

A evolução da tecnologia no Food Service

O avanço da tecnologia é inerente ao ser humano, queiramos ou não ela impacta o mercado de food service, seja por mais agilidade na produção ou segurança alimentar. Sabemos que ela surge em ondas específicas, que totalizaram quatro até os dias de hoje. Agora, a questão é: estamos preparados para a próxima evolução? Essa é uma questão muito complexa, porém com certeza investir no tripé - tecnologia, infraestrutura e pessoas - é um ótimo começo para não ser pego despreparado.

Sabemos que no decorrer da evolução humana, todo indivíduo que se coloca como ser inovador e seguidor da tecnologia, se manteve em evidência e teve seu desenvolvimento acentuado, enquanto o seguidor lento ou aquele que desqualificou a evolução da tecnologia, ficou pelo caminho e não se perpetuou.

Sendo assim, temos um cenário muito complexo para falar dessa evolução da alimentação e sua produção. Para entender melhor essa transformação do food service, vou relatar as quatro ondas que nosso mercado viveu, sendo que a primeira delas, remonta dos primórdios da civilização.

Primeira onda: da descoberta do fogo ao consumo de especiarias

Para iniciar a reflexão por esse período, devemos lembrar que o início das conquistas históricas sempre se deu do leste para o oeste do planeta, do Oriente para o Ocidente, e essa movimentação é responsável pelas grandes influências nos tipos de alimentos que consumimos: como carnes e grãos e, principalmente, da forma como processamos esses alimentos. Por exemplo, “foi o frio que inventou o fogo”, fazendo aguçar a curiosidade de consumir um alimento que antes era cru e experimentar sua mudança por meio do impacto do calor. A primeira onda se deu neste momento e foram as descobertas que influenciaram o conhecimento e o comércio de alimentos como as especiarias e produtos que hoje são consumidos mundialmente, como o cacau, a batata, o tomate e grãos em geral. Coisas que ficaram mais ou menos estagnadas até o início da revolução industrial.

Segunda onda: a Revolução Industrial como mola propulsora da evolução

Para termos uma ideia, na época da Revolução Industrial no século XIX, o conhecimento levava 150 anos para “dobrar”. Já nos dias de hoje levamos dois anos e em 2022, serão em apenas 72 horas, ou seja, quanto mais passa o tempo, maior é o nosso acesso à tecnologia.

Por exemplo, em 1989, quando eu trouxe o Forno Combinado Rational para o Brasil, a tecnologia levava 15 anos para chegar aqui e nos dias de hoje, quando um equipamento é lançado na Europa, chega ao nosso país no mesmo mês.

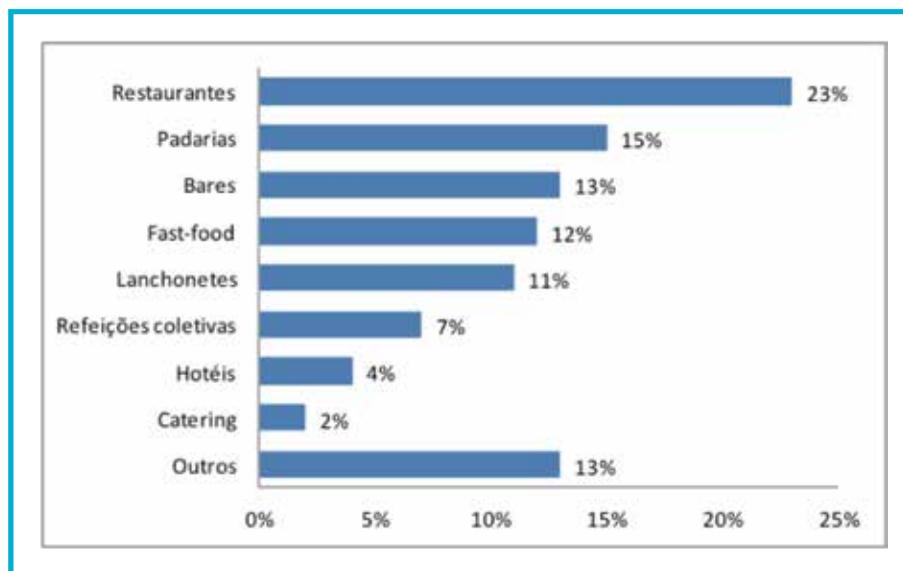
Já os processos atuais de cozimento são os mesmos há muitos anos. Os primeiros fogões em ferro fundido são do século XIV, as geladeiras domésticas são de 1913 e os primeiros freezers são de 1915. Foi somente após a Revolução Industrial, que tivemos grandes evoluções nos equipamentos.

