

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS DE BUFÊ EM RESTAURANTE COMERCIAL EM SANTA MARIA, RS¹

EVALUATION OF FOOD WASTE AT A COMERCIAL RESTAURANT IN SANTA MARIA, RS

Irlene Maria Lanius Saurim² e Cristiana Basso³

RESUMO

O desperdício de alimentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição é um problema que interfere para atingir as metas dos proprietários de restaurantes. O objetivo, neste trabalho, portanto, foi avaliar os restos de alimentos do bufê de almoço e verificar os possíveis fatores que levam a esse desperdício. Foram pesados, durante uma semana, os restos do bufê quente do almoço e verificadas as possíveis causas do desperdício. Na avaliação dos dados, pôde-se comprovar que houve um elevado número de restos de alimentos, que ficou em, aproximadamente, 16,3 kg/dia, em 22 variedades de pratos do cardápio, quando a meta do restaurante é de 9,5 kg/dia. Estratégias que objetivam minimizar o desperdício de alimentos podem ser utilizadas, como avaliação do público que frequenta o restaurante durante a semana e finais de semana, bem como os dias de maior movimento, pelos acontecimentos sociais da cidade, além de considerar os tipos de alimentos que são mais consumidos.

Palavras-chave: restos de alimentos, serviços de alimentação.

ABSTRACT

The aliments waste in Nutrition and Food Units is a problem that interferences to reach the goals of restaurants' owners. The objective of this paper was to evaluate the aliments rests from the lunch buffet and check the possible factors that cause the waste of food. Were weighed for a week, the remains of the hot buffet breakfast, and checked the possible causes of waste. With the data evaluation, it was possible to see that there was a high number of aliments rests, in median of 16,3 kg/day,

¹ Trabalho de Iniciação Científica - UNIFRA.

² Acadêmica do Curso de Nutrição - UNIFRA.

³ Orientadora - UNIFRA.

with 22 aliment types of the menu in median, when the restaurant goal is 9,5 kg/day. Strategies to minimize the aliment waste can be used, as public surveys that frequent the restaurant during the week and in the weekends, as well in the days with bigger movement, considering the aliments that are more consumed.

Keywords: *rests of aliments, food services.*

INTRODUÇÃO

Uma unidade de produção em alimentação consiste em um serviço complexo, compreendendo uma sucessão de eventos destinados a produzir e/ou atender refeições balanceadas, dentro dos padrões dietéticos e sanitários bem como as necessidades nutricionais de sua clientela (PROENÇA, 2005; LANZILLOTTI et al., 2006; ANTUNES et al., 2006). Cada estabelecimento, porém, possui suas próprias regras para atender o consumidor, sendo que o bufê pode ser disponibilizado de várias maneiras, tais como prato-feito, bufê livre ou bufê por quilo.

A modalidade conhecida como *self service* ou comida por quilo está bastante disseminada na área comercial, na qual a clientela passa a exercer autodeterminação na escolha da montagem da sua refeição (SAVIO et al., 2005). Nesse caso, a liberdade de escolha do cliente permite um controle maior sobre os alimentos servidos por ele.

Qualquer modalidade de bufê aplicada pelos estabelecimentos leva à produção de restos de alimentos que não são consumidos pelos clientes e acabam desperdiçados pelos restaurantes. No Brasil, o desperdício de alimentos é alto e ainda não há consciência social sobre a grande quantidade de resíduos orgânicos gerados e que poderiam ser aproveitados (SANTOS et al., 2006). A ausência de preocupação com o desperdício é característica da cultura brasileira e afeta a economia do país, apresentando resultados negativos para toda a sociedade (MARTINS et al., 2006). Estima-se que os desperdícios que os produtos sofrem ao longo da cadeia produtiva alcancem valores em torno de 30% (MARTINS et al., 2006).

O planejamento de cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) pode reduzir o desperdício de alimentos, servindo diretamente de medida da qualidade do serviço do estabelecimento (MARTINS et al., 2006). A redução desse desperdício é de grande importância, pois se produz mais alimentos do que se necessita e, ainda assim, não se consegue alimentar a todos (SOGUMO et al., 2005).

