



/06/ sociedade

## GASTRONOMIA

Léa Araújo

# Ingrediente da Vez, por Ana Sandim

Nesta semana vou ceder a palavra a uma pessoa que admiro muito, que cozinha com amor, responsabilidade, e que tem um recado importante para ser transmitido. "O momento pede resguardo, respeito, empatia e principalmente compreensão. Os restaurantes estão aos poucos baixando as portas, fechando por tempo indeterminado, tentando se reinventar e buscando alternativas.

"Neste momento, o Delivery veio como uma alternativa, para muitos, a luz no fim do túnel ou a salvação certa para evitar o desperdício, a propagação da epidemia e, principalmente, uma conta em vermelho no fim do mês. Mas será que este é mesmo o caminho? São brigadas inteiras, copeiros, auxiliares, garçons e faxineiras, vivendo a aflição do incerto, pessoas que ainda se deslocam para atender a demanda, cumprir o horário, garantir o sustento dos seus e dos nossos. É justo nos resguardar e deixar esses profissionais a mercê?

A verdade é que ninguém pediu para o vírus chegar, mas, se a gente não parar, ele não vai pedir licença, vai chegar chegando, mostrando a que veio. Compreendo que a economia não anda das melhores, mas o momento é de preservar vidas – quanto mais cedo nos recolhermos, mais cedo tudo volta ao normal.

Em meio ao caos, otimismo, sim! O mercado não pode parar e a economia deve continuar girando. Não tenho a fórmula mágica, mas respirei fundo e listei estratégias para atender de forma segura, responsável e que reduza o risco.

Reduza a equipe e a produção, adeque-se a demanda – às vezes menos é mais. Olhe com carinho para o estoque e faça dele a peça-chave, reformule o menu dando preferência ao que já tem, reduza a ida às compras e o uso

de perecíveis (como legumes e verduras de perda rápida), deixe a ida ao mercado para uma vez por semana. Ofereça conforto, visando toda família e a construção de combos com mais de uma refeição. Dê alternativas de pagamento, evitando total contato no momento da entrega.

Passes tranquilidade e segurança informando que também estão se resguardado. Explique como eles devem proceder ao receber os produtos e deixe claro: nas nossas cozinhas, as normas da vigilância sanitária sempre foram seguidas e respeitadas antes mesmo da chegada do vírus e o álcool 70% sempre foi nosso aliado.

Por hoje, desejo dose de tranquilidade e duas colheradas de cabeça no lugar. Isso não vai fazer mal a ninguém. No mais, devemos continuar distribuindo abraços, aconchego e amor em forma de comida sem deixar de auxiliar nossos companheiros da cozinha. Meu nome é Ana Sandim, cozinheira do Ingrediente da Vez, que acredita e confia na criatividade da nossa gastronomia e que juntos somos mais fortes." Faça minhas as suas palavras, Ana.

Ana Sandim é jornalista gastronômica e fornece marmidas de alta qualidade sob encomenda. São 20 opções que variam toda semana entre as categorias "comida de vó", "vegano" e "low carb", além de lanches e caldos. Individualmente, as refeições saem a R\$ 20 e o kit com 5 fica em R\$ 75. Os menus são liberados toda quinta-feira pelo WhatsApp (31) 99226-8807 ou pelo Instagram @ingredientedavez e os pedidos podem ser feitos até às 13h da sexta-feira para serem entregues no domingo. Quem faz as entregas é o marido de Ana, Renan Lameu. Essa miniempresa operada por somente duas pessoas leva alegria em forma de comida para os lares, e com segurança, nesses tempos difíceis.



Fique em casa, se proteja, que vamos até você!

danielaguimaraesdoceria@gmail.com | @danielaguimaraesdoceria | f danielaguimaraesdoceria (31) 98484-9899

ifood

99food

UberEats

Rappi

WhatsApp Loja\*