Falando especificamente de cozinhas coletivas, o seu surgimento se deve à necessidade de se obter uma cozinha maior para a produção de alimentos para grande concentração de pessoas e refletiu a expansão que começou há mais ou menos 70 anos. Suas raízes estão no conjunto de medidas tomadas durante a Segunda Guerra Mundial, com o objetivo de resolver os problemas gerados pelo racionamento e pela alimentação comunitária em grande escala. Com isso, a operação de assar, tostar ou cozer nessas cozinhas, também tem seu lugar de destaque. No entanto, as informações técnicas que permitem otimizá-la são menos disponíveis que no caso de equipamentos industriais já consagrados.

Terceira onda: o desenvolvimento de novos tipos de negócio

A terceira onda começou no pós-guerra e teve muita ajuda dos avanços tecnológicos da corrida espacial, que também ditaram a polarização que influenciou diversos outros segmentos de mercado. Nela, vemos realmente a alimentação sendo potencializada de maneira massiva, para além das casas das pessoas.

O Serviço de Alimentação forma um conjunto muito heterogêneo de estabelecimentos diferentes: restaurantes de hotéis, lojas de conveniência, redes de fast food, cafés, padarias, sorveterias, confeitarias, refeições coletivas etc. O gráfico abaixo mostra a composição do faturamento desse segmento.



A indústria de alimentos é bem conhecida e consolidada. Já o setor de serviços de alimentação abrange todas as etapas do “comer fora do lar”, envolvendo o projeto de restaurantes, lanchonetes e cozinhas industriais, o fornecimento de equipamentos, a produção e fornecimento de insumos, serviços e logística da rede de distribuição.

Nos Estados Unidos, os serviços de alimentação são a quarta maior indústria por volume de vendas e a primeira em número de pessoas envolvidas. Na França, o movimento de compras supera a soma de US\$ 50 bilhões, ultrapassando a indústria automobilística. Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (Abia), no Brasil, o setor de alimentos e bebidas faturou R\$ 699,9 bilhões em 2019, o que representa 9.7% do Produto Interno Bruto brasileiro.

Quarta onda: o contraponto do delivery com o slow food

Um pouco antes da pandemia do coronavírus já víamos um grande movimento no foodservice na busca de alimentos saudáveis, no slow food, no take away e no grande crescimento dos deliveries e seus aplicativos. Países como a Itália e a França, que têm grande tradição na gastronomia, também viram estes movimentos crescendo muito e a pandemia só deixou clara esta tendência.

Nestes tempos, os restaurantes e hotéis pararam, mas a indústria que fornecia para o food service só desviou sua atenção para o varejo e o crescimento do delivery com o advento do home office e fez crescer ainda mais a tecnologia da indústria. E, claro que não foram só os equipamentos que evoluíram, mas também se desenvolveram os sistemas de controle, o rastreamento de alimentos, controle no desperdício e o setor de embalagens que é o termômetro da economia.

As cozinhas centrais de produção de alimentos atuais se reinventaram e são verdadeiras indústrias LEAN (ágeis). De uma maneira geral, os alimentos são produzidos nas centrais de produção, embalados, resfriados ou congelados e armazenados em temperatura de 3 °C para os resfriados e a -18 °C para os congelados, e até em temperaturas ambientes, para depois serem enviados às cozinhas satélites, no caso das empresa de alimentação ou para lojas de supermercados, restaurantes, fast food e até sacolões.

Os operadores descobriram que o ultracongelamento que foi concebido nos anos 1960 durante a corrida espacial, hoje é um grande aliado nas cozinhas de produção, em dark kitchens a até nas residências, que o utilizam na produção de massas, doces e de alimentos em geral.

Com toda essa transformação e impacto das novas formas de consumo, vemos que o equipamento mais importante desta nova onda é o controle, ou melhor, os sistemas que possibilitam rastrear, imprimir, baixar estoque e fazer pedidos de matéria-prima, pois desta maneira, evita-se o prejuízo e permite-se uma qualificação da entrega, o que faz com que o cliente fique mais satisfeito.