A existência de um sistema de controle de desperdício permite a detecção de práticas que geram aumento dos gastos e criam mecanismos que visam ao cumprimento das metas estipuladas de acordo com a realidade de cada Unidade (MARQUES et al., 2008). Uma avaliação diária das sobras é uma medida de controle e sua quantidade deve estar dentro da margem de segurança definida na fase de planejamento (TEIXEIRA et al., 2006). Os restaurantes devem se posicionar com responsabilidade diante da problemática apresentada (TENSER et al., 2007).

A importância do controle de restos de alimentos e a investigação dos motivos dessa ocorrência possibilitam a avaliação da qualidade e da eficiência dos serviços prestados, nos quais o nutricionista exerce papel fundamental para evitar possíveis desperdícios (PARISENTI et al., 2008). O objetivo, nesta pesquisa, foi avaliar os restos de bufê quente em um restaurante comercial e verificar as possíveis causas do desperdício.

MATERIAL E MÉTODOS

Esta pesquisa foi desenvolvida em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, na cidade de Santa Maria, RS. O restaurante atende clientes de todas as faixas etárias, com prevalência do público adulto. Oferece serviço *self service*, em três turnos, de domingo a domingo. No cardápio, são disponibilizados, em média, 40 variedades de pratos, totalizando, aproximadamente, 12 pratos frios e 28 quentes, além da sobremesa.

Para avaliar o desperdício, foram pesados, durante uma semana, os restos do bufê quente do almoço, por meio de uma balança digital. Além da pesagem, obteve-se informações com os funcionários sobre as possíveis causas do desperdício.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise dos dados dos restos do bufê quente atingiu, durante a semana de análise, valor médio de 16,3 kg/dia, com média de 22 variedades de pratos quentes, conforme a tabela 1.

Tabela 1 – Quantidade de restos do bufê quente do almoço pesados durante uma semana, em uma UAN de Santa Maria, RS, 2009.

Data	1ª dia	2ª dia	3ª dia	4ª dia	5ª dia	Média
Restos (kg)	11,29	28,99	12,51	18,11	10,64	16,3
Nº de pratos	19	23	22	23	23	22

Os dados apresentados demonstram que há um desperdício de alimentos maior que a meta definida pela gestão do restaurante (9,5 kg/dia) durante todo o período de análise. Segundo Castro et al. (2003), quando o resultado apresenta-se acima de 10% em coletividades sadias, pressupõe-se que os cardápios estão inadequados, por serem mal planejados ou mal executados.

Na tabela 1, pode-se verificar que, no dia 2, obteve-se uma grande diferença de desperdício em relação aos outros dias da semana, o que sugere falhas dos colaboradores em relação ao planejamento, à preparação e/ou distribuição. As medidas corretivas para minimização de resíduos devem ser feitas de um monitoramento constante, definindo as estratégias de redução dos resíduos, criando indicadores próprios para a unidade e capacitando seus colaboradores sobre a necessidade de evitar o desperdício (CALE et al., 2008).

O levantamento de dados feito com os funcionários do restaurante indicou fatores de desperdício com restos de bufê, como a insegurança na quantidade e disponibilidade de alimentos no bufê, o que pode ocasionar superprodução, além do erro de medidas de matéria-prima. A influência da meteorologia também representa alterações em relação à quantidade de clientes que frequentam o estabelecimento e os eventos da cidade que atraem o público consumidor.

A falta de conscientização e capacitação dos colaboradores envolvidos no processo pode resultar em prejuízo para o estabelecimento, visto que no local avaliado existem campanhas para evitar o desperdício que podem ser intensificadas para amenizá-lo. De acordo com Corrêa et al. (2006), os funcionários da UAN devem ser esclarecidos da importância da realização contínua de campanhas contra o desperdício e receber capacitações periódicas, para que realizem padronização das quantidades a serem preparadas, evitando uma grande quantidade de sobras.

É necessário, para evitar o desperdício, um planejamento correto do número de refeições, envolver toda a equipe para traçar metas atingíveis de controle de sobras, capacitação e conscientização da equipe, preparar alimentos aos poucos sempre que possível e manter uma excelente apresentação dos pratos (AUGUSTINI et al., 2008).

