

FEIRAS LIVRES

EM TEMPOS DE
CORONAVÍRUS



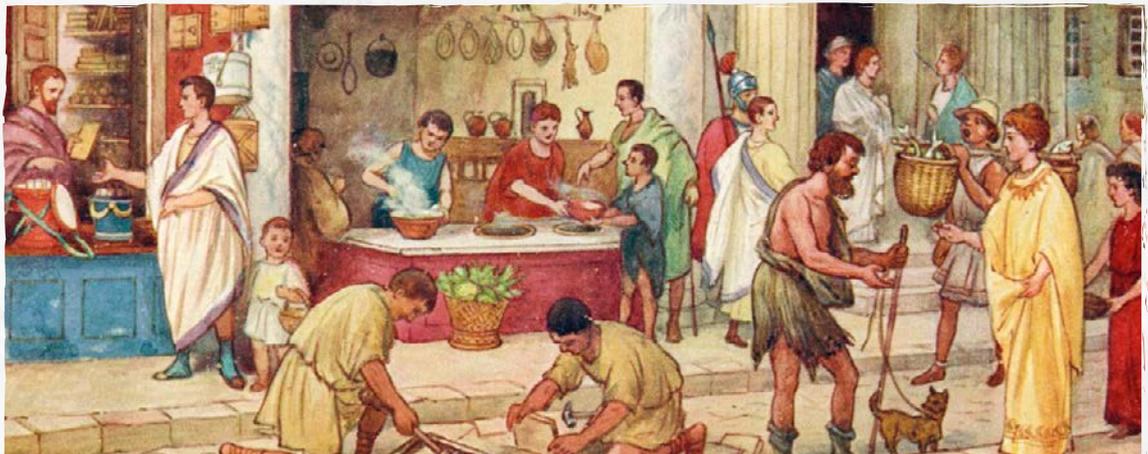


UMA TRADIÇÃO
QUE VEM DESDE O BRASIL
COLÔNIA

AS FEIRAS LIVRES SÃO FENÔMENOS ECONÔMICOS SOCIAIS MUITO ANTIGOS.

Imagina-se que tenham surgido com os gregos e romanos, sendo os romanos os primeiros a estabelecer regras de funcionamento para esses espaços de comercialização e escambo.

Especialistas afirmam que em 500 a.C já havia indícios dessa atividade no Oriente Médio, caracterizada pela comercialização de alimentos, artesanato, animais, trocas e barganhas que aconteciam em local específico das cidades e em um determinado dia da semana.

