

HOTEL | KITCHEN

Combatendo o desperdício de alimentos nos hotéis



AGRADECIMENTOS

O WWF gostaria de agradecer à American Hotel and Lodging Association por sua liderança neste projeto; à Fundação Rockefeller pelo generoso apoio; às dez instituições de demonstração que foram além de suas tarefas diárias para tornar este projeto um sucesso; aos membros do nosso grupo de trabalho que ajudaram a conceber este esforço; e a todos os revisores que forneceram um feedback inestimável sobre o conteúdo deste documento.

Desenvolvido por



Em colaboração com



Com o generoso apoio de



CONTEÚDO

01 SUMÁRIO EXECUTIVO 6

02 INTRODUÇÃO 8

03 HISTÓRICO DO PROJETO 10

04 INÍCIO 12

Montando uma Força-Tarefa para a Gestão do Desperdício de Alimentos	13
Metas e Objetivos	13
Membros da Força-Tarefa	13
Envolvendo a Força-Tarefa	15
Criando uma Cultura Comprometida com a Redução e Gestão de Resíduos Alimentares	16
Metas e Objetivos	16
Trabalhando com Parceiros Externos	18
Metas e Objetivos	18
Principais Parceiros Externos	18
Engajando os Parceiros Externos	18

05 SEPARAÇÃO E MEDIÇÃO 20

Estabelecendo a Separação e a Medição	21
Metas e Objetivos	21
Etapas para Implementação da Separação e Medição	21

06 PREVENINDO O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS 26

Metas e Objetivos	28
Planejamento	29
Prevenção do desperdício de alimentos no planejamento de refeições	29
Manipulação	30
Prevenção do desperdício de alimentos no recebimento e armazenamento de alimentos	30
Prevenção do desperdício de alimentos na preparação de ingredientes e refeições	31
Serviço	32
Prevenção do desperdício de alimentos durante e após o serviço	32

07 RECUPERANDO ALIMENTOS SUBUTILIZADOS 34

Redirecionamento	36
Metas e Objetivos	36
Passos para estabelecer um programa de redirecionamento	36

08 CONCLUSÃO 39

09 GLOSSÁRIO 40

10 APÊNDICES 41

Apêndice A: Modelo de roteiro	42
Apêndice B: Modelo de Cartaz	43
Apêndice C: Série de Vídeos de Treinamento	44
Apêndice D: Cardápio de Redução de Resíduos, Princípios Orientadores	45
Apêndice E: Modelos de Cardápios de Redução de Resíduos	47
Apêndice F: Manual de Auditoria de Resíduos Alimentares	48
Apêndice G: Ferramenta de Classificação de Rendimento de Produtos	50
Apêndice H: Superando Desafios Comuns	56
Apêndice I: Roteiro Estratégico	58
Apêndice J: Futuro do Bufê	59

11 NOTAS FINAIS 63

01

Sumário Executivo

A comida é a nossa conexão humana mais vital com o planeta. É sagrada para as nossas culturas; nossa própria sobrevivência depende de um suprimento constante de comida. No entanto, apesar do nosso investimento de tempo, dinheiro, mão-de-obra e recursos naturais preciosos para cultivar, processar, fabricar e transportar comida, podemos dizer que já não a valorizamos tanto quanto no passado.

No mundo, estima-se que 30% de todos os alimentos sejam perdidos ou desperdiçados¹. Uma grande parte dos alimentos desperdiçados acaba em aterros que emitem metano, um potente gás de efeito estufa². A quantidade de nutrientes desperdiçados globalmente é provavelmente maior do que o suficiente para alimentar todas as pessoas desnutridas do planeta³.

Quando a comida é desperdiçada, tudo o que foi investido na produção dos alimentos também o é, incluindo as áreas que são convertidas ou desmatadas para fins de agricultura ou pasto, representando o maior fator de perda de biodiversidade no planeta⁴.

É hora de reavaliar e reconhecer o incrível impacto e

valor da comida.

O WWF está trabalhando para transformar setores onde vemos potencial para causar o maior impacto. Estima-se que 40% do desperdício de alimentos ocorra em empresas voltadas ao cliente, como restaurantes, supermercados e hotéis⁵. Este é um setor que emprega 16,4 milhões de pessoas na América Latina e que movimentou 49,6 milhões de USD na região em 2018⁶, portanto, é uma plataforma de testes ideal para aprender, interagir e impulsionar a redução de resíduos e ajudar a reformular a indústria de serviços alimentícios como líderes na redução do desperdício de alimentos.

POR QUE ESTE KIT DE FERRAMENTAS FOI CRIADO?

O World Wildlife Fund e a American Hotel and Lodging Association, com o apoio da Rockefeller Foundation, criaram este kit de ferramentas como um desafio para a indústria:

- EVITAR que o desperdício de alimentos ocorra em suas instituições,
- DOAR, sempre que possível, o resíduo inevitável mas ainda seguro para consumo humano, e
- REDIRECIONAR os resíduos para locais diferentes dos aterros sanitários.

Esse kit de ferramentas fornece o histórico, as ferramentas e os recursos que uma instituição precisa para enfrentar esses desafios. É o produto de 6 meses de pesquisa qualitativa com mais de 50 profissionais da indústria e projetos piloto de 4 meses em 10 hotéis nos Estados Unidos, com a participação de mais de 200 funcionários de hotéis em todo o país.

Ao implementar algumas das estratégias apresentadas neste kit de ferramentas, as instituições participantes alcançaram níveis de redução de desperdício de alimentos entre 17% e 38% apenas durante o período do projeto piloto – porcentagens que esperamos ver replicadas nas instituições que usarem este kit de ferramentas como guia.

PORQUE DEVO UTILIZAR ESTE KIT DE FERRAMENTAS?

Reduzir o desperdício de comida em suas instituições faz mais do que ajudar o meio ambiente: isso pode impactar diretamente sua lucratividade, envolver sua equipe e fortalecer o relacionamento com seus clientes. Especificamente, descobrimos que essas estratégias podem:

- 1. Economia financeira em sua instituição, baixando os custos da alimentação e do transporte de resíduos.**
Em alguns casos, os projetos de demonstração verificaram uma redução de **3% ou mais nos custos de alimentos**.
- 2. Alavancar o desejo da equipe de resolver um problema global.**
Mais de 90% dos funcionários informou que queria tomar medidas para reduzir o desperdício de alimentos.
- 3. Fortalecer o relacionamento com o cliente.**
Indivíduos, organizadores de eventos e clientes corporativos, especialmente grandes empresas de consultoria, esperam utilizar locais que atuem de forma sustentável, inclusive minimizando o desperdício e trabalhando com parceiros da comunidade para doar sobras de alimentos.
Mais de 60% dos hóspedes entrevistados em um bufê de café da manhã esperavam que o restaurante do hotel reduzisse o desperdício em suas operações.

A QUEM SE DESTINA ESTE KIT DE FERRAMENTAS?

Como as mudanças no serviço de bufê e banquetes podem ter grandes impactos, os hotéis que oferecem vários serviços são o principal público deste kit de ferramentas. Mas você não precisa ter serviço de bufê e banquetes para fazer a diferença - o kit de ferramentas inclui abordagens valiosas (como esquemas de separação e medição, dicas de desenvolvimento de cardápio para redução de desperdício e estratégias ideias de redirecionamento) que podem ser aplicadas a todos os formatos de instituições de serviços de alimentação, incluindo restaurantes, navios de cruzeiro e empresas de catering.

QUANTO TEMPO ISSO IRÁ LEVAR?

Nossos projetos demonstraram resultados mensuráveis em apenas quatro meses, mas essas conquistas exigiram liderança, compromisso e esforço sustentado. A implementação de uma estratégia bem-sucedida de gestão de resíduos alimentares requer entre 5 e 10 horas do tempo total da equipe por semana para iniciar o programa, com reforços diários ou semanais pela liderança nas reuniões da equipe para mantê-lo. Uma estratégia verdadeiramente bem-sucedida requer uma mudança de cultura na forma como a comida é valorizada e gerenciada pela equipe, que evolui com o tempo com o reforço diário de melhores hábitos.

QUANTO ISSO IRÁ CUSTAR?

Os custos de implementação são variáveis e dependem de vários fatores, mas incluem principalmente o tempo de treinamento da equipe e compras de equipamento de medição e separação. Apesar de afetar os custos - por exemplo, as tecnologias de rastreamento de resíduos alimentares têm custos iniciais mais altos - alguns investimentos maiores podem fornecer até 50% de redução no desperdício de alimentos, com economia de custos na casa de dezenas de milhares em hotéis com vários serviços⁷.

ONDE POSSO ENCONTRAR RESPOSTAS PARA OUTRAS POSSÍVEIS PERGUNTAS?

Você pode visitar:

- HotelKitchen.org, para mais informações sobre o kit de ferramentas
- wwf.org.br, para mais informações sobre o trabalho do WWF na luta contra o desperdício de alimentos
- semdesperdicio.org, para mais informações e recursos sobre perda e desperdício de alimentos no Brasil

Contate-nos diretamente com perguntas ou compartilhe sua jornada na redução do desperdício de alimentos da sua instituição em comunicao@wwf.org.br ou foodwaste@wwfus.org. 



02

Introdução

A produção e consumo de alimentos constitui uma das maiores ameaças ambientais ao nosso planeta. Eliminar o desperdício e mudar os padrões de consumo representam nossas maiores oportunidades para estabelecer sistemas alimentares sustentáveis e regenerativos.

Abordar o desperdício de alimentos⁸ é fundamental - do campo à mesa e de lá ao aterro. Em todo o mundo as pessoas desperdiçam uma em cada três calorias alimentares produzidas. Estima-se que na América Latina são perdidas ou desperdiçadas até 127 milhões de toneladas de alimentos todos os anos, e dados norte-americanos indicam que 40% das PDA no país são provenientes de negócios voltados ao consumidor, incluindo hotéis. Em termos mundiais, alimentos desperdiçados podem gerar até 10% das emissões globais de gases do efeito estufa, podem ser responsáveis por mais de um quarto de todo o desmatamento e usar quase um quarto de todos os recursos hídricos. Esse desperdício ocorre enquanto a fome vem aumentando em algumas regiões do mundo – em 2017 na América Latina, 39,3 milhões de pessoas viviam em situação de subnutrição, um aumento de 400 mil pessoas desde o ano anterior⁹.

A redução do desperdício de alimentos é uma das maneiras mais fáceis e eficazes de reduzir o impacto ambiental de nosso sistema alimentar global e aumentar a disponibilidade de alimentos tanto para a os indivíduos em estado de insegurança alimentar quanto para uma população crescente sem expansão da produção agrícola.

As vendas de alimentos e bebidas para eventos e banquetes podem ser uma parte importante dos negócios de um hotel com vários serviços. Uma vez que fornecer aos clientes refeições memoráveis e abundantes é fundamental, o maior medo é faltar comida. Como resultado, vários participantes ao longo da cadeia de valor de alimentos adicionam sua própria “apólice de seguro” para evitar esse cenário. O **cliente** geralmente fornecerá uma contagem de convidados – por exemplo, 2.500 – que o **organizador de eventos** interpretará com base na composição de seu grupo, digamos, como “2.500 consumidores masculinos com grande apetite”. O **gerente de eventos** adicionará 3% e enviará toda essa informação para o **chef**, que preparará uma quantidade extra como backup. No dia do evento, o **gerente de banquetes** determinará os 2.500 mais o extra preparado pela cozinha, para garantir que o bufê pareça abundante; o **convidado** encherá o prato, temendo que não haja mais comida quando desejar um segundo prato.

Essas medidas de segurança ao longo do processo resultam na produção de toneladas de alimentos em excesso. Por exemplo, uma auditoria de um evento com 800 pessoas realizada pelo WWF mostrou que a cozinha havia produzido aproximadamente 900g de comida por pessoa para o almoço, quando uma pessoa média consome apenas metade disso¹⁰. Isso significa aproximadamente 360 quilos de comida em excesso em uma refeição!

Este excesso, que idealmente deve ser evitado com uma melhor composição do cardápio, deve ser reaproveitado dentro do hotel, doado a parceiros sempre que possível, caso não haja a possibilidade de reaproveitamento no próprio hotel, ser aproveitado como adubo se não puder ser doado ou, na pior das hipóteses (embora ainda a mais comum) enviado para um aterro. **Enquanto 85% dos hotéis nos EUA admitem adicionar algum nível de medida de segurança, apenas 32% têm algum tipo de programa de doação para lidar com o alimento que sobra**, ainda que muitos tenham políticas internas de reutilização para gerenciar uma parte dessa superprodução.

Ao usar este kit de ferramentas e começar a implementar sua própria estratégia de gerenciamento de alimentos, recomendamos que você mantenha essas estatísticas e histórias em mente ao pensar em maneiras de desafiar o status quo por meio da inovação no planejamento de alimentos, no desenvolvimento de cardápios e no serviço de alimentação.

Para ajudar o setor de hospitalidade a fazer sua parte no combate ao desperdício de alimentos e as comunidades locais a atender às necessidades de insegurança alimentar, o World Wildlife Fund (WWF) e a American Hotel and Lodging Association (AHLA), com apoio da Fundação Rockefeller, criaram um kit de ferramentas para desafiar a indústria a PREVENIR o desperdício de alimentos, DOAR, sempre que possível a sobra inevitável e REDIRECIONAR o que restar. Este kit de ferramentas é um passo-a-passo para desenvolver uma estratégia de gerenciamento de alimentos em seu hotel que evite a produção de alimentos em excesso, ajude a realizar parcerias e estabeleça um programa de recuperação de produtos orgânicos que redirecione qualquer alimento restante para outro local que não seja o aterro. O kit de ferramentas inclui as etapas e os princípios orientadores para a implementação das seguintes atividades:

1. Estabelecer uma Força-Tarefa para Gestão do Desperdício de Alimentos e estratégia para conduzir a iniciativa,
2. Estabelecer um esquema apropriado de separação e medição que monitore o desempenho e as recompensas da redução de resíduos e reconheça a atuação da equipe pela inovação e o sucesso,
3. Treinar as equipes em ações preventivas específicas, que possam ser tomadas como parte de sua atuação para minimizar o desperdício de alimentos,
4. Gerenciar e recuperar resíduos alimentares inevitáveis e
5. Engajar parceiros internos e externos, especialmente no desenvolvimento de programas de desvio de alimentos dos aterros sanitários.

Este kit de ferramentas também fornece estudos de caso reais, que destacam estratégias inovadoras usadas em instituições que participaram de uma série de projetos de demonstração liderados pelo WWF na primavera de 2017. [HK](#)



03

Histórico do Projeto

Em 2017 o WWF, em colaboração com a Associação Americana de Hotéis e Hospedagem – AHLA, em inglês – , e com o apoio da Fundação Rockefeller, começou a trabalhar com as instituições hoteleiras para entender a dinâmica da geração de resíduos alimentares no setor hoteleiro. O objetivo era identificar as estratégias mais eficazes para envolver os funcionários dos hotéis em programas de redução e gestão de resíduos alimentares.

Dois estudos lançaram as bases para os projetos de demonstração do setor com duração de quatro meses (ver Quadro 1.10). Com base nas constatações desses estudos iniciais, o WWF trabalhou conjuntamente com dez instituições hoteleiras exclusivas nos Estados Unidos, de diferentes tamanhos e tipos de serviços em todo o país para implementar um programa de redução de desperdício de alimentos. Embora a implementação tenha assumido formas ligeiramente diferentes em cada instituição, a maioria dos participantes abraçou o desafio, mediu os dados de forma consistente e trabalhou arduamente para engajar os funcionários semanal ou diariamente.

