

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: XXIV Seminário de Iniciação Científica

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS DE BUFFET EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE PANAMBI, RS¹

Fabiane Schwingel Da Trindade², Camila Lehnhart Vargas³.

¹ Trabalho realizado na disciplina de Conclusão de Curso de Nutrição

² Aluna do Curso de Nutrição, Departamento de Ciências da Vida - UNIJUI. E-mail: fabiane28.schwingel@hotmail.com

³ Docente do Curso de Nutrição, Departamento Ciências da Vida - UNIJUI. E-mail: camila.lehnhart@unijui.edu.br

Introdução

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é definida como uma unidade de trabalho ou órgão de uma empresa, a qual desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição dos funcionários, independente da situação que ocupa na escala hierárquica da entidade, seja a nível de divisão, seção ou setor (TEIXEIRA, 2007).

É considerado de maneira unânime, que o objetivo primário de uma UAN é servir refeições saudáveis do ponto de vista nutricional e segura no que se refere ao controle higiênico sanitário, no sentido de manutenção e/ou recuperação da saúde do comensal, visando auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis (PROENÇA et. al., 2005).

Contudo, a ausência de preocupação com o desperdício é uma das características da cultura brasileira e afeta a economia do país, apresentando resultados negativos para toda a sociedade. Estima-se que valores em torno de 30% do total de alimentos produzidos são desperdiçados ao longo da cadeia produtiva (MARTINS, 2006).

Para a UAN, o termo “desperdício” embute o conceito de prejuízo podendo ocorrer em todo o processo de produção de refeições, motivo que tem sido uma constante preocupação dos gestores nestas unidades.

A dimensão deste estudo se dá através da importância de conhecer dados significativos do desperdício de alimentos no Brasil, tendo como objetivo analisar artigos científicos que avaliam as sobras sujas ou também denominadas de sobras não aproveitáveis em buffet's de UANs com o intuito de caracterizar os motivos que contribuem apontando medidas para amenizar esses níveis de desperdício.

Portanto, o presente trabalho consiste em uma descrição e análise observacional do desperdício de alimentos no buffet quente e frio em uma unidade de alimentação e nutrição – UAN , na cidade de Panambi comparando os resultados aos achados na literatura científica sobre a temática.

Metodologia

A pesquisa realizada é de natureza descritiva e bibliográfica, ou seja, a pesquisa apresenta características de uma UAN e procura compreendê-la através de sua descrição e interpretação.

Foi realizado um estudo por meio da coleta de dados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição do município de Panambi – RS, no período de janeiro a outubro de 2015.

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico

Evento: XXIV Seminário de Iniciação Científica

Os dados foram coletados na empresa através de planilhas de acesso interno, autorizado pela mesma, nas quais consta o peso de todos os alimentos vendidos diariamente. Desenvolveu-se então, no programa de informática Excell planilhas contendo os valores encontrados das vendas em comparação das informações referente às sobras não aproveitáveis das preparações que foram expostas no buffet quente e frio mas que não foram consumidas, dados estes, obtidos através da pesagem (em kg) antes de serem descartados, tendo como objetivo contabilizar os percentuais de perdas mensais.

Para facilitar os registros, as preparações foram divididas em três categorias, as quais são: carne (todos os tipos de carnes e molhos), comida quente (arroz, feijão, massas, batata, lasanha, entre outras) e comida fria (todos os tipos de saladas e sobremesas). Para se obter a exatidão no momento da pesagem das sobras não aproveitáveis, utilizou-se uma balança analógica da marca Filizola®, descontando-se o peso em gramas das cubas, sendo esse processo realizado diariamente e sempre após o término do almoço.

Resultados e Discussão

Ao avaliar os resultados obtidos, percebemos que há uma oscilação dos valores durante os meses de coleta de dados, sendo janeiro, abril e principalmente maio, os meses que obtiveram grande diferença de desperdício em relação aos outros meses do ano, o que sugere falhas dos colaboradores em relação ao planejamento adequado, à preparação e/ou distribuição.

Ou seja, diversos fatores foram levados em consideração: no mês de janeiro muitas colaboradoras se encontravam em férias, sendo estas substituídas, motivo pelo qual houve uma superprodução devido à padronização de diversas receitas ainda não estarem totalmente concluídas. Já nos meses de abril e maio, muitas colaboradoras também tiveram que ser substituídas devido a folgas e atestados, além disso, houve um excesso de produção devido às datas comemorativas, mas que, acabou não havendo a proporção por parte dos clientes que a equipe almejava.

