



AÇÕES PARA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

Camila da Silva Vaz Branco

Mestranda em Agricultura Orgânica – PPGAO/UFRRJ. Técnica administrativa do Laboratório de Alimentos e Bebidas (DEDH/ICSA/UFRRJ)

Profa. Dra. Elga Batista da Silva

Curso de Bacharelado em Hotelaria UFRRJ

Apesar da produção mundial de alimentos ser suficiente para toda a população ainda há um considerável grau de fome no mundo. Os principais fatores relacionados a esse cenário consistem na distribuição desigual de renda e no desperdício de alimentos (FAO, 2021a). Outro ponto que vem impactando a aquisição dos alimentos é a influência da pandemia causada pelo COVID-19 na segurança alimentar, ou seja, no acesso de todo cidadão a uma dieta equilibrada, capaz de suprir as necessidades nutricionais para a manutenção da saúde. Nesse contexto, a perda e o desperdício de alimentos são desordens que evidenciam uma necessidade urgente na mudança de comportamento da população em termos de atitudes que fomentam a geração de resíduos (DAUFENBACK et al. 2021).

Em 2019, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura - Food and Agricultural Organization – (FAO, 2021b) estimou que 931 milhões de toneladas de alimentos foram para o lixo, correspondendo a 17% de todos os alimentos disponíveis aos consumidores nesse ano, quantidade que seria suficiente para circundar a Terra sete vezes. Esses desperdícios acarretam impactos ambientais e socioeconômicos devastadores em diversos aspectos, como, por exemplo, no clima, uma vez que aproximadamente 10% dos gases que causam o efeito estufa estão correlacionados aos alimentos não consumidos. Além disso, o desperdício



de alimentos impacta em outras dimensões a degradação da natureza, seja pela instalação de aterros sanitários, pela conversão de florestas em pecuária ou outras práticas nocivas e insustentáveis para o meio ambiente.

Dada a relevância desse tema, a ONU em 29 de setembro de 2020 marcou pela primeira vez o Dia Internacional de Conscientização sobre a Perda e Desperdício de Alimentos, por considerar a perda e o desperdício alimentar eticamente inaceitáveis na atualidade (ONU, 2020).

Na indústria da hospitalidade e turismo há também um desperdício de alimentos que desperta uma preocupação no sentido de afastar os estabelecimentos desse segmento de uma gestão considerada ecologicamente correta, atrelada à concepção do turismo sustentável, o que gera a necessidade de estudar ações que visem minimizar esses impactos. Considerando esse cenário Okumus et al. (2020) avaliaram o desperdício de alimentos em resorts all-inclusive através de entrevistas com chefs, gerentes e funcionários, e concluíram que as atitudes e preferências dos hóspedes são um dos principais fatores que acarretam o desperdício de alimentos. Ressalta-se que as diferentes origens culturais dos hóspedes também contribuem para diversificar seu comportamento alimentar, e quando se alia essa diversidade cultural à expectativa desses clientes por uma experiência hedônica relacionada ao all-inclusive – sistema de servir sem limite, 24h por dia – a oferta desse tipo de serviço eleva o desperdício de comida. Um outro ponto de destaque é a própria concepção das férias enquanto momento especial para experiências gastronômicas, quando os viajantes estão mais dispostos a realizar escolhas alimentares amplas, instigados pelas diferentes preparações culinárias do buffet e sentem-se encorajados a experimentar mais e gerar mais resíduos durante as férias.

Algumas iniciativas desenvolvidas em meios de hospedagem (MH) podem contribuir para redução desses desperdícios. Leverenz et al. (2021) realizaram uma intervenção em quatro hotéis na Alemanha a partir de uma diminuição na reposição do café da manhã, principalmente no horário final de oferta desse serviço. Como resultado, reduziram as sobras dos produtos alimentícios em 64,3% em média, correspondendo a uma economia anual aproximada de nove mil euros em cada cozinha. Já Dhir

et al. (2020) destacam algumas atitudes mais citadas por gestores e funcionários que acarretam o desperdício de alimentos nos MH, como o planejamento e armazenamento de compras, especificações do menu e método de estimativa do número de clientes esperados. Dessa maneira observa-se que nos MH há a necessidade de um comprometimento de todo o estabelecimento – clientes, funcionários e gerência – para que haja uma efetiva redução na geração de resíduos.