A liderança foi o fator mais importante para a implementação bem-sucedida do projeto e a redução do desperdício de alimentos. O WWF percebeu maior atividade onde os mais altos níveis de liderança (proprietários, gerentes

gerais e executivos) abraçaram totalmente o projeto de demonstração. Nas instituições que fracassaram faltou envolvimento da liderança. O WWF estima que a implementação de uma campanha de conscientização e engajamento sobre resíduos alimentares junto aos funcionários (incluindo medição semanal) poderia economizar aos hotéis pelo menos 3% em gastos com alimentos¹¹. Com a incorporação da tecnologia de medição, a redução de custos pode chegar a 10%. Isso não inclui economias potenciais nos custos de descarte de resíduos que seriam associados a requisitos de redução de transporte. Também não inclui os benefícios financeiros associados ao estabelecimento de um programa de doação de alimentos, que reduz os custos de descarte de resíduos e pode gerar incentivos fiscais ou deduções. Aumentar a conscientização do pessoal e medir a quantidade de comida desperdiçada dentro de uma instituição

BOX 1.1 | ESTUDOS DE PESQUISA

Dois estudos iniciais foram conduzidos no início do projeto. A primeira, de Steve Schein e Bellinson *et al*, entrevistou 32 participantes de várias redes de hotéis, incluindo chefs executivos, diretores de alimentos e bebidas e gerentes gerais. O estudo apurou que:

1. Poucas empresas têm um plano para lidar com o desperdício de alimentos ou uma pessoa responsável especificamente por coordenar os esforços.
2. Os participantes expressaram uma forte necessidade de treinamento e educação, em falta em toda a indústria e dentro das operações.
3. A medição e o rastreamento do desperdício de alimentos são limitados e informais.

No segundo estudo, o Dr. Tim de Waal Malefyt foi contratado para conhecer mais profundamente o comportamento da cozinha e a cultura operacional, conduzindo entrevistas etnográficas com indivíduos-chave na indústria de alimentos e hotelaria. O Dr. Malefyt descobriu que:

1. O desperdício de alimentos deve ser medido e padronizado.
2. Deve haver uma maior conscientização do valor experiencial e comercial dos alimentos.
3. A dinâmica positiva da cultura de trabalho pode capacitar os funcionários para minimizar o desperdício de alimentos.

hoteleira oferece múltiplos benefícios com pouco ou nenhum risco. Continue lendo para descobrir como sua instituição pode alcançar

resultados semelhantes com a implementação de uma estratégia de gerenciamento de desperdício de alimentos. [LIX](#)

“A gestão do desperdício de alimentos precisa ser uma iniciativa estratégica da alta gerência ou corporativa. É necessário um plano de comunicação coordenado. Todos precisam entender seus papéis e níveis de atuação.”

04 Início

MONTANDO UMA FORÇA-TAREFA PARA A GESTÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

METAS E OBJETIVOS

Construir uma estratégia eficaz de gerenciamento de alimentos requer colaboração entre vários departamentos dentro de um hotel. Deve incluir departamentos que recebam, armazenem, preparem, sirvam e descartem alimentos, bem como o departamento de catering e eventos. Assim, para desenvolver um programa eficaz de gestão de alimentos e mudar a forma como os alimentos são preparados, manipulados e servidos, deve-se estabelecer uma Força-Tarefa para a Redução do Desperdício de Alimentos (Força-Tarefa) interna, como uma “Comissão de sustentabilidade”, que inclua líderes multifuncionais e colaboradores de todas as áreas de operação.

Os objetivos e prioridades para essa equipe incluem:

- Desenvolver uma métrica de base do volume de comida desperdiçado na instituição
- Estabelecer metas para a instituição reduzir a geração de resíduos alimentares
- Implementar táticas de prevenção nas fases de planejamento, manipulação e serviço
- Gerenciar o programa de doação de alimentos da instituição com parceiros da comunidade
- Administrar processos de redirecionamento de resíduos alimentares

MEMBROS DA FORÇA-TAREFA

Entre os membros devem estar os promotores de redução de desperdício de alimentos da instituição e representantes de cada departamento envolvido no serviço de alimentação ou gestão de resíduos, conforme apresentado em todo o kit de ferramentas pelos ícones abaixo (Figura 1).



Figura 1: Departamentos Envolvidos

 **Gerente Geral** – O Gerente Geral ou outro membro da equipe executiva que liderará o esforço, estabelecerá o mandato e selecionará os demais membros da equipe.

 **Gestor de Vendas para Eventos e Catering** – O Gestor de Catering ou Vendas que abordará a prevenção de desperdício de alimentos pela perspectiva do cliente. O líder e sua equipe são responsáveis por comunicar as iniciativas de prevenção de desperdício de alimentos do hotel aos clientes, preparar o cardápio de banquetes e finalizar a contagem de participantes nos pontos principais durante o ciclo de vendas.

 **Gestor de Compra e Recebimento** (a mesma pessoa pode desenvolver a função de Gestor de Culinária em instituições pequenas) – Esta pessoa garante que os pedidos estão corretos, que a comida está em boas condições após o recebimento e que o princípio *first in first out (FIFO)* – o que é recebido primeiro é utilizado primeiro – seja seguido para todos os itens alimentares, especialmente aqueles altamente perecíveis, como produtos frescos, carne e laticínios.

 **Gestor de Culinária** – Frequentemente o líder ou Chef Executivo, esta pessoa é responsável por desenvolver cardápios com desperdício reduzido ou aproveitamento integral dos alimentos, gerenciar o excedente reutilizável de superprodução e trabalhar com a equipe de vendas para receber a contagem mais precisa de participantes para cada evento. Os princípios orientadores para todos os estágios da gestão de alimentos são explicados na seção *Prevenção de Resíduos Alimentares: Planejamento* do kit de ferramentas.

 **Gestor de Serviços** – O líder da Equipe de Banquetes é responsável pelo fluxo de serviços durante um evento, fornecendo recomendações no atendimento a grandes grupos e pode apresentar oportunidades para melhorar a eficiência relacionada à configuração do bufê e ao reabastecimento.

 **Gestor de Atendimento e Engenharia** – O líder do atendimento que pode fornecer conhecimento especializado sobre a operacionalização dos objetivos da Força-Tarefa. A equipe de atendimento será responsável pela separação e medição do desperdício de alimentos, pelo descarte e possivelmente pela doação de alimentos subutilizados.

 **Gestor de Recursos Humanos** – O líder de RH organiza a orientação a novos funcionários e direciona o treinamento durante a implantação de novas campanhas de conscientização e envolvimento de pessoal.

 **Gestor de Relações Públicas e Marketing** – Os líderes de Comunicação podem desenvolver materiais de divulgação externa ou voltados para os hóspedes, explicando a importância da gestão adequada de alimentos e o compromisso do hotel em proporcionar uma experiência incrível aos hóspedes com o mínimo de desperdício.

 **Proprietário e Gestor Financeiro de hotel** – Os gerentes de ativos da equipe interna de Finanças, trabalhando em conjunto com o proprietário, fornecem uma visão monetária dos custos e benefícios associados a mudanças específicas nas operações, como alterações nas opções de descarte de alimentos subutilizados, atividades de compra que envolvem custos de capital e isenções de impostos obtidas através de doações. Esta pessoa pode construir o caso de negócios para subsidiar a iniciativa de gerenciamento de alimentos.

“Criar uma maior conscientização sobre o desperdício de alimentos como um problema entre todos os funcionários, em todos os departamentos do hotel, é a maior oportunidade para nós.”

ENGAJANDO A FORÇA-TAREFA

- Organize uma reunião de lançamento na instituição:** Convoque todos os membros da Força-Tarefa para a Gestão do Desperdício de Alimentos para discutir os objetivos de sua iniciativa de prevenção de desperdício de alimentos e discuta como implementar o plano para o restante da instituição. Um modelo de Agenda para a Reunião de Lançamento na instituição pode ser encontrado no [Apêndice A](#).
- Desenvolva um plano e defina metas:** Após a reunião, redija uma minuta que inclua as metas e as atividades do projeto, um cronograma para futuras reuniões e um plano para comunicar claramente a metodologia e as metas do projeto a todas as equipes operacionais relevantes (venda de eventos, culinária, banquetes e atendimento). Veja o [Apêndice I](#) para um exemplo de roteiro estratégico. Visite HotelKitchen.org para recursos adicionais.
- Agende avaliações regulares:** Faça reuniões periódicas para discutir o sucesso e os obstáculos do projeto. Continue a se comunicar frequentemente fora das reuniões agendadas. HotelKitchen.org possui recursos adicionais para ajudar nas comunicações semanais da Força-Tarefa.

ESTUDO DE CASO

Uma Força-Tarefa de Liderança

“Eu acho que sempre se resume a cultura e comunicação. É preciso haver a cultura e a liderança certas na uma instituição.”

O Kimpton Hotel Monaco Portland realizou um workshop de liderança multifuncional de duas horas para criar um Roteiro Estratégico de Resíduos de Alimentos personalizado. Isso levou a uma mudança de comportamento em todo o Departamento de Alimentos e Bebidas do hotel, reforçada pela criação conjunta de um plano prático e uma visão compartilhada por toda a gerência. Uma vitória rápida para a instituição foi uma redução de 20% nas compras de ketchup, com a mudança para um ramequim menor com instruções aperfeiçoadas do chef para o seu “enchimento”. A utilização do roteiro permaneceu ativa mesmo após o Gerente Geral de Restaurante/ Banquetes deixar o hotel.

Veja um modelo de Roteiro Estratégico no [Apêndice I](#)



CRIANDO UMA CULTURA COMPROMETIDA COM A REDUÇÃO E GESTÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES

METAS E OBJETIVOS

Para que uma estratégia de redução de desperdício de alimentos seja eficaz, ela deve ser incorporada às atividades diárias e à rotina de todos. Deve ser um processo institucionalizado e levar a uma mudança de cultura em toda a organização que altere a forma como os alimentos são preparados, manipulados e servidos. Essa mudança de cultura deve idealmente começar no topo da organização com uma recomendação do Gerente Geral, mas também pode vir de um cozinheiro que perceba padrões de superprodução. Não importa quem toma a iniciativa, ela pode ajudar a melhorar a eficiência das operações e economizar tempo e dinheiro.

Catalisar essa mudança de cultura é uma tarefa assustadora, mas pode ser bem-sucedida se um grupo

de funcionários entusiasmados e engajados der o exemplo. Isso irá exigir tempo, paciência, liderança e perseverança, mas é possível introduzir lentamente novos procedimentos operacionais em todos os departamentos capazes de impulsionar o progresso e a melhoria.

ENGAJANDO OS FUNCIONÁRIOS PARA CRIAR UMA MUDANÇA DE CULTURA

- **A comunicação é primordial.** Envolve os funcionários durante as reuniões de equipe, durante conversas casuais no trabalho ou através de oportunidades de treinamento mais formais. (Veja [Apêndice C](#) para mais informações sobre treinamento)
- **Reforce continuamente.** Destaque as metas de gerenciamento de alimentos de sua instituição semanalmente, senão diariamente, enfatizando estratégias específicas para funções da equipe. (Veja mais em *Prevenir o Desperdício de Alimentos*).
- **Encoraje a colaboração.** A aprendizagem e a colaboração entre pares podem ser mais poderosas do que a mudança exigida pela liderança. Forneça oportunidades para os

funcionários trabalharem juntos em equipes não tradicionais para inspirar novas ideias.

- **Destaque e recompense os sucessos.** Crie um fórum para compartilhar histórias nos departamentos ou nas mídias sociais e para recompensar os funcionários que estão ajudando a instituição a atingir suas metas. Torne o projeto divertido!
- **Capacite os funcionários.** Incentive os funcionários a oferecer ativamente sua contribuição para diminuir o desperdício de alimentos na instituição e encontre oportunidades para tomar iniciativas de redução.

“Eu acho que sempre se resume a cultura e comunicação. É preciso haver a cultura e a liderança corretas em uma instituição.”

A PESQUISA DIZ: Entendimento da Consciência dos Funcionários

Mais de 200 funcionários de 10 hotéis foram entrevistados para entender melhor o nível de conscientização sobre o desperdício de alimentos no setor. Os resultados mostram que os funcionários desejam firmemente evitar o desperdício de alimentos no trabalho, mas precisam de mais orientação da liderança. Em geral, os funcionários não têm papéis claramente definidos a desempenhar ou incentivos na prevenção do desperdício de alimentos, nem creem ter uma compreensão clara das metas de redução. Ao estabelecer metas na instituição, como uma redução de 10% nos resíduos orgânicos gerados durante um período de dois anos, e incentivar o treinamento, a liderança pode aproveitar os anseios existentes para resolver esse problema.

ESTUDO DE CASO Inovação no Engajamento dos Funcionários

A Força-Tarefa para a Gestão do Desperdício de Alimentos é um mecanismo eficaz para conscientizar funcionários e criar uma cultura que promova a prevenção da geração de resíduos.

O Terranea Resort alcançou reduções mensuráveis nos resíduos, ativando a equipe através de:

- Remoção de bandejas nos refeitórios dos funcionários. De acordo com um estudo externo, essa ação resultou na redução do desperdício de alimentos no prato em 30%¹².
- “Áreas de Controle”, onde funcionários permaneciam junto às lixeiras durante o almoço e agiam como fiscais do desperdício de alimentos para evitar a contaminação nas lixeiras.
- Apresentações da Força-Tarefa e estratégia de gerenciamento nos intervalos de mudança de turno.
- Concurso de Fotografia *Desafio do Prato Vazio*, onde os funcionários fotografavam seus pratos vazios após o almoço para ganhar uma garrafa de água reutilizável
- EMensagens de incentivo colocadas em painéis de áreas de alta circulação de pessoas, como lembrete diário dos esforços de sustentabilidade da instituição.
- Comunicação regular através de e-mails aos funcionários reforçando o comportamento e promovendo datas comemorativas ambientais (como o Dia da Terra, o Dia Mundial da Alimentação, o Dia Mundial dos Oceanos, por exemplo).



TRABALHANDO COM PARCEIROS EXTERNOS

METAS E OBJETIVOS

Parceiros externos desempenham um papel fundamental na prevenção do desperdício de alimentos e no gerenciamento do excesso de produção. Mas, como em qualquer relacionamento com parceiros, equilibrar interesses variados pode ser um desafio. Embora isso crie uma camada adicional à discussão sobre os procedimentos de serviços de banquetes para eventos, manter uma comunicação consistente para se preparar com precisão para um evento ou gerenciar alimentos após um evento é essencial para alcançar o sucesso.

PRINCIPAIS PARCEIROS EXTERNOS

A lista a seguir inclui importantes parceiros externos no fluxo de alimentos dentro de um hotel.

Cientes do evento – Os clientes estão focados na entrega bem-sucedida do conteúdo do evento, capaz de proporcionar aos participantes um serviço de comida e bebida exemplar e uma experiência impecável.

Organizadores de Eventos – Os Organizadores de Eventos são responsáveis pela organização logística de um evento, incluindo seleção de cardápio, inscrições, atualizações periódicas de quantidade de participantes para o cliente e a instituição onde se realiza o evento, garantindo comida suficiente e de alta qualidade aos participantes – tudo isso dentro do orçamento e cronograma.

Hóspedes do hotel e participantes de eventos – Os hóspedes são parceiros importantes na redução do desperdício de alimentos nos hotéis, pois sua presença ou

ausência durante as refeições é um fator-chave para a superprodução.

Parceiros de Doação – O estabelecimento de um relacionamento com uma organização local de que aceita doações de alimentos (por exemplo, bancos de alimentos públicos ou privados como a ONG Banco de Alimentos ou o SESC Mesa Brasil, ou diretamente para instituições de assistência social ou ainda, através de ferramentas como o aplicativo Comida Invisível) ajudará a aproveitar alimentos subutilizados para consumo humano. Mais informações sobre como estabelecer esse tipo de parceria podem ser encontradas na seção *Doação*.

Parceiros para Redirecionamento – Para administrar o excesso que não pode ser reutilizado ou doado, as instituições podem contratar um transportador de lixo orgânico local. Mais informações podem ser encontradas na seção *Redirecionamento*.

ENGAJANDO PARCEIROS EXTERNOS

A seguir são apresentadas opções a serem consideradas na busca de meios de engajar os principais parceiros externos.

Cientes / Organizadores de eventos

- **Conversas da área de vendas.**

Treine a equipe de vendas para ter conversas eficazes com clientes e organizadores de eventos. Essas conversas devem utilizar princípios orientadores para prevenir o desperdício de alimentos (encontrados na seção *Ações de Prevenção de Resíduos Alimentares: Planejamento*).

- **Planejamento de Cardápio.**

Incentive os organizadores de eventos a especificar as necessidades alimentares dos clientes e seu comparecimento às refeições durante o processo de inscrição, a fim de prever com maior precisão o número de participantes em cada refeição.

- **Comunicação e RSVP.**

Defina expectativas claras para contagens precisas antes e durante um evento, com o objetivo de minimizar a superprodução. Incentive os organizadores de eventos a usar softwares capazes de medir a presença a cada

refeição, para fornecer à sua instituição números precisos por refeição.

