

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO NO JANTAR DE UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL DA CIDADE DE PELOTAS/RS

MARIANA GAMINO, MOEMA ZAMBIAZI, ÂNGELA ALMEIDA

¹ Universidade Federal de Pelotas/ Faculdade de Nutrição – e-mail: marianagamino@ymail.com

² Universidade Federal de Pelotas/ Restaurante Escola – e-mail: mzambiasi@gmail.com ³

Universidade Federal de Pelotas/ Faculdade de Nutrição – e-mail:
angela.teresinha.almeida@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o desperdício é sinônimo de falta de qualidade e deve ser evitado por meio de um planejamento adequado, a fim de que não existam excessos de produção e consequentes sobras. Esse planejamento deve ser realizado por um profissional qualificado, com capacidade para prever o rendimento final de cada alimento, considerando, para tanto, no caso de restaurantes comerciais, as preparações mais consumidas e o per capita de cada alimento (ABREU, SPINELLI, ZANARDI., 2003).

O desperdício envolve perdas que variam desde alimentos que não são utilizados, até preparações prontas, que não chegam a ser vendidas e/ou servidas e ainda as que sobram nos pratos dos clientes e têm como destino o lixo. O desperdício ocorre também quando não há organização prévia do volume de refeições a ser preparado. O número de comensais, o cardápio do dia e até mesmo a estação climática, devem ser considerados antes de ser definida a quantidade de alimento a ser preparada, a fim de evitar sobras (CASTRO, 2002; TEIXEIRA, 2007).

O registro de sobras, restos, devoluções e queixas podem interferir na adequação e aceitação do produto oferecido ao cliente. Resto ingestão é a relação entre o resto devolvido nas bandejas/pratos pelo comensal e a quantidade de alimentos e preparações alimentares distribuídas, expressa em percentual. O controle do resto ingestão visa avaliar a adequação das quantidades preparadas em relação às necessidades de consumo - sobras, o porcionamento na distribuição e a aceitação do cardápio – restos. Quanto maior o índice de rejeitos, menor a satisfação dos comensais.

São aceitáveis como percentual de resto ingesta, taxas inferiores à 10% sendo considerados UAN's bem administradas sob este aspecto, aquelas que conseguem manter tal parâmetro. Pode-se detectar taxas pré-estabelecidas pelas UAN's inferiores ao preconizado, que variam entre 4 à 7% (MAISTRO, 2000).

Quantidades significativas de restos de alimentos justificam a importância do gerenciamento do controle de desperdício. A produção de grandes quantidades de restos de alimentos tem repercussão ética e econômica apresentando reflexos negativos para toda sociedade, pois estes gastos poderiam ser direcionados para ações cidadãs, além da preocupação com a responsabilidade ambiental. Assim suprir as necessidades da geração presente sem afetar a possibilidade das gerações futuras de suprir as suas. (MARTINS et al., 2006; RELATÓRIO BRUNDTLAND, 1987)

Com base na necessidade de avaliar o planejamento, a aceitabilidade dos comensais e efetuar controles na Unidade de Alimentação e Nutrição, o objetivo do estudo foi calcular os valores sobras limpas, quantidade consumida na refeição e resto/ingesta de comensais (índices de desperdício) de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Pelotas/RS.

2. METODOLOGIA

A avaliação foi realizada na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Restaurante Escola da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) no período do jantar. A UAN possui um cardápio padrão composto por: arroz, feijão, 2 tipos de carne, 1 guarnição, 3 tipos de saladas, sobremesa e suco. Os alimentos são distribuídos em um balcão de distribuição self – service com a carne porcionada.

Para o levantamento dos índices de desperdício, as preparações foram pesadas ao longo de 5 dias úteis durante o período de uma semana. Para a obtenção do peso da refeição distribuída, foi realizada a pesagem de todos os alimentos prontos antes de serem encaminhadas ao balcão de distribuição, descontando-se os pesos dos recipientes. Os valores obtidos foram somados e deste total, diminuiu-se o peso das sobras limpas (alimentos que não foram consumidos), mensurado após o período de distribuição das refeições, para obtenção do total de alimentos consumidos. O peso das sobras limpas foi obtido através da pesagem dos alimentos que ficarem no balcão de distribuição e que, portanto, não podem ser reaproveitados; também foram pesadas as sobras da cozinha que não foram colocadas a exposição. Obtivemos o peso do resto ingesta pela pesagem dos alimentos coletados na área de devolução dos pratos e utensílios desconsiderando cascas de frutas e ossos.

O cálculo do percentual do resto ingesta foi mensurado conforme Teixeira et al (2007), usando Indicador de Restos (I.R), que estabelece a relação em percentual entre o Peso da Refeição rejeitada (P.R) e o Peso da Refeição Distribuída (P.R.D), demonstrada pela equação: $I.R = P.R \times 100 / P.R.D$.

Os materiais utilizados foram: balança da marca Cauduro com capacidade máxima de 300kg para as pesagens necessárias e planilhas padronizadas para anotação dos valores.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Hoje o Restaurante Escola atende aproximadamente 560 comensais por jantar, variando entre 526 à 608. O consumo médio per capita foi de 498g tendo seu maior consumo no quarto dia com 543g, como podemos observar na tabela 1.

De acordo com Abreu et al. (2003), não existe uma porcentagem ideal de sobras, a UAN deve medir as sobras ao longo do tempo, estabelecendo assim um parâmetro ou indicador próprio, que deve levar em conta, a margem de segurança estabelecida, vezes, o número de clientes atendidos no dia. Também avaliar o planejamento dos cardápios, treinamento dos funcionários que fazem o porcionamento dos alimentos, conhecimento dos comensais (idade, padrão e hábitos alimentares) além da apresentação das preparações. Durante a coleta de dados verificou-se de sobras totais (resto + sobras limpas) uma variação entre 46,712 Kg à 90,300Kg. Na prática, o percentual de sobra varia muito de um lugar para outro. O trabalho para reduzi-lo e chegar a um valor aceitável deve basear-se em valores apurados no próprio estabelecimento (TEIXEIRA et al.,2000).