Observou-se também, um aumento de comensais em alguns dias distintos, principalmente na primeira semana do mês devido ao quinto dia útil onde às indústrias da redondeza fazem o pagamento aos seus funcionários. E ainda, no dia 21 onde acontece a “virada” de cartão e os comensais realizam suas compras e aproveitam para fazer a refeição do dia no mesmo local.

Salienta-se que os dados encontrados, são os resultados totais mensais dos registros realizados diariamente durante o mês. Uma vez que, por se tratar de um período longo de pesquisa (10 meses), o desenvolver seria ainda mais minucioso e se encontraria fora dos reais objetivos destinados a este trabalho; devido a isso se optou em demonstrar os resultados por mês e não diários.

Referente à média encontrada de alimentos desperdiçados mensalmente apenas no buffet quente e frio (512, 86kg), pode-se concluir que esse resultado é preocupante visto que, normalmente são 26 dias de funcionamento durante o mês. Cabe ressaltar ainda, que esse resultado se torna mais alarmante quando se trata de 1 ano, ou seja, aproximadamente 6.154,32kg de alimentos são descartados na unidade avaliada. Além disso, não sendo contabilizados neste momento as sobras deixadas nos pratos dos clientes (resto ingesta) e os demais fatores de correção e cocção realizados na cozinha.

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico

Evento: XXIV Seminário de Iniciação Científica

Os dados encontrados demonstram que há um desperdício de alimentos maior que a meta definida pela gestão da unidade de alimentação e nutrição (7%) durante todo o período de análise.

Constatou-se similarmente, que o levantamento de dados feito na unidade indicou alguns fatores que levaram a considerar o significativo número de sobras sujas de alimentos no buffet, entre os quais estão: insegurança na quantidade e disponibilidade de alimentos expostos (“medo” de que falte alimento no buffet ou até mesmo a ideia de que o último comensal a se servir deve encontrar o buffet com as mesmas quantidades de preparações do que o primeiro que se serviu) o que acaba ocasionando a superprodução; erro de medidas na matéria-prima (acréscimo de matéria prima desnecessária em uma preparação, ex.: 1 xícara a mais de arroz em dias considerados normais); incompatibilidade com os hábitos alimentares ou muito frequentes (preparações não adequadas à cultura dos comensais, e ainda cardápios repetidos, preparações e/ou exposição sempre apresentadas da mesma maneira); e a influência da meteorologia também representou alterações em relação à quantidade de clientes que frequentam o estabelecimento (em dias chuvosos ou frios os comensais optam por realizar a refeição em seu local de trabalho ou até mesmo em suas residências ao invés de frequentar a unidade);

Por meio da análise observacional durante os meses avaliados, verificou-se que a baixa qualificação da mão de obra existente nos colaboradores é por falta de treinamentos, mas principalmente pela falta de atualização e motivação pessoal. Motivo este, confirmado pelos autores estudados durante esta pesquisa, onde relatam após concluir diversos estudos que, os empregados desmotivados tendem a proporcionar piores resultados para as instituições, havendo um não comprometimento entre ambos. Os mesmos ainda afirmam que o colaborador trabalhando menos disposto, automaticamente seu trabalho não rende, diminuindo-se com isso sua produtividade na empresa. Sendo importante ressaltar que, em uma UAN, os funcionários são responsáveis pela prestação de serviços e devem estar comprometidos com as metas.

Portanto, concorda-se com o autor quando este afirma que as medidas corretivas para a minimização de resíduos devem ser realizadas através de um monitoramento constante, definindo estratégias de redução e criando indicadores próprios para a unidade e ainda, capacitar os colaboradores sobre a necessidade de evitá-lo (CALE, 2008).

Conclusão

Perante 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 alimentos no buffet durante os meses avaliados, sendo que o valor representou estar bem acima do que a meta estipulada pela unidade.

Conclui-se que devido à magnitude do problema, sugere-se que os funcionários da UAN recebam um maior número de capacitações a fim de padronizar as quantidades de alimentos a serem preparadas, assim como definir estratégias no intuito da conscientização para a redução do desperdício. Isto é, a resolução dos problemas apontados depende do esforço mútuo da equipe das unidades e não somente do encarregado.

Palavras – chave: Desperdício de alimentos; Buffet; Unidade de Alimentação e Nutrição.

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: XXIV Seminário de Iniciação Científica

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

MARTINS, M. T. S. 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.

PROENÇA, R. P. C.; HERING, B.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Revista Nutrição em Pauta, Campinas, nov./dez. 2005, v. 13, n. 75, p.4-16.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T.M. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2007. 201p.