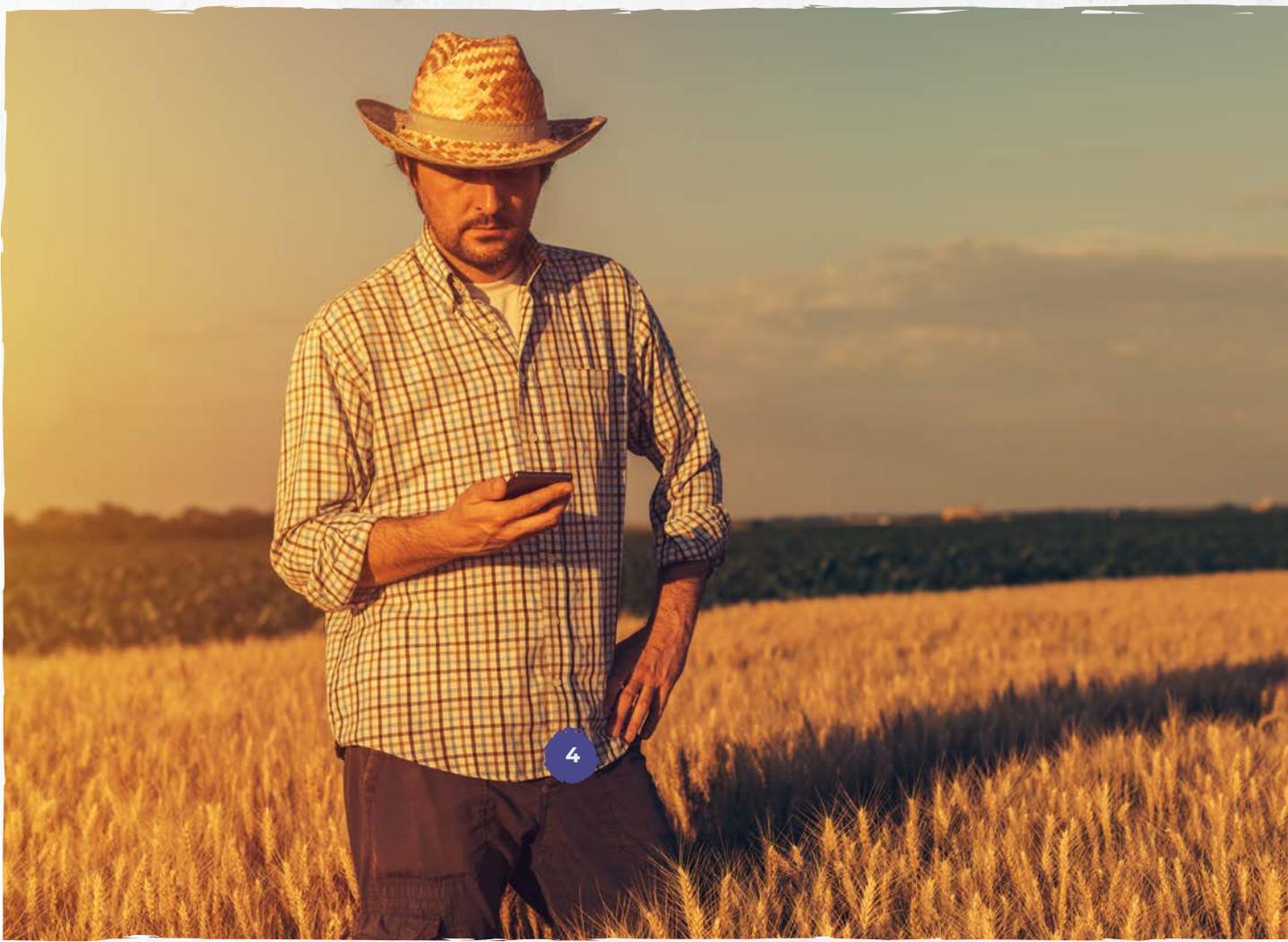


NO BRASIL, as feiras livres existem desde o Brasil Colônia, sobrevivendo ao tempo como uma tradição nas grandes e pequenas cidades. Em muitas dessas localidades no interior do país, as feiras são o principal e, às vezes, o único local de comércio e de venda de gêneros à população, funcionando também como centros de cultura, lazer e convivência.

UMA CURIOSIDADE:

25 de agosto é o dia dedicado ao Feirante, os responsáveis por fornecer frutas e verduras saudáveis, fresquinhas e de boa qualidade para nossas mesas, exercendo papel preponderante no abastecimento alimentar.

HOJE, nem só de alimentos frescos sobrevive uma feira livre. Produtos dos mais variados, de eletrônicos a móveis, são oferecidos ao consumidor nesses espaços em que a cidade se encontra e se revela.





FEIRAS LIVRES

X

CORONAVÍRUS



Esses espaços de comercialização de produtos agrícolas são voltados à oferta de mercadorias de boa qualidade e com preços mais baixos do que o comumente aplicado em outros centros de comercialização, os supermercados, por exemplo.

As feiras livres **MOVIMENTAM A ECONOMIA, GERAM EMPREGO** e **ASSEGURAM** canais de comercialização à produção agrícola, facilitando a vida de quem consome e de quem precisa vender.

DICAS DE HIGIENIZAÇÃO

1 Se você não tiver como entregar diretamente, que tal pensar em uma parceria com outros produtores, com seu vizinho, com seu colega de associação ou do Sindicato de Trabalhadores Rurais para fazer as entregas?



2 Quando for entregar os produtos, converse com o cliente e procure orientá-lo sobre os cuidados com a higiene das frutas, legumes e hortaliças.

AQUI MOSTRAMOS A FORMA CORRETA DE HIGIENIZAR FRUTAS E VERDURAS ANTES DO CONSUMO.

Você pode sugerir essa dica para seus clientes. Com certeza eles vão ficar muito satisfeitos.



Lave bem as mãos antes de higienizar os alimentos;



Retire as partes estragadas e machucadas das frutas, legumes e verduras;



Lave em água corrente com o auxílio de uma escovinha e até um pouco de detergente, para retirar bem a sujeira visível a olho nu;



DEPOIS DISSO, é preciso deixar as frutas e as verduras com casca de molho em uma bacia com 1 litro de água e 1 colher de bicarbonato de sódio ou de água sanitária, por cerca de 15 minutos;



