

## **STARTUP BRASILEIRA BEGREEN TRANSFORMA TERRAÇO DE SHOPPING EM PRIMEIRA**

### **FAZENDA URBANA DA AMÉRICA LATINA**

*PROJETO SUSTENTÁVEL APOIADO NO CONCEITO 'FARM TO TABLE' TEM PREVISÃO DE INAUGURAÇÃO NO COMEÇO DE ABRIL*

Imagine como é a trajetória de uma alface até chegar ao prato do consumidor final. Cultivada em uma grande fazenda, a alface convencional é colhida e armazenada de forma incorreta para então ser transportada por centenas de quilômetros em um caminhão, no qual outros pés ficam pelo caminho, até chegar a um centro de distribuição (CEASA). Só então ela será entregue a uma feira ou supermercado e ficará a disposição do cliente final.

Tamanho desperdício tem origem na estrutura da cadeia de suprimentos agrícolas brasileira, que faz com que **os alimentos colhidos frescos só cheguem à mesa do consumidor com no mínimo dois dias de colhidos**. Além disso, o excesso de transporte e baldeações entre os diversos elos da cadeia aumenta ainda mais o desperdício. Esta complexa cadeia de suprimentos além de prejudicar a qualidade do produto final, também impacta no valor total pago pelo consumidor.

Agora imagine se a alface tivesse sido cultivada bem ao lado da casa deste consumidor? Esta é a proposta da BeGreen.

Cultivar novas experiências, fazer uma produção sustentável e não prejudicar o meio ambiente! Estas são algumas das premissas que sustentam o conceito de Fazenda Urbana, que possui poucas unidades em todo o mundo.

Em uma parceria inédita entre a **Startup BeGreen** e **Boulevard Shopping**, Belo Horizonte receberá a **primeira Fazenda Urbana da América Latina** - um espaço para a produção de hortaliças sem agrotóxicos com um sistema inovador de cultivo em consórcio com a criação de peixes.

O novo projeto, que tem inauguração prevista na segunda quinzena de março, funcionará na área externa do shopping, e além da produção livre de agrotóxicos, trará um conceito alicerçado na sustentabilidade e na produção em consórcio entre peixes e hortaliças. Além disso, não haverá emissão de CO<sup>2</sup>, pois o consumidor final vai adquirir os produtos da fazenda in loco, sem serviços de logísticas e entrega.

A Fazenda Urbana da BeGreen vai ocupar uma área de 2.700 m<sup>2</sup>, com uma estufa de 1.500 m<sup>2</sup> e capacidade para produzir até 50 mil pés de mini-alfaces, temperos e ervas por mês. Além da estufa, o Projeto contemplará o primeiro hortifrúti de produtos agroecológicos e locais de Belo Horizonte e um restaurante de alimentação saudável pioneiro no conceito “*farm to table*” no Brasil.

### **A Fazenda Urbana BeGreen**

O local será um verdadeiro parque de diversões para quem segue uma vida saudável e trará uma série de benefícios para os visitantes. No espaço, além de operar a primeira fazenda urbana do hemisfério sul, o projeto apoiado no conceito “*farm-to-table*” vai produzir, mostrar, conscientizar e distribuir seus produtos diretamente ao público consumidor.

“Nosso principal objetivo é demonstrar que é possível ser sustentável e produtivo gerando mais empregos, menos lixo e sem prejudicar o meio ambiente. É um projeto inovador, que segue um movimento global que aproxima a produção do consumidor final. Aqui na BeGreen, teremos a produção e o consumo num mesmo local e o consumidor saberá a procedência de tudo que está consumindo”, explica um dos idealizadores do projeto, Giuliano Bittencourt.

“Os centros urbanos estão crescendo muito rapidamente e a pressão urbana de grandes cidades tem empurrado os cinturões produtivos para cada vez mais longe do centro consumidor. Com uma distância cada vez maior, o preço dos alimentos sobe e a qualidade despenca. É por isso que a BeGreen iniciou esse movimento no Brasil – vamos resgatar e reconectar o homem ao campo, aproximar as pessoas de seus alimentos e trazer, acima de tudo, conscientização às novas gerações”, completa o sócio cofundador Pedro Graziano.

Na Fazenda, além do cultivo de hortaliças e legumes, outros produtores locais poderão vender seus produtos agroecológicos. “A intenção é que aconteça um comércio justo para os produtores e clientes que procuram por alimentos saudáveis, frescos e locais. O frequentador da BeGreen terá a oportunidade de ter uma alimentação mais saudável, com garantia de procedência, ao alcance das mãos sem precisar sair do shopping”, conta Paulo Ceratti, gerente de marketing do Boulevard.

E o projeto contempla várias ações integradas, como a realização de ações de conscientização de crianças e jovens de escolas públicas e privadas, e eventos e treinamentos de produção sustentável que pretendem atingir pelo menos 1 milhão de pessoas por ano. “Os visitantes terão a oportunidade de fazer visitas guiadas, comprar os produtos cultivados na fazenda e até consumi-los na hora”, acrescenta Paulo.

A sustentabilidade também fez parte da construção do espaço. O projeto primou por utilizar o mínimo de novos produtos, tendo como norte a reutilização de materiais. Para isso, toda a obra será feita de contêineres que virariam sucata; as mesas e cadeiras do espaço terão como matéria prima a madeira plástica, que sofre um processo de transformação do plástico jogado fora; e todo o piso será feito com material de rejeito de mineração.

#### **7 vantagens de uma fazenda urbana.**

1. Redução de custo de logística - os consumidores irão adquirir o produto diretamente do produtor, eliminando os custos e problemas de logística da cadeia de suprimento tradicional que atualmente representam 25% do preço final;
2. Diminuição de perdas – a Fazenda Urbana da BeGreen visa aumentar a vida útil das culturas e reduzir as injúrias sofridas pelos cultivos no transporte. Isto acarretará na redução significativa do desperdício;
3. Não utilização de agrotóxicos - segundo o Ministério do Meio Ambiente, o Brasil é o maior consumidor de agrotóxicos do mundo há sete anos;
4. Controle Inteligente de Variáveis de Cultivo (como pH, O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, iluminação, condutividade elétrica, umidade e temperatura) - será possível reduzir os custos de cultivo e aumentar a taxa de produtividade;
5. Produção aquapônica - Cultivo integrado com peixes e hortaliças, com o objetivo de criar uma produção orgânica e aumentar o aproveitamento de espaço;
6. Emissão Zero de Gás Carbônico - com a autossuficiência elétrica e o ausência de transporte logístico, a BeGreen produz 100% do seu cultivo com zero de emissão de Gás Carbônico;

7. Qualidade, sabor e frescor do produto - com o produto colhido diariamente e entregue diretamente ao consumidor, suas características são preservadas deixando-o com mais sabor e frescor.

Contatos:

Giuliano Bittencourt

[giuliano@begreen.farm](mailto:giuliano@begreen.farm)