

Estudantes da Católica SC criam projeto para produzir hambúrgueres veganos em Jaraguá do Sul

31/07/2017 - 05:19

Estudo criado por acadêmicos de Administração estimula a criação de empresa sustentável

A filosofia de não consumir comida ou produtos que utilizam matéria-prima de origem animal tem sido adotada como estilo de vida por cada vez mais pessoas no Brasil e no mundo. Segundo estimativa da Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB), baseada em dados do Ibope, existem 15 milhões de vegetarianos no país, entre os quais 5 milhões de veganos. Diante do crescimento desse público, o mercado percebeu que esse era um nicho que não poderia ficar de fora. O resultado é que o número de restaurantes e lanchonetes que oferecem opções veganas se multiplicou nos últimos anos.

Veganos não comem nada que leve carne, peixe, laticínios, mel e ovos. Também não usam roupas, sapatos ou produtos de limpeza e higiene que tenham causado exploração animal durante sua produção. Empresários do setor ouvidos pela Folha de S. Paulo em fevereiro deste ano afirmaram que o crescimento do mercado de produtos veganos no Brasil tem sido da ordem de 40% ao ano, apesar da crise.

Atento a essa tendência, um grupo de estudantes do Curso de [Administração](#) da Católica de Santa Catarina em Jaraguá do Sul propôs a abertura de uma indústria de hambúrgueres veganos na cidade. A ideia é oferecer o produto congelado para lanchonetes, mercados, bares, pubs e food trucks da região e também de fora do Estado, além de abrir um ponto de vendas na própria empresa.

Guilherme Sasse Rubini, 20 anos, Jonas Caron, 29, Julian Cassio Uller, 23, e Willian Gonçalves dos Reis, 23, fizeram a pesquisa durante a disciplina de Projeto Integrador, cursada durante a 5ª fase da graduação, sob orientação do professor Flávio Knihs. O objetivo é integrar os conhecimentos de todos os conteúdos cursados no semestre e, para isso, os alunos são desafiados a apresentar propostas para tornar alguns produtos e serviços mais sustentáveis do que são atualmente.

No trabalho, os estudantes fizeram uma pesquisa sobre como é o mercado vegano em Jaraguá do Sul e região. O aluno Guilherme Sasse comenta que hoje, a cidade conta com dois restaurantes especializados em comida vegetariana e vegana, diversas lanchonetes que oferecem opções limitadas de lanches veganos – geralmente um ou dois pratos – e com uma produtora artesanal que fabrica hambúrgueres, salgadinhos e sobremesas veganas em pequena escala.

Para saber como funciona a produção em grande escala, os estudantes visitaram uma empresa referência na área em São Paulo e buscaram informações sobre um armazém, lanchonete e minimercado vegano em Curitiba, especializado em carnes e queijos vegetais vendidos sem a embalagem plástica.

A ideia surgiu após o escândalo da operação “Carne Fraca”, deflagrada em março pela Polícia Federal. Grandes empresas do ramo, como a JBS, são acusadas de adulterar carne estragada mudando data de validade e maquiando-a com produtos supostamente cancerígenos para revendê-la no mercado interno e externo.

Apesar de nenhum integrante do grupo ser vegetariano ou vegano, eles concordam que esse tipo de negócio é importante para a sustentabilidade. “A partir do escândalo, começamos a pensar em como tornar a carne mais sustentável. Pesquisamos na internet e percebemos que esse mercado está em crescimento no Brasil e no mundo, mas que existem poucas empresas no país que são referência na produção e comercialização desse tipo de produto”, comenta Guilherme.

A viabilidade da implantação do negócio proposto pelos colegas será estudada pela equipe durante o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), quando serão detalhados os investimentos necessários para a infraestrutura, mão de obra e os produtos que serão utilizados. De acordo com os estudantes, um dos pontos fortes do negócio é que a matéria-prima é facilmente encontrada na região.

“Para produzir os hambúrgueres veganos podem ser usados quase todos os tipos de legumes, utilizando corantes naturais ou suco natural para destacar o sabor. Feijão, ervilha, grão-de-bico e beterraba são algumas opções possíveis”, destaca Guilherme.

O que é Veganismo?

Veganismo é um estilo de vida que exclui totalmente o consumo de qualquer tipo de produto de origem animal. Os veganos não comem nada que leve carne, peixe, laticínios, mel e ovos, não consomem produtos de empresas que fazem testes com animais, não compram animais de estimação, não usam roupas feitas a partir de animais e não frequentam locais onde os animais são usados para o entretenimento (circos, touradas, rodeios etc).

Veganismo no Brasil e no mundo

- Existem mais de 15 milhões de vegetarianos no Brasil, entre os quais 5 milhões de veganos;
- No Reino Unido, o crescimento de 360% no número de veganos no país na última década, entre 2005 e 2015;
- Nos Estados Unidos, o número de veganos dobrou entre 2009 e 2015;
- O crescimento do mercado de produtos veganos tem sido da ordem de 40% ao ano, segundo empresários do setor de

alimentação ouvidos pela Folha de São Paulo, em fevereiro deste ano;

- Cerca de 70% dos adultos brasileiros têm algum grau de intolerância à lactose, o que impulsiona ainda mais o mercado vegano.

Fontes: Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB), Ibope, Estado de Minas Online (<http://www.em.com.br>) e www.significados.com.br/vegano.
