



GUIA METODOLÓGICO PARA A PREVENÇÃO E REDUÇÃO DE DESPÉRDIO EVITÁVEL DE ALIMENTOS NO SETOR BRASILEIRO DE HOTÉIS E RESTAURANTES: UM PROJETO DE DEMONSTRAÇÃO

Promoção



PENSAR • COMER • CONSERVAR
DIGA NÃO AO DESPÉRDIO



Referência para Projeto Piloto no Rio de Janeiro



Apoio



ACKNOWLEDGMENTS

This report is an initiative of the United Nations Environment Programme (UNEP) prepared under the supervision of Helena Rey de Assis, Tourism and Environment Programme Officer; and by Catalina Etcheverry, Tourism and Environment Programme Consultant. The sector module included in the toolkit for food waste prevention and reduction strategies developed by UNEP, in coordination with WRAP, has been used as the main reference to develop this methodological guide for the prevention and reduction of food waste in the hospitality sector. It has resulted from contributions, comments and suggestions from James Lomax and Maria Beatriz Martins Costa.

RECONHECIMENTO

Realizado por UNEP, este relatório foi elaborado sob a supervisão de Helena Rey de Assis, Executiva do Programa de Turismo e Meio-ambiente do UNEP DTIE. Esta publicação foi escrita por Catalina Etcheverry, com base na Orientação para a Prevenção e Redução de Desperdício de Alimentos e Bebidas do UNEP, desenvolvido em cooperação com o Programa de Ação sobre Desperdício e Recursos (“WRAP”). Beneficiou-se de contribuições, comentários e sugestões apresentados por James Lomax e Maria Beatriz Martins Costa.

Copyright © United Nations Environment Programme, 2013

Esta publicação poderá ser reproduzida integralmente ou em parte e em qualquer formato para propósitos educacionais ou sem fins lucrativos sem a permissão especial do detentor dos direitos autorais, desde que seja feita uma menção à fonte.

O PNUMA gostaria de receber uma cópia de qualquer publicação que utilize a presente publicação como fonte.

Esta publicação não poderá ser utilizada para revenda bem como para qualquer outro fim comercial sem a permissão prévia por escrito do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA).

Renúncia de Responsabilidade

As designações empregadas e a apresentação do material nesta publicação não implicam a expressão de qualquer opinião por parte do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente em relação à situação jurídica de qualquer país, território, cidade ou área, bem como de suas autoridades, ou em relação à delimitação de suas fronteiras ou limites. Além disso, os pontos de vista expressos não necessariamente representam a decisão ou a política anunciada do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente. A referência a nomes comerciais ou processos comerciais não constituem um endosso a estes.

O PNUMA promove práticas ambientalmente conscientes em nível global e em suas próprias atividades. Esta publicação é impressa em papel 100% reciclado, usando tintas com base vegetal e outras práticas ecologicamente corretas. Nossa política de distribuição pretende reduzir a pegada de carbono do PNUMA.

Apresentação



**Seminário Green Rio “Gestão Sustentável e Saudável de Alimentos no Setor da Hospitalidade”
29 de novembro de 2012**

O Brasil está entre os dez países que mais desperdiçam alimentos. A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) relata que até 70 mil toneladas de alimentos plantados por ano no país são jogadas no lixo. Aproximadamente 64% do que se planta no Brasil é perdido ao longo da cadeia produtiva: 20% na colheita, 8% no transporte e armazenamento, 15% na indústria de processamento, 1% no varejo e 20% no processamento culinário e hábitos alimentares.

No sentido de reduzir esse desperdício, O SEBRAE com o apoio do Planeta Orgânico e do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) realizaram uma serie de capacitações e eventos para sensibilizar empreendimentos do setor da hospitalidade na gestão sustentável e saudável de Alimentos, assim como a importância da redução do desperdício alimentar.

Com a população global de sete bilhões de pessoas, e que alcançará nove bilhões até 2050, desperdiçar alimentos não faz sentido algum, seja econômica, ambiental ou moralmente. Significa não só dinheiro jogado no lixo, mas também energia, terras férteis, água, insumos e outros elementos necessários para cultivar e distribuir comida.

O Sebrae RJ tem se destacado no compromisso com iniciativas sustentáveis em todos os seus programas, portanto apoiamos a iniciativa de promover um projeto piloto no Rio de Janeiro no qual seriam avaliada o desperdício de alimentos em dez restaurantes comerciais do município do Rio de Janeiro.

Este projeto foi realizado com sucesso, em parceria com o Planeta Orgânico e com apoio do Senac Rio. Seus resultados serão referência para novos projetos no Brasil e em outros países.

Assim sendo, é com grande satisfação que o Sebrae RJ publica esta cartilha, com a certeza que será a primeira de uma série de ações realizadas em colaboração com PNUMA e Planeta Orgânico.

O Rio de Janeiro sempre foi conhecido por sua capacidade de inovação e pioneirismo. Desejo que esta cartilha seja uma ferramenta útil a todos que a utilizarem, Que sejam agentes de um mundo mais justo, sem desperdício de alimentos, com a dimensão do valor de cada elo da cadeia alimentar.

