

CO1. CARACTERIZAÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM UM REFEITÓRIO DO SETOR EMPRESARIAL

Rita Rodrigues^{1,2}; José Carvalho¹; Margarida Liz Martins³⁻⁵

¹ Gertal - Companhia Geral de Restaurantes e Alimentação

² Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto

³ Escola Superior de Tecnologia da Saúde, Instituto Politécnico de Coimbra

⁴ Centro de Investigação em Produção Agroalimentar Sustentável

⁵ Centro de Investigação e Tecnologias Agroambientais e Biológicas, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

INTRODUÇÃO: A monitorização e controlo do desperdício alimentar nos serviços de alimentação coletiva são essenciais para a promoção de um consumo sustentável. O desperdício alimentar representa ainda um indicador da qualidade do serviço e da aceitação da refeição.

OBJETIVOS: Caracterizar o desperdício alimentar no refeitório do setor empresarial.

METODOLOGIA: A recolha de dados foi efetuada durante 8 dias, num refeitório que serve aproximadamente 600 almoços por dia. Para a quantificação do desperdício alimentar recorreu-se à pesagem do total de alimentos preparados, preparados mas não servidos (sobras) e desperdiçados após o consumo (restos). A ementa avaliada incluía opção do dia, dieta, opção alternativa (prato ou baguete) e opção vegetariana. Para os pratos não compostos (PNC), foram pesados os diferentes *containers* com as respetivas componentes (fonte proteica e principal fornecedor de hidratos de carbono), e para pratos compostos (PC) a pesagem foi feita agregando os diferentes componentes.

RESULTADOS: No total foram avaliados 4736 almoços, tendo-se obtido um desperdício total de 245,8 Kg, dos quais 215,3 Kg correspondem aos restos e 30,3 Kg às sobras. Considerando o desperdício médio sob a forma de restos por consumidor por tipo de prato, foi desperdiçado aproximadamente 39,3 g na opção do dia (1651 consumidores), 33,1 g na opção de dieta (1135 consumidores), 33,0 g na opção vegetariana (573 consumidores) e 23,2 g na alternativa (1377 consumidores). Em relação ao desperdício por componente para os PNC (n=14) por consumidor, foram desperdiçados um total de 23,8 g da componente proteica e 30,1 g provenientes do principal fornecedor de hidratos de carbono. Para os PC (n=13), o valor do desperdício por consumidor foi de 43,8 g.

CONCLUSÕES: O presente estudo permitiu constatar um valor médio diário de desperdício global de 30,7 Kg no refeitório avaliado, proveniente essencialmente dos alimentos rejeitados pelo consumidor e sendo a principal fonte de hidratos de carbono a que mais contribuiu para o desperdício.

CO2. COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR NOS REFEITÓRIOS ESCOLARES | HERÓIS O DESPERDÍCIO

Ana Roseira¹; Egídia Vasconcelos¹; M.ª João Aguiar¹; Beatriz Oliveira¹

¹ Eurest Portugal

INTRODUÇÃO: A Eurest é uma empresa de restauração que atua em Portugal há 47 anos. Ao seu *core business* – fornecimento de refeições – está inerente a

produção de resíduos, nomeadamente orgânicos, papel, vidro, plástico e metal. O tema desperdício alimentar é uma preocupação mundial, figurando nos ODS - "12 Consumo e produção responsáveis", como forma de racionalizar o consumo dos recursos naturais e consciencializar a população.

Cumprindo o seu papel social de informar os consumidores e colaborar com o desenvolvimento sustentável do Planeta, a Eurest idealizou e implementou a campanha "Heróis O Desperdício" (HOD).

OBJETIVOS: Consciencializar para a importância da redução do desperdício alimentar; Desafiar para a redução do desperdício alimentar no consumo.

METODOLOGIA: O *target* da campanha são crianças do 1.º e 2.º Ciclo. A dinâmica foi alavancada em peças de comunicação com elevada recetividade para a faixa etária: 1 caderneta, 6 cromos e 1 íman. Por cada dia que os consumidores apresentem o seu tabuleiro sem restos recebem 1 cromo colecionável. Ao concluir a caderneta, ganham um prémio (íman) por serem "Heróis O desperdício".

RESULTADOS: A taxa de adesão por parte dos clientes foi 100% (aprovação para implementação), e nos consumidores de 51% (% máxima de tabuleiros sem desperdício). Durante os 6 dias da campanha, foram servidas 1990 refeições e entregues 882 autocolantes, significando que, em média, 44% dos alunos entregaram o tabuleiro vazio. Estima-se que uma implementação transversal no segmento escolar tenha um impacto na redução de 31% do desperdício alimentar.

CONCLUSÕES: Face à elevada taxa de adesão, pode concluir-se que o desafio proposto foi bem aceite e que o objetivo da consciencialização teve o impacto pretendido. Consideramos que o sucesso da campanha se deveu, sobretudo, à dinâmica da ação fomentada pelo cariz de "desafio", à sua elevada reprodutibilidade e aplicação transversal às unidades do setor.

CO3. ENVIRONMENTAL, ECONOMIC AND NUTRITIONAL IMPACT OF FOOD WASTE IN A PORTUGUESE UNIVERSITY CANTEEN

Liliana Cheng¹; Nicol Paiva Martinho¹; Isabel Bentes²; Carlos Afonso Teixeira²; Margarida Liz Martins³⁻⁴

¹ University of Trás-Os-Montes e Alto Douro

² Centre for the Research and Technology of Agro-Environmental and Biological Sciences, University of Trás-Os-Montes e Alto Douro

³ Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra, Instituto Politécnico de Coimbra

⁴ Sustainable Agrifood Production Research Centre of the Faculty of Sciences, University of Porto

⁵ C-MADE - Centre of Materials and Building Technologies, University of Trás-Os-Montes e Alto Douro

INTRODUCTION: High values of food waste have been reported in university canteens of different countries, representing a high environmental, nutritional, and economic impact.

OBJECTIVES: To evaluate food waste in a Portuguese University canteen, as well as their environmental, economic, and nutritional impact.

METHODOLOGY: Data collection was performed at a Portuguese University in the north of the country attending about 7000 university students. Food waste was assessed during 10 days by physical weighing. Individual food waste was estimated considering the daily number of meals served. At the end of the meal, plates were collected, non-edible items were removed, and edible plate waste was separated by food category and weighed. The Ecological Footprint Accounting (EFA) methodology was used in combination with the assessment of the ecological footprint. Energy and nutritional contents of meals wasted were estimated using the nutritional analysis software Nutrium®. The total cost of the food waste was obtained by multiplying the daily meal price (€ 2.70) by the total of food waste (Kg).

RESULTS: During study period, 4374 meals were served to university students, corresponding to 1599 Kg of food produced. Meat dishes had lower waste compared fish dishes. The highest amount of plate waste resulted from cereal. The highest leftovers value was observed for cereals, vegetables, and pulses groups.