



Inovação

Sem desperdício

Na Europa, aplicativo conecta restaurantes onde sobra comida e potenciais clientes. **ECONOMIA / PÁG. B12**



**INOVAÇÃO,
IDEIAS &
EMPREENDEDORISMO**

SOLUÇÕES
Braskem busca ajuda de startups
A petroquímica Braskem abriu as inscrições para a 2ª edição do Braskem Labs Challenge, que busca startups para resolverem desafios internos da companhia. As startups vão desenvolver projetos-piloto na empresa. As inscrições vão até 11 de agosto em bit.ly/brklabs

40%
é o crescimento do valor de investimentos em startups de serviços financeiros nos EUA, segundo a CB Insights

US\$ 3 BI
é o valor total dos aportes no período analisado, que foi o segundo trimestre de 2018



LEGISLAÇÃO
Direito para startups é tema de palestra
A Cloud Coaching vai oferecer uma palestra no Google Campus, em São Paulo, sobre os aspectos jurídicos, fiscais e contábeis que estão presentes em startups e pequenas e médias empresas (PMEs). As inscrições para o evento são gratuitas por meio do site bit.ly/ditemgc/**GIOVANNA WOLFF TADINI**



Solução.
Too Good to Go foi criado por Crummie (E) e Wilson

COMIDA

Na Europa, startups lutam contra o desperdício

Ao 'resgatar' refeições que iam para o lixo e ajudar restaurantes a vendê-las, empresas de tecnologia encontraram novo filão de mercado

Laura Maia
ESPECIAL PARA O ESTADO | LONDRES

Todos os dias 500 refeições que iam parar na lata do lixo em Londres são resgatadas em restaurantes, padarias e supermercados por conta de um aplicativo chamado Too Good to Go (bom demais para ir, em tradução livre). Trata-se de um serviço que conecta estabelecimentos onde sobra comida no fim do dia e pessoas interessadas em comprá-las por um preço mais "camarada". O app já foi baixado mais de 4,4 milhões de vezes no Velho Continente.

O Too Good to Go faz parte

de uma onda de startups da Europa que viram na enorme quantidade de comida desperdiçada uma oportunidade de negócio com impacto social e ambiental. De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), todos os anos um terço da comida produzida no mundo é desperdiçada ou se perde na cadeia de produção, em um mundo no qual a fome ainda é um dos principais problemas.

No escritório da Too Good to Go no leste de Londres, o advogado Jamie Crummie, de 27 anos, revisita esses números com a mesma inquietude que fez com que ele criasse a empresa há pouco mais de dois anos. "Se o desperdício de comida fosse um país, seria o terceiro maior em termos de emissão de gases com efeito estufa. Além da questão moral e ambiental, não faz sentido financeiramente jogar tanta comida fora", diz. O que começou com um site

simples administrado em casa em 2015 acabou tornando-se um aplicativo que ajudou a "resgatar" 5,2 milhões de refeições desde 2016. Crummie fundou a empresa com seu amigo Chris Wilson, de 28 anos, e outros empreendedores que viviam na Dinamarca. "A Dinamarca foi o lugar perfeito para testar o conceito. O país tem uma agenda de sustentabilidade fortíssima e hoje é o mercado mais maduro", observa o empreendedor.

A empresa deu o pontapé inicial com campanha de financiamento coletivo na qual levantou £ 15 mil e conseguiu também investimento anjo – mas não revela o valor. Um dos principais investidores, porém, é a presidente executiva da empresa, Mette Lykke, fundadora do app de fitness Endomondo.

Hoje, o Too Good to Go é gratuito – o usuário só paga o valor da comida –, mas a empresa estuda cobrar no futuro uma

assinatura mensal dos restaurantes. Hoje, a plataforma desconta £1 do valor pago pelo cliente ao restaurante em cada refeição resgatada. Além da Dinamarca e do Reino Unido, o serviço está disponível na Alemanha, Bélgica, França, Holanda, Noruega e Suíça e chegará à Espanha em breve.

Mas o Too Good to Go não está sozinho nessa empreitada. Com um modelo de negócio parecido, o aplicativo sueco Karma também vem ganhando espaço (e investimentos) no mercado europeu. Criado em Estocolmo, grande polo tecnológico que impulsionou empresas como Skype e Spotify, o app fica com 25% do valor pago pelos clientes por cada refeição.

Segundo Alex Spain, vice-presidente de expansão internacional da Karma, o foco é fazer a plataforma dar lucro o quanto antes. "Trouxemos para o online um comportamento que já existe em muitos lugares no of-

line", disse Spain, em entrevista ao Estado. "Há um enorme potencial."

Em um ano e meio de operação, o maior aporte que o Karma recebeu foi de € 4 milhões, feito pelo e.ventures – que opera no Brasil por meio do fundo Redpoint eventures, que investe em empresas como Resultados Digitais.