Evandro Peçanha
Diretor do Sebrae RJ



Panorama Geral ___6

A importância da redução do desperdício alimentar ___6

Prevenção e redução de desperdício: faz sentido para os negócios ___7

Vantagens econômicas ___7

Melhor imagem corporativa ___7

Moral mais alta dos funcionários ___7

Impactos sócio-ambientais positivos ___7

Propósito ___7

Metodologia ___8

Etapa 1: Processo de seleção dos hotéis e restaurantes que irão participar ___9

Etapa 2: Preparação ___9

Criação de uma Equipe ___9

Etapa 3: Realizando uma Avaliação de Resíduos ___10

Distribuição de Equipamentos ___10

Rastreamento de Resíduos Alimentares ___10

O resultado esperado ___12

Relatório de Avaliação de Resíduos ___13

Etapa 4: Desenvolvendo Objetivos Focados ___13

O resultado esperado ___14

Etapa 5: Elaborando a Estratégia de Prevenção e Redução de Desperdício Alimentar ___14

O resultado esperado ___15

Etapa 6: Elaborando um Plano de Ação ___15

O resultado esperado ___16

Etapa 7: Educação e Treinamento ___16

O resultado esperado ___17

Etapa 8: Monitoramento e Avaliação ___17

PANORAMA GERAL

O desperdício de alimentos é uma preocupação global, nacional e local com que se pode lidar a partir de uma abordagem setorial. O desperdício de alimentos tem muitos impactos negativos, econômicos, ambientais e sociais. Globalmente, 1,3 bilhão de toneladas de alimentos é perdido ou desperdiçado a cada ano entre a lavoura e a mesa. Em 2009, a participação da América Latina na perda e desperdício de alimentos foi de 6% (100% = 1,5 quadrilhão de kcal). O Instituto Akatu para o Consumo Consciente declarou que, como nos EUA e na Europa, 1/3 de todo o alimento no Brasil vai direto para o lixo, representando um desperdício diário de 39.000 toneladas.

O setor de hotelaria e restaurantes desempenha um papel chave devido ao fato de consumir um grande volume de alimentos e bebidas através de seus restaurantes de qualidade, serviço de quarto e catering (fornecimento externo de comidas preparadas).

- Aproximadamente **46% da quantidade dos resíduos sólidos de um hotel consistem em alimentos** - o terceiro maior componente
- Estima-se que um hóspede de hotel produz, em média, **1 kg de resíduo de alimentos por noite de permanência**
- **600.000 toneladas** de resíduo de alimentos de restaurantes no Reino Unido são descartadas a cada ano, a maior parte em aterros sanitários
- **65% do total de alimentos desperdiçados resultam do processo de preparo**
- **30% dos resíduos de alimentos consistem em sobras e 5% em deterioração de alimentos estocados**

Por meio de um planejamento cuidadoso, ações simples realizadas por hotéis e restaurantes podem reduzir drasticamente o desperdício de alimentos e melhorar a experiência do cliente do setor.

A importância da redução do desperdício alimentar

Os hotéis e restaurantes no Brasil têm o compromisso de realizar seus negócios de maneira social, ambiental e economicamente sustentável e ao mesmo tempo inspirar outros a fazer o mesmo. O desperdício de alimentos tem um papel importante nos impactos ambientais, econômicos e sociais, que podem causar efeitos adversos sobre o desempenho, imagem, reputação e resultados de seu hotel ou restaurante. Alguns impactos incluem:

<p>Pressões Ambientais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Degradação de recursos naturais, inclusive água, energia, solo e uso de recursos • Emissões de gases de efeito estufa provenientes do descarte de resíduos em aterros sanitários
<p>Sociais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • O desperdício de alimentos contribui para o problema de falta de acesso aos alimentos • A alimentação em demasia também é considerada como uma forma de desperdício de alimentos e contribui para a luta com a obesidade.
<p>Econômicos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • O desperdício de comida significa desperdício de dinheiro

1 Zero Waste Alliance, 2002

2 Green Hotels and Responsible Tourism Initiative, 2010

3 Sustainable Restaurant Association, 2010

4 Sustainable Restaurant Association Food Survey, 2010

5 Sustainable Restaurant Association Food Survey, 2010

Prevenção e redução de desperdício: faz sentido para os negócios

Internacionalmente, os hotéis e restaurantes estão tomando medidas preventivas para reduzir o desperdício de alimentos e estão informando significativo sucesso; muitos estão economizando dinheiro anualmente com a implementação de umas poucas medidas simples. Ao reduzir a quantidade de resíduos na sua empresa, você também pode economizar, aumentar a produtividade, atrair clientes e ajudar a proteger o meio ambiente. Algumas vantagens dignas de nota incluem:

Vantagens econômicas

- Economia nos custos de administração de resíduos de alimentos
- Economia com práticas de trabalho eficiente
- Economia nos custos correspondentes às compras evitadas
- Os custos com descarte em aterros sanitários são reduzidos drasticamente quando você reduz o volume de resíduos.

Melhor imagem corporativa

• Hotéis e restaurantes ambientalmente conscientes atraem clientes devido à maior conscientização sobre questões de sustentabilidade.

Moral mais alta dos funcionários

- Os funcionários de hotéis e restaurantes valorizam os esforços feitos para reduzir desperdício e aumentam sua conscientização ambiental.
- Os funcionários também valorizam as informações e treinamento que recebem como parte do processo de prevenção e redução de desperdício.
- Os funcionários se sentirão como parte valiosa nos esforços quando cada um é incentivado a contribuir e participar, especialmente se forem recompensados pela sua participação através de programas de incentivo.

Impactos sócio-ambientais positivos

- A prevenção e redução de desperdício de alimentos no trabalho podem ter efeitos de grande alcance, já que os funcionários podem começar a aplicar as mesmas práticas em casa e podem repassar a mensagem para a família e amigos.
- O processo de prevenção e redução produz menor poluição do ar, da água e do solo.