- **Relatórios.** Relate o excesso de produção final e os resultados de utilização de alimentos ao cliente/organizador de eventos para utilizarem como base em seus eventos futuros. Os organizadores de eventos preveem padrões de consumo de alimentos, frequência e desistências usando tendências de dados e experiências com eventos semelhantes - continuar a fornecer dados pode ajudá-los a planejar eventos futuros em sua instituição. Se a sua instituição e o hóspede puderem economizar dinheiro eliminando o excesso de alimentos ou doando a parceiros da comunidade, todos os envolvidos serão beneficiados.

Hóspedes

- **Filosofia Alimentar.** A filosofia alimentar é a sistematização de como sua instituição, marca e chef valorizam a comida, o que em muitos casos estará em sintonia com os valores pessoais dos hóspedes e aumentar a fidelidade à marca (veja estudo de caso). Compartilhar sua filosofia alimentar e metas de redução de desperdício de alimentos na área do bufê pode engajar os hóspedes, e ao mesmo tempo chamar a

atenção para a quantidade de alimentos que eles colocam e deixam no prato. Uma auditoria realizada durante os projetos piloto do WWF mostrou que o desperdício nos pratos diminuiu quando os hóspedes receberam dicas de consumo consciente no bufê. Pesquisas com hóspedes realizadas pelo WWF revelaram que 80% dos mesmos eram favoráveis ou não se aborreciam com o uso de sinalização no bufê incentivando a diminuição do desperdício em face da abundância.

- **Canais de Comunicação.** Considere divulgar sua filosofia alimentar em várias interfaces para hóspedes, incluindo seu website, material de apoio para banquetes, bufê de café da manhã e/ou em quartos como parte de seu vídeo de entretenimento, ou em um prisma de mesa próximo do cardápio de serviços de quarto.
- **RSVP por refeição.** Peça aos hóspedes para fornecerem confirmações de presença atualizadas quando fizerem o check-in ou se inscreverem em eventos, para gerar quantidades precisas de produção de alimentos. Visite <https://hotelkitchen.org/more-resources/para-modelos>. **HR**

ESTUDO DE CASO | Consumo Consciente

Uma pesquisa foi distribuída enquanto os hóspedes estavam à mesa, pedindo opiniões sobre o bufê de café da manhã, os itens oferecidos e o estilo de serviço, e as mensagens sobre desperdício de alimentos colocadas no bufê (foto). As respostas indicaram que agrada aos hóspedes ver mensagens de filosofia alimentar no bufê e em seus quartos e que notaram que as mensagens aumentaram sua conscientização sobre o assunto. No entanto, alguns alertaram que as mensagens devem ser cuidadosamente elaboradas, pois existe o risco de que sejam consideradas “constrangedoras”.

Mais da metade dos hóspedes entrevistados consideraram o desperdício de alimentos como um “grande” problema e mais de 70% expressaram a disposição de informar preferências alimentares ou confirmar presença nas refeições, caso incentivados para tanto. Além disso, vários hóspedes manifestaram a expectativa de que os hotéis participem de programas de recuperação de alimentos para garantir que alimentos aproveitáveis não

sejam desperdiçados. Pense em como você pode engajar seus hóspedes em um diálogo saudável sobre o desperdício de alimentos em bufês e durante eventos, atrelando a missão e as metas corporativas ou da instituição à redução do desperdício de alimentos.



“Dicas de consumo consciente” que incorporavam a filosofia alimentar de um hotel de luxo foram adicionadas ao bufê de café da manhã de uma instituição estilo resort ideal para famílias.



05

Separação e Medição

ESTABELECIMENTO DE SEPARAÇÃO E MEDIÇÃO

METAS E OBJETIVOS

Uma vez estabelecida uma Força-Tarefa para a Gestão do Desperdício de Alimentos para sua instituição e identificados seus parceiros externos, o próximo passo é desenvolver um esquema de separação e medição¹³. Separar e medir seu desperdício de alimentos é o mais importante para começar a evitar desperdícios futuros. Separação e medição proporcionam transparência e percepção sobre os maiores fatores de desperdício de alimentos, para que você possa começar a planejar a redução.

ETAPAS PARA IMPLEMENTAR A SEPARAÇÃO E A MEDIÇÃO

1. Escolha um esquema de separação e medição que atenda às suas necessidades e orçamento.
2. Obtenha e coloque lixeiras (de preferência verdes para resíduos alimentares) em áreas apropriadas do hotel para captar todo o fluxo de resíduos. Mantenha as lixeiras em posição permanente.
3. Treine e monitore a equipe em um novo sistema de separação e medição.
4. Reúna os dados ao longo de um período de tempo definido (~ 2 semanas) para gerar uma base de referência do desperdício total de alimentos e da quantidade por hóspede em gramas.
5. Defina metas de redução para superprodução e subutilização de alimentos.

Institucionalizar um novo esquema de separação e medição demanda tempo - enquanto a maioria das instituições do projeto demoraram de 4 a 6 semanas para estabelecer um sistema, sua instituição provavelmente poderá reduzir este tempo à metade usando o kit de ferramentas como guia. Para orientação sobre a superação dos desafios comuns na implementação de um sistema de separação e medição consulte o [Apêndice H](#).

PASSO 1: ESCOLHA DE UM SISTEMA DE SEPARAÇÃO E MEDIÇÃO

Embora o tipo de sistema escolhido dependa do tamanho da instituição, dos recursos (por exemplo, mão-de-obra e capital) e metas estabelecidas, lembre-se de que começar com qualquer sistema é melhor do que continuar misturando alimentos com outros resíduos e enviá-los para aterros.

Localize onde você está atualmente no espectro na página 22 (Figura 2) e considere tomar medidas para passar para o próximo nível. Nas descrições de cada etapa do espectro você encontrará definições, instruções, prós e contras de cada opção e por onde começar com base no tipo de hotel.

PASSO 2: COMPRA E COLOCAÇÃO DE LIXEIRAS

Comprando as lixeiras

Depois de decidir como separar seu fluxo de resíduos, o próximo passo é colocar lixeiras adicionais para captar os resíduos de alimentos. É importante designar visualmente, com cores e sinalização, a diferença entre as lixeiras que recebem os resíduos de alimentos (orgânicos), resíduos destinados a aterros e outros resíduos recicláveis. O transportador de lixo e o município podem estabelecer as características das

ESTUDO DE CASO

Rastreamento ativado por tecnologia

A indústria hoteleira está começando a adotar tecnologias localizadas que permitem que as instituições coletem medições instantâneas de desperdício de alimentos, criando um registro diário do nível de resíduos que pode conduzir decisões operacionais e comerciais.

Embora o rastreamento ativado por tecnologia tenha um custo de capital, ele oferece insights operacionais altamente valiosos e viáveis, e altos níveis de retorno. As instituições que utilizaram esse tipo de tecnologia alcançaram reduções de 50% ou mais no desperdício de alimentos e economizaram dezenas de milhares de dólares anualmente.



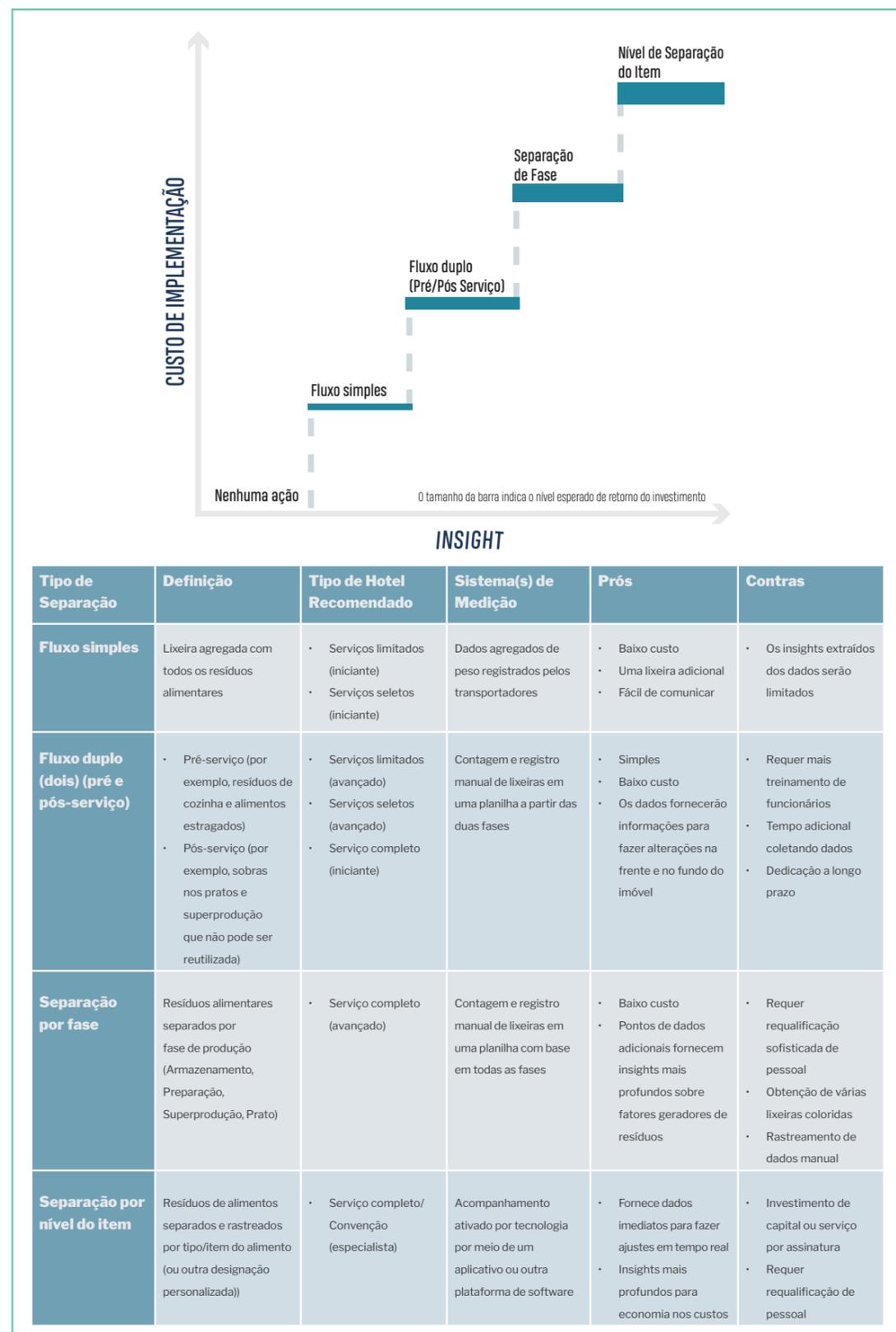


Figura 2 Níveis de Separação e Medição

“É fundamental treinar os funcionários. Eles precisam de treinamento e orientação para ganhar confiança.”

lixeiras ou fornecê-las para o uso em sua operação.

Caso contrário, os seguintes fatores devem ser considerados na compra das lixeiras:

- **TAMANHO:** Deve integrar-se perfeitamente à sua operação e ser facilmente manuseado pela equipe quando estiver cheia.
- **COR:** Deve ser clara e definida como dedicada à coleta de resíduos alimentares ou orgânicos. Lixeiras verdes são o padrão da indústria para os resíduos de alimentos.
- **SACOS DE EMBALAGEM:** Devem ser de preferência compostáveis.
- **ETIQUETAS:** Use etiquetas e símbolos para indicar lixeiras designadas para produtos orgânicos. O modelo de sinalização pode ser encontrado

no [Apêndice B](#).

Princípios para colocação de lixeiras

- ✓ Comunicar mudanças na estratégia de gerenciamento de resíduos a todos os funcionários antes que elas ocorram.
- ✓ Colocar as lixeiras para alimentos em local próximo de onde o lixo está sendo gerado.
- ✓ Manter as lixeiras em lugar fixo.
- ✓ Garantir que novas lixeiras não atrapalhem o fluxo de operações existente

A implementação desses princípios pode exigir a avaliação de outros fluxos e possível redução, substituição ou remoção de lixeiras que não sejam apropriadas ou necessárias.

PASSO 3: TREINANDO OS FUNCIONÁRIOS

O WWF trabalhou com a Lobster Ink, uma plataforma de aprendizado para o setor de hospitalidade, para criar uma série de treinamento com 5 vídeos sobre Gerenciamento de Resíduos de Alimentos, que está disponível como recurso para todas as instituições hoteleiras. Mais informações sobre os módulos podem ser encontradas no [Apêndice C](#). A separação e a medição bem-sucedidas só podem ser realizadas se os funcionários estiverem cientes das mudanças implementadas e receberem o conhecimento e as habilidades necessárias para a adaptação ao novo esquema de separação. Uma vez que esses dois objetivos sejam cumpridos - reforce, reforce, reforce! Reforçar o comportamento adequado de separação durante as reuniões de equipe, no refeitório dos funcionários e durante visitas

ESTUDO DE CASO | Removendo Lixeiras Desnecessárias

A Equipe de Sustentabilidade do Fairmont Washington D.C., Georgetown, aplicou continuamente conceitos de separação e medição de resíduos de alimentos durante o projeto piloto do WWF. Como resultado, a equipe de funcionários de Banquetes percebeu que a separação dos resíduos de alimentos de outros fluxos de resíduos na estação de distribuição do bufê quase eliminou a necessidade de uma lixeira para lixo comum.

Ao tomar ciência, a liderança removeu a lixeira para lixo comum e redirecionou qualquer resíduo remanescente destinado a aterros para a área de lavagem de louça. A remoção dessa lixeira não apenas criou mais espaço, mas também mostrou visualmente à equipe e à liderança o volume de desperdício de alimentos gerado por banquetes. Esse entendimento levou a equipe a repensar as estratégias de serviço, incluindo a capacidade de ajustes de preparação imediata e uma avaliação do excesso padrão de 5% em eventos.

periódicas à cozinha é fundamental para a mudança de conduta e a quebra de velhos hábitos. Quando a contaminação for observada nas lixeiras, tenha conversas positivas com a equipe para identificar as razões da contaminação e o que pode ser feito diferentemente no futuro.

PASSO 4: REÚNA OS DADOS DA BASE DE REFERÊNCIA

Depois que o alimento é separado, o próximo passo é rastrear ou medir o desperdício de alimentos em intervalos diários, semanais ou mensais para traçar tendências e entender os impactos do desperdício de alimentos. Para rastrear e quantificar seu desperdício de alimentos, considere um dos métodos a seguir em ordem crescente de complexidade e critérios:

- Pedir ao seu transportador para fornecer o peso de cada mês ou semana, se possível, pois a maioria dos transportadores já produz relatórios internos para os clientes e a maioria deve poder fornecê-los ao seu departamento de engenharia.
- Realizar contagens diárias das lixeiras, o que

fornecerá o volume diário de resíduos de alimentos produzido, que pode ser convertido em peso multiplicando-se o tamanho da lixeira (em litros) por 0,45 quilograma/litro⁴.

- Usar uma solução de tecnologia que pese os alimentos no local todos os dias e reúna os dados de acompanhamento, como a razão dos resíduos e a localização (por exemplo, Winnow, LeanPath ou um digestor com pesagem, como ORCA ou BioHiTech).

Além de coletar dados de peso ou volume mensais, semanais ou diários, considere acompanhar sua contagem de hóspedes na mesma frequência, para normalizar os dados para uma métrica em libras por hóspede, que pode ser comparada a cada semana e a cada mês.

PASSO 5: DEFINIR UM OBJETIVO

Quando sua linha de base for definida, será importante estabelecer uma meta mensurável de redução de desperdício de alimentos para congregar os funcionários em direção a um objetivo comum e viável. O caminho para o objetivo pode começar de forma simples, como comprometer-se a separar efetivamente o resíduo de

alimentos do restante dos detritos e evoluir para uma meta de redução mais refinada à medida que você coleta mais dados. Estabelecer uma meta de redução é fundamental para o sucesso da prevenção e redução de resíduos alimentares.

São exemplos de objetivos:

- Em 2019, reduziremos os resíduos pré-serviço em 15%.
- Até 2020, nossa instituição reduzirá o desperdício total de alimentos em 10%, institucionalizará um programa de doação e redirecionará 100% de nossos resíduos orgânicos para longe dos aterros sanitários.