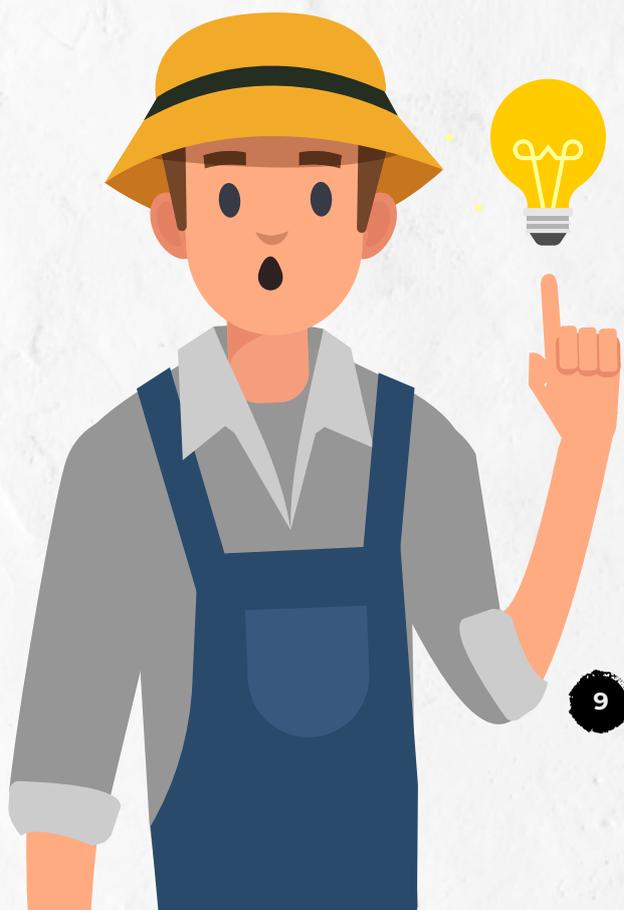
Feito, isso, **DEIXE SECAR** para poder guardar esses alimentos.

Para evitar prejuízos,
PLANEJE BEM o
controle da produção, a
hora de plantar e o que
plantar.



Quando você for fazer as
entregas e as vendas de seus
produtos, tenha **CUIDADO
COM A HIGIENE**, lave bem
as mãos antes de manusear
os produtos, tudo isso para
agradar o seu cliente;

FPROVEÍTE para identificar
os produtos de maior saída e
quais os que garantem maior
lucro;



FIQUE BEM ATENTO
aos custos de produção
(aquilo que você gasta
para produzir). Faça esse
planejamento com muito
cuidado para reduzir os
desperdícios;



NESSE UNIVERSO , que atende a um número expressivo de consumidores, as pessoas estão preocupadas com higiene, com segurança alimentar, com a necessidade de se prevenir contra o Coronavírus, mas também em estão pensando em alternativas eficazes para continuar trabalhando em condições de oferecer seus produtos com segurança aos consumidores

E o **SEBRAE** quer que você ajudar nesse desafio, levando orientações para prefeituras, associações, sindicatos rurais, secretarias de abastecimento, enfim, para as instituições responsáveis pela organização de Feiras Livres, apoiando com as orientações adequadas para que essa atividade seja executada com o mínimo de prejuízo, mas com alguns cuidados.

CONFIRA ENTÃO ALGUMAS DICAS E ORIENTAÇÕES QUE VÃO AJUDAR MUITO NESTE MOMENTO!



CONSUMO MAIS SAUDÁVEL:
BOM PARA VOCÊ E MUITO
BOM PARA O PRODUTOR RURAL

CONFIRA ALGUMAS VANTAGENS DE CONSUMIR PRODUTOS DAS FEIRINHAS:



MAIS SABOR, mais qualidade e, portanto, consumo ajuda a ter mais saúde;

MAIS ECONOMIA, porque você compra direto de quem produz;



MAIS OPÇÕES de escolha: variedade de oferta em cada estação do ano;

VALORIZAÇÃO do mercado local: além de garantir benefícios ao orçamento doméstico, quem opta pelas feiras livres valoriza o mercado e o produtor local;



ATENDIMENTO PERSONALIZADO

e mais poder de barganha: no contato direto com o feirante, é possível fazer amizades, o que acaba sendo mais lucrativo, por abrir espaço para a famosa “pechincha”;

E, ALÉM DE TUDO ISSO, FAZ BEM COMO EXERCÍCIO FÍSICO, COMO ESPAÇO DE CONVIVÊNCIA E DIVERSÃO.



BOAS PRÁTICAS

NA ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

DE FEIRAS LIVRES EM TEMPOS
DE PANDEMIA



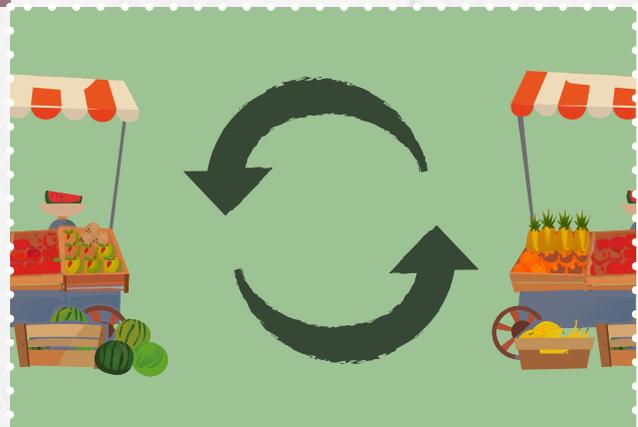
1 Manter apenas as barracas que comercializam alimentos;