Propósito

O propósito deste breve guia metodológico é de fornecer um processo que uma amostra de restaurantes e hotéis de pequeno e médio porte no Brasil possa adotar para examinar, desenvolver e executar um programa para prevenir e reduzir a quantidade de desperdício evitável de alimentos, bem como medir e informar sobre os resultados. O módulo setorial incluído no conjunto de ferramentas para estratégias de prevenção e redução de desperdício alimentar, desenvolvido pelo Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente em coordenação com a WRAP, foi usado como a referência principal para a elaboração deste guia metodológico.



Este guia metodológico foi referência para um piloto realizado no Rio de Janeiro em 10 restaurantes selecionados, o objetivo geral foi o de determinar um parâmetro-base referente ao desperdício de alimentos no Brasil e de proporcionar uma recomendação sobre uma metodologia comum de coleta e medição de resíduos de alimentos.

No contexto desse projeto, 'resíduos de alimentos' significa 'Deterioração', 'Desperdício no Preparo' e 'Sobras dos Pratos de Clientes', sendo definidos da seguinte forma:

Termos	Definições
Deterioração	Produtos alimentares que se deterioraram ou foram contaminados, tornando-se inadequados para uso, inclusive itens em uso na sala de jantar, por ex., pão mofado.
Desperdício no preparo	Desperdício de alimentos gerado como parte do processo de preparo e cozimento dos alimentos no menu, inclusive itens que poderiam ser usados mas são descartados, por ex., cascas ou cortes para fazer caldos. Isto inclui refeições preparadas para clientes que não são servidas (cozidas demais ou estragadas, etc.). Sabe-se que alguns resíduos oriundos do preparo nunca poderiam ser utilizados na cozinha (por ex., caroços de frutas), mas é útil registrá-los, uma vez que ainda poderiam ser encaminhados para compostagem ou digestão anaeróbica.
Sobra dos pratos de clientes	Alimento preparado que volta do cliente, inclusive refeições que não foram tocadas.

Esta diretriz metodológica destaca as etapas e procedimentos para a prevenção e redução de desperdício no seu hotel e/ou restaurante. Durante a fase-piloto da implementação da diretriz, o processo pode ser adaptado para refletir as circunstâncias locais do Brasil e da situação específica de cada hotel e/ou restaurante.

Metodologia

A metodologia que será objeto do teste-piloto para a prevenção e redução de desperdício de alimentos focará cinco etapas-chave.

Etapla 1: Processo de seleção dos hotéis e restaurantes que irão participar

Etapla 2: Preparação

Etapla 3: Realização de uma avaliação de desperdício

Etapla 4: Elaboração de objetivos focados

Etapla 5: Elaboração da estratégia de prevenção e redução de desperdício alimentar

Etapla 6: Elaboração de um plano de ação

Etapla 6: Educação e treinamento

Etapla 7: Monitoramento e avaliação

Etapa 1: Processo de seleção dos restaurantes que irão participar

Etapa 2: Preparação

Criação de uma Equipe

A primeira etapa na preparação de uma estratégia de prevenção e redução de desperdício alimentar consiste em criar uma equipe, o que inclui:

- Estabelecimento de apoio firme e visível pela administração
- Indicação de um coordenador competente e entusiasmado para “prevenção e redução de desperdício”
- Seleção da equipe de trabalho
- Expertise técnica

Para efeitos deste teste-piloto usaremos a seguinte estrutura:

Exigências		
Coordenador		<ul style="list-style-type: none"> Precisa ter alavancagem suficiente para defender e realizar as mudanças identificadas pela equipe; Motiva a equipe e a mantém focada para alcançar “a meta”; Define a estrutura da equipe e administra o cronograma do processo; Informa o progresso da equipe ao Gerente do Projeto; e Aprova cada etapa concluída do processo.
<p>Durante todo o processo, o coordenador pode demonstrar seu apoio ao:</p> <ul style="list-style-type: none"> determinar as metas preliminares e de longo prazo avaliar as correntes de desperdício e administração de resíduos no hotel e/ou restaurante contribuir para ideias e sugestões específicas para as áreas elaborar a estratégia e campanha de prevenção e redução de desperdício promover a campanha entre os colegas de trabalho fornecer informação educacional acompanhar o sucesso da campanha informar o proprietário do hotel ou restaurante sobre a situação da campanha 		
Membro da equipe (máx. de 6)	Que tenha influência ou seja envolvido na área de abrangência definida, ou seja afetado pela mesma	<ul style="list-style-type: none"> Necessidade de equilíbrio, mistura de habilidades e expertise Causa-raiz, geração de soluções, planejamento e implementação de caminhos e execução
Facilitador	Preferencialmente, de fora da área de abrangência	<ul style="list-style-type: none"> Facilita os entendimentos entre os membros da equipe durante o processo; Dá suporte ao Líder da Equipe no gerenciamento da equipe; e É responsável pelo preenchimento dos formulários do projeto do processo, como registro das decisões, ações e planejamento do projeto da equipe.

Uma vez que as funções acima-mencionadas tenham sido estabelecidas internamente, com a ajuda do perito técnico, é importante fornecer aos membros da equipe as informações necessárias para a participação no projeto.

Etapa 3: Realizando uma Avaliação de Resíduos

Distribuição de Equipamentos

Latas Coloridas - A cada hotel e restaurante participante serão fornecidas latas de lixo identificadas pela cor e rotuladas 'Deteriorados' (lata pequena), 'Resíduos do Preparo' (lata amarela) e 'Sobras dos Pratos de Clientes' (lata azul), sacos para as latas e balanças de gancho para a coleta e pesagem dos resíduos alimentares. As latas garantirão que as três correntes de resíduos sejam registradas.