As seções subsequentes fornecem orientações sobre as ações que você pode tomar para alcançar suas metas de prevenção e redução. **HK**

ESTUDO DE CASO

Separação de Impacto

Os resultados do projeto de demonstração mostraram que o ato de separar, excluindo qualquer treinamento formal sobre a prevenção de resíduos alimentares, pode reduzir o desperdício nas instituições em pelo menos 10%. A separação permite que a equipe de culinária veja a quantidade de desperdício de alimentos gerada na cozinha e a quantidade retornada dos bufês, que, com base em entrevistas com essas instituições, solicita que a equipe modifique suas técnicas de produção e dimensionamento de porções de determinados itens. Estes resultados referem-se a uma amostra limitada, mas a tendência decrescente foi observada em várias instituições.

ESTUDO DE CASO

Realizando uma Auditoria

Realizar auditorias periódicas de resíduos, aprofundar-se no conhecimento do conteúdo do desperdício de alimentos e seus motivadores pode revelar novas oportunidades de evitar o desperdício de alimentos em um hotel. Uma auditoria de bufê de almoço realizada em uma das instituições participantes do projeto de demonstração do WWF mostrou que 46% dos alimentos produzidos não foram consumidos. Os resultados detalhados da auditoria em nível de item expuseram várias oportunidades de prevenção de resíduos ao Chef Executivo, incluindo a oportunidade de reduzir o tamanho padrão das porções para sobremesas, pães e vegetais.

A realização de auditorias regulares pode fornecer informações valiosas sobre formas adicionais de otimizar os alimentos comprados pela instituição. O [Apêndice E](#) inclui um esquema de uma página sobre como realizar uma auditoria, que é um exercício de coleta de dados muito mais detalhado do que o rastreamento diário ou semanal de resíduos.



06

Prevenindo o desperdício de alimentos

Evitar o desperdício de alimentos deve ser prioridade máxima; não só economizará o dinheiro da sua instituição, mas também economizará recursos valiosos, como a água necessária para produzir culturas, energia para o plantio e transporte de alimentos e o habitat natural que é convertido para a agricultura.

METAS E OBJETIVOS

Um hotel possui várias oportunidades para evitar o desperdício ao longo do "fluxo de alimentos". A Figura 3 mostra os principais pontos - planejar, manipular e servir - onde você pode evitar o desperdício de alimentos. O objetivo desta seção é fornecer dicas úteis sobre como evitar o desperdício de alimentos durante as fases de planejamento, manipulação e

serviço da produção de alimentos. As tabelas incluídas nas páginas a seguir descrevem as oportunidades de prevenção em cada etapa, quem deve estar envolvido e uma classificação de viabilidade para cada ação. Para mais desafios e soluções encontrados durante a prevenção, consulte o [Apêndice H](#).

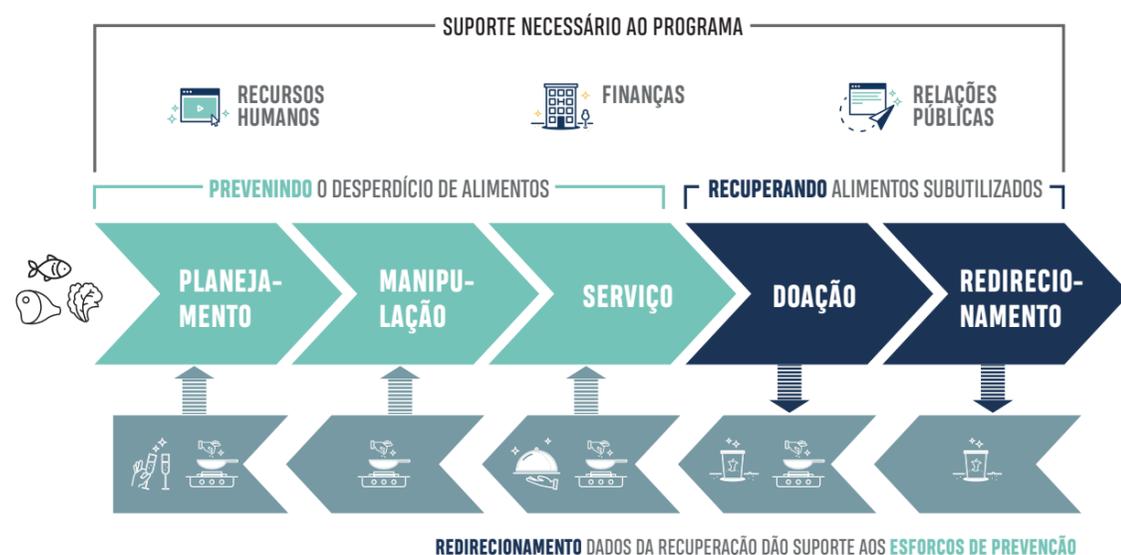


Figura 3 O Fluxo de Alimentos

ESTUDO DE CASO | Impacto das Intervenções nos Resíduos por Hóspede

O WWF investigou o impacto que três intervenções tiveram na geração de resíduos alimentares por hóspede: separação e medição, treinamento de pessoal e auditorias no local. Uma redução de 30% no desperdício por hóspede foi obtida em instituições que combinavam separação e medição com treinamento em vídeo. Quando as auditorias foram adicionadas, uma redução de 38% no desperdício por hóspede foi medida. O WWF desenvolveu uma série de vídeos gratuitos de treinamento, hospedados na plataforma Lobster Ink, que as instituições podem usar para treinar funcionários na prevenção e gestão de resíduos alimentares. Mais informações podem ser encontradas no [Apêndice C](#) ou em Hotelkitchen.org/Treinamento.

PLANEJAMENTO

PREVENÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES NO PLANEJAMENTO DE REFEIÇÕES

As principais ações para a prevenção do desperdício de alimentos no momento de planejar refeições e eventos incluem o uso de dados, a confecção do cardápio e o engajamento efetivo dos parceiros externos na escolha de ingredientes e planejamento dos eventos. A tabela a seguir descreve os princípios

orientadores a serem seguidos em cada etapa do planejamento das refeições para reduzir o desperdício de alimentos, ordenados pela facilidade de implementação. Veja o [Apêndice J](#) para uma lista de 17 estratégias para prevenir o desperdício antes e durante os eventos.

Vendas de Eventos 	<ul style="list-style-type: none"> Comunique os esforços de redução de desperdício e recuperação de alimentos da sua instituição a clientes e hóspedes. Discuta as estratégias de redução de desperdício de alimentos em cada reunião de Banquetes (Ordem de Serviço). Um exemplo de roteiro pode ser encontrado no Apêndice D. Promova refeições empratasadas ou bufês com estações como alternativa a um bufê tradicional. Inclua o cardápio do dia ou opções de cardápio com quantidade reduzida de resíduos no portfólio de cardápios para eventos e promova-os para os hóspedes e convidados. Personalize cardápios para os participantes usando dados de preferência fornecidos ou históricos. 	Contratos de Eventos <ul style="list-style-type: none"> Inclua a estratégia de redução do desperdício e recuperação de alimentos em contratos de eventos. Inclua um horário final definido para bufês em contratos e Ordens de Serviço. Exija contagens atualizadas de participantes com 10 e 5 dias de antecedência do evento, e na própria data. Diminua o valor de segurança ou a garantia de excedente. Inclua um cardápio excepcional para atendimento inesperado em vez de uma porcentagem de superprodução para cada prato.
Uso de Dados 	<ul style="list-style-type: none"> Garanta uma contagem precisa de participantes por meio de comunicação frequente com o organizador do evento. Comunique dados sobre os resíduos alimentares ao cliente após o evento. Use dados históricos ou fornecidos sobre consumo ou preferência alimentar para basear as decisões de aquisição. Use formas específicas para refeições de confirmação de presença para orientar a produção. Use soluções de tecnologia ou e-mail para comunicar ao pessoal da culinária as mudanças de última hora no número de participantes. 	Abastecimento <ul style="list-style-type: none"> Trabalhe com fornecedores que se comprometam a minimizar o desperdício de alimentos. Verifique duplamente o inventário antes de encomendar para evitar desperdício. Avalie os ingredientes para métodos alternativos de abastecimento de forma a reduzir o desperdício de resíduos ou de preparação, como congelados ou pré-preparados. Ajuste as ordens ou pedidos permanentes com base no volume de negócios para reduzir a possibilidade de desperdício.
Cardápios de Redução de Resíduos 	<ul style="list-style-type: none"> Use ingredientes com baixo teor de resíduos. Indique estes ingredientes com ícones no cardápio. Veja exemplos de ícones e classificações de ingredientes no Apêndice G. Use produtos "de segunda linha" ou "feios" em receitas. Limite as porções de sobremesa, especialmente durante os almoços. Reduza o número total de ingredientes, fazendo uso flexível dos mesmos ingredientes em preparações diferentes. Planeje um segundo uso para todos os resíduos comestíveis de preparação. Reduza o peso dos alimentos produzidos por pessoa. A maioria dos hóspedes consome cerca de 540 gramas de comida por refeição. Prepare o excedente à minuta (na hora) ou desenvolva um cardápio do dia ou cardápio excepcional para ser usado em eventos em atendimentos inesperados. Sugira que em todos os eventos seja solicitado o cardápio do dia. Desenvolva um plano de eventos com desperdício de alimentos reduzido usando os conceitos acima e inclua no portfólio do evento. 	

MANIPULAÇÃO

PREVENÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES NO RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

Seguir as melhores práticas de gerenciamento de armazenamento padrão é fundamental para reduzir o desperdício. Estender as mesmas práticas aos alimentos produzidos em excesso permite que sejam doados ou reutilizados no local para eventos futuros

ou refeições de funcionários. A tabela a seguir descreve os princípios orientadores específicos para reduzir o desperdício de alimentos durante as fases de recebimento e armazenamento, ordenados pela facilidade de implementação.

Recebi- mento



- Garanta que os itens corretos sejam entregues.
- Garanta que os itens recebidos tenham a qualidade esperada.
- Atualize os padrões de qualidade desconsiderando a estética e obtendo produtos “de segunda linha” ou “feios”.
- Coloque lixeiras para alimentos nessa área, rastreie resíduos e realize auditorias mensais para descobrir e resolver os desafios na área de recebimento.

Armazena- mento



- Garanta que todas as melhores práticas de inventário sejam seguidas, incluindo consumo conforme a ordem de aquisição (*FIFO – first in, first out*), rotulagem e padrões de temperatura.
- Dedique espaço nas áreas de armazenamento para alimentos a serem doados.
- Revise as locais de armazenagem mensalmente e use ou doe os alimentos subutilizados.
- Crie rótulos padronizados para alimentos preparados que incluam data de validade e outras informações importantes para sua reutilização ou doação.
- Dedique lixeiras de alimentos para áreas de armazenamento, rastreie resíduos e realize auditorias para identificar oportunidades de redução de resíduos.

PREVENÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES NA PREPARAÇÃO DE INGREDIENTES E REFEIÇÕES

O desperdício de alimentos da preparação da refeição pode ser evitado usando dados confiáveis para criar pratos com porções adequadas a partir de ingredientes maximizados. A tabela a seguir descreve

os princípios orientadores específicos para reduzir o desperdício na preparação de alimentos, ordenados pela facilidade de implementação.

Preparação



- Verifique a quantidade atualizada de participantes antes de aparar, preparar ou cozinhar qualquer alimento.
- Garanta que as especificações da receita estejam acessíveis e que as ferramentas de preparação estejam em boas condições e sejam adequadas a cada tarefa.
- Planeje um segundo uso para resíduos de preparação, como caldos.
- Planeje um segundo uso para refeições preparadas em caso de superprodução.
- Cozinhe alguns itens à minuta (na hora) e somente cozinhe o excedente quando necessário.
- Incentive os chefs de cozinha a compartilhar estratégias de redução de desperdício durante as reuniões da equipe.
- Coloque uma lixeira de alimentos em cada estação de preparação para identificar oportunidades de redução de resíduos.
- Use equipamentos de alto rendimento, como a tecnologia *cook & hold* (cozinhar e climatizar), para manter a qualidade dos alimentos.

Emprata- mento e porções



- Verifique a quantidade atualizada de participantes antes de emplatir os alimentos.
- Certifique-se de que as ferramentas de medição estão disponíveis para um porcionamento preciso.
- Ajuste o tamanho das porções em relação aos dados históricos de consumo ou observações de superprodução.
- Considere alternativas ou estratégias de disposição ou emplatamento para combater o consumo excessivo no bufê.
- Conduza auditorias semestrais de resíduos com revisão de cardápio para encontrar e resolver desafios de superprodução.

ESTUDO DE CASO

Cardápios de Redução de Resíduos no Washington Hilton

O desenvolvimento de cardápios projetados para minimizar o desperdício na cozinha e após o serviço tem o potencial de reduzir o desperdício de alimentos em 50% com base nos resultados de um piloto realizado em uma cozinha corporativa. Esses resultados levaram à adoção de cardápios semelhantes de redução de resíduos pelo Washington Hilton. O hotel descobriu que os clientes e funcionários estão engajados em favor desses cardápios, com itens de baixo volume de resíduos não apenas reduzindo o desperdício e os custos associados, mas também provando ser um diferencial para a Equipe de Vendas.

Para obter resultados semelhantes, considere as seguintes diretrizes ao desenvolver cardápios

para seus pacotes de banquetes:

- Use principalmente ingredientes com baixo teor de resíduos (consulte o [Apêndice G](#) para obter uma classificação inicial de ingredientes – os cardápios devem procurar maximizar o uso das classificações 4 e 5)
- Use completamente todos os elementos de um ingrediente (por exemplo, sementes de abóbora assadas como guarnição de sopa ou salada)
- Use ingredientes com flexibilidade entre as opções do cardápio (por exemplo, sirva salsichas no café da manhã e a inclua como ingrediente da pizza para o almoço)

Materiais adicionais para ajudar no planejamento de cardápios e vendas dos mesmos podem ser encontrados nos [Apêndices D e E](#).

ESTUDO DE CASO | Reduzindo o desperdício com itens de cardápio para confecção imediata

Bufês de café da manhã podem ser uma grande fonte de comida desperdiçada, especialmente quanto a itens de alto valor (monetário, ambiental e social), como frios, queijo e salmão. Com base nas observações dos chefs e atendentes sobre focos de desperdício no bufê de café da manhã, o Hyatt Regency Orlando criou um protótipo com conceito de confecção imediata de porções desses itens de alto valor,

especificamente frios e queijos. A cozinha preparava 18 pratos de queijos e charcutaria, mantinha 17 armazenados com temperatura controlada e colocava somente um no bufê com uma sugestão de consumo consciente, sugerindo aos hóspedes que solicitassem um prato ao atendente caso desejassem.

13 dos 18 pratos preparados foram solicitados, mantendo o restante

dos pratos em condições seguras e prontos para serem usados de outra forma ou recuperados para doação. Isso reduziu significativamente a quantidade de descarte desses itens de alto valor pela instituição e está tendo um impacto positivo nos custos dos alimentos. Veja o [Apêndice J](#) para uma lista de 17 estratégias para a prevenção de resíduos durante o planejamento e serviço.



Disposição existente: Sirva-se



Conceito do Protótipo: Somente por pedido

SERVIÇO

PREVENÇÃO DE RESÍDUOS DE ALIMENTOS DURANTE E APÓS O SERVIÇO

Bufês são os maiores responsáveis pelo desperdício de alimentos nos hotéis. Esse desperdício pode ser reduzido dispondo-se o bufê estrategicamente, enviando mensagens de reflexão aos hóspedes e maximizando a doação da superprodução inevitável.

A tabela a seguir descreve os princípios orientadores, ordenados da mais fácil à mais difícil implementação, para reduzir o desperdício durante o atendimento aos hóspedes e maximizar a recuperação de alimentos após as refeições. Veja o Apêndice J para uma lista de 17 estratégias para evitar desperdício ao planejar e servir bufês. **HK**

Dispondo o Bufê



- Verifique o número de participantes antes de arrumar bufês ou refeições empratadas.
- Exiba os alimentos horizontalmente em vez de empilhar itens como pães e itens de confeitaria.
- Sirva itens em pequenos recipientes individuais em vez de *rechauds*.
- Separe os itens para que fariam parte de um mix sempre que possível, de forma a oferecer aos hóspedes a escolha, mantendo o frescor.
- Use dispensadores, potes e travessas com tampas para preservar a qualidade dos alimentos para reutilização.
- Reduza o tamanho dos pratos e travessas. Ofereça pequenos recipientes para porções de amostra no bufê.
- Use recipientes com temperatura controlada para preservar a qualidade dos alimentos.
- Classifique determinados itens de valor elevado como *por pedido*.
- Coloque sugestões de consumo consciente no bufê para engajar os hóspedes nos esforços de redução de resíduos.
- Utilize estações de serviço no bufê para controlar o tamanho das porções e manter a qualidade dos alimentos.

