

DESPERDÍCIO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

O desperdício de alimentos em serviços de alimentação é um grave e comum problema atualmente, que impacta economicamente, socialmente e ambientalmente a empresa.

CAUSAS

É possível identificar diversos motivos que causam esse desperdício, podemos citar:

- Excesso de estocagem de alimentos, em quantidades maiores do que o necessário;
- Condições de armazenamento incorretas, como temperatura e umidade que levam à deterioração dos alimentos;
- Preparações incorretas, que resultam em alimentos impróprios para consumo;
- Porções grandes em que os clientes não conseguem consumir totalmente;
- Falta de treinamento dos funcionários sobre técnicas de armazenamento, preparo e porcionamento de alimentos.

IMPACTOS DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

- O desperdício de alimentos eleva os custos operacionais e reduz a chance de lucro, prejudicando a viabilidade econômica dos serviços de alimentação;
- A produção de alimentos desperdiçados consome recursos naturais e aumenta a geração de resíduos sólidos e a decomposição dos alimentos em aterros sanitários resulta na emissão de gases de efeito estufa, agravando as mudanças climáticas;
- Desperdiçar alimentos acentua as desigualdades sociais e contrasta com a fome e insegurança alimentar, destacando a necessidade de melhores práticas de gestão e redistribuição.

COMO EVITAR O DESPERDÍCIO

Existem diversas medidas e ações que ajudam a diminuir o risco de desperdícios, como citadas abaixo:

- Implementação de sistemas de gestão de estoque para monitorar a validade dos produtos e adoção de tecnologias de rastreamento e monitoramento para detectar e solucionar pontos críticos na cadeia de suprimentos;

- A capacitação dos funcionários em técnicas para o uso completo dos alimentos é essencial, além de conscientizar a equipe sobre a relevância de reduzir o desperdício;

- Transformação de sobras em novos pratos, como sopas e caldos e parcerias com instituições para doação de alimentos não consumidos (sobras limpas, ou seja, que não foram servidas) ou alimentos próximos da validade que não atendem os padrões de varejo.

- Desenvolver embalagens eficientes que prolonguem a validade dos alimentos, incluam indicadores de qualidade e sejam multifuncionais.

• O Guia 57 – Doação de Alimentos (V1 de 2022) da ANVISA relaciona-se diretamente com a questão do desperdício de alimentos em serviços de alimentação. Este guia fornece orientações detalhadas sobre como realizar a doação de alimentos de forma segura e regulamentada, ajudando a minimizar o desperdício.

Reduzir o desperdício de alimentos em serviços de alimentação é uma meta alcançável que traz benefícios econômicos, ambientais e sociais. A adoção de práticas eficientes de gestão de estoque, planejamento de cardápio e educação da equipe pode fazer uma diferença significativa, promovendo uma operação mais sustentável e consciente.



REFERÊNCIAS

CÍNTIA MALAGUTTI. Perda e desperdício de alimentos: sua empresa está preparada para esta gestão? – Food Safety Brazil. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/perda-e-desperdicio-de-alimentos-sua-empresa-esta-preparada-para-gestao/>>. Acesso em: 6 nov. 2024.

CONTROLE DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO | Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação. periodicorease.pro.br, 31 out. 2021.



[HTTPS://WWW.SEATECHCONSULTORIA.COM.BR/](https://www.seatechconsultoria.com.br/)



AV. PREF. SEBASTIÃO FERNANDES, 240/109
VESPASIANO - MG



@SEATECH_SEGURANCAALIMENTAR



(31) 3291-7629

(31) 98674-4459



SEATECH@SEATECHCONSULTORIA.COM.BR