Balança - Balanças serão fornecidas a cada hotel e restaurante participante para medir com precisão o peso dos resíduos alimentares.

Câmera ou videoteipe - É uma boa idéia que o perito técnico designado para cada hotel e restaurante fotografe e/ou faça videoteipe da seleção de resíduos, para fins educacionais.

Rastreamento de Resíduos Alimentares

O objetivo de rastrear resíduos alimentares é o de coletar informações de parâmetro-base sobre:

- 1.Quanto resíduo alimentar está sendo gerado no total
- 2.Onde este resíduo alimentar está sendo gerado
- 3.O que os restaurantes e hotéis estão fazendo, ou poderiam estar fazendo, para reduzir os resíduos.

O objetivo é de identificar as maiores correntes de desperdício de alimentos, onde existe a maior oportunidade de se tomar medidas. Ao medir 'deterioração', resíduos alimentares das fases 'pré-consumidor' e 'pós-consumidor', os funcionários estão criando círculos de *feedback* que aumentam a conscientização e o engajamento do pessoal.

A abrangência da avaliação de resíduos terá por base:

- 1.o tipo e tamanho da empresa
- 2.a complexidade da corrente de resíduos
- 3.os recursos (dinheiro para melhoramentos nos ativos fixos, tempo, mão-de-obra, equipamentos) disponíveis para a campanha de prevenção e redução de desperdício

Usando o formulário de rastreamento (Anexo 1) elaborado pela WRAP e pela UNILEVER, a equipe registrará a quantidade de resíduos alimentares gerados na cozinha por um período de 3 dias típicos para obter um quadro completo. O perito técnico local dará orientação e comunicação durante o processo.



A orientação dentro desta etapa inclui o seguinte:

1. Para obter a melhor informação sobre onde o seu desperdício está sendo gerado, separe e monitore todos os resíduos alimentares para as três correntes de resíduos, como segue – a) deteriorados, b) resíduos do preparo e, c) sobras dos pratos de clientes.
2. Pese a quantidade de resíduo alimentar que está sendo gerado (use quilogramas) ou registre o número de vezes que você enche as latas a cada dia (faça uma marca cada vez que você encher o recipiente de resíduos, conforme é mostrado no verso). Observação; você precisará calcular o volume das latas onde você coleta os resíduos (use litros). Você pode estimar o volume de uma lata enchendo-a com água usando um recipiente de um litro.
3. Se você registrar o volume de resíduos, você pode também estimar o seu peso equivalente .
4. Assegure-se de que todo outro resíduo que não seja alimento (por ex., plástico, papelão, etc.) seja colocado dentro de uma lata separada, pronta para reciclagem.

Os resultados esperados:

- A composição dos resíduos alimentares do restaurante, por corrente de resíduos
- Peso dos resíduos alimentares por pessoa servida
- Motivos dados para os resíduos alimentares
- Identificação das ações atuais que os hotéis e restaurantes estão implementando para a redução de resíduos

Dica: Rastrear Pontos de Dados Chave e Permanecer Focado⁷

É importante limitar os detalhes incluídos no processo de rastreamento, antes concentrando-se na velocidade.

Rastrear pontos de dados chave:

- O alimento descartado (sopa, arroz, massa, ovos, etc.) O motivo pelo qual está sendo descartado (produção exagerada, queima, prazo vencido, aparas, etc.)
- Quanto está sendo descartado (peso, volume ou contagem de porções)
- A data de descarte

Não leve mais do que 20 segundos para preencher a informação. Este limite de tempo ajudará a determinar o limite sobre o que escrever.

A proximidade do apoio técnico e a comunicação entre os membros designados da equipe é essencial durante esta fase.

⁶Multiplique o volume total de resíduos por 0,55 (um fator padrão usado para converter o volume para peso). Por exemplo, Corrente de resíduos 1: Se você usar uma lata de 5 litros e a encher 5 vezes, o peso é estimado como sendo (5 litros x 5 enchimentos da lata) x 0,55 = 13,75 kg

⁷Shakman, A. (2010) Introduction to Food Waste Tracking: What You Need to Know (Introdução ao Rastreamento de Resíduos Alimentares: O Que Você Precisa Saber). The Americas Quarterly. Food Service Consultants Society International. Vol.1, Edição 1; 1º Trimestre de 2010.

Relatório de Avaliação de Resíduos

Uma vez que a equipe de trabalho tenha obtido os dados, deve registrá-los manualmente em Excel se usar registro em papel. A partir daí, os funcionários poderão gerar gráficos simples e relatórios de resumo. Nesta etapa, pode-se gerar um relatório mostrando os principais itens de desperdício por volume, peso ou valor em Real/Dólar, classificados a partir do valor mais alto até o mais baixo. Estes itens irão identificar os pontos problemáticos rapidamente e representam as melhores oportunidades de melhoramento.

Embora você tenha desenvolvido um entendimento bem formado de sua corrente de resíduos durante a avaliação de resíduos, o relatório irá ilustrar os resultados da avaliação em maiores detalhes. O relatório deve incluir:

- um resumo gráfico dos percentuais de componentes das correntes de resíduos
- um resumo conciso de seus atuais sistemas de gerenciamento de resíduos
- estimativas da geração semanal de resíduos por corrente
- uma avaliação dos esforços atuais de prevenção de desperdício e de reciclagem
- recomendações de redução de resíduos, específicas para o local em questão

O resultado esperado

Com base nos resultados dos dados de parâmetro-base coletados, a equipe poderá apropriar-se do “problema”, definir e entrar em acordo sobre um conjunto de objetivos que esteja tentando alcançar (“a meta”). O produto final desta etapa é um demonstrativo de problema definido, onde se define como será alcançado e como será medido.

