

DESPERDÍCIO ALIMENTAR: SUAS IMPLICAÇÕES NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM

Gabriela Zimmermann¹; Maria Eduarda Vieira²; Mariana Soares da Silva³; Isadora Balsini Lucio⁴

RESUMO

A presente pesquisa visa Identificar a problemática de desperdício de alimentos nos meios de hospedagens e suas implicações. Para verificar o desperdício de alimentos, aplicamos questionários em 2 redes de hotéis cada uma possuindo 2 hotéis em Balneário Camboriú. Com isso, podemos observar que os hotéis se preocupam com o tema e possuem interesse em adotar métodos para evitar o desperdício alimentar.

Palavras-chave: Desperdício de alimentos, meios de hospedagem, políticas públicas.

INTRODUÇÃO

O desperdício alimentar é um tema muito abordado atualmente em uma sociedade onde o consumo é cada vez maior. Segundo a FAO (Organização das nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura), a quantidade total de alimentos desperdiçados, em um ano ao redor do mundo, é de 1,3 bilhões de toneladas. Um terço dos alimentos produzidos no mundo é desperdiçado, enquanto 870 milhões de pessoas passam fome todos os dias (BANCO, 2015). Segundo cálculos realizados pela Secretaria da Agricultura e Abastecimento de São Paulo, o Brasil possui um alto índice de desperdício de alimentos, já que são jogados no lixo o equivalente a R\$ 12 bilhões em alimentos por ano, e essa quantia seria suficiente para alimentar cerca de 30 milhões de pessoas ou oito milhões de famílias durante um ano (PIKELAINZE e SPINELLI, 2013).

Um estudo divulgado pela FAO em 2013, intitulado de “A pegada ecológica do desperdício alimentar: impacto sobre os recursos naturais” revelou que o desperdício alimentar ocasiona diversos impactos ambientais, sendo os mais significativos relacionados a água e a emissão de gases do efeito estufa (FAO, 2013).

¹ Curso Técnico em Hospedagem. IFC, Campus Camboriú. Email: gabrielazimmermann77@gmail.com

² Curso Técnico em Hospedagem. IFC, Campus Camboriú. Email: mariaeduarda.vieira2000@gmail.com

³ Curso Técnico em Hospedagem. IFC, Campus Camboriú. Email: marianasoaressilva255@gmail.com

⁴ Professora do Instituto Federal Catarinense, Campus Camboriú. Email: isadora@ifc-camboriu.edu.br

Os estabelecimentos fornecedores de alimentos prontos incluem UANs (Unidades de Alimentação e Nutrição) de tamanhos e tipos de organizações diferentes entre si. Restaurantes em que o tipo de serviço utilizado é o de self-service e buffet, ou seja, o próprio cliente se serve, são os responsáveis pela maior quantidade de sobras de alimentos. As sobras dos alimentos que foram para o balcão de distribuição jamais devem ser utilizadas, tendo que ser descartadas pelo serviço. A doação das sobras deve ser realizada somente em transporte compatível, de acordo com critérios de tempo e temperatura sendo que a responsabilidade é do doador, desde o preparo até o consumo (SILVA e UENO, 200 *apud* GOMES e JORGE, 2002). Segundo o decreto lei nº 2.848, de 1940, restaurantes não podem doar sobras de comida, sem critérios, pois serão responsabilizados caso uma pessoa passe mal com o alimento doado (AUGUSTINI et al., 2008 *apud* GOMES e JORGE, 2002).

Segundo a SB Class (Sistema Brasileiro de Classificação de meios de hospedagem) os meios de hospedagem da tipologia hotel, de todas as categorias (1 à 5 estrelas), tem como requisito mandatório, oferecer o café da manhã, o qual normalmente é servido na forma de buffet livre (BRASIL, 2015). Nos buffet livres, o grande desperdício de restos ingesta (resíduos de alimentos que são devolvidos na bandeja) por parte dos hóspedes acontece com maior frequência, quando os pratos oferecidos são novidades e despertam o interesse do público, que quer provar de tudo. De acordo com Granda (2013), em se tratando de serviços de alimentação em meios de hospedagem, existe a necessidade de passar a imagem para o cliente de que o hotel ou restaurante está tentando evitar o desperdício, mas com o cuidado de preservar o direito do hóspede ou do cliente de ter um atendimento de qualidade.