2 Manter no mínimo 2 metros de espaçamento entre as barracas, maximizando a utilização das vias públicas, em tempo de tráfego reduzido;



3 Higienizar todos os utensílios utilizados na comercialização antes e durante o funcionamento da feira (usar álcool gel 70% e papel descartável ou outro sanitizante);

4 Realizar rodízio semanal de barracas e por bairros;





5 Comercializar, preferencialmente, alimentos embalados, evitando a contaminação por meio do contato direto e de exposição;

6 Estender o horário de funcionamento das feiras, evitando assim aglomerações num único horário, e, se for o caso, determinar horário específico para atendimento exclusivo de idosos;



7 Evitar aglomeração limitando o acesso no ambiente das feiras e adotando sentido único de pessoas com locais de entrada e saída da feira;

8 Onde o espaço físico permitir, fazer uma espécie de comercialização por Drive-thru;



9 Disponibilizar lavatórios com água, sabão, papéis para secar as mãos e/ou álcool em gel a 70%;

10 Utilizar faixas ou fitas de delimitação, garantindo distanciamento seguro entre barracas (**mínimo de 2m**), clientes e feirantes (**mínimo de 1m**), e entre clientes e os alimentos (**a partir de 1,5m**);



11 É recomendável que durante as vendas os feirantes dividam as funções.

POR EXEMPLO: Uma pessoa deve ficar responsável pela separação e entrega dos produtos e outra exclusivamente pelas cobranças e manipulação de dinheiro. Neste caso, deverá realizar a higiene das mãos e das máquinas de cobrança em cartão, quando existirem, ao final de cada venda;



12 Os feirantes não devem fumar, falar desnecessariamente para anunciar produtos, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir ou comer nas bancas, pois gotículas de saliva podem contaminar os alimentos;

13 Todos os feirantes que atuarem na comercialização devem usar máscaras e luvas descartáveis para proteção;

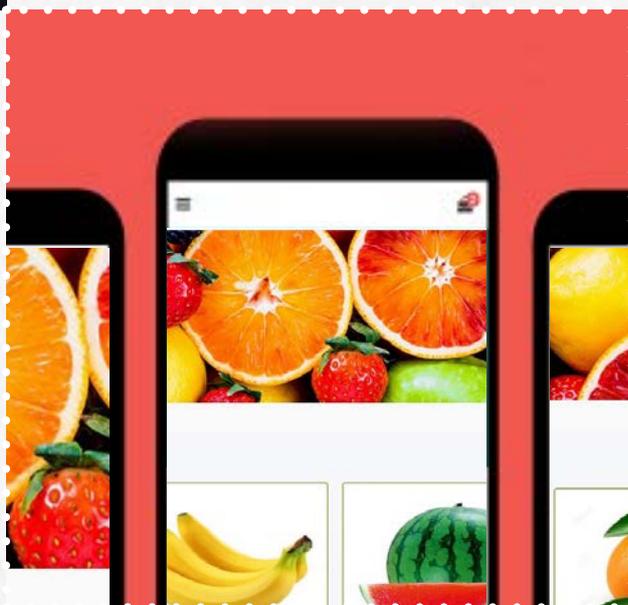


14 Cartazes informativos devem ser fixados em locais visíveis, contendo as orientações para que o consumidor também se conscientize sobre as boas práticas;



15 A instituição responsável pela organização da feira deve orientar continuamente, através de mensagens de áudio (auto-falante ou carro de som), os feirantes e a população que frequenta as feiras sobre as boas práticas adotadas e sobre as medidas sanitárias e de prevenção à COVID 19;

16 Além de incentivar que os feirantes adotem o comércio eletrônico, por meios de aplicativos de entrega e afins (Telefone, Whats App, Internet, serviços de entregas por meio de delivery, por exemplo).



COM ESSES CUIDADOS,

certamente ficará mais fácil agradar o cliente e manter as feiras livres em condições de atendimento, com segurança, higiene e com todos os cuidados necessários para prevenção contra o Coronavírus e à Covid-19.

SE VOCÊ GOSTOU DESTAS DICAS,

compartilhe com outros agricultores e instituições que organizam feiras livres. Isso vai ajudar muito neste momento de preservação das atividades de comércio nas feiras e na prevenção, para evitar que a pandemia se alastre ainda mais.

OUTRAS DICAS VOCÊ CONFERE NO PORTAL DO SEBRAE, NOS NOSSOS CANAIS DE ATENDIMENTO ON LINE E REDES SOCIAIS.



A FORÇA DO EMPREENDEDOR BRASILEIRO

Central de Atendimento 0800 570 0800

Fale com o Especialista

 Sebrae MA |  @Sebrae_MA |  @sebraemaranhao |  sebraeMA

sebrae.com.br