Etapa 4: Desenvolvendo Objetivos Focados

A partir das informações de parâmetro-base, poderão ser determinadas metas Específicas, Mensuráveis, Alcançáveis, Realistas e Tempestivas (*Specific, Measurable, Achievable, Realistic and Timely - SMART*) para ajudar a colocar em foco os esforços de prevenção e redução de desperdício.

Estas metas podem abordar questões como as que se seguem:

- redução da corrente de desperdício de alimentos por um percentual significativo
- melhora da eficiência dos esforços existentes
- aumento da eficiência operacional numa área específica
- aumento do uso de produtos alimentares reciclados até um determinado nível
- melhora da imagem da empresa dentro do setor ou dentro da comunidade

Dica: Documente a sua coleta de dados

Recomenda-se que você documente o seu processo de coleta de dados, inclusive a sua abordagem, metodologias, premissas, fontes de dados chave e contatos. Desta forma, ficará mais fácil compilar seus dados no ano de prestação de informações seguinte. É possível que pessoas diferentes estejam responsáveis por áreas diferentes de dados. Entretanto, um representante (isto é, o Coordenador) da sua empresa deve verificar e aprovar os dados antes de serem apresentados.

Aqui vai um exemplo:

Meta da empresa: Nosso objetivo é reduzir nossos resíduos alimentares de duas para uma lata de 240 litros por semana, até 31 de agosto de 2013/14.

O resultado esperado

- Um conjunto de objetivos e metas identificados pela equipe e aprovados pelo coordenador para prevenir e reduzir o desperdício de alimentos no hotel ou restaurante

Etapa 5: Elaborando a Estratégia de Prevenção e Redução de Desperdício Alimentar

Nesta etapa, os hotéis e restaurantes participantes devem saber quanto resíduo alimentar é gerado e o porquê. Devem ter também um conjunto de objetivos “**SMART**”. A elaboração da sua estratégia de prevenção e redução de desperdício começa com a produção de uma lista de opções baseada nas suas metas gerais. As estratégias devem se basear nas melhores práticas de gestão. Alguns exemplos de ações são mencionados abaixo⁸.

Reduza seu desperdício de alimentos na cozinha



Reduza a compra exagerada de alimentos – Crie diretrizes ou implemente um sistema para certificar-se de que você compre apenas o que você precisa e quando precisa. Isto poderia incluir uma nova política de compra.

Reduza o desperdício no preparo e alimentos cozidos inadequadamente – Examine as práticas de produção e manuseio e considere estratégias para a redução do desperdício no preparo, inclusive: melhora da habilidade com o uso da faca dentre os membros do pessoal, compra de alimentos cortados previamente ou alimentos congelados, redução dos tamanhos dos lotes ao requeimar alimentos como sopas ou molhos, e treinamento do pessoal para a redução de alimentos cozidos inadequadamente.

Considere usos secundários para os alimentos em excesso – Sobras de pão podem se transformar em croutons, excesso de arroz pode tornar-se arroz frito, sobras de fruta podem tornar-se caldas por cima de sobremesas e aparas de legumes podem formar a base de sopas, molhos e caldos.

Garanta técnicas apropriadas de armazenamento – A fim de reduzir deterioração, os produtos alimentares devem ser estocados em condições adequadas (por ex., temperatura) e níveis de estoque facilmente rastreados devem ser organizados; assegure-se de que os produtos mais antigos sejam usados primeiro.

Reduza as Sobras dos Pratos de Clientes – os resíduos de cozinha vindos do consumidor incluem todos os resíduos de alimentos gerados após o alimento chegar até o cliente. Isto inclui alimento deixado no prato pelo cliente e as guarnições.

Modifique o menu para aumentar a satisfação do cliente e reduzir alimentos deixados no prato – os alimentos que são deixados ou devolvidos pelos clientes com frequência podem ser identificados ao rastrear os resíduos de alimentos. Com base nesta informação, os gerentes podem modificar o menu e satisfazer melhor os clientes.

⁸U.S Environmental Protection Agency (2013) Food Waste Reduction and Prevention. Disponível on-line no site: <http://www.epa.gov/wastes/conservation/foodwaste/fd-reduce.htm> (Acessado em 16 de julho de 2013)

- **Modifique os tamanhos das porções e as guarnições** – Até pequenas guarnições e tamanhos inadequados de porções rapidamente se somam, formando uma quantidade significativa de resíduos de alimentos. As estratégias para reduzir este desperdício incluem: evitar guarnições incomíveis ou que são comidas raramente; reduzir o tamanho da colherada ou da porção sem deixar de satisfazer o apetite do cliente; e adotar uma política de "perguntar primeiro" em relação a pratos complementares.
- **Incentive os hóspedes a encomendar ou servir-se apenas dos alimentos que podem consumir** – Os gerentes de serviços de alimentos podem colocar cartazes informativos nos locais de serviços de alimentos no estilo 'auto-serviço', que incentivem os clientes a se servirem somente de alimentos suficientes para satisfazer seu apetite.
- **Não use Bandejas** – Um estudo de 2008, em 25 campi universitários, realizado pelo fornecedor de serviços de alimentos, Aramark, descobriu que a remoção de bandejas nos refeitórios resultava numa redução de até 25% a 30% em alimentos desperdiçados. Incentive seus clientes a não desperdiçar alimentos, deixando de usar bandejas ou trocando as bandejas por tamanhos menores.