Durante o Serviço



- Coloque *rechauds* cada vez menores e reponha ou encha quando necessário.
- Facilite a comunicação entre as equipes de banquetes e culinária para compartilharem a situação de suprimento do bufê e possibilitarem um reabastecimento imediato.
- Use sistemas de controle de temperatura com re-termostatização para manter a qualidade dos alimentos e a segurança alimentar para reutilização ou recuperação.

Depois do Serviço



- Coloque lixeiras para alimentos em estações de banquetes. Rastreie o desperdício e dê feedback à culinária sobre quais itens não foram usados, oferecidos em excesso ou desperdiçados nos pratos dos participantes. Baseie as compras futuras e a preparação das refeições nesses dados.
- Use equipamentos de resfriamento rápido para preservar a qualidade dos alimentos para reutilização ou recuperação.

ESTUDO DE CASO | Reduzindo o excesso de produção

Uma estratégia para reduzir o desperdício em bufês é catalogar todos os alimentos não consumidos que retornam do bufê para entender como os hóspedes estão consumindo itens específicos e quais mudanças podem minimizar esse excesso de produção. No Kimpton Hotel Monaco Portland, um sous-chef notou quantidades significativas de salada de batata deixadas em recipientes e pratos. Ele relatou essa constatação ao chef executivo e líder de programa, e que considerasse a diminuição desse item. Em eventos seguintes, o chef reduziu o tamanho da porção por hóspede, o que resultou em reduções no desperdício de comida pós-serviço, sem impacto na experiência do hóspede.

“Quando doamos comida para abrigos ou bancos de alimentos, não estamos diminuindo os custos. Quando doamos resíduos úmidos para fazendas de suínos, não melhoramos o resultado final. Quando compostamos mais, não nos tornamos mais lucrativos. Quando produzimos menos comida para um evento, somos mais eficientes e isso afeta a lucratividade”



ESTUDO DE CASO | Conceitos de Redução de Resíduos em Bufê

O WWF contratou a IDEO, empresa de design centrado em humanos, para prototipar estratégias para a redução de resíduos de bufê no Hyatt Regency Orlando. A equipe da IDEO e da instituição testou várias intervenções no processo de vendas de eventos, mensagens aos hóspedes, uso de tecnologia e padrões de serviço de bufê. Os funcionários ficaram entusiasmados com o tema do desperdício de alimentos e ansiosos para propor oportunidades de

redução em suas operações. Após entrevistas com organizadores de eventos e participantes, e três dias na instituição, a IDEO desenvolveu 17 soluções para os principais fatores geradores de resíduos durante o serviço de bufê. Essas ideias variaram desde melhorias no processo de vendas do evento, o uso de tecnologia para mensagens aos hóspedes, até padrões de disposição do bufê. Para ler sobre todas as soluções propostas, consulte o [Apêndice J](#).



Reduzindo o tamanho dos Recipientes



Kit Alimentar 2.0



Dicas de Consumo Consciente

07

Recuperando Alimentos Subutilizados

Uma vez que sua instituição tenha estabelecido um protocolo de separação e medição e esteja encontrando oportunidades para evitar o desperdício, é hora de gerenciar o excesso de alimentos produzidos que não pôde ser evitado.

Existem várias opções para utilizar esses valiosos nutrientes, em vez de enviá-los para o aterro. Mesmo quando o alimento não é mais próprio para o consumo humano ou para resíduos alimentares não comestíveis é possível encontrar soluções que aproveitam alguns de seus nutrientes e diminuem o impacto ambiental e muitas vezes financeiro de seu descarte.

REDIRECIONAMENTO

METAS E OBJETIVOS

Se o alimento não puder ser usado no negócio ou recuperado para doação, ele deve ser descartado. Quando o alimento (e suas partes não comestíveis associadas) é enviado para um aterro, ele decompõe-se gradualmente em um ambiente desprovido de oxigênio, produzindo metano, um gás de efeito estufa nocivo pelo menos 25 vezes mais potente que o dióxido de carbono. As emissões de metano dos aterros sanitários representam cerca de 18% das emissões totais de metano nos EUA. Alternativamente, quando os alimentos são compostados, enquanto alguns gases de efeito estufa são emitidos durante a decomposição, nutrientes preciosos são devolvidos ao solo, proporcionando benefícios para fazendas locais ou jardins. O fornecimento de nutrientes vitais de volta à terra na forma de composto fornece múltiplas formas de benefícios ambientais, incluindo a redução das emissões de metano em aterros sanitários, a redução do uso de fertilizantes sintéticos e a melhoria da saúde do solo. Manter os alimentos fora dos aterros sanitários deve ser uma prioridade para todos os negócios!

Já se discute a possibilidade, via projeto de lei, de proibir que se jogue em aterros alimentos ainda próprios para consumo humano ou animal ou que possam ser utilizados em compostagem ou na geração de energia¹⁵. É importante ressaltar que é necessário pesquisar diretrizes e opções locais antes de planejar uma estratégia de redirecionamento.

PASSOS PARA ESTABELECEER UM PROGRAMA DE REDIRECIONAMENTO

1. Entender as regulamentações locais e os requisitos de descarte de resíduos
2. Avaliar opções locais de redirecionamento com base nas necessidades da instituição
3. Treinar a equipe em qualquer nova tecnologia ou processo
4. Coletar dados

PASSO 1: ENTENDER OS REGULAMENTOS LOCAIS

A Força-Tarefa e / ou a equipe de atendimento serão responsáveis por avaliar as regulamentações

ou diretrizes locais para o descarte de resíduos alimentares, verificando os sites dos governos locais ou entrando em contato com o departamento local de gerenciamento de resíduos ou com outras propriedades a caráter de *benchmarking*.

PASSO 2: EXPLORAR OPÇÕES E IMPLEMENTAR SOLUÇÕES

Depois de entender as regulamentações locais, comunique-se com os transportadores de resíduos existentes para determinar soluções alternativas aos aterros que atendam ou excedam qualquer regulamentação. Os transportadores existentes podem oferecer esses serviços ou ter informações sobre outras opções locais para compostagem externa ou digestão anaeróbica.

“Se você não facilitar para sua equipe, isso nunca acontecerá.”

Explore as opções de gerenciamento no local se houver uma oportunidade limitada de transportar o resíduo de alimentos para processadores dedicados. Existem várias tecnologias disponíveis, algumas oferecendo maior coleta de dados e eficiência ambiental, tais como:

- Compostagem no local, que pode ser usada para paisagismo na propriedade ou redistribuída ou vendida para funcionários, hóspedes ou comunidades para uso em jardinagem.
- Digestores, com ou sem enzimas, que transformam o resíduo de alimentos em água cinza e descarregam em estações de tratamento de águas residuais. Com esta tecnologia, priorize as opções que usam enzimas para minimizar o carregamento de nutrientes nas estações de tratamento de águas residuais locais (lembre-se de verificar os regulamentos locais) e use apenas equipamentos que incorporem tecnologia de medição.
- Os desidratadores podem reduzir o volume de resíduo de alimentos em até 70%, minimizando os custos de transporte de resíduos.

ESTUDO DE CASO

Exemplo de Redirecionamento

Desde 2016, as instituições hoteleiras de Nova York foram obrigadas a separar e redirecionar os resíduos orgânicos locais alternativos ao aterro, sob ameaça de multas. Para cumprir com estes regulamentos, as instituições hoteleiras tiveram que localizar rapidamente os transportadores locais que poderiam fornecer serviços de compostagem ou digestão anaeróbica ou trabalhar com fornecedores para alugar digestores para uso no local ou desidratadores para processar o lixo. À medida que mais cidades começarem a criar proibições relativas a aterros orgânicos, mais hotéis enfrentarão esse desafio. Para sair na frente, concentre-se primeiro na prevenção para minimizar o resíduo orgânico que você gera, em seguida, estabeleça parceiros de doação e, finalmente, investigue as opções de redirecionamento antes que elas se tornem uma exigência.

ESTUDO DE CASO

Alimentando animais com sobras de alimentos

Antes de participar do projeto de demonstração da WWF, o The Hotel Hershey estabeleceu uma parceria com o ZooAmerica para redirecionar as sobras de comida para ração animal. O hotel redireciona boa parte dos seus resíduos de cozinha – restos de alface, pão dos bufês e aparas de carne não adequados para consumo humano – ao zoológico, reduzindo o resíduo enviado aos aterros sanitários.

Além de zoológicos, fazendas de suínos e fornecedores de ração animal são outras opções potenciais para alimentos subutilizados não adequados para o consumo humano. Investigue as opções locais e inicie uma parceria não-tradicional para gerenciar sobras subutilizadas e não comestíveis. Isso pode formar novas conexões com sua comunidade e histórias de sucesso empolgantes para engajar sua equipe e hóspedes.

ESTUDO DE CASO

Estabelecimento de um programa de compostagem

Estabelecer um programa de compostagem pode parecer ser desafiador, uma vez que também requer manutenção contínua. No entanto, com funcionários dedicados e os recursos fornecidos neste kit de ferramentas, isso pode ser realizado em apenas 4 semanas. O Fairmont Washington D.C., Georgetown não tinha um sistema de separação anterior quando a propriedade aderiu ao projeto de demonstração do WWF; porém, um mês depois a instituição encontrou um transportador local de compostagem que conseguiu lidar com seu volume, estabeleceu um contrato e começou a separar seus resíduos orgânicos. Isso foi realizado por um atendente dedicado com a ajuda da Equipe de Sustentabilidade da instituição. O redirecionamento do resíduo de alimentos reduziu o número de compactadores de lixo em 4 por mês, estabelecendo o potencial para reduzir as contas de resíduos durante as futuras negociações do contrato.

PASSO 3: TREINAMENTO DE PESSOAL

Treine toda a equipe relevante para separar e rastrear o resíduo de alimentos, conforme apropriado. Treine o pessoal de atendimento, incluindo o pessoal noturno e temporário, para esvaziar e substituir as lixeiras com precisão. Isso pode exigir várias semanas de reforço antes que os hábitos sejam adotados com sucesso.

PASSO 4: COLETE OS DADOS

Assim como em outras etapas, a coleta de dados por meio de relatórios de transportadores ou software de gerenciamento no local é essencial para avaliar o progresso em relação às metas, entender as áreas problemáticas contínuas e estabelecer novas metas. Esses dados podem contribuir para um entendimento holístico de suas operações e áreas passíveis de melhoria. **HK**



08

Conclusão

Sustentabilidade não é um interesse novo para os hotéis. Durante anos, muitas cadeias de hotéis se preocuparam com a conservação da água, a aquisição sustentável de frutos do mar e a reciclagem de sabão. Seu hotel pode até ter uma equipe "verde" ativa. Embora essas equipes reconheçam que o desperdício de alimentos é um problema, geralmente não é uma prioridade ou uma meta de desempenho. A boa notícia é que o desperdício de alimentos é um problema que pode ser resolvido - e você pode fazer parte da solução, mudando a cultura, as atitudes e os comportamentos para estimular o consumo consciente de alimentos.

O processo começa com o entendimento dos muitos custos do desperdício. Isso pode ser conseguido através da incorporação de atividades de prevenção nas descrições de funções, exigindo treinamento durante o processo de integração e reforçando continuamente a redução de resíduos como uma norma cultural. Em muitas operações de serviços de alimentação há pouco reconhecimento do impacto ambiental da produção e do desperdício de alimentos; a comida é apenas um item de linha ou uma amenidade consumível. Ao abordar o desperdício de alimentos, você pode economizar dinheiro e tempo, fidelizar e melhorar o moral da equipe e contribuir para a comunidade local, reduzindo simultaneamente o consumo global de recursos, melhorando a saúde do solo e reduzindo as emissões de gases de efeito estufa. Diminuir o desperdício de alimentos é um grande passo para reduzir a pegada ecológica da humanidade.

Como nossos projetos de piloto demonstraram, essa atitude e a mudança comportamental podem ser desafiadoras, mas podem tornar-se uma nova norma cultural. Isso requer comprometimento da liderança sênior com o funcionário mais novo. A redução do desperdício de alimentos deve fazer parte da identidade cultural da empresa, uma identidade que influencia constantemente o comportamento da equipe à medida que novos funcionários são admitidos e os funcionários experientes movimentam-se para novas oportunidades.

Essa nova cultura começa com um poderoso compromisso com uma mentalidade diária de "A PREVENÇÃO VEM PRIMEIRO". Benefícios financeiros e ambientais¹⁶ são ampliados quando o desperdício de alimentos é evitado. Quando a prevenção e a reutilização dentro de um hotel não são possíveis, a DOAÇÃO deve ser uma opção consistente, que também constrói comunidades mais fortes. Finalmente, todos os resíduos que não podem ser evitados ou doados devem ser REDIRECIONADOS para longe do aterro sanitário, para que possam se transformar em energia ou nutrientes para o solo.

Os recursos e dicas fornecidos neste kit de ferramentas ajudarão você a começar, definir metas para sua instituição e desenvolver uma estratégia de gerenciamento de alimentos bem-sucedida, adequada às operações do hotel. A economia de comida economiza energia e água e preserva o habitat da vida selvagem. Também aumenta os lucros e pode ajudar a combater a insegurança alimentar na sua comunidade. Encorajamos você a começar hoje a participar da luta contra o desperdício de alimentos! **HK**



09

GLOSSÁRIO

À MINUTA

Preparado ou colocado mediante solicitação, não preparado ou colocado com antecedência.

DICAS DE CONSUMO CONSCIENTE

Mensagens em bufês ou mesas de refeição que visam engajar os hóspedes com o compromisso do hotel ou do evento em reduzir o desperdício de alimentos.

REDIRECIONAMENTO

Encaminhamento dos resíduos de alimentos para um transportador de orgânicos ou gerenciamento dos resíduos no local, por meio de um processador. Qualquer esforço que mantenha os resíduos alimentares fora dos aterros e incineradores.

PROTOCOLO DE PERDA E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS (FLW PROTOCOL)

Desenvolvido pelo World Resource Institute, um esforço de participação múltipla para desenvolver o padrão global de contabilização e informação para quantificar alimentos e partes não comestíveis associadas removidas da cadeia de suprimento de alimentos.

GERENCIAMENTO DE ALIMENTOS

Todas as ações envolvidas na manipulação de alimentos e resíduos alimentares.

ESTRATÉGIA DE GERENCIAMENTO DE ALIMENTOS

Estratégia formalizada, incluindo separação e medição, de gerenciamento de alimentos e resíduos de alimentos em uma instituição.

FILOSOFIA ALIMENTAR

O lema de um hotel sobre o tipo de comida que serve, por que serve e como prepara.

RESGATE DE ALIMENTOS/RECUPERAÇÃO/DOAÇÃO

Doação de alimentos subutilizados e sobras de alimentos para consumo por pessoas ou animais.

REUSO DE ALIMENTOS

Reaproveitamento de alimentos que não foram utilizados para o propósito pretendido de alimentar os hóspedes ou funcionários da instituição no local.

RESÍDUOS ALIMENTARES

Qualquer alimento que não tenha sido usado para o objetivo pretendido de alimentar os hóspedes ou convidados.

PREVENÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES

Garantia de que a quantidade máxima de comida comprada seja usada para o objetivo pretendido de alimentar os hóspedes.

SEPARAÇÃO E MEDIÇÃO

O ato de separar o resíduo de alimentos de outros fluxos de resíduos e medir quanto é produzido.

10

APÊNDICES

APÊNDICE A: MODELO DE ROTEIRO

A minuta e o roteiro de agenda a seguir podem ser usados para apresentar a liderança indispensável ao esforço de redução do desperdício de alimentos de seu hotel e o papel de cada membro da equipe na iniciativa.