Constatou-se que, em média, o feijão e o arroz branco foram os pratos que mais sobraram nos dias da avaliação. Desse modo, percebe-se que o fato pode ocorrer pela falta de planejamento do cardápio. Para Ricarte et al. (2008), seria interessante uma avaliação da bateria de cardápios, substituindo preparações repetitivas, além de averiguar as preferências da clientela. Para tanto, deve-se

realizar, constantemente, estudos de aceitação, de forma a tentar sempre melhorar o atendimento.

Uma condição fundamental para o bom desempenho das Unidades de Alimentação e Nutrição é o planejamento adequado do volume de refeições a ser preparado. Questões como o número de comensais, o cardápio do dia e até mesmo a estação climática devem ser consideradas antes de ser definida a quantidade de alimento a ser preparada, a fim de evitar sobras (SILVA JÚNIOR, 2007).

CONCLUSÃO

Após a análise dos dados obtidos e sob as condições em que foi realizado o trabalho, pode-se concluir que houve uma média elevada de restos de bufê durante a semana de estudo, sendo que valor representou estar maior do que a meta estipulada. Sugere-se que os funcionários da UAN recebam treinamento periódico para padronização das quantidades de alimentos a serem preparadas.

Além disso, é necessário um levantamento permanente dos alimentos que são consumidos em maior quantidade, de modo a adequar o cardápio aos dias com maior clientela.

O combate ao desperdício em restaurantes comerciais traz benefícios significativos, pois reduz a produção de lixo orgânico, aumenta a lucratividade do restaurante e traz maior satisfação ao empresário, aos funcionários e, também, aos clientes.

REFERÊNCIAS

ANTUNES, M. A. et al. Sistema multimídia de apoio à decisão em procedimentos de higiene para unidades de alimentação e nutrição. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 19, n. 1, fev., 2006.

AUGUSTINI, V. C. M. et al. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba/SP. **Revista Simbio-Logias**, Piracicaba, v. 1, n. 1, p. 99-110, mai., 2008.

CALE, L. et al. Controle dos resíduos: responsabilidade social do nutricionista. **Revista Nutrição Profissional**, São Paulo, v. 4, n. 19, p. 32-38, mai./jun., 2008.

CASTRO, M. D. A. S. et al. Resto-Ingesta e aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 114-115, p. 24-28, 2003.

CORRÊA, T. A. F. et al. Índice de resto-ingestão antes e durante a campanha contra o desperdício, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 110, p. 64-73, 2006.

LANZILLOTTI, H. S. et al. Modelo conceitual simbólico do sistema de alimentação coletiva. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n. 111, p. 20-28, 2006.

MARQUES, E. S. et al. Controle de sobra limpa no processo de produção de refeições em restaurantes. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 22, n. 160, p. 20-24, 2008.

MARTINS, M. T. S. et al. Parâmetros de controle e/ou monitoramento da qualidade do serviço empregado em uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n. 112, p. 52-57, 2006.

PARISENTI, J. et al. Avaliação de sobras de alimentos em unidade produtora de refeições hospitalares e efeitos da implantação do sistema de hotelaria. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara v. 19, n. 2, p. 191-194, abr./jun., 2008.

PROENÇA, R. P. C. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: Editora UFSC, 2005. p. 221.

RICARTE, M. P. R. et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Fortaleza – CE. **Saber Científico**, Porto Velho, v. 1, n. 1, p. 158-175, 2008.

SANTOS, C. M. M. et al. O gerenciamento de resíduos sólidos no curso superior de tecnologia em gastronomia. **Revista Nutrição em Pauta**, São Paulo, v. 14, n. 77, p. 44-49, 2006.

SAVIO, K. E. O. et al. Avaliação do almoço servido a participantes do programa de alimentação do trabalhador. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, v. 39, n. 2, p. 148-155, 2005.

SILVA JÚNIOR, E. A. et al. **Manual de procedimentos de sobras alimentares**. 2007. Disponível em: <<http://www.sescsp.org.br/sesc>>. Acesso em: abr. 2009.

SOGUMO, F. et al. Utilização de pratos e bandejas nos restaurantes universitários da UNICAMP. **Revista Ciências do Ambiente**, Campinas, v. 1, n. 1, p. 49-55, 2005.

TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2006. p. 199.

TENSER, C. M. R. et al. Ações contra o desperdício em restaurantes e similares. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 151, p. 22-25, set., 2007.