

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL DA CIDADE DE PELOTAS/RS

WEISSHAHN, Shimene Novack
Universidade Federal de Pelotas

VIEIRA, Luna Strieder
Universidade Federal de Pelotas

ALMEIDA, Angela Teresinha Santiago
Universidade Federal de Pelotas

1 INTRODUÇÃO

No gerenciamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) o desperdício de alimentos que ocorre na forma de sobras e restos, é um fator de grande relevância e sua quantificação pode servir de medida da qualidade do serviço (MARTINS et al., 2006).

As sobras, aproveitáveis ou não, são alimentos produzidos e não distribuídos e estão diretamente relacionadas à eficiência do planejamento no que diz respeito ao número de refeições a serem produzidas, frequência diária dos usuários, preferências alimentares, per capita definidos e margem de segurança adotada. O conhecimento destas quantidades é fundamental, pois serve de subsídio para implantar medidas de racionalização e conseqüentemente otimização da produtividade (RIBEIRO & SILVA, 2003).

O percentual de sobras varia muito de restaurante para restaurante, o trabalho para reduzi-lo e chegar a um valor aceitável deve basear-se em valores apurados no próprio estabelecimento. Admitem-se como aceitáveis percentuais de até 3% ou de 7 a 25g por pessoa (AUGUSTINI et al., 2008).

O resto de alimentos devolvido nos pratos ou bandejas caracteriza-se como recusa por parte dos comensais às preparações oferecidas e é expressa em percentual (VAZ, 2006).

São aceitáveis, como percentual de recusa, taxas inferiores a 10%. Há serviços que conseguem taxas inferiores ao preconizado pela literatura, perfazendo valores entre 4 e 7%. 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 (CASTRO et al., 2003). Segundo Abreu et al. (2003), é importante que cada restaurante estabeleça parâmetros próprios, ao longo do tempo, através da quantificação per capita de recusa por comensal.

Ainda de acordo com Vaz (2006), a análise da quantidade de resto por cliente é a melhor medida para verificar a aceitabilidade dos cardápios.

O objetivo deste estudo foi verificar a ocorrência de desperdício de alimentos na forma de sobras, aproveitáveis ou não, e de restos devolvidos nos pratos dos comensais em um Restaurante Institucional da cidade de Pelotas/RS.

2 METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

O estudo foi desenvolvido no período de 26 de Abril a 07 de Maio de 2010. Pesou-se diariamente, em balança plataforma MICHELETTI com capacidade máxima de 300Kg, as sobras que retornaram nos pratos, as do balcão de distribuição e também as sobras limpas na área de produção.

O peso dos rejeitos foi obtido levando-se em conta o descarte de ossos, cascas e outras partes não comestíveis. Foi considerado somente o peso líquido, sendo calculado

o per capita de recusa por comensal. O cálculo foi realizado de acordo com a fórmula citada em TEIXEIRA et al. (2004):

$$\text{PER CAPITA DO RESTO INGESTA (GR)} = \frac{\text{PESO DO RESTO}}{\text{N}^{\circ} \text{ DE REFEIÇÕES SERVIDAS}}$$

Após a coleta, os resultados foram comparados com trabalhos anteriores para verificar se houve alteração na aceitação dos cardápios.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Tabela 1 estão apresentados os resultados obtidos no presente estudo para sobras aproveitáveis, não aproveitáveis e recusa.

Tabela 1. Sobras de alimentos em um Restaurante Institucional da cidade de Pelotas/RS, 2010

DATA	Nº DE COMENSAIS	SOBRAS			TOTAL
		Recusa	Balcão	Produção	
26/04	1657	21,9kg	12,8kg	63,8kg	98,5kg
27/04	1807	12,0kg	17,1kg	41,5kg	70,6kg
28/04	1775	27,9kg	18,0kg	11,2kg	57,1kg
29/04	1631	24,8kg	27,5kg	35,2kg	87,5kg
30/04	1440	26,0kg	10,0kg	9,7kg	45,7kg
03/05	1688	18,7kg	8,6kg	4,9kg	32,2kg
04/05	1635	17,1kg	14,5kg	11,3kg	42,9kg
05/05	1772	19,5kg	7,0kg	8,3kg	34,8kg
06/05	1647	23,6kg	6,9kg	28,9kg	59,4kg
07/05	1376	11,2kg	15,0kg	10,8kg	37,0kg
***	Total	202,7kg	137,4kg	225,6kg	565,7kg

O restaurante avaliado serve diariamente uma média de 1.642 refeições, o número de comensais varia de 1.376 à 1.807 (Tabela 1), destinada a acadêmicos, professores e funcionários.