Com isso faz-se importante o conhecimento e a conscientização dos hotéis sobre o tema e as alternativas para resolvê-lo. Neste sentido o objetivo geral deste trabalho foi identificar a problemática de desperdício de alimentos nos meios de hospedagens e suas implicações.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para alcançarmos os objetivos da pesquisa, primeiramente foi realizada uma pesquisa bibliográfica, com busca de artigos, leis e normas técnicas que abordem o tema desperdício de alimentos. Para isto, pesquisamos o acervo do Google Acadêmico (<https://scholar.google.com.br>), ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) (<http://portal.anvisa.gov.br/>), CFN (Conselho Federal de Nutricionista) (<http://www.cfn.org.br>), Ministério da Saúde, entre outros.

Realizamos uma pesquisa de campo, junto aos hotéis de rede, cuja característica principal é a manutenção de padrões de qualidade de serviços (BRASIL, 2016). Foram aplicados questionários com perguntas abertas e fechadas visando verificar

como estes hotéis lidam com o desperdício de alimentos em seus serviços de bufett nos cafés da manhã oferecidos aos hóspedes.

Após a coleta dos dados, estes foram tabulados e analisados. As respostas dos hotéis cruzadas com as informações obtidas na pesquisa bibliográfica para podermos concluir a forma como os hotéis pesquisados atuam em assuntos referentes ao desperdício alimentar.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa bibliográfica realizada demonstrou que existem na literatura atual – pesquisada no site google acadêmico- diversos artigos que relatam a pesquisa sobre o resto-ingesto dos alimentos em UAN's e questões ambientais, pesquisas estas realizadas, principalmente, pelos cursos de nutrição e gastronomia, como os trabalhos de Basso e Saurim (2008) e Chamberlem, Kinasz e Campos (2012). Entretanto não foram encontrados trabalhos realizados na área de Ciências Sociais Aplicadas.

Em pesquisa ao site da ANVISA, encontramos a Resolução - RDC nº 216/2004 de setembro de 2004, que estabelece que a temperatura das estufas, bufês e geladeiras devem estar reguladas de forma que os alimentos quentes permaneçam acima de 60°C, por no máximo 6 horas e os alimentos frios permaneçam abaixo de 5°C, em período de até 5 dias (BRASIL, 2004). A pesquisa do site do CFN, nos levou ao CONSEAN (Conselho Municipal de Segurança e Nutricional). Entramos em contato com o coordenador do CONSEAN de Balneário Camboriú, Nairo Ribeiro, o qual informou que este conselho realiza uma amostragem de sete em sete anos referente ao desperdício de alimento em estabelecimentos como hotéis, bares e restaurante.

Quanto à pesquisa de campo, foram identificadas duas redes de hotéis em Balneário Camboriú, a rede A e a rede B. De acordo com os sites das redes A e B, elas possuem, respectivamente, 24 e 240 hotéis no território brasileiro. Cada rede possui na cidade dois hotéis, nos quais indicaremos neste trabalho como 1, 2, 3 e 4.

Os questionários foram preenchidos pelas pessoas responsáveis pelo café da manhã do estabelecimento. Segundo Castelli (2003) em hotéis de grande porte, as áreas de alimentos e bebidas são administradas por um gerente e, em hotéis de menor porte, por um “maître” ou por seu proprietário. Todavia, observamos que cada hotel participante possui um cargo diferente como responsável pelo serviço a citar: chefe de cozinha, gerente geral, nutricionista, ou garçom e recepcionista. Entretanto, todos possuem ensino superior em gastronomia, nutrição, comunicação social ou turismo e hotelaria. Observa-se que todas as áreas estão relacionadas à prestação de serviços.

Com exceção do Hotel 3, todos os outros profissionais já participaram de cursos ou formações relacionadas com o desperdício alimentar, demonstrando interesse no tema e vontade de se atualizar e capacitar.

