08/12/2014 - Procobre aplica cobre nos corrimões do Varanda para controle de contaminação



Pioneiro no País por adotar o cobre como agente antimicrobiano, restaurante está no topo dos melhores do Brasil, o objetivo é coibir a transmissão de vírus e bactérias e agregar valor ao serviço prestado

Em uma ação inédita no Brasil, organizada pelo Procobre - Instituto Brasileiro do Cobre - ligado à Internacional Copper Association (ICA) o restaurante Varanda, em sua unidade no Jardim Paulista, apresentou as novas instalações de corrimões feitos com ligas de cobre.

Pelo restaurante circulam cerca de 8 mil pessoas por mês. O perfil de clientes registra uma maioria de executivos, que realizam almoços corporativos durante a semana e representam 90% de movimento neste período, nos finais de semana, o perfil migra para famílias em sua maioria. O objetivo do ICA é contribuir para o controle de doenças transmissíveis por vírus e bactérias, principalmente em locais com alto tráfego de pessoas.

"Está comprovado cientificamente que o cobre inibe 99% de bactérias e vírus presentes em superfícies como maçanetas e corrimões. Observamos ainda o comportamento das pessoas em restaurantes e é possível notar que muitos chegam da rua e vão diretamente para as mesas, se esquecendo de lavar as mãos, ou seja, carregam para pratos e talheres possíveis bactérias adquiridas no caminho até o restaurante. Com o metal, não só protegemos clientes, como também evitamos possíveis contágios de funcionários que interagem diariamente com centenas de pessoas, destacou Antonio Maschietto, diretor executivo do Procobre no Brasil.

O cobre é o único metal que, por suas propriedades antimicrobianas, pode eliminar vírus da Salmonella, E. Coli e o Influenza A/H1N1, por exemplo. Por essa propriedade, desde 2008 a Environmental Protection Agency (EPA), organização encarregada de proteger a saúde humana, nos Estados Unidos, aprovou o registro de ligas de cobre ao certificar sua ação bactericida para uso em superfícies de contato. Por isso, o metal é cada vez mais usado em espaços com alto trânsito de pessoas e, consequentemente, maior risco de contaminação em massa, como aeroportos, escolas, sistemas de transporte públicos e hospitais.

Darcio Lazzarini, diretor do restaurante, já começa a perceber os efeitos do projeto. "O conceito estético vem ao encontro do restaurante, já recebemos elogios por conta da aplicação estética do metal. Além disso, quando informamos sobre os objetivos da instalação, mostramos que estamos em sintonia com a tendência de restaurantes reconhecidos mundialmente, que buscam beleza, serviços e valores agregados voltados para a segurança alimentar", comenta.

O material foi cedido pelos associados do Procobre: Paranapanema, Cecil e Termomecanica e fabricado pela empresa Latão & Arte.

Outras ações brasileiras
No Brasil, espaços com alta concentração de pessoas também já receberam superfícies de cobre, como os guichês e corrimões do estacionamento do aeroporto de Congonhas, dois Consultórios Odontológico e uma escola. De acordo com Maschietto, o objetivo é expandir ainda mais a aplicação no País. "Estamos em negociações com instituições de saúde e estabelecimentos comerciais, por exemplo, para expandir o projeto brasileiro e apresentar resultados eficientes no controle de contaminações", destaca.
Segundo o executivo, a indústria brasileira também está se preparando para iniciar a produção de móveis e acessórios em cobre, com este mesmo fim. A inciativa começou por meio do setor de saúde. As empresas Hospimetal e Fami lançaram grades de cama, porta soro e bandejas para medicamentos, procedimentos médicos e alimentação de pacientes fabricadas em latão (liga de cobre). Os produtos já estão adaptados para entrar na linha de produção atual de cada empresa.
Foto: Marcio Bruno
Os corrimões do restaurante Varanda, nos Jardins, agregando valor ao conceito estético

Sobre o Procobre - O Instituto Brasileiro do Cobre (Procobre) é uma instituição sem fins lucrativos cuja missão é a promoção do uso do cobre, a fim de impulsionar a pesquisa e o desenvolvimento de novas aplicações e difundir sua contribuição ao melhoramento da qualidade de vida e ao progresso da sociedade. O Procobre faz parte da Internacional Copper Association (ICA), com sede em Nova Iorque, encarregada de liderar a promoção do cobre mundialmente. Para mais informações visite: www.procobre.org

Sobre a International Copper Association - A International Copper Association (ICA) difunde o conhecimento e uso de cobre comunicando os atributos únicos que tornam este elemento sustentável um colaborador essencial para a formação da vida, aos avanços na ciência e tecnologia e à melhoria da qualidade de vida em todo o mundo. Os 43 membros da ICA representam a maioria da produção mundial de cobre refinado e estão entre os maiores produtores de cobre, fabricantes e companhias de cabos e fios.

Sobre o Varanda - O Varanda é considerado como uma das melhores steakhouses do Brasil e tem como característica principal a matéria-prima de altíssima qualidade, selecionada desde a origem. O proprietário Sylvio Lazzarini é um profundo conhecedor de carnes, foi presidente da Associação Brasileira de Criadores de Gado, autor de inúmeros trabalhos técnicos e de dezenas de livros sobre o tema. Além do Jardins, o Varanda tem a filial no shopping Iguatemi JK e no Iguatemi Ribeirão Preto - unidades que seguem o mesmo preceito da matriz: busca constante da qualidade, práticas sustentáveis e responsabilidade social e empresarial. O Varanda já recebeu diversos prêmios de publicações e instituições especializadas em gastronomia, eleito por cinco anos consecutivos como a melhor casa de carnes pela Veja Comer & Beber. Em 2014, recebeu o prêmio Veja Comer & Beber como a melhor carta de vinhos.

Foto: divulgação
AMS&L