

# Baianas criam startup para tratamento de resíduos

**Murilo Gítel**

REPORTAGEM

mais@correio24horas.com.br

## Solos trata as sobras de alimentos e reduz impactos

Transformar em até poucas horas 100% dos restos de alimentos de grandes geradores (como supermercados e shoppings) em adubo é um dos propósitos da startup Solos, criada pelas baianas Saville Alves, 26 anos, e Gabriela Tiemy, 29. A empresa aposta no despertar do mercado para soluções que sejam sustentáveis e inteligentes na gestão de resíduos.

Motivações para o empreendimento não faltam, uma vez que, segundo dados do Ministério do Meio Ambiente, mais de 50% dos resíduos gerados pelos brasileiros são orgânicos, o que corresponde, na Bahia, a cerca de 2,7 milhões de toneladas de restos de alimentos desperdiçados anualmente. A FAO, agência da ONU para a agricultura e alimentação, alerta que um terço do alimento produzido no mundo atualmente acaba desperdiçado, problema que além de deixar de matar a fome de milhões de pessoas, também gera prejuízo à economia.

Saville Alves conta que a formatação da Solos começou a nascer no segundo semestre de 2016, quando ela prestava consultoria a uma empresa que trabalhava com gestão de resíduos, enquanto a amiga Gabriela realizava um curso de permacultura. "Começamos a trocar muitas ideias e questionamentos sobre sustentabilidade, passando a estudar mais as questões sobre esse tema, como a Lei de Resíduos Sólidos, e o que existia no mundo de boas práticas. Os resíduos orgânicos nos chamaram a atenção pela grande quantidade que nós geramos, um indicador de desperdício muito grande, que causa muitos impactos, como a contaminação dos lençóis freáticos e emissões de gases do efeito estufa", lembra a empreendedora.

A partir de então, as amigas criaram o projeto e o submeteram para um edital de pré-aceleração de negócios de impacto (Triggers). Das 500 iniciativas inscritas, apenas cinco ficaram até a etapa final, sendo a Solos a



DIVULGAÇÃO

Saville Alves e Gabriela Tiemy fundaram a Solos para solucionar a questão do desperdício de alimentos

### CINCO DADOS SOBRE O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

**1. Um terço** de toda a comida produzida no mundo é desperdiçada, diz a Agência das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO);

**2. Isso** representa 1,3 bilhão

de toneladas de comida todos os anos;

**3. O desperdício** responde por 46% da quantidade de comida que vai parar no lixo;

**4. Já as perdas** que ocorrem

sobretudo nas fases de produção, armazenamento e transporte — correspondem a 54% do total

**5. A meta número 3** do Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) nº 12 prevê

a redução pela metade do desperdício per capita mundial até 2030, bem como diminuições das perdas nos sistemas de produção e abastecimento, incluindo no momento pós-colheita.

única do Norte/Nordeste selecionada.

Em seguida, as duas jovens tiveram que tomar a primeira grande decisão como sócias de uma empresa e se mudaram para a cidade de São Paulo, onde, após sete meses, tornaram-se finalistas do programa de aceleração. "Essa experiência foi fundamental para modelarmos o nosso negócio e ampliarmos a nossa visão de mercado, por meio do apoio de nossos mentores, que são grandes empresários e executivos do país", conta Saville.

#### COMPOSTAGEM

O serviço da startup é de consultoria e implementação *in loco* do tratamento de resíduos orgânicos. "Anulamos já uma etapa que é a do transporte desses resíduos, o que aumenta a eficiência e reduz os impactos ambientais. Nós só transportamos o resíduo quando ele já virou adubo. Basicamente, o nosso cliente nos contrata para que ofereçamos um novo fluxo da gestão desse tipo de material", explica Saville.

Ainda de acordo com ela, a

Solos aplica o método tradicional de compostagem, que pode levar de 90 a 120 dias para ser concluído, mas também dispõe de outras tecnologias e técnicas desenvolvidas por parceiros, principalmente de São Paulo, como equipamentos que funcionam a base de aquecimento e rotação, que em algumas horas transformam os resíduos em subprodutos para a agricultura e jardinagem.

Segundo a jovem, a operação do serviço varia em relação à quantidade de resíduos

orgânicos que as empresas geram.

"Com até 100 kg por dia dá para fazer o tratamento convencional, mas se é uma empresa que gera acima de 500 kg, daí indicamos o uso da máquina. Destinamos os restos de comida nela, apertamos um botão e ela faz o processo, como se fosse uma máquina de lavar", compara.

#### BAHIA

Depois do programa de aceleração, Saville e Gabriela retornaram a Salvador, no último mês de janeiro. Atualmente, em parceria com a Secretaria Municipal de Cidade Sustentável e Inovação de Salvador (Secis), a startup realiza a compostagem na Escola Municipal Fernando Presídio, em Paripe, no Subúrbio Ferroviário.

A composteira foi implementada juntamente com os alunos para que eles conseguissem ter autonomia no sentido de produzir os alimentos da horta.

Na avaliação de Saville, na Bahia existe o interesse das empresas em adotar práticas mais sustentáveis e inovado-

ras, mas ainda não há grande oferta na área de resíduos orgânicos. "Para a Solos é interessante se colocar como player, mas tem o desafio de conseguir convencer acerca da necessidade do investimento. Há uma resistência para que a mudança seja implementada. Esse é ponto chave. Outra dificuldade é que como o nosso foco são grandes empresas, muitas vezes, a tomada de decisões não está no âmbito regional", fala a empreendedora.

#### EDUCAÇÃO

Saville Alves ressalta, ainda, que a educação ambiental também faz parte do processo de atuação da Solos, porque é preciso sensibilizar os diretores e funcionários de grandes empresas.

"É algo em que apostamos, principalmente para empresas que já têm uma veia de sustentabilidade mais forte", afirma. "Queremos atuar aqui porque há uma carência grande do mercado em iniciativas socioambientais, dentro da própria operação da empresa. Onde menos tem é onde mais precisa".

Os resíduos orgânicos nos chamaram a atenção pela grande quantidade que nós geramos Saville Alves

empresária