

# A geladeira ficou pequena

A oportunidade está em desenvolver embalagens "Shelf Stable"



Fábio Mestriner

Uma sequência de fotografias mostrando o interior das geladeiras nas casas de consumidores em vários países do mundo, exibidas outro dia numa palestra que assisti, levou-me a pensar em como é disputado cada centímetro quadrado dentro delas.

Estava pensando nisso quando, no Congresso Brasileiro de Embalagem, que abordou nesta edição o tema da sustentabilidade, vários palestrantes enfatizaram que a análise do ciclo de vida dos produtos é o parâmetro que deverá servir de base para a gestão da sustentabilidade daqui para frente.

Na análise de ciclo de vida, a energia, a água e os recursos naturais consumidos, acrescidos das emissões e resíduos gerados no processo de fabricação do produto, incluindo toda a logística e o descarte final, são computados para medir o impacto que aquele produto e seu consumo tiveram no meio ambiente.

Essas explicações se juntaram ao pensamento anterior para me levar à conclusão que produtos refrigerados, além de maior custo e impacto, disputam um espaço cada vez mais congestionado nas geladeiras dos consumidores.

Nada contra os produtos refrigerados; a cadeia do frio tem seu lugar no mercado e sua introdução representou uma conquista para a sociedade. Não seria possível tomar um sorvete ou conservar uma infinidade de produtos perecíveis sem ela.

O refrigerador elétrico trouxe conforto e praticidade à vida moderna e proporcionou o surgimento de uma nova geração de produtos. Não se trata, portanto, de ser contra a geladeira, mas apenas de abrir os olhos para novas possibilidades que estão surgindo.

O que estou concluindo e quero dividir com os leitores e a indústria de embalagem é que existe espaço para o desenvolvimento e proposição de soluções de embalagem *shelf stable*, que dispensam refrigeração e podem ampliar ainda mais a participação de muitas empresas e produtos no mercado.

Produtos para exportação se beneficiam desta proposição, pois evitam o transporte, a armazenagem e a venda sempre sob refrigeração, dispensando caminhões, contêineres e balcões refrigerados.

Sei que já existem várias soluções que atendem esta proposição, e elas devem aproveitar a abordagem que estou mencionando para renovar seu apelo e ampliar sua presença no mercado.

Aquelas empresas cujas embalagens ainda não oferecem a conservação *shelf stable* podem se dedicar a desenvolvê-la ou podem se associar com outras empresas em seu desenvolvimento.

O Núcleo de Estudos da Embala-

gem ESPM está trabalhando neste momento no desenvolvimento de uma proposição com estas características. Um grupo formado por quatro empresas, cujo trabalho se complementa, elabora um produto bastante inovador partindo destas constatações.

Tem sido nossa filosofia de trabalho reunir empresas de segmentos diferentes, cujos produtos podem se juntar a outros para gerar novas proposições de embalagem. Esta abordagem permite que elas saiam de sua zona de conforto e aceitem desafios em conjunto com outras empresas para solucionar proposições inusitadas.

Isto é importante porque geralmente as empresas trabalham com um material, uma determinada tecnologia e possuem uma linha de produção por onde tudo o que ela faz tem que passar. Ao trabalhar junto com outras empresas num campo neutro como a universidade, que não tem relação comercial com o resultado gerado, elas podem experimentar livremente e acabam gerando estas proposições fora do convencional de que estou falando.

Assim, chegamos à conclusão que existem novas oportunidades para produtos perecíveis em embalagens que não necessitam de refrigeração.

O desafio foi lançado e algumas empresas já estão trabalhando nele.

**FÁBIO MESTRINER:** Professor Coordenador do Núcleo de Estudos da Embalagem ESPM, Professor do Curso de Pós-Graduação em Engenharia de Embalagem da Escola de Engenharia Mauá, Coordenador do Comitê de Estudos Estratégicos da ABRE. Autor dos livros Design de Embalagem Curso Avançado e Gestão Estratégica de Embalagem. E-mail: fabio@mestriner.com.br