Ao se elaborar estratégias de prevenção e redução, as seguintes considerações chave devem ser levadas em conta:

1. potencial para alcançar significativa prevenção de desperdício
2. potencial de economia em comparação com os custos
3. visibilidade para fins promocionais

O resultado esperado

- Uma estratégia de redução e prevenção que tenha como objetivo as suas metas definidas

Etapa 6: Elaborando um Plano de Ação

O Plano de Ação é um documento importante para a sua empresa: determina as políticas para melhorar o seu desempenho e demonstra muito claramente as suas expectativas à administração, ao pessoal, aos fornecedores e às principais partes interessadas. Um bom Plano de Ação estipula:

- Propósitos
- Objetivos e metas
- Fatores críticos de sucesso
- Medidas de desempenho
- Cronograma para as atividades
- Recursos necessários
- Funções e responsabilidades
- Os processos de gestão da prevenção e redução de desperdício, indicadores e monitoramento

O que dá vida às suas estratégias é a execução. É importante, portanto, estabelecer metas claras para o cumprimento dos objetivos que você determinou para a sua empresa. Existem algumas perguntas fundamentais que você deve responder a medida que você elabora a sua abordagem para a prevenção e redução de desperdício. Cada empresa terá um ponto de partida diferente e a capacidade de mover-se num ritmo diferente; portanto, a avaliação inicial do parâmetro-base é muito importante. Seja realista e tenha um conjunto de metas atingíveis, juntamente com outras metas, mais desafiadoras ou às quais você aspira.

Um Plano de Ação que determina expectativas claras para a empresa, a administração, o pessoal, os prestadores de serviço e os clientes garante que todos na cadeia de suprimento saibam claramente o que a empresa espera suprir e alcançar.

- Assegure-se de que o pessoal tenha uma orientação e entendimento claros da visão, objetivos, alvos e metas da sua empresa.
- Como parte de um contínuo processo de melhoramento, promova o uso de um enfoque sistemático e eficaz à prevenção e redução de desperdício de alimentos.
- Meça a eficácia e avalie o impacto sobre o negócio, seu pessoal, fornecedores, clientes e outras partes interessadas de importância.
- Examine quais são os desafios ou barreiras para a bem-sucedida prevenção e redução de desperdício alimentar, a partir do parâmetro-base da situação e do desempenho atuais da empresa.
- Considere quais as informações e recursos adicionais que são necessários.

Veja no **Anexo 2** um exemplo de um Plano de Ação.

O resultado esperado

- Um plano de ação abrangente que implemente a estratégia

Etapas 7: Educação e Treinamento

Uma vez que um plano de ação tenha sido formulado, é imprescindível fornecer treinamento ao pessoal para introduzir uma cultura de prevenção e redução de desperdício de alimentos e para repassar boas práticas no gerenciamento de resíduos de alimentos (por ex., o que evitar, separação das fontes, gerenciamento adequado das quantidades dos alimentos servidos num auto-serviço, inspeção da qualidade dos alimentos, armazenamento e reciclagem de resíduos de alimentos, etc.). O pessoal deve ser incentivado a fornecer sugestões sobre possíveis opções de melhorias. A conscientização da clientela também deve ser aumentada para ajudar a impedir consumo exagerado e reduzir desperdício após o consumo (por ex., lembretes/material promocional no menu e/ou mesa de jantar, etc.).

Para destacar a importância deste processo, o proprietário ou gerente do hotel e restaurante deve anunciar a estratégia, de modo a demonstrar que este processo tem o apoio da administração e é de alta prioridade para a empresa.

O anúncio deve:

- apresentar aos funcionários a prevenção e redução de desperdício de alimentos
- explicar como a redução de desperdício de alimentos tanto pode beneficiar o hotel ou restaurante como pode trazer benefícios ambientais, sociais e econômicos.
- descrever as metas da estratégia
- resumir as etapas de projeto e implementação da estratégia
- explicar o potencial de receita e economia e onde as mesmas serão alocadas
- pedir participação de modo cordial
- fornecer datas e horários das sessões de orientação, informando que pessoas devem participar de cada sessão.

- compor uma lista dos nomes e números de telefone de membros da equipe a serem contatados com perguntas, ideias, necessidades ou comentários
- pedir sugestões e voluntários para ajudar com a implementação
- explicar de modo claro e breve cada componente da estratégia, o que se espera deles, e a facilidade com que os procedimentos podem ser incorporados na rotina diária
- incluir uma lista de lembretes e pedir que cada funcionário afixe a lista em sua área

Todo o pessoal pode ser instruído de modo eficaz através de sessões de treinamento, que duram 1,5 hora aproximadamente. As sessões de treinamento devem aumentar a conscientização sobre o que se espera exatamente dos funcionários, a estratégia que está sendo implementada, materiais aceitáveis, mudanças nos padrões de trabalho ou nos equipamentos e os benefícios esperados.

