

## Combate ao desperdício de alimentos em hotéis

A produção dos alimentos que comemos tem um enorme impacto em nosso planeta. O desperdício desses alimentos implica no desperdício de tudo o que entra em sua produção, incluindo energia, água e habitat para a vida silvestre. Para implementar uma estratégia eficaz na gestão de alimentos, seu estabelecimento deve: 1) separar os resíduos alimentares de todos os outros resíduos, 2) medir o montante gerado diária ou semanalmente, 3) utilizar as informações da medição para implementar estratégias de prevenção, 4) doar o que não puder ser evitado e 5) desviar dos aterros os resíduos que não puderem ser evitados ou doados. A lista a seguir é uma apresentação detalhada de como alcançar esses 5 pilares, com referências a onde encontrar mais informações no kit de ferramentas *Combate ao desperdício de alimentos em hotéis*.

### SEPARAÇÃO

- Escolha um sistema de separação adequado às suas necessidades e ao seu orçamento. [Capítulo 5: Separação e medição, Etapa 1](#)
- Adquira e coloque lixeiras (preferencialmente verdes para resíduos alimentares) em áreas apropriadas do hotel para recolher todos os fluxos de resíduos. [Capítulo 5: Separação e medição, Etapa 2](#)
- Treine e monitore a equipe em relação ao novo sistema de separação. [Consulte o Capítulo 5: Separação e medição, Etapa 3, e acesse \[HotelKitchen.org/Training\]\(https://www.hotelkitchen.org/Training\) para assistir a vídeos](#)

### MEDIÇÃO

- Escolha um processo ou uma tecnologia de medição adequada às suas necessidades e ao seu orçamento. As opções incluem a solicitação de relatórios aprimorados aos transportadores de resíduos, a contagem manual diária das lixeiras ou a instalação de tecnologias de medição e desvio. [Capítulo 5: Separação e medição, Etapa 1](#)
- Colete dados usando seu sistema de medição durante um período de tempo definido para estabelecer uma base – idealmente buscando uma métrica (máxima) de desperdício por hóspede. [Capítulo 5: Separação e medição, Etapa 4](#)
- Defina metas para reduzir a produção em excesso e salvar alimentos subutilizados. [Capítulo 5: Separação e medição, Etapa 5](#)

### PREVENÇÃO

#### EVITE O DESPERDÍCIO DURANTE O PLANEJAMENTO

[Capítulo 6: Prevenção, página 29, e Anexos D e G](#)

- Informe os princípios de redução de resíduos nos cardápios vendidos pela equipe de Bufê/Eventos e treine a equipe para vender os cardápios
- Obtenha números corretos no Pedido de Evento com Refeição (BEO)
- Utilize dados demográficos dos clientes para reduzir a produção em excesso
- Desenvolva uma estratégia para adquirir ingredientes de baixo desperdício e maximizar o uso dos ingredientes

#### EVITE O DESPERDÍCIO DURANTE O RECEBIMENTO E O ARMAZENAMENTO

[Capítulo 6: Prevenção, página 30](#)

- Ao receber os pedidos, confira cuidadosamente a qualidade dos ingredientes e a exatidão do pedido
- Certifique-se de armazenar os alimentos adequadamente (método Primeiro a Entrar, Primeiro a Sair) para minimizar o desperdício
- Armazene corretamente os alimentos subutilizados para que possam ser reutilizados ou doados

#### EVITE O DESPERDÍCIO DURANTE A PREPARAÇÃO DOS INGREDIENTES E DAS REFEIÇÕES

[Capítulo 6: Prevenção, página 31](#)

- Calcule as quantidades de preparação de ingredientes e refeições com base em um número exato de hóspedes
- Utilize os dados históricos e/ou observados como base para o desenvolvimento do cardápio (ex.: comedores ávidos por carne ou grupo com baixo teor de carboidratos)
- Mantenha tamanhos de porções adequados – nota: uma pessoa come em média <540g por refeição

#### EVITE DESPERDÍCIO DURANTE E APÓS O SERVIÇO

[Capítulo 6: Prevenção, página 32, e Anexos D e J](#)

- Reformule os bufês de café da manhã e eventos com modelos de baixo desperdício
- Reabasteça e distribua os bufês de forma eficaz para garantir que uma quantidade suficiente de comida seja servida com o mínimo de desperdício após o serviço
- Prepare mensagens para os hóspedes incentivando o consumo consciente e coloque-as nas mesas ou nas ilhas de bufê – exemplos de mensagens podem ser encontrados no [Capítulo 4: Primeiros passos, página 18](#)
- Maximize a possível doação, mantendo os padrões de segurança alimentar para os alimentos preparados mas não consumidos durante o serviço

### DOAÇÃO

- Encontre um parceiro confiável e experiente na comunidade de recuperação de alimentos e desenvolva um contrato de parceria para resgate de alimentos. [Capítulo 7: Recuperação de alimentos subutilizados, Doação: Etapa 2](#)
- Informe e treine a equipe em relação aos novos procedimentos [Capítulo 7: Recuperação de alimentos subutilizados, Doação: Etapa 4](#)
- Colete dados e desenvolva um relatório de desempenho [Capítulo 7: Recuperação de alimentos subutilizados, Doação: Etapa 5](#)
- Inclua a doação em todos os eventos, nas negociações com os clientes e em todas as reuniões do BEO. [Anexo D](#)

### DESVIO

- Compreenda os regulamentos locais e as exigências de descarte de resíduos. [Capítulo 7: Recuperação de alimentos subutilizados, Desvio: Etapa 1](#)
- Avalie as opções locais de desvio com base nas restrições do estabelecimento, incluindo colaboração com pessoas que fazem compostagem, agricultores locais, digestores no local e digestores anaeróbicos locais. [Capítulo 7: Recuperação de alimentos subutilizados, Desvio: Etapa 2](#)
- Treine a equipe para usar novas tecnologias ou processos. [Capítulo 7: Recuperação de alimentos subutilizados, Desvio: Etapa 3](#)
- Solicite a realização de medições ao escolher uma opção de desvio. [Capítulo 7: Recuperação de alimentos subutilizados, Desvio: Etapa 4](#)