OBJETIVOS DE REUNIÃO

- Introduzir os objetivos da iniciativa de redução do desperdício de alimentos
- Discutir possíveis metas de redução de desperdício de alimentos
- Rever o cronograma do projeto e os próximos passos imediatos
- Analisar as responsabilidades específicas dos departamentos
- Discutir como implementar a separação e o rastreamento de resíduos alimentares

RESPONSABILIDADES DOS PARTICIPANTES & DO PROGRAMA

Gerente Geral	Endossar o programa e incentivar a participação dos funcionários do hotel
Diretor de RH	Realizar pesquisas de equipe, programar treinamentos e desenvolver a comunicação interna do projeto
Chef Executivo	Separar e rastrear o desperdício de alimentos pré-serviço
Chefe de Serviço/Equipe de Catering (poderia ser o Diretor de Alimentos e Bebidas)	Incentivar o apoio da equipe nas atividades de rastreamento Separar e rastrear resíduos alimentares pós-serviço
Chefe do Atendimento	Desenvolver estratégia de comunicação externa do programa
Diretor de Sustentabilidade (quando aplicável)	Suporte ao Programa

PRINCIPAIS PONTOS DE DISCUSSÃO (AJUSTE QUANDO NECESSÁRIO)

Introdução. Implementaremos uma iniciativa de redução de desperdício de alimentos nos próximos meses, com o objetivo de criar uma cultura de prevenção de desperdício de alimentos em nossa instituição. Esse esforço exigirá o rastreamento de dados de produção de resíduos alimentares, como o modelo Vigilantes do Peso para perda de peso corporal, para rastrear nossas reduções ao longo do tempo. Separaremos nossos alimentos e material orgânico de outros fluxos de resíduos e monitoraremos sua produção nas diversas áreas de serviços de alimentação. Uma vez que nosso sistema de separação e medição esteja funcionando sem problemas, implementaremos uma série de ações de prevenção para melhorar a eficiência e a redução de custos em nossas operações.

Separação. Usaremos lixeiras verdes para captar os resíduos de alimentos em todo o hotel. Nesta semana, relate à gerência o número de lixeiras no momento recebendo quaisquer resíduos alimentares, para que as lixeiras verdes possam ser adquiridas e instaladas na próxima semana. As equipes de armazenamento, culinária, serviço e atendimento devem ser informadas sobre essa mudança de processo e nossa nova estratégia de separação antes da instalação da lixeira verde na próxima semana.

Rastreamento. No final de cada dia de trabalho OU conforme as lixeiras forem esvaziadas, a equipe de

atendimento irá pesar o conteúdo da lixeira OU contar o número de lixeiras cheias por tamanho de lixeira e registrar os números. Esses números serão entregues diariamente à Força-Tarefa de Gerenciamento de Resíduos de Alimentos ou ao Gerente de Dados, que os acompanhará usando uma planilha Excel simples ou uma ferramenta de gerenciamento de dados on-line, se disponível. Solicitamos que o Chefe de Atendimento selecione os atendentes para serem responsáveis pela tarefa de registro de dados. Esses indivíduos devem ser colocados em contato com a Força-Tarefa ou o Gerente de Dados para determinar a melhor maneira de gerenciar e transferir dados. (OU descreva a estratégia de rastreamento ativada por tecnologia).

Comunicações. O RH distribuirá atualizações para os funcionários duas vezes por mês, para mostrar o progresso de nossa instituição.

Próximos passos. Nosso próximo passo imediato é desenvolver um sistema de separação e medição totalmente funcional para monitorar o nosso desperdício de alimentos. Com o tempo, esses dados nos ajudarão a encontrar oportunidades para melhorar nossas operações e evitar esse desperdício. Por favor, incentive suas equipes a procurar essas oportunidades em suas tarefas do dia-a-dia e reportá-las a você.

APÊNDICE B: MODELO DE CARTAZ



APÊNDICE C: SÉRIE DE VÍDEOS DE TREINAMENTO

SÉRIE DE TREINAMENTOS EM VÍDEO LOBSTER INK

No início do projeto piloto, a Lobster Ink, uma plataforma de aprendizagem de hospitalidade, trabalhou com o WWF para criar uma série de treinamento de 5 vídeos para apresentar aos funcionários a epidemia de desperdício de alimentos, o conceito de um programa de gerenciamento de resíduos alimentares e os princípios básicos de separação e medição e prevenção de desperdício de alimentos.

LIÇÃO 1: INTRODUÇÃO À GESTÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES

Introduz o escopo do problema do desperdício de alimentos e seu contexto ambiental. Descreve os tópicos da série de vídeos e enfatiza o foco na prevenção do desperdício de alimentos.

LIÇÃO 2: MONTANDO A FORÇA-TAREFA DE GESTÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES

Explora os papéis de cada membro da Força-Tarefa e os benefícios que eles proporcionam ao desenvolvimento e implementação do programa.

LIÇÃO 3: MEDINDO SEU PROBLEMA DE RESÍDUOS ALIMENTARES

Enfatiza o papel da coleta de dados no estabelecimento de metas e na prevenção do desperdício de alimentos. Explica as áreas de um hotel que geram desperdício de alimentos e formas de capturar e rastrear esses resíduos por meio de um esquema de separação de dois fluxos ou rastreamento ativado por tecnologia.

LIÇÃO 4: 6 PASSOS PARA PREVENIR RESÍDUOS DE ALIMENTOS NO PRÉ-SERVIÇO

Explica os conceitos de aproveitamento integral de ingredientes e oferece recomendações para evitar o desperdício de alimentos durante as etapas de vendas de eventos, desenvolvimento de cardápios, compras, armazenamento e preparação de alimentos.

LIÇÃO 5: GERENCIANDO RESÍDUOS DE ALIMENTOS NO PÓS-SERVIÇO

Apresenta opções para recuperar alimentos subutilizados, por meio de doação e redirecionamento.

A série Lobster Ink de Treinamento pode ser acessada em <https://hotelkitchen.org/toolkit/training-video-series/>, que irá redirecioná-lo para o site da Lobster Ink para se inscrever no treinamento.



APÊNDICE D: CARDÁPIO REDUTOR DE RESÍDUOS, PRINCÍPIOS ORIENTADORES

TEORIA DO CARDÁPIO DE REDUÇÃO DE RESÍDUOS

Em toda a indústria da hospitalidade, o objetivo principal é satisfazer as necessidades e desejos dos hóspedes, o que pode se traduzir em uma abundância excessiva de alimentos. A desvantagem dessa abundância é que ela pode resultar em desperdício de alimentos - tanto durante a preparação dos ingredientes quanto sob a forma de sobras de comida nos pratos dos hóspedes ou no bufê.

O Cardápio de Redução de Resíduos intencionalmente cria oportunidades para todos os ingredientes serem usados, incluindo sobras não expostas e seguras, enquanto ainda oferece alimentos de alta qualidade aos hóspedes. E em alguns casos, a sobra de alimento preservada com segurança pode ser doada após o serviço. A chave para reduzir com sucesso o desperdício através da confecção do cardápio é usar um ingrediente várias vezes nos cardápios de brunch e almoço. Além disso, a maioria dos ingredientes no cardápio de brunch não é misturada com outros ingredientes ou muito cozida, o que torna mais fácil adaptá-los ao cardápio do almoço, resultando em pouca ou nenhuma superprodução.

Os ingredientes são cuidadosamente escolhidos com base na nossa "Ferramenta de classificação de rendimento de produto" (consulte o [Apêndice G](#)), que classifica os ingredientes com base em quanto é tipicamente considerado comestível. Por exemplo, um tomate é um 5 - o que significa que o produto inteiro é comestível. Os morangos são um 4 - o que significa que é comestível na maior parte, exceto por uma pequena porção, as folhas e o caule. Todas as frutas e legumes no Cardápio de Redução de Resíduos são 4 ou 5, o que incentiva os chefs do hotel a reduzir os cortes, usando todo o produto.

Esse conceito de cardápio exigirá um esforço da equipe, inclusive com a participação da equipe de vendas, da equipe de banquetes, da equipe de culinária, da equipe de atendimento e da equipe de alimentos e bebidas. É imperativo que todas as partes sejam treinadas em seus papéis na implementação desse tipo de cardápio. Aqui estão algumas das principais responsabilidades de cada uma dessas funções:

- Equipe de Vendas de *Catering* - vender o cardápio, explicando as estratégias adicionais e trabalhando para obter a quantidade precisa de participantes em todos os estágios

- Equipe de culinária - gerar ideias, trabalhando com a equipe de vendas para obter números precisos para pedidos, preparação e cozimento
- Equipe de banquetes - gerenciar o serviço de alimentação e o fluxo para garantir a aparência abundante em bufês com o mínimo de desperdício pós-serviço, desativando bufês quando necessário durante o serviço e diminuindo a quantidade de recipientes
- Equipe de atendimento - trabalhar com a equipe de culinária para cuidar de todos os alimentos que podem ser recuperados para doação ou reutilizados durante o almoço

ESTRATÉGIAS DE REDUÇÃO DE RESÍDUOS ALÉM DO CARDÁPIO

Embora o apartamento e o resíduo de cozinha possam ser um problema para um grande estabelecimento de alimentação, eles são apenas metade do quebra-cabeça. O cliente e os hóspedes também podem fazer a sua parte para ajudar o hotel a prevenir e reduzir o desperdício de comida nos eventos de banquetes.

- **Número de participantes:** Uma das principais formas de evitar o desperdício de alimentos em um evento é ter uma contagem precisa de participantes antes do pedido de alimentos, mas especialmente antes que os alimentos sejam preparados e servidos. Ao falar com os clientes sobre esse cardápio, reforce a necessidade de uma contagem precisa de participantes em cada etapa do processo de produção. Pontos elementares para a redução de resíduos onde números precisos são necessários incluem: número de dias de antecedência para pedidos exatos, número de dias necessários para o preparo preciso e data da alteração para calcular a quantidade a ser cozida.
- **Preferências dos hóspedes:** Além da contagem precisa de participantes, a compreensão das preferências alimentares dos hóspedes também pode impedir que as fontes comuns de desperdício de alimentos sejam servidas em um bufê. Alguns itens para discutir com o cliente podem incluir:
 - > **Pães** - você precisa fornecer o suficiente para todos os participantes ou existe a probabilidade de haver um grupo que não consuma carboidratos, prefira sem glúten ou com baixo teor de carboidratos?

- > **Sobremesas** – Para um bufê de almoço os hóspedes irão querer sobremesas grandes ou pequenas porções serão mais interessantes? Nossas auditorias mostraram que as sobremesas no almoço costumam ser uma grande fonte de desperdício, devido a porções muito generosas por hóspede. Os Chefs podem considerar diminuir o tamanho da porção de sobremesa para o almoço.
- **Estilo de serviço:** A forma como o alimento é servido também pode afetar a quantidade de resíduos gerados. Considere discutir as seguintes configurações de bufê não tradicionais com seu cliente:
 - > **Estações** – Isso controla a quantidade de alimentos expostos aos participantes, minimizando o desperdício nos pratos e permitindo maior reutilização ou doação pós-serviço, uma vez que os alimentos não foram expostos a potenciais riscos de segurança alimentar. Requer mais pessoal e pode ser mais lento; compensações devem ser discutidas com o cliente.
 - > **Bufês híbridos** – Uma parte da refeição pode ser empratada e outra parte servida em bufê.
- > **Reabastecimento do Bufê** – Discuta com o cliente como o serviço de bufê e o reabastecimento devem funcionar para minimizar a superprodução e o excesso de serviço, resultando em alimentos irrecuperáveis. Proponha as seguintes opções:
 - » Diminuir o número de linhas para diminuir a quantidade de recipientes ou, se preferir, mais linhas de bufê, usando pratos menores e diminuindo a quantidade de recipientes à medida que forem levados para a parte de trás para reabastecimento
 - » Usar porções e recipientes menores à medida que o serviço se desenvolve, para criar uma aparência de abundância com menos comida
 - » Perguntar quando a equipe do bufê pode parar de reabastecer as bandejas com base no ritmo de serviço e na quantidade de pessoas que já tiveram comido

APÊNDICE E: EXEMPLOS DE CARDÁPIOS DE REDUÇÃO DE RESÍDUOS

EXEMPLO DE TEXTO INTRODUTÓRIO DO CARDÁPIO DE REDUÇÃO DE RESÍDUOS

Somente nos Estados Unidos, desperdiçamos aproximadamente 63 milhões de toneladas de alimentos. Cerca de 40% deste montante vem de empresas voltadas para o consumidor, como hotéis. Isso significa que não estamos apenas desperdiçando comida – também estamos desperdiçando recursos, água e energia e, simultaneamente, emitindo gases de efeito estufa mais potentes que prejudicam o meio ambiente.

O [HOTEL X] está fazendo sua parte desenvolvendo um cardápio com desperdício reduzido que utiliza todas as partes comestíveis de frutas e vegetais e usa outros ingredientes que são facilmente reaproveitados ou doados ao final de um evento.

Este cardápio será preparado com consideração ponderada pela experiência dos participantes do evento e com vistas a eliminar o desperdício desnecessário de alimentos. No entanto, a criação de

cardápios aborda apenas um aspecto do desperdício de alimentos. O [HOTEL X] incentiva você a discutir com a equipe do evento outras estratégias que todos nós podemos empregar para reduzir o desperdício de alimentos e melhorar a sustentabilidade dos eventos.

Nota: A classificação (1- 5) indica a eficiência de rendimento para todos os itens produzidos - itens com classificação mais alta geram menos resíduos orgânicos na cozinha.

CARDÁPIO DE BUFÊ PARA BRUNCH COM REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO

Itens para Sanduíches:

- Pão de Brioche
- Pão multigrãos
- Tomates (5)
- Cebolas Vermelhas (4)
- Cogumelos grelhados (5)
- Verduras: Couve Refogada (5), Espinafre (5)
- Queijos: Cheddar, Queijo de Cabra
- Pastas: Manteiga de Girassol, Cream-cheese
- Proteínas: Salmão Defumado, Ovos Mexidos, Bacon, Salsicha

Parfait:

- Iogurte
- Frutas: Morango (4),

Mirtilo (5), Framboesa (5), Melancia (5)

- Coberturas: Nozes, Amêndoas, Sementes de Girassol

Itens adicionais:

- Hash de Batata (5)

Bolos:

- Muffin de Frutas Silvestres

Bebidas:

- Café
- Chás: Misturas de flores de verão ou misturas de frutas silvestres
- Seleção de bebidas com frutas

Sopas:

- Gazpacho de Melancia (5)
- Salsicha, Couve (5)
- Sopa de Feijão Fradinho (Opcional: cheddar picado)

Saladas:

- Salada de Verduras Mistas: Verduras Mistas (por exemplo, Espinafre, Alface (5), Casca de Melancia em Conserva, Queijo de Cabra, Amêndoas Tostadas, Vinagrete de Bacon)
- Salada Caesar: Couve (5), Tomate (5), Cebola Fatiada (4), Croutons (brioche), molho Caesar
- Salada de Salmão Defumado e Batata (5)

Sanduíches:

- Sanduíche BAT: Bacon, Alface (5), Tomate (5)
- Brioche (Opcional: Cheddar)
- Sanduíche de Couve e Homus: Couve (5), Homus, Cebola em Conserva (4), Pão Multigrãos finamente fatiado

Quentes do Bufê:

- Quinoa Mexida e Frita: Ovo, Cebola (4), Alho Frito (4), Cogumelos (5), Couve (5)

Sobremesas:

- Cobbler de frutas silvestres, cobertura de pecan cristalizada
- Pudim de pão: Feito com brioche, cobertura de chantilly e frutas silvestres (5)

APÊNDICE G: CLASSIFICAÇÃO DE RENDIMENTO DE PRODUTOS

FERRAMENTA DE CLASSIFICAÇÃO DE RENDIMENTO DE PRODUTOS

5	O ingrediente é totalmente comestível e versátil.
4	O ingrediente é totalmente comestível e versátil, a(s) parte(s) normalmente descartada(s) pode(m) ser usada(s), mas pode não agregar valor a um prato.
3	Ingrediente tem parte(s) que NÃO são comestíveis e são difíceis de reutilizar, mas o que é comestível é versátil.
2	O ingrediente tem partes que NÃO são comestíveis e são desafiadoras para serem reutilizadas, e a(s) parte(s) comestível(eis) não é(são) versátil(eis).
1	O ingrediente é principalmente NÃO COMESTÍVEL e desafiador para ser reutilizado.

ESTE RUBRICA ESTÁ BASEADA EM:

- Quanto de um ingrediente é comestível,
- Qual o nível de versatilidade do ingrediente e
- Quanto valor será adicionado a um prato e à experiência gastronômica dos hóspedes/convidados.

