

REDUZINDO O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NO SEU ESTABELECIMENTO

Atualmente o Brasil se encontra entre os 10 países que mais desperdiça alimentos no mundo, são cerca de 41 mil toneladas de alimentos desperdiçados diariamente. O mais alarmante é que desse número 15% do desperdício ocorre em restaurantes, o que soma uma média de até 16 mil toneladas.



5 DICAS PARA EVITAR O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NO SEU ESTABELECIMENTO

Controle Efetivo do Estoque

- ✓ Atenção aos prazos de validade do produto antes da compra para que ele não vença antes mesmo de ser utilizado.
- ✓ Analise a qualidade (cor, cheiro, textura, sabor, temperatura). Caso haja algum produto fora da qualidade solicite a troca imediata.
- ✓ Tenha uma planilha de controle de entrada e retirada de todos os produtos do estoque (seco e frio), para que a compra seja feita conforme a necessidade. Tenha pelo menos uma pessoa responsável pelo controle do estoque. Isso reduz falhas e facilita o controle do estoque.
- ✓ Armazene as mercadorias de maneira certa: alimentos secos em ambientes arejados, perecíveis: refrigerados ou congelados à temperatura adequada.
- ✓ Realize o PVPS (primeiro que vence, é o primeiro que sai)

Evite Sobras



- ✓ Estabeleça um sistema de controle de sobras de alimentos, pesando e registrando o que sobrou de comida a cada dia.
- ✓ Padronize as receitas utilizando fichas técnicas de preparação e controle o processo de preparação.
- ✓ Se seu restaurante é “self-service”, utilize o modo de “produção puxada”, ou seja, a medida que as preparações forem sendo consumidas, elas vão sendo preparadas e repostas.

Aproveite todas as partes dos alimentos

- ✓ Identifique formas de aproveitar, de forma segura, partes de alimentos que seriam descartados: talos de verduras podem ser usados em farofas de acompanhamento e cascas de frutas, como o abacaxi, podem virar chás para servir de cortesia aos clientes.



Análise de Dados



- ✓ Monitore o controle do estoque, as sobras e o que está indo ao lixo. Assim, você poderá entender melhor o desperdício e tomar as ações para reduzi-lo ao máximo.

Capacite Seus Colaboradores

- ✓ Motive os seus colaboradores a evitar o desperdício, explique sua importância e peça sugestões;
- ✓ Implemente bons hábitos como por exemplo: verificar se há ingredientes abertos e utilizá-los primeiros;
- ✓ Utilize a ficha técnica das preparações;
- ✓ Economize água e energia.

