocinadoras desta iniciativa. O objetivo é facilitar o encaixe das embalagens para melhorar a gestão e a logística de transporte de cargas mistas de produtos frescos, reduzindo o desperdício.

Para Luciana Pellegrino, diretora executiva da ABRE, a padronização da dimensão da base das caixas do Programa Embalagem na Medida vai evitar que os produtos que estão em cima pressionem e se apoiem nos que estão por baixo durante o traslado. Esta medida deve eliminar perdas decorrentes do empilhamento inadequado de embalagens de diferentes tamanhos na carga mista.

“O conceito de modulação de embalagens proporciona o empilhamento de colunas ligadas, fazendo com que frutas, legumes e verduras mais sensíveis não sejam danificados. Este é um projeto aberto a todo o setor de FLV e foi feito em colaboração com a **Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo** (Ceagesp), a Associação Brasileira de Supermercados (Abras) e de fabricantes de embalagens como a Termotécnica”, destaca Luciana.

Segundo Nivaldo de Oliveira, superintendente da Termotécnica, “o Projeto Embalagem na Medida é uma importante iniciativa que reúne grandes players do setor para combater um dos maiores desafios de produtores, distribuidores e vendedores: levar com integridade as FLV do local em que são produzidas à mesa do consumidor evitando perdas no trajeto”.

Desperdício afeta segurança alimentar e mudanças climáticas

De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), todos os anos, cerca de **14% dos alimentos produzidos são perdidos entre a colheita e o momento em que chegam aos mercados e outros 17% são desperdiçados por varejistas e consumidores**. Alimentos frescos, como frutas, legumes e verduras, costumam apresentar as maiores perdas.

Além de ameaçar a segurança alimentar, dados da FAO indicam que o desperdício de alimentos também contribui para a crise climática, podendo representar até 10% das emissões globais de gases de efeito estufa. Conforme

estes estudos, em alguns países a cadeia de abastecimento alimentar está quase ultrapassando a agricultura e o uso da terra como um dos principais contribuintes para as emissões.



SIMONE SCHULER GEHRKE

Diretora Executiva

(47) 99971-6117 | (47) 3422-4095

simone@logosag.com.br

logosag.com.br