VEGETAIS

Ingrediente	Pontos	Razões	Recomendações
Abóbora-bolota	5	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, incluindo a casca e as sementes. • Em comparação com outros tipos de abóbora, a casca de abóbora-bolota é tipicamente fina e delicada. • É simples e fácil de cozinhar. 	<ul style="list-style-type: none"> • As sementes podem ser torradas e comidas como as sementes de abóbora Halloween. • Pode ser usada como uma tigela comestível (como uma cesta de pão). • PRATO ILUSTRATIVO: Arroz Pilaf, guarnecido com sementes de abóbora torradas, servido em uma tigela de abóbora.
Alcachofra	2	<ul style="list-style-type: none"> • A maior parte da alcachofra não é comestível e seria difícil reaproveitá-la. • As folhas podem ser cozidas e comidas, mas o rendimento é muito baixo; por isso não acrescentaria muito valor a um prato. • O coração da alcachofra é a única parte verdadeiramente comestível. 	
Aspargos	5	<ul style="list-style-type: none"> • O ingrediente inteiro é comestível, mas o rendimento depende da qualidade. • As extremidades grossas que são mais claras devem ser removidas e podem ser reaproveitadas. • Não precisa ser descascado – a pele e a bainha das folhas são comestíveis. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: Risoto de aspargos e ervilhas ou sopa usando as extremidades. • DICA DE REDUÇÃO: Se você optar por tirar a casca dos aspargos, use-a para fazer sopa ou imediatamente coloque as cascas em água fria com gelo. As cascas se enrolarão e poderão ser usadas como guarnição. Os cachos de aspargos podem melhorar a estética de um prato e harmonizá-lo. Outra alternativa é usar uma faca para aparar a bainha das folhas.
Beterraba	5	<ul style="list-style-type: none"> • O ingrediente inteiro é comestível, incluindo a casca e folhas. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: Salada de beterraba ou beterraba salteada.
Pimentões	4	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é tecnicamente comestível. • As sementes e as nervuras são amargas e, mesmo que reaproveitadas, não acrescentariam valor a um prato. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: Não corte o topo e a base, ou polpa perfeitamente comestível e deliciosa será perdida. Você pode reservar estas partes para um molho ou outro acompanhamento

VEGETAIS

Ingrediente	Pontos	Razões	Recomendações
Brócolis	5	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, incluindo as folhas e talos. • O ingrediente é fácil de preparar e versátil. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: Talos de brócolis assados ou salada de brócolis usando os talos. • PRATO ILUSTRATIVO: As folhas podem ser salteadas ou usadas em um pesto. • DICA DE REDUÇÃO: A menos que o talo seja comido cru, ele não precisa ser descascado.
Couve de Bruxelas	4	<ul style="list-style-type: none"> • Embora todo o ingrediente seja tecnicamente comestível, o talo é difícil de preparar e, mesmo que você o cozinhe, o talo não irá acrescentar muito valor a um prato. • Brotos e folhas são completamente comestíveis e fáceis de preparar. 	
Abóbora-manteiga	4	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, incluindo a casca e as sementes. • O sabor e a textura da casca dependem da sua qualidade. Normalmente, quanto maior a abóbora, mais espessa a casca. Se a casca for muito espessa, pode ser difícil mastigá-la mesmo que esteja cozida. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: Corte a abóbora em "bifes" e grelhe ou asse. • PRATO ILUSTRATIVO: Faça sopa de abóbora-manteiga ou purê com sementes torradas. • DICA DE REDUÇÃO: Mantenha a casca para fazer um caldo ou sopa. Observe: o caldo ou a sopa vão ocupar espaço na despensa se não forem usados imediatamente. • DICA DE REDUÇÃO: Muitas vezes a abóbora é cortada em cubos de tamanho médio, o que pode resultar em muitas sobras de corte. Se você vai cortar a abóbora em cubos, use as sobras para fazer um purê ou sopa.
Repolho	4	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, inclusive o núcleo e folhas externas. • As folhas externas são difíceis de comer e o miolo exigirá cozimento adicional. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: Use as folhas externas do repolho para revestir as cestas de vapor para fazer bolinhos. • PRATO ILUSTRATIVO: Miolo de repolho mexido e frito usando a técnica "stir and fry" e miolo de repolho refogado.
Cenoura	5	<ul style="list-style-type: none"> • O ingrediente inteiro é comestível, incluindo o topo e partes verdes. • As cenouras são um ingrediente muito versátil e útil. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: Pesto de cenoura e verduras. • DICA DE REDUÇÃO: Guarde as sobras de corte <i>Julienne</i>, cubos pequenos ou corte <i>Brunoise</i> e use em forma de purê, sopa de cenoura ou <i>Mirepoix</i>.
Couve-flor	5	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, incluindo as folhas e talos. • O ingrediente é fácil de preparar e versátil. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: Folhas de couve-flor refogadas ou salteadas. • DICA DE REDUÇÃO: Os talos e o miolo podem ser adicionados a um "stir & fry" ou usados em uma sopa de couve-flor.
Aipo	5	<ul style="list-style-type: none"> • O ingrediente inteiro é comestível, incluindo o topo, a base e as folhas. • O ingrediente é versátil e fácil de preparar. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: Use as folhas como decoração e corte o topo e a base e use como <i>Mirepoix</i>, adicione a saladas, coloque em enopados ou tortas salgadas. • DICA DE REDUÇÃO: Se você optar por descascar o aipo, use a casca para fazer sopa ou imediatamente coloque as cascas em água fria com gelo. As cascas se enrolarão e poderão ser usadas como decoração.

VEGETAIS

Ingrediente	Pontos	Razões	Recomendações
Acelga	5	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível e versátil, incluindo o caule. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: Caules de acelga em conserva ou fritos em imersão. • PRATO ILUSTRATIVO: Salada de acelga, acelga gratinada e/ou com massa.
Couve-galega	5	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível e versátil. • A couve-galega pode resistir a longos tempos de cozimento, então você pode conservar os talos. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: Refogue ou branqueie a couve-galega, coma-a crua ou use como <i>wrap</i>.
Milho	3	<ul style="list-style-type: none"> • Algumas partes não são comestíveis e são desafiadoras para serem reaproveitadas. • A barba de milho pode ser reaproveitada e tem muitos benefícios para a saúde. • O sabugo e a palha do milho não são comestíveis, mas podem ser reaproveitados. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: A barba do milho pode ser desidratada e usada para fazer chá • DICA DE REDUÇÃO: O sabugo de milho pode ser usado para fazer caldos e sopas saborosas. Observe: a sopa ou o caldo vão ocupar espaço substancial na despensa se não usados imediatamente. • DICA DE REDUÇÃO: A palha de milho também pode ser usada como gaze para envolver ervas e itens aromáticos..
Berinjela	4	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, mas as folhas não são muito saborosas, portanto não acrescentariam muito valor a um prato. • O ingrediente é muito versátil e usado em vários tipos de culinária. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: Se você planeja cortar a berinjela em cubos, use as sobras para fazer um purê de berinjela, que pode adicionar doçor, cor e textura a um prato.
Funcho	4	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, mas o bulbo é a parte mais versátil do funcho. • O caule e as folhas são comestíveis, mas requerem muito tempo e espaço para serem reutilizados. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: Sanduíches de bulbo de funcho, funcho gratinado e salada de funcho. • DICA DE REDUÇÃO: Use os talos para fazer caldos e óleos de infusão. • DICA DE REDUÇÃO: Use as frondes como decoração.
Alho	4	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível. • A pele é comestível, mas é difícil de reutilizar e não acrescentaria muito valor a um prato. 	
Vagem	4	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível e versátil. • As extremidades são removidas porque são duras e fibrosas e ainda são difíceis de comer mesmo depois de cozidas. 	
Couve	5	<ul style="list-style-type: none"> • O ingrediente inteiro é comestível, incluindo os talos. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: Talos de couve fermentados ou salteados. • PRATO ILUSTRATIVO: Risoto com talos de couve picados em tiras bem finas.
Alho-porro	4	<ul style="list-style-type: none"> • O alho-porro inteiro é comestível; no entanto, as partes verdes e brancas menores do alho-porro são normalmente mais apreciadas e o resto é descartado. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: Retire a parte verde e dura verticalmente, em pedaços pequenos, mexa e frite com carne de porco picada e ingredientes aromáticos. • DICA DE REDUÇÃO: Frite as raízes rapidamente e use-as em saladas ou em sanduíches e hambúrgueres.

VEGETAIS

Ingrediente	Pontos	Razões	Recomendações
Alface	5	<ul style="list-style-type: none"> • O ingrediente inteiro é comestível, incluindo a base. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: Em vez de jogar fora a base, rasgue-a e use em pratos mexicanos.
Feijão de Lima	2	<ul style="list-style-type: none"> • As vagens de feijão-de-lima não são comestíveis e são desafiadoras para serem reutilizadas. • A remoção dos feijões de dentro das vagens é demorada. 	
Cogumelos	5	<ul style="list-style-type: none"> • O ingrediente inteiro é comestível, incluindo os caules. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: Se você remover os caules dos cogumelos, poderá picá-los e utilizá-los em molhos de massas em geral, recheios, pratos de macarrão ou patê de legumes.
Quiabo	5	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, incluindo sementes, talos e folhas. 	
Cebola	4	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, mas a casca de cebola é difícil de ser reaproveitada e não agregaria muito valor a um prato. 	
Ervilha	4	<ul style="list-style-type: none"> • As folhas, o talo e as gavinhas de uma planta de ervilha são comestíveis. • É desafiador reutilizar as vagens de ervilhas. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: As folhas, talos e gavinhas podem ser mexidas e fritas com um pouco de caldo ou adicionadas a uma sopa.
Batata	5	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, incluindo a casca. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: Frite a casca e use como decoração.
Abóbora-Halloween	4	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, incluindo a casca e as sementes. • Se a abóbora for nova e pequena pode ser um ingrediente versátil. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: Toste as sementes de abóbora, use-as como decoração ou em biscoitos caseiros. • PRATO ILUSTRATIVO: Abóbora nova assada; Ravioli de abóbora assada.
Rabanete	5	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, incluindo a casca, o topo e partes verdes. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: <i>Chimichurri</i> feito com folhas de rabanete. • DICA DE REDUÇÃO: Se você descascar o rabanete, prepare as cascas em conserva.
Espinafre	5	<ul style="list-style-type: none"> • O ingrediente inteiro é comestível, incluindo os talos. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: Se você remover os talos, cozinhe-os com massa, refogue-os ou adicione-os a um "Smoothie" ou vitamina.
Abobrinha	5	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, incluindo a casca e flores. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: Flores de abobrinha fritas.
Nabo	5	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, incluindo a pele e as folhas 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: Salada crua de nabo. • DICA DE REDUÇÃO: Folhas de nabo salteadas.

FRUTAS			
Ingrediente	Pontos	Razões	Recomendações
Maçã	4	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, casca, sementes e miolo inclusive. • As sementes podem ser reaproveitadas, mas não acrescentariam muito valor a um prato; e em grandes quantidades as sementes são venenosas. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: Use maçãs amassadas como adoçantes naturais, em doces e/ou em "smoothies"/sucos ou vitaminas. • DICA DE REDUÇÃO: Remova apenas as sementes e use a maçã inteira. Remover as sementes não leva muito mais tempo do que remover o miolo, como os cozinheiros tradicionalmente fazem. • DICA DE REDUÇÃO: Se o miolo e a casca forem removidos, use a maçã para fazer bolo ou vinagre. As cascas também podem ser usadas para fazer chá.
Abacate	3	<ul style="list-style-type: none"> • A casca de abacate não é comestível. No entanto, a polpa e o caroço são comestíveis. • O caroço é comestível, mas apenas em pequenas quantidades, e seria desafiador reaproveitá-lo na cozinha. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: Use em sorvetes ou mousse de chocolate. • DICA DE REDUÇÃO: Certifique-se de raspar totalmente o interior da casca. A polpa verde-escura logo abaixo da casca é comestível e extremamente saudável.
Banana	4	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, incluindo a casca, mas pode ser difícil reaproveitá-la. • A polpa da banana é um ingrediente versátil. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: Se estiver trabalhando com bananas orgânicas, a casca pode ser usada como envoltório para comida preparada no vapor, ou como um recipiente impermeável. Também podem ser adicionadas a "Smoothies". • DICA DE REDUÇÃO: Caramelize bananas maduras, use-as para fazer massa de panqueca sem glúten (com apenas ovos e bananas), ou adicione em "Smoothies".
Amora	5	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível e é um ingrediente versátil. 	
Mirtilo	5	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível e é melhor usado em sobremesas, confeitaria, pratos de café da manhã. 	
Melão Cantalupe	3	<ul style="list-style-type: none"> • A casca do melão cantalupe não é comestível, mas a polpa e as sementes são. • As sementes são comestíveis e podem ser torradas, mas não devem agregar muito valor a um prato. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: Torre as sementes de melão cantalupe. Use-as como decoração ou em confeitaria.
Cereja	3	<ul style="list-style-type: none"> • O caule e caroços de cereja não são comestíveis. 	
Pepino	5	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, incluindo a casca e as sementes. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: Grelhar os pepinos que estão próximos do final da validade. • DICA DE REDUÇÃO: Se você for descascar ou tirar as sementes do pepino, prepare-os em conserva ou use-os mexidos e fritos usando a técnica "stir & fry".

FRUTAS			
Ingrediente	Pontos	Razões	Recomendações
Uva	5	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível. 	
Melão Honeydew	3	<ul style="list-style-type: none"> • A casca do melão Honeydew não é comestível, mas a polpa e as sementes são. • As sementes são comestíveis e podem ser torradas, mas não agregam valor a um prato. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: Melão assado e usado como decoração ou em confeitaria.
Cítricos: Limão Taiti, Limão Siciliano, Laranja	4	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, incluindo a casca, a parte branca (mesocarpo) e as sementes. • O mesocarpo pode ser amargo e reutilizar as sementes pode ser desafiador. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: Se você vai remover a casca e o mesocarpo, pode raspar a fruta para obter novo uso e adicionar sabor a um prato. • PRATO ILUSTRATIVO: Fruta cristalizada - Corte toda a fruta em fatias finas, cristalice-as e adicione a sobremesas.
Pêssego	3	<ul style="list-style-type: none"> • O caroço não é comestível e é difícil de ser reaproveitado. • O restante do pêssego é comestível, incluindo a casca. 	
Pera	4	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, casca, sementes e miolo, inclusive. • As sementes podem ser reaproveitadas, mas não acrescentam valor a um prato; e em grandes quantidades são venenosas. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: Use peras amassadas ou muito maduras em molhos como o "barbecue".
Abacaxi	4	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, incluindo a casca e o miolo. • A textura da casca é difícil de trabalhar e de ser reaproveitada. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: Se você remover o miolo, pode usá-lo em sucos ou "Smoothies". Você também pode usá-los como um ingrediente aromático.
Framboesa	5	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível. 	
Morango	4	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, incluindo as folhas e sementes. • O topo com as folhas não é muito saboroso e pode não adicionar muito valor a um prato, mas pode ser reaproveitado. 	<ul style="list-style-type: none"> • DICA DE REDUÇÃO: Se você remover o topo do morango, use-o para fazer infusão com água. Use morangos maduros para fazer xaropes, molhos ou recheios de confeitaria.
Tomate	5	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível e muito versátil. 	
Melancia	5	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o ingrediente é comestível, incluindo a casca e as sementes. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRATO ILUSTRATIVO: Faça uma conserva com casca de melancia para adicionar sabor a um prato.