Todos os hotéis realizam treinamento, formação ou orientação para os funcionários realizarem o preparo dos alimentos, evitando o desperdício, apontando principalmente a preocupação com a higiene e preparo dos alimentos, sendo citados: “técnicas de manipulação de alimentos”, “conservação e armazenamento dos alimentos”, “manipulação de produtos químicos”, “lavagem de mãos e utensílios”, “treinamentos e cursos ministrados pela nutricionista responsável”, “técnicas de reaproveitamento” e “orientação para utilizar de melhor maneira os alimentos e em quantidades adequadas”

Os hotéis informaram que existe a preocupação e armazenamento e conservação dos alimentos para que não sejam perdidos nesse processo, não obstante, no Hotel 4 não existe controle na quantidade de alimentos desperdiçados (Tabela 1).

Tabela 1 - Comportamento dos hotéis em relação ao desperdício alimentar

	Possui preocupação com o armazenamento e conservação dos alimentos?	Possui controle da quantidade de alimentos desperdiçados?
Hotel 1	Sim	Sim
Hotel 2	Sim	Sim
Hotel 3	Sim	Sim
Hotel 4	Sim	Não

Isto demonstra que hotéis de mesma rede nem sempre tem a mesma postura em relação ao desperdício alimentar, e conseqüentemente não possuem uma uniformidade de ações.

Quanto à destinação das sobras, o alimento que é produzido e não consumido, foram indicadas três possibilidades, o lixo comum, o consumo dos funcionários e o reaproveitamento. Observa-se desta forma que nenhuma sobra é destinada a compostagem, como ocorre na cidade de Maringá no Paraná, que realiza, em convênio com empresas privadas, a compostagem na cidade, visto que está ação fornecerá adubo orgânico sendo utilizado nos canteiros espalhados pelo município (MARINGÁ, 2015). A não realização da compostagem nesses hotéis pode ter sido provocada pela estrutura dos hotéis, que são verticais, e pela falta de incentivo e projetos locais. Notamos também que os hotéis não veem como possibilidade à doação, tendo esse como objeção a lei que responsabiliza o estabelecimento caso uma pessoa passe mal com o alimento doado.

Foram citados como alimentos que, normalmente são mais desperdiçados pães, bolos, frutas, frios, quentes e bebidas que representam a maioria dos grupos de buffet do café da manhã, não tendo apenas um alimento específico com um alto índice de desperdício.

De todos os hotéis, apenas o Hotel 4 não participa de nenhuma campanha (interna ou externa) em relação ao desperdício alimentar. Algumas ações citadas foram o “reaproveitamento de alimentos”, “embalo a vácuo”, “orientação aos funcionários” e “per capita de alimentos”, que é a quantidade de alimento cru, necessária para uma pessoa. Nessa última prática nota-se a necessidade de comunicação do setor de Alimentos e Bebidas com outros setores do hotel, como o de reservas, o qual fornece informações como a quantidade de hóspedes que o hotel terá em um

determinado período, informação essa essencial para o controle per capita de alimentos que serão produzidos.

O Hotel 2 indicou uma campanha da rede A, que “têm como base a meta de custos de insumo de 35% com base em evitar o desperdício”, ação essa que não foi indicada pelo Hotel 1, da mesma rede. Entretanto, com o comentário percebemos que para ter benefícios econômicos e reduzir em 35% os custos com insumos, o hotel como meta reduzir o desperdício, mostrando assim que a redução do desperdício de alimentos também gera benefícios financeiros.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observamos no decorrer da pesquisa que há um alto índice de desperdício de alimentos no mundo. Nos meios de hospedagem não é diferente, pois os hóspedes, por não estarem em suas residências, presumem que o ato de desperdício não é consequência sua e sim do hotel.

Constatamos que, apesar de não possuir nenhum meio alternativo para o reaproveitamento das sobras, os hotéis pesquisados preocupam-se em encontrar meios de evitar o desperdício como campanhas, treinamentos e a per capita de alimentos. Estes treinamentos são realizados de acordo com a política do hotel, além de no dia a dia utilizarem práticas para diminuir o desperdício.