Dica: Treinamento Interno

- Capacitação do pessoal para prestar apoio à equipe na melhoria de suas operações diárias, para reduzir o desperdício de alimentos e para monitorar seu progresso
- Módulos de treinamento de pessoal novo e exercícios para aumentar a conscientização devem ser elaborados ou incorporados nos programas de treinamento existentes com base na estratégia de prevenção e redução de desperdício
- A implementação de uma estratégia de prevenção e redução de desperdício também pode necessitar de mudanças nas funções e responsabilidades de certos funcionários
- As mudanças precisarão do acordo dos departamentos pertinentes, que devem receber os recursos e apoio adequados, tais como treinamento, orientação por escrito, informação e assessoria técnicas
- Manter os membros do pessoal informados sobre o progresso – por exemplo, afixando relatórios de progresso nos quadros de aviso do pessoal e sites da intranet, ou incluindo informações nos boletins de notícias para o pessoal – também pode incentivar os funcionários a promover e implementar uma nova política de sustentabilidade

Fonte: 'Supply Chain Engagement for Tour Operators. Three Stages Toward Sustainability' (Engajamento na Cadeia de Suprimento para Operadores Turísticos. Tres Passos em Direção a Sustentabilidade). The Centre for Environmental Leadership in Business (Centro para Liderança Ambiental em Empresas), 2004 (<http://www.toinitiative.org/fileadmin/docs/publications/SupplyChainEngagement.pdf>)

O resultado esperado

- Um módulo de educação e treinamento para funcionários
- Um plano de ação abrangente que implemente a estratégia
- Sessões periódicas de educação e treinamento

Etapa 8: Monitoramento e Avaliação

A prevenção e redução de desperdício é um processo dinâmico. Uma vez que o processo esteja em andamento, a equipe deve avaliar a sua eficácia para assegurar que as metas estejam sendo alcançadas. O monitoramento do sucesso do seu processo de prevenção e redução de desperdício inclui a definição dos ajustes necessários, através das seguintes medidas:

- Revisar as metas estratégicas para ver se estão sendo alcançadas, solicitando o feedback dos funcionários

- Analisar as medidas de redução e prevenção de desperdício para ver se as mesmas estão sendo implementadas de modo eficaz
- Avaliar o progresso em comparação com o conjunto de metas, através dos indicadores definidos
- Monitorar a participação do pessoal
- Revisar os procedimentos
- Monitoramento é um esforço contínuo da equipe de redução de resíduos.
- Lidar com atividades que levem ao desperdício
- Examinar os recipientes para verificar a existência excessiva de agentes contaminantes
- Distribuir lembretes para aqueles que não estejam participando do processo
- O feedback dos funcionários em todos os níveis deve ser solicitado formalmente nas reuniões de pessoal e através de formulário próprio. Este formulário deve ser simples, porém abrangente, para que cada funcionário forneça uma avaliação completa da campanha de redução de resíduos.
- Além do contínuo monitoramento da campanha, revisões completas devem ser realizadas em bases semestrais ou trimestrais.
- Realizar a sua primeira revisão um mês depois do início do processo. Estas revisões avaliarão o progresso do seu hotel ou restaurante no cumprimento das suas metas de redução de resíduos alimentares. Você talvez queira melhorá-las ou expandi-las neste momento.
- Pensar em estabelecer algumas metas de longo prazo com base na sua experiência. Além disso, você precisará elaborar um plano de ação para lidar com as necessidades que se tornarem evidentes durante a revisão.
- O coordenador da equipe deve rastrear o progresso e a eficácia dos esforços de prevenção e redução, registrando o seguinte:
 - o Taxas de redução de resíduos alimentares, por corrente
 - o Custos e economia relativos à operação
 - o Problemas, soluções e sucessos durante o percurso

Todos estes dados ajudam a retratar o sucesso da estratégia e geram interesse e engajamento adicionais.

Anexo 1: Formulário de rastreamento de resíduos alimentares

Dia	Data	Deterioração		Resíduo no Preparo		Sobra dos pratos dos clientes		
		Número de latas preenchidas	Peso (kg)	Número de latas preenchidas	Peso (kg)	Número de latas preenchidas	Peso (kg)	Custo (kg)
1								
2								
3								
Volume da Lata (litros)								
*Volume Total (litros)								
Peso Total (kg) (ver 3 acima)								
Custo total								

* Volume total (litros) = volume da lata x número de latas preenchidas

Dia	Data	Número de latas preenchidas com resíduos de alimentos deteriorados a cada dia	Número de latas preenchidas com resíduos de preparo de alimentos a cada dia	Número de latas preenchidas com sobras dos pratos de clientes a cada dia
		Volume da lata (em litros) usada para resíduos de deterioração = _____	Volume da lata (em litros) usada para resíduos do preparo de alimentos = _____	Volume da lata (em litros) usada para sobras dos pratos = _____
1				
2				
3				
		Total de latas por semana de resíduos de alimentos deteriorados	Total de latas por semana de resíduos do preparo de alimentos	Total de latas por semana de sobras dos pratos de clientes

Total de latas de resíduos de alimentos deteriorados _____ multiplicado pelo volume da lata em litros _____ = _____ litros de resíduos deteriorados por semana

Total de latas de resíduos do preparo de alimentos _____ multiplicado pelo volume da lata em litros _____ = _____ litros de resíduos do preparo de alimentos por semana

Total de latas de sobras de alimentos dos pratos de clientes _____ multiplicado pelo volume da lata em litros _____ = _____ litros de sobras de alimentos dos pratos de clientes por semana

Onde é que você está desperdiçando mais? Onde é que você poderia economizar?

Se você somar os litros desperdiçados durante a semana em cada área, o que é o seu total de resíduos de alimentos em litros? Use os conselhos e tente reduzi-lo em algumas semanas. Se você ainda produzir mais de 120 litros, então poderia fazer sentido investigar a possibilidade de fazer coleta separada de resíduos alimentares.