APÊNDICE H: SUPERANDO DESAFIOS COMUNS

SUPERANDO DESAFIOS COMUNS		
Fase	Desafio	Solução
Separação e Medição	Colocação da lixeira	<ul style="list-style-type: none"> Informar e treinar a equipe antes de substituir as lixeiras, para ter certeza de que estão cientes de que as novas lixeiras devem ser usadas para receber os resíduos alimentares Marque o chão ou a parede com fita adesiva colorida ou coloque sinalização para que depois que as lixeiras sejam esvaziadas retornem ao local apropriado
	Contaminação da lixeira	<ul style="list-style-type: none"> Use tampas magnéticas para evitar que os talheres caiam na lixeira Quando você notar contaminação, discuta com a equipe imediatamente e divulgue mensagens positivas para reforçar o comportamento pretendido Quando você perceber que a equipe está fazendo um esforço extra para reduzir ou redirecionar os resíduos de alimentos, reforce o assunto positivamente
	Treinamento & Engajamento das equipes	<ul style="list-style-type: none"> Comece cada reunião com um lembrete sobre a separação adequada Reforce o comportamento diariamente à medida que você percebe bons e maus hábitos Considere oferecer um treinamento a todos os novos funcionários que os ensine e avalie em práticas de gerenciamento de alimentos em sua instituição
	Trabalho Sindical	<ul style="list-style-type: none"> Informe-se com o departamento jurídico, e se julgar necessário, comunique-se abertamente com os representantes dos sindicatos sobre os objetivos do seu programa e os papéis dos funcionários o mais cedo possível no processo Ofereça incentivo profissional aos voluntários e promotores
	Funcionários do turno da noite	<ul style="list-style-type: none"> Organize uma reunião com os gerentes e funcionários do turno da noite para discutir os novos procedimentos sobre resíduos Engaje esse grupo no início do processo e explique o descarte adequado dos alimentos nas novas lixeiras coloridas e a colocação correta das lixeiras depois de esvaziadas
	Pessoal temporário/ Terceiros	<ul style="list-style-type: none"> Sempre que uma nova equipe temporária se juntar à sua operação, comunique claramente as técnicas adequadas de gerenciamento de resíduos de alimentos aos funcionários e gerentes Se usar uma agência de trabalho temporário ou eventualmente, terceiros, comunique os objetivos do programa à agência e trabalhe em conjunto para assegurar a adoção dos novos hábitos Use sinalização clara e em diferentes formatos durante toda a operação para reforçar os hábitos
	Rotatividade de pessoal	<ul style="list-style-type: none"> Incorpore procedimentos operacionais e cultura alimentar dentro do processo de RH, inserindo-os na descrição de cargos, exigindo treinamento durante o processo de integração e continuamente reforçando o tema ao longo do ano
	Operações dispersas	<ul style="list-style-type: none"> Múltiplas cozinhas e saídas podem levar à complexidade na implementação e aplicação de tal programa. Identifique um promotor do programa em cada saída ou cozinha. Eles serão responsáveis por comunicar os sucessos e obstáculos de sua área.
	Adoção do Programa em todos os departamentos	<ul style="list-style-type: none"> Reúna-se com todos os líderes departamentais relevantes antes da implementação do programa e colabore na logística e nos objetivos do programa, conforme apropriado para cada função distinta do serviço de alimentação
	Campanhas simultâneas	<ul style="list-style-type: none"> Encontre maneiras de conectar as várias campanhas ou iniciativas de sustentabilidade em toda a instituição. A comida é uma questão intersetorial, que tem conexões significativas com o uso da água e da energia, bem como com o bem-estar da comunidade. Pontuar a interconectividade das iniciativas da instituição pode reforçar a adoção de cada programa

SUPERANDO DESAFIOS COMUNS		
Fase	Desafio	Solução
Prevenção	Mudar comportamentos	<ul style="list-style-type: none"> Use a série de vídeos Lobster Ink para apresentar aos funcionários algumas estratégias de prevenção Oriente os funcionários a consultar HotelKitchen.org para recursos adicionais de prevenção e atividades que eles possam realizar como parte de sua função Reconheça os funcionários que implementam novas estratégias e encoraje os demais a fazer o mesmo
	Equilibrar Benefícios da Redução com Investimentos Trabalhistas	<ul style="list-style-type: none"> Programas bem-sucedidos de redução de desperdício de alimentos podem alcançar economia nos custos de alimentos e de transporte de resíduos. Avalie os benefícios financeiros do programa dentro do contexto de sua operação
	Expectativas e padrões de bufê	<ul style="list-style-type: none"> Consulte a seção Prevenção deste kit de ferramentas para obter orientações abrangentes sobre como limitar o desperdício do serviço de bufê
Recuperação	Disponibilidade de Opções	<ul style="list-style-type: none"> Quando as opções externas para redirecionamento de resíduos para evitar o aterro não estiverem disponíveis através do seu transportador de resíduos, considere as seguintes opções: <ul style="list-style-type: none"> > SEnvio da comida para uma operação de produção de ração animal > Investimento em uma opção interna (digestor ou composteira)
	Requisitos de Volume de Doação	<ul style="list-style-type: none"> Forme uma aliança de doação com outros hotéis ou restaurantes em sua área para atender às exigências de volume para parceiros de recuperação de alimentos em grande escala
	Minimizar a responsabilidade na doação de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Lembre-se que sua propriedade pode se eximir da responsabilidade pelos alimentos doados de acordo com diretrizes de segurança alimentar. Peça ao seu parceiro de doação de alimentos um contrato ou um recibo que forneça mais proteção

APÊNDICE I: ROTEIRO ESTRATÉGICO



VISÃO

Até 2019 o hotel será reconhecido como um pioneiro na gestão do desperdício de alimentos. Vamos conseguir isso educando a equipe e engajando os hóspedes para evitar o desperdício, e desenvolvendo um programa maduro e multifacetado. Ao fazer isso, nosso programa de gerenciamento de resíduos alimentares será modelo para outras instituições em nossa rede.

FATORES ESTRATÉGICOS

Vendas	Treinamento	Doação	Indicador
--------	-------------	--------	-----------

Iniciativas Estratégicas Fundamentais

<p>Cultivar parcerias de prevenção de desperdício de alimentos com clientes</p> <p>Criar cardápios sustentáveis sazonais (com baixo desperdício)</p> <p>Capacitar a equipe para tomar decisões de redução de resíduos</p>	<p>Desenvolver documento de uma página para a integração de novos funcionários e clientes</p> <p>Criar padrões de recuperação de alimentos</p> <p>Implementar um registro de superprodução por item com patamares estabelecidos</p>	<p>Identificar múltiplos parceiros para propósitos e necessidades específicos</p> <p>Associar-se a outros</p> <p>Dar opções de doação aos hóspedes, reconhecer o trabalho dos grupos engajados no processo</p>	<p>Número de eventos vendidos com cardápios de desperdício zero</p> <p>Número de pedidos de clientes solicitando cardápios de desperdício zero</p> <p>Número de clientes de restaurantes que escolhem itens de cardápio de resíduo zero, porcentagem do total de vendas</p>
--	--	---	--

MISSÃO

Evitamos o desperdício de alimentos usando os alimentos em seu potencial máximo, para benefício de nossa comunidade e da Terra.



APÊNDICE J: FUTURO DO BUFÊ

O WWF trabalhou com a IDEO, uma empresa de design global comprometida com a criação de impacto positivo, para projetar e prototipar um sistema “Bufê 2.0”, em que o desperdício de alimentos seria reduzido através de maior compartilhamento de propósito, de dados e ferramentas entre os parceiros.

SOLUÇÕES DE NEGOCIAÇÃO DE VENDAS

Interações entre o cliente, o organizador de eventos e a equipe do hotel que movem uma solicitação de proposta para um pedido de evento aprovado. Oportunidade de criar conteúdo inicial, ferramentas e recursos para influenciar as opções de menu informadas.

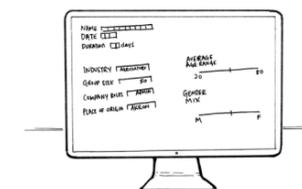
FILOSOFIA ALIMENTAR

Criar uma filosofia de como o hotel / cliente valoriza a comida. Expor o contexto do desperdício de alimentos enquanto apresenta um objetivo inspirador a ser alcançado através da colaboração. Uso em negociações de vendas e planejamento de eventos e no bufê como uma sugestão de consumo consciente.



PROGRAMA DE BANCO DE DADOS

Tomar decisões de compra mais inteligentes, usando tendências de dados históricos e estudos de caso sobre atendimento e consumo de alimentos de instituições/eventos semelhantes. Criar um banco de dados de instituições e / ou contribuir para um banco de dados compartilhado com outras instituições da marca e do setor.



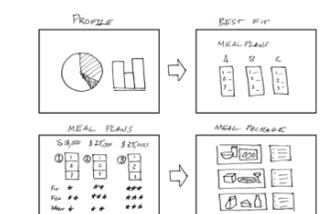
ORGANIZADORES DE EVENTOS CERTIFICADOS EM REDUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES

Desenvolver relações de trabalho com organizadores de eventos comprometidos com a sustentabilidade e a redução de resíduos. Se disponível, consulte certificações ou cursos relacionados.



PACOTES DE CARDÁPIO DE REDUÇÃO DE RESÍDUOS

Gerar cardápios que otimizem alimentos com alta taxa de aproveitamento e sazonais com o objetivo de reduzir o desperdício de alimentos. Esses pacotes devem ser práticos ou adaptáveis, com base nas necessidades do cliente.

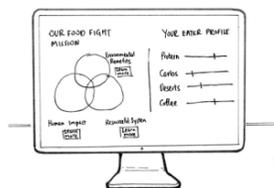


SOLUÇÕES PARA PREVISÃO DE HÓSPEDES/CONVIDADOS

Adquirir e preparar alimentos no dia do evento usando as informações coletadas durante as interações online e presenciais com os clientes.

FERRAMENTA DE PERFIL DO CONSUMIDOR

Coletar informações básicas de preferências alimentares dos participantes durante a inscrição no evento ou em outro momento para informar às áreas de compras e preparação



CONFIRMAÇÃO DE PRESENÇA EM REFEIÇÕES

Reunir dados sobre a presença em refeições durante a inscrição no evento ou no check-in. Solicitações sutis antes e ao longo do evento - em um aplicativo de eventos, se disponível - podem manter os alimentos desnecessários fora dos bufês.



SOLUÇÕES PARA O SERVIÇO DE REFEIÇÕES

Os participantes estão ocupados com a programação do evento. A equipe do hotel e os organizadores estão monitorando e otimizando a produção de refeições, ajustando porções e o serviço com base no comportamento dos participantes.

DICAS DE CONSUMO CONSCIENTE

Compartilhar a filosofia gastronômica do hotel/evento com orientações verbais e comunicações por escrito na entrada do bufê, no bufê em si e nas mesas. Opções de exibição incluem pirâmides de mesa, guardanapos, caixas para lanches, sacos para viagem, etc.



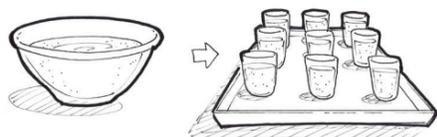
DIMINUIÇÃO DO TAMANHO DOS RECIPIENTES

Coloque recipientes de comida cada vez menores conforme o serviço de refeições vai terminando. Isso minimiza a comida irrecuperável remanescente, maximiza a possibilidade de doação e mantém o bufê cheio para o último hóspede.



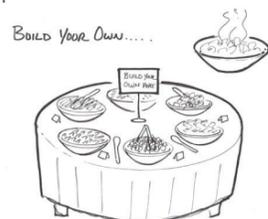
PORÇÕES INDIVIDUAIS

Preparar recipientes com porções individuais para itens como iogurte para evitar o desperdício de grandes quantidades, orientar sobre as porções para evitar o desperdício nos pratos e aumentar o apelo estético.



RECIPIENTES SEPARADOS

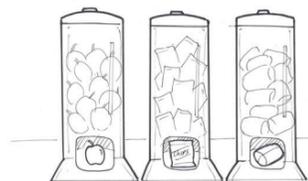
Separar ingredientes para mix, como frutas, por exemplo, para criar interesse visual, evitar o desperdício de itens fora de época e evitar que itens sejam amassados à medida que os clientes escolhem o que desejam



SOLUÇÕES PARA O SERVIÇO DE REFEIÇÕES

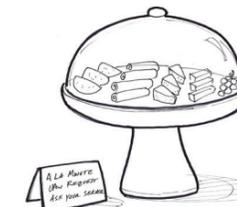
DISPENSADORES DE ALIMENTOS

Usar recipientes/potes/dispensadores altos e transparentes para itens como maçãs, por exemplo. Isso adiciona apelo visual e itens não escolhidos permanecem seguros para reutilização em bufês futuros.



PRATO À MINUTA

Em vez de permitir que itens caros, como frios, queijos e peixes defumados se estraguem no bufê, exibir um prato montado como exemplo que possa ser solicitado aos atendentes.



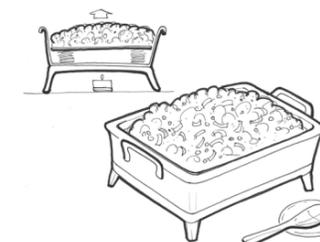
DISPOSIÇÃO CORRETA DOS ITENS DE CONFEITARIA

Colocar itens de confeitaria e pães em pequenos grupos horizontais em vez de em pilhas ou tigelas. Chamar a atenção para qualquer item caseiro como especialidade.



RECHAUDS SEMPRE CHEIOS

Usar *rechauds* com bandejas de altura ajustável que criam o efeito visual de recipiente cheio.



KIT ALIMENTAR 2.0

Valorize a experiência da refeição embalada. Use embalagens reutilizáveis ou sustentáveis, impressas com mensagens sobre a filosofia alimentar da propriedade ou consumo consciente. Os formatos podem ser de "faça sua própria lancheira", por exemplo. Isso pode evitar o desperdício em opções de lanches padrão, incentivando a interação entre os hóspedes.



SOLUÇÕES DE DADOS DE RASTREAMENTO DE CONSUMO

Após o evento, ofereça a oportunidade de troca de dados entre o hotel, o organizador de eventos, o cliente e outros parceiros para basear eventos futuros e fazer avaliações de referência.

RELATÓRIOS DE RECURSOS

Compartilhe um relatório com organizadores de eventos e clientes que resuma as experiências e os dados do evento, mostrando a conexão entre o planejamento criterioso de eventos e a maximização dos alimentos adquiridos. Estas informações podem ajudar a institucionalizar práticas de redução de resíduos para hotéis, organizadores de eventos e clientes.



COMPARTILHAMENTO SEMANAL

Compartilhe experimentos, experiências e dados (de forma anônima, se necessário) entre as equipes, com outras propriedades da rede ou marca, ou ainda do setor.



11

NOTAS FINAIS

- 1 Wasted: How America Is Losing Up To 40 Percent of Its Food From Farm To Fork To Landfill (2nd edition), NRDC, (2017), <https://www.nrdc.org/sites/default/files/wasted-2017-report.pdf>
- 2 America's Food Waste Problem, EPA (2016), <https://www.epa.gov/sciencematters/americas-food-waste-problem>.
- 3 Global Food Losses and Food Waste, UN FAO, (2011) www.fao.org/food-loss-and-food-waste/en/.
- 4 Convention on Biological Diversity, CBD Technical Series No 79, 2014
- 5 ReFED, A Roadmap to Reduce US Food Waste by 20 Percent, (2016), www.refed.com.
- 6 World Travel and Tourism Council, Latin America 2019 Annual Research: Key Highlights <https://www.wttc.org/-/media/files/reports/economic-impact-research/regions-2019/latinamerica2019.pdf>.
- 7 Resultados fornecidos por LeanPath e Winnow com base em seu trabalho com o setor de hospitalidade.
- 8 Alimentos adequados ao consumo humano, mas que não são consumidos porque estão estragados ou são descartados por varejistas ou consumidores.
- 9 Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe, FAO 2016
- 10 O USDA estimou em seu relatório de 2011-2012 What We Eat in America que uma refeição média contém 1,2 libras de comida.
- 11 Número derivado de economia alcançada por instituições de demonstração e outras histórias do setor reunidas através deste projeto.
- 12 ReFed. 2016. <http://www.refed.com/solutions/trayless-dining>.
- 13 O padrão globalmente reconhecido de Contabilização e Reporte de Perda e Resíduos de Alimentos pode ser um guia útil (consulte flwprotocol.org para mais detalhes).
- 14 Adaptado de: US Environmental Protection Agency. Abril 2016. Volume-to-Weight Conversion Factors.
- 15 Estratégia Intersetorial para a Redução de Perdas e Desperdício de Alimentos no Brasil, Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional Brasília, abril de 2018.
- 16 Ao redirecionar os resíduos para fora dos aterros, nossos hotéis do projeto de demonstração evitaram que entre 4 e 22 toneladas métricas de dióxido de carbono fossem liberadas na atmosfera em 4 meses.

Salvo indicação em contrário, todas as citações foram coletadas como parte do estudo de pesquisa qualitativa realizado por Bellinson & Company em 2016. HotelKitchen.org/Resources