Os valores percentuais de resto ingesta obtidos no presente estudo, estão dentro das taxas pré-estabelecidas de acordo com Maistro, 2000 que é de 4% à 7%, como podemos verificar na tabela 1 abaixo. Quando implantado na UAN um controle de resto ingesta deve avaliar o porcionamento da distribuição e a aceitação dos cardápios, também resto deve ser avaliar da falta de interação com o cliente (ABREU 2003).

Tabela 1. Apresentação dos valores obtidos quando da avaliação do desperdício durante a distribuição do jantar em um Restaurante Institucional da cidade de Pelotas/RS, 2012.

	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
QP (Kg)	340,824	354,936	363,172	388,768	340,138
QD (kg)	305,712	276,204	279,272	325,732	272,938
R (Kg)	11,600	11,400	6,400	21,200	10,400
QC (Kg)	294,112	264,804	272,872	304,532	262,538
SL1 (Kg)	9,330	22,46	12,300	30,500	19,200
SL2 (Kg)	25,782	56,272	71,600	32,530	48,000
DT (Kg)	46,712	90,132	90,300	84,236	77,600
NC	608	553	557	560	526
CPC (Kg)	0,484	0,478	0,489	0,543	0,499
%RI	3,94	4,30	3,24	6,96	3,96
RIPC	0,020	0,020	0,011	0,037	0,019
PAD	96	188	184	155	155

Legenda - QP: Quantidade Produzida; QC: Quantidade Consumida; R: Resto; QD: Quantidade Distribuída; SL1: Sobras Limpas Balcão de Distribuição; SL2: Sobras Limpas na Cozinha; DT: Desperdício Total (resto + Sobras Limpas); NC: Números de Comensais; CPC: Consumo Per Capita; %RI: Percentual Resto Ingesta; RIPC: Resto Ingesta Por Comensal; PAR: Pessoas alimentadas com o Desperdício (Desperdício total % Consumo Per Capta)

De acordo com a Tabela 1, podemos observar que os valores de sobras limpas 2 (SL2), ou seja, dos alimentos que restaram na cozinha do restaurante, variam entre 71Kg e 25Kg, sendo em média 47Kg de alimentos. Esta sobra em uma UAN pode ser reaproveitada sendo que o armazenamento do alimento deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária e sua temperatura deve ser monitorada até sua distribuição, evitando o crescimento microbiano e a ocorrência de doenças provocadas por alimentos mal conservados. (RDC 216 - ANVISA; Manual ABERC, 2002)

Nesta UAN, por ter um cardápio muito variado e devido a falta de estrutura estas sobras não são reaproveitadas, sendo por este motivo consideradas como desperdício. De acordo com o decreto de lei 2848, de 1940, os restaurantes não podem doar sobras de alimentos processados porque serão responsabilizados caso o indivíduo que ingerir essa sobra venha a ter sintomas de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Para evitar esse risco, os restaurantes optam por jogar uma grande quantidade de alimentos no lixo diariamente (CORREA; SOARES; ALMENIDA, 2006).

Ao calcularmos a quantidade de pessoas que poderiam vir a ser alimentadas com os alimentos desperdiçados (Desperdício total dividido pelo Consumo Per Capta) observamos que este valor equivale a 30% dos comensais. Em um estudo desenvolvido por Corrêa (2006), quando da realização de uma campanha contra o desperdício, pode verificar que em período anterior à campanha as sobras alimentariam 1425 pessoas, enquanto durante a campanha esse número caiu para 1135 pessoas, comprovando a importância de atividades para a conscientização dos comensais e dos funcionários da UAN.

4. CONCLUSÕES

Podemos concluir que a produção é excessiva para o número de comensais, aumentando o valor de sobras limpas e assim o desperdício. A aceitabilidade dos comensais é alta, não interferindo muito no desperdício da UAN.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2003. 140p.

CASTRO, M.H.C.A. **Fatores determinantes de desperdício de alimentos no Brasil: Diagnóstico da situação**. 2002. 93p. Monografia (Especialização em Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação) – Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2002.

TEIXEIRA, S.M.F.G.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2000. 201p.

MAISTRO, L.C. Estudo do índice de resto ingestão em serviços de alimentação. **Nutrição em Pauta**, Campinas, v. 8, n. 45, p. 40-43, nov./dez. 2000.

ABREU, E.S. de, SPINELLI, M.G.N., ZANARDI, A.M.P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Editora Metha, 2003. 202p

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**, Campinas, v. 20, n. 140, abril, 2006

TEIXEIRA, S.; MILET, Z, CARVALHO, J.; BISCONTINI, TM. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu; 2000.

MARTINS, M.T.S.; EPSTEIN, M.; OLIVEIRA, D.R.M. Parâmetros de controle e/ou monitoramento de qualidade do serviço empregado em uma unidade de alimentação e nutrição. **Rev. Hig. Alim.** 2006;20 (142):52-57

ONU, Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, **Relatório Brundtland** , Our Common Future, 1987

RDC N° 216_ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução da Diretoria Colegiada nº. 216, **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**, 15 de setembro de 2004

Manual do Preparador de Alimentos - **Práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades** - Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas - ABERC, 2003

CORREA, Telma A.; SOARES Fabiana B. ALMEIDA, Flavia Q. Índice de resto-ingestão antes e durante a campanha contra o desperdício, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Higiene Alimentar**. São Paulo, v.20,n140,p.64-73,abr.2006.