Diante disso notamos que há campanhas e afins contra desperdício em todo o território brasileiro, porém, na cidade de Balneário Camboriú não encontramos nada a respeito.

Apesar das dificuldades encontradas acreditamos que projetos de outros estados como o de Maringá no Paraná, podem ser adaptados e aplicados nos hotéis da região. A partir do momento que diminuirmos o desperdício de alimento, ou procurarmos formas alternativas para a destinação das sobras, diminuiremos também o desperdício de água e emissão de gás carbônico, trazendo resultados positivos, não só economicamente para o hotel, como também para o planeta.

REFERÊNCIAS

BANCO DE ALIMENTO. Disponível em: <http://www.bancodealimentosrs.org.br/Noticia/352/Dados-alarmanes-sobre-desperdicio-de-alimentos-no-mundo-Banco-de-Alimentos-minimiza-o-problema-ha-13-anos> >. Acesso em: 29 out. 2015.

BASSO, C.; SAURIM, I. M. L. Avaliação do desperdício de alimento de bufê em restaurante comercial em Santa Maria, RS. **Disc. Scientia** Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 9, n. 1, p. 115-120, 2008. Disponível em: <http://sites.unifra.br/Portals/36/CSAUDE/2008/11.pdf> >. Acesso em: 21 out. 2015.

BRASIL, Ministério do Turismo. **Cadeais Hoteleiras Inte-gradas ou Rede Hoteleiras.** Disponível

em <http://www.dadosfatos.turismo.gov.br/dadosfatos/espaco_academico/glossario/detalhe/C.html> Acesso em: 05 de julho de 2016.

BRASIL, ministério do turismo. Disponível em: <<http://www.classificacao.turismo.gov.br/MTUR/classificacao/mtursite/pesquisarClassificados>>. Acesso em: 13 nov. 2015.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Brasília, 2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf>. Acesso em: 06 jul. 2016.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira.** 9ª ed. Caxias do Sul: Educs, 2003.

CHAMBERLEM, S. R.; KINASZ, T. R.; CAMPOS, M. P. F. F. Resíduos orgânicos em unidades de alimentação e nutrição. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v. 23, n. 2, p. 317-325, abr./jun. 2012.

FAO. **Food wastage footprint Impacts on natural resources.** 2013. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>>. Acesso em: 05 mai. 2016.

GANDRA, Alana. **Campanha da ONU contra o desperdício de alimentos tem adesão dos hotéis sustentáveis brasileiros.** 2013. Disponível em: <<http://memoria.ebc.com.br/agenciabrasil/noticia/2013-02-24/campanha-da-onu-contra-desperdicio-de-alimentos-tem-adesao-dos-hoteis-sustentaveis-brasileiros>>. Acesso em: 13 nov. 2015

GOMES, Gabriela Seixas JORGE, Milyane Nicolini. **Avaliação do Índice de Resto-Ingestão e Sobras em uma unidade produtora de refeição comercial em Ipatinga-MG.** Disponível em: <<http://www.unilestemg.br/nutrirgerais/downloads/artigos/volume6/edicao-10/avaliacao-do-indice-de-resto-ingestao-e-sobras-em-uma-unidade-produtora-de-refeicao-comercial.pdf>>. Acesso em: 05 jun. 2016.

MARINGÁ, Secretaria de comunicação. **Central de Compostagem beneficia Hortas Comunitárias e Viveiro Municipal.** 2015. Disponível em: <<http://www2.maringa.pr.gov.br/site////////index.php?sessao=849be2a7005584&id=27278>>. Acesso em: 29 de maio de 2016.

PIKELAIZEN, Cilea; SPINELLI Mônica G N. Avaliação do desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para estudantes de um colégio privado em São Paulo, SP. **Revista Univap**, São José dos Campos, v. 19, n. 33, p. 5-12, 2013. Disponível em: <<http://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/111/140>>. Acesso em: 13 nov. 2015.