Ações recentes demonstram que o setor de turismo e hospitalidade, em consonância com a preocupação de preservação ambiental, vem implementando ações mais sustentáveis, que funcionam como atrativo para um público ecologicamente mais consciente. Um exemplo disso é o Hotel Sesc Cacupé, em Florianópolis – SC, que desenvolve iniciativas na educação ambiental e possui uma horta agroecológica e um pátio de compostagem – processo de conversão de resíduos em adubos e fertilizantes - onde é realizado o Projeto Manejo de Resíduos Orgânicos, que engloba visitas, rodas de conversa e vivências. Para os clientes que almejam aprofundar a experiência e capacitação em compostagem o hotel oferece um pacote de imersão que inclui, além de hospedagem e refeições, aulas práticas e teóricas sobre o tema em questão (SESC, 2021).

Similarmente, outro exemplo de aplicação da compostagem aliada ao turismo é encontrado na cidade de Ilha Bela – SP, onde desenvolve-se um projeto com esse tema em residências e empresas, objetivando que os estabelecimentos da cidade reaproveitem os resíduos de alimentos transformando-os em um produto rico em nutrientes para o solo, que pode ser utilizado em hortas comunitárias, por exemplo. Na referida cidade, essa ação teve aderência de pousadas, hostels, restaurantes, hotéis e outros estabelecimentos, além de residências. Os resíduos, após tratamento adequado, são convertidos em adubos orgânicos e biofertilizantes (PAVÃO, 2018).

Nesse sentido, é necessário buscar práticas mais sustentáveis nos MH e outros espaços destinados ao turismo, mesmo que o objetivo de alcançar uma sustentabilidade plena, com impacto ambiental negativo, possa parecer utópica devido ao longo caminho a ser percorrido. Ressalta-se



ainda que todas as ações que visem preservar o meio ambiente têm o potencial de promover benefícios duradouros. Desse ponto de vista, a transição na geração de impactos é o mais relevante, não sendo necessariamente a integralidade da sustentabilidade o que caracteriza uma organização como sustentável, mas sim um conjunto de mudanças envolvendo, minimamente, aspectos comportamental, social e econômico para causar menos danos ao planeta a partir de prejuízos ao meio ambiente associados às perdas de alimentos (DUÉK, 2020).

REFERÊNCIAS:

DAUFENBACK, V.; COELHO, D. E. P.; BÓGUS, C. M. Sistemas alimentares e violações ao Direito Humano à Alimentação Adequada: reflexões sobre a pandemia de COVID-19 no Brasil. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 28, p. 1-13, 2021.

DHIR, A. et al. Food waste in hospitality and food services: a systematic literature review and framework development approach. **Journal of Cleaner Production**, v. 270, 2020.

DUÉK, A. **Turismo responsável e sustentável – qual a diferença? Viajante responsável**. 2020. Disponível em: <https://viajarverde.com.br/turismo-responsavel-e-sustentavel/> Acesso em: 22 jun. 2021

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Hunger Hotspots, FAO – WFP Early warnings on acute food insecurity**, mar-jul, 2021b. Disponível em: http://www.fightfoodcrises.net/fileadmin/user_upload/fightfoodcrises/doc/resources/Hunger-Hotspots-March-2021.pdf Acesso em: 23 jun. 2021

FAO – Fundação das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. **ONU: 17% de todos os alimentos disponíveis para consumo são desperdiçados**. 2021. Disponível em: <http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1379033/> Acesso em: 22 jun. 2021b.

LEVERENZ, D. et al. Reducing food waste in hotel kitchens based on self-reported data. **Industrial Marketing Management**, v. 93, p. 617-628, 2021. Disponível em:

ONU – Organização das Nações Unidas. **Perda e desperdício de alimentos é eticamente inaceitável**. 2020. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/93170-perda-e-desperdicio-de-alimentos-e-eticamente-inaceitavel> Acesso em: 22 jun. 2021.

OKUMUS, B.; TAHERI, B.; GIRITLIOGLU, I.; GANNON, M. J. Tackling food waste

in all-inclusive resort hotel. *International Journal of Hospitality Management*, v. 88. 2020.

PAVÃO, M. **Compostagem também é saúde**. 2018. Disponível em: <https://www.ilhabela.com.br/colunistas/mycka-vegana/compostagem-tambem-e-saude/> Acesso em: 22 jun. 2021

SESC. **Curso de compostagem no Hotel Sesc Cacupé para um feriadão de aprendizados em Florianópolis**. 2021. Disponível em: <https://www.sesc-sc.com.br/site/educacao/curso-de-compostagem-no-hotel-sesc-cacupe-para-um-feriadao-de-aprendizados-em-florianopolis> Acesso em: 22 jun. 2021