A média de recusa diária foi de 12g per capita, e de acordo com estudos realizados no mesmo local dentre as possíveis causas da recusa estão temperatura inadequada e sabor da refeição (ZAMBIAZI et al., 2007).

Comparando-se o valor médio de recusa dos pratos obtidos no presente estudo, com os valores encontrados em pesquisa realizada no mesmo restaurante por Kulpa (2008) que foi de 15 g, podemos verificar que houve uma pequena diminuição na rejeição dos cardápios oferecidos. Ainda neste mesmo estudo foi encontrado para um percentual de aceitabilidade de 96,5% uma gramagem média de 15g de recusa, o que nos indica que a aceitabilidade atualmente permanece classificada como boa, tendo em vista a recusa per capita encontrada ter sido inferior.

No balcão de distribuição a média diária de sobras foi de 13,74 Kg, oscilando entre um máximo de 27,5 Kg e um mínimo de 6,9 Kg. De acordo com Hirschbruch (1998) o reabastecimento com pequenas quantidades e próximo ao horário de encerramento da refeição, acarreta em diminuição das referidas sobras. O per capita das sobras não aproveitáveis do balcão de distribuição teve como valor médio 8g, o que segundo Augustini et al. (2008), encontra-se dentro de uma faixa aceitável.

Na área de produção as sobras aproveitáveis apresentaram grande variação conforme podemos observar na Tabela 1, onde os valores vão de 63,8 Kg até 4,9 Kg.

Alguns autores atribuem a causa desta sobra a um planejamento inadequado do número de refeições a serem produzidas e a frequência diária dos usuários (HIRSCHBRUCH, 1998; BRADACZ, 2003).

Considerando-se 1kg de alimento por pessoa/dia, durante essas duas semanas de coleta de dados, daria para alimentar 565 pessoas, somando todas as sobras, até mesmo as da área de produção que são reaproveitadas, mas que são consequências de um mal planejamento.

4 CONCLUSÃO

Conclui-se que as sobras existentes no restaurante em que se desenvolveu a presente pesquisa, encontram-se dentro de valores esperados, tendo em vista parâmetros existentes no referencial teórico citado anteriormente.

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.
- AUGUSTINI, V.C.M.; KISHIMOTO, P.; TESCARO, T.C.; ALMEIDA F.Q.A. **Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em unidade de alimentação e nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba/SP**. Rev. Simbio-Logias., São Paulo, v.1, n.1, mai/2008.
- BRADACZ, D.C. **Modelo de gestão da qualidade para o controle de desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição**. Dissertação de Mestrado em Engenharia de Produção. Brasil, Santa Catarina, 2003.
- CASTRO, M.D.A.S, et al. **Resto-Ingesta e aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição**. Rev. Hig. Alim., São Paulo, v.17 n.114/115, 2003, p.24 – 28.
- HIRSCHBRUCH, M. D. **Unidades de Alimentação e Nutrição: desperdício de alimentos X qualidade da produção**. Rev. Hig. Alim. São Paulo, v. 12, n. 55, 1998, p. 12-14.
- KULPA, R.A. **Avaliação do percentual do índice de resto-ingesta através da relação das sobras dos pratos para o consumo da refeição distribuída na unidade de alimentação e nutrição (UAN) do Restaurante Escola da Universidade Federal de Pelotas**. Projeto de pesquisa. Brasil, Rio Grande do Sul, 2008.
- MARTINS, M.T.S.; EPSTEIN, M.; OLIVEIRA, D.R.M. **Parâmetros de controle e/ou monitoramento da qualidade do serviço empregado em uma unidade de alimentação e nutrição**. Rev.Hig.Alimentar. V.20, n.142, p.52-57, jul. 2006.
- RIBEIRO, A.C.M.; SILVA, L.A. **Campanha contra o desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição de Curitiba**. Rev. Nutrição Brasil, Rio de Janeiro, v.2 n.6, 2003, p329-336.
- TEIXEIRA, G. F. M.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, B. M. T. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo, Ed. Atheneu, 2004, 219p.
- VAZ, C.S. **Restaurantes - controlando custos e aumentando lucros**. Brasília, 2006, 196 p.
- ZAMBIAZI, M.; PETRY, A.; CUNHA, A.; ALMEIDA, A. **Controle do desperdício: índice de resto-ingesta no Restaurante Escola da Universidade Federal de Pelotas**. Revista Hig. Alimentar. São Paulo, v.21, n.150, p.457-458, abr. 2007.