Anexo 2: Exemplo de Plano de Ação

EXEMPLO DE PLANO DE AÇÃO PARA COMPRA RESPONSÁVEL DE ALIMENTOS

Compromisso com a Política Adotada	Indicador	Ação	Data de Conclusão	Responsabilidade	Prioridade (Baixa, Média, Alta)
Alimentos Sazonais e Locais Aumentar a disponibilidade de produtos agrícolas sazonais e locais e comunicar isto aos clientes	% de alimentos sazonais servidos	Estabelecer um parâmetro-base de alimentos sazonais servidos nos balcões de alimentos quentes e investigar a possibilidade de medir as alternativas oferecidas		Nome do Funcionário	Alta
		Garantir que pelo menos 3 itens principais por prato sejam servidos de acordo com a estação		Nome do Funcionário	Médio
	% de alimentos originados dentro de um raio de 160 km	Estabelecer um parâmetro-base de alimentos originados dentro de um raio de 160 km		Nome do Funcionário	Alta
		Identificar 2 linhas de produtos que poderiam passar a ser de origem local		Nome do Funcionário	Médio
			Aumentar a compra de alimentos locais em 15%		Nome do Funcionário
		Assegurar-se de que todos os cartazes em pontos de venda pertinentes informem a sazonalidade e origem		Nome do Funcionário	Médio
		É necessário que todo o pessoal da cozinha tenha feito treinamento básico em alimentos sazonais		Nome do Funcionário	Alta

EXEMPLO DE PLANO DE AÇÃO PARA COMPRA RESPONSÁVEL DE ALIMENTOS

Compromisso com a Política Adotada	Indicador	Ação	Data de Conclusão	Responsabilidade	Prioridade (Baixa, Média, Alta)
Certificações de Sustentabilidade - Aumentar a disponibilidade de produtos com certificado de sustentabilidade quando possível e informar isto aos Clientes. ⁹	% de produtos e alimentos que tenham certificado de sustentabilidade	Estabelecer os parâmetros-base para produtos comprados com certificações de sustentabilidade reconhecidas.		Nome do Funcionário	Médio
		Assegurar-se de que x% dos produtos sejam certificados como sustentáveis.		Nome do Funcionário	Médio
Opções saudáveis - Aumentar a quantidade de opções saudáveis oferecidas e concentrar-se nos tamanhos adequados das porções	% de alimentos fritos vendidos	Treinar todos os chefs e funcionários da cozinha em relação ao tamanho das porções e em alimentação sadia		Nome do Funcionário	Alta
		Estabelecer um parâmetro-base de alimentos fritos vendidos		Nome do Funcionário	Médio
	Número de saladas oferecidas	Revisar as saladas oferecidas e realizar um levantamento de satisfação do cliente		Nome do Funcionário	Alta
	Variedade de frutas oferecidas	Introduzir mais uma fruta		Nome do Funcionário	Alta
Introduzir uma opção saudável no menu			Nome do Funcionário	Médio	
Resíduos - Dar preferência a produtos que sejam	% de resíduos reciclados	Estabelecer um parâmetro-base para resíduos reciclados		Nome do Funcionário	Alta

⁹Alguns programas de certificação orgânica que estão operando no Brasil incluem: certificação orgânica do United States Department of Agriculture (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos) (USDA), EEC Organic, Japanese Agricultural Standard (JAS) orgânico, Demeter pelo IDB, Bio Suisse, Fair Trade

EXEMPLO DE PLANO DE AÇÃO PARA COMPRA RESPONSÁVEL DE ALIMENTOS

Compromisso com a Política Adotada	Indicador	Ação	Data de Conclusão	Responsabilidade	Prioridade (Baixa, Média, Alta)
fabricados e possam ser descartados de modo ambiental e socialmente responsável. Implementar a hierarquia de resíduos nos produtos e serviços.	% de alimentos reciclados	Atualizar e melhorar os pontos de limpeza, para priorizar a reciclagem.		Nome do Funcionário	Médio
		Estabelecer um parâmetro-base para a quantidade de resíduo de óleo criado em todos os pontos de venda de alimentos		Nome do Funcionário	Alta
Água Engarrafada – Fornecer opções alternativas à água em garrafa nos restaurantes, escritórios e em conferências e eventos	Número de opções alternativas à água em garrafa	Revisar a provisão de água existente		Nome do Funcionário	Baixa
Energia – Trabalhar para reduzir as emissões de carbono de produtos e serviços, em conformidade com o plano de administração do carbono	Emissões de carbono dos alimentos	Cumprir todo pedido de dados para o cálculo de emissões		Nome do Funcionário	Alta
Transporte – Apoio para o transporte mais sustentável dos alimentos	Número de entregas	Revisar, racionalizar e monitorar entregas aos locais		Nome do Funcionário	Alta
	Fonte de alimentos e distância	Revisar, racionalizar e monitorar a localização dos alimentos		Nome do Funcionário	Alta
Resíduos - Dar preferência a produtos que sejam		Revisar o progresso a cada trimestre		Nome do Funcionário	Alta

EXEMPLO DE PLANO DE AÇÃO PARA COMPRA RESPONSÁVEL DE ALIMENTOS

Compromisso com a Política Adotada	Indicador	Ação	Data de Conclusão	Responsabilidade	Prioridade (Baixa, Média, Alta)
medição do progresso em questões de sustentabilidade, identificando novas oportunidades de melhoria		Atualizar o Plano de Ação		Nome do Funcionário	Alta
		Informar o pessoal sobre os êxitos do ano		Nome do Funcionário	Alta





Promoção



PENSAR • COMER • CONSERVAR
DIGA NÃO AO DESPERDÍCIO

Apoio