Brasil. Aos poucos, o tema da perda e desperdício de alimentos vêm ganhando notoriedade no País e, recentemente, foi criado um comitê permanente coordenado pelo Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) para tratar da questão.

Walter Belik, professor de Economia da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp) e um dos representantes da Save Food Brasil, rede que busca alternativas para reduzir o desperdício, cita o Programa Únicos do Carrefour, que vende com descontos frutas e legumes considerados "feios", e o aplicativo Comida Invisível, que conecta quem tem comida sobrando com quem precisa, como boas iniciativas no País.

"Há uma estrada de negócios ainda pouco aproveitada.

Como um dos maiores produtores de alimentos no mundo, há muito espaço no País para criar negócios que combatam o desperdício", diz o professor.

Nos restaurantes, a ajuda das balanças 'inteligentes'

Com clientes de grande porte como o Compass Group (que é a líder mundial em serviços de alimentação), a AccorHotels e a Hilton, a Winnow espera chegar à América Latina já no próximo ano. A empresa foi criada em 2013 em Londres e oferece um terminal que ajuda a prevenir o desperdício de alimentos onde há produção em larga escala. Funciona assim: uma balança é instalada embaixo de uma lata de lixo onde os alimentos são descartados. Por Bluetooth, essa balança está conectada a um tablet que permite aos cozinheiros identificarem aquilo que está sendo descartado.

No fim de cada dia, semana e mês, os cozinheiros recebem um relatório com as informações. "Sem dados precisos sobre o quanto está sendo desperdiçado, fica extremamente difícil gerir esse problema", diz o porta-voz da Winnow, David Jackson, L.M.

Tela.
App mostra 'peso' do desperdício nas cozinhas



MAURÍCIO BENVENUTI



mauricio@startse.com

Vamos comer carne de laboratório?

Em meados de 2050, a Terra terá quase 10 bilhões de habitantes. Para suportar essa crescente população mundial, temos duas tarefas. A primeira, é reduzir o desperdício. Segundo a Organização das Nações Unidas (ONU), cerca de 30% da comida mundial é jogada fora todos os anos. A segunda, é aumentar a produção. Nos próximos 50 anos, precisaremos produzir mais alimentos do que nos últimos 10 mil anos combinados. Esse é o tamanho do desafio. Se a fome já é um problema hoje, imagine daqui a

algumas décadas.

A Memphis Meats fabrica carne em laboratório. Ela usa pequenas amostras de células animais que se regeneram *in vitro*. O resultado é carne 100% real. Igual à tradicional. Além de não precisar matar o gado, esse método exige só 1% do terreno e 10% da água empregada hoje na pecuária. Só para você ter ideia, 30% da superfície utilizável da Terra é atualmente coberta por pastagens destinadas à criação de animais para o abate. Além de ser um método brutal e insustentável, ele representa 40% das emissões globais de metano, um dos gases do efeito estufa.

A empresa chama tanta atenção que seus principais investidores são Cargill e Tyson Foods, dois dos maiores produtores e processadores de alimentos do mundo. Além deles, os megaempre-

sários Bill Gates, Richard Branson e Jack Welch também estão nessa juntos. Em 2013, o primeiro hambúrguer de laboratório custou US\$ 325 mil. Hoje, 1 kg de carne sai por cerca de US\$ 5 mil. Mas em 2021, esses valores irão despencar e os primeiros produtos devem chegar ao mercado.

A Finless Foods produz peixes sem pescar. A Clara Foods gera clara de ovos sem precisar de galinhas. Impossible Foods e Beyond Meat fazem hambúrguer por meio de plantas, com gosto, cheiro e textura da carne tradicional. Esses dois últimos, inclusive, já são amplamente comercializados em supermercados e lanchonetes dos EUA. Eu, por exemplo, levei meus pais para experimentar e não falei que a carne "não era carne". Eles não notaram diferença alguma. Só depois de se deliciarem, contei o segredo. Por

tudo isso, é impressionante a transformação desse setor. Em breve, os animais serão completamente removidos da produção de alimentos. Boa parte da comida que estará no seu prato passará a vir da ciência em vez do mar ou campo.

No passado, havia escarvadão. Hoje, achamos isso um absurdo – e é um absurdo mesmo. Mas a sociedade daquela época achava normal. A maioria de nós, porém, aceita matar um animal para comer a sua carne atualmente. Na minha visão, nossos descendentes vão olhar para nós e dizer: "Caramba, como isso era possível? Eles matavam um animal para comer a sua carne?" Hoje, aceitamos. As futuras gerações possivelmente rejeitarão.

* É SÓCIO DA PLATAFORMA PARA STARTUPS STARTSE