

thij

Tourism and Hospitality
International Journal

THIJOURNAL.ISCE.PT



Instituto Superior
de Lisboa e Vale do Tejo



Departamento
Turismo@ISCE

ISSN: 2183-0800

VOLUME 17 | NÚMERO 1 | SETEMBRO 2021 [28ª EDIÇÃO]
VOLUME 17 | NUMBER 1 | SEPTEMBER 2021 [28TH EDITION]
VOLUMEN 17 | NUMERO 1 | SEPTIEMBRE 2021 [28ª EDICIÓN]

DESPERDÍCIO ALIMENTAR: UM PROBLEMA DO PASSADO, DO PRESENTE E DO FUTURO

150

Diogo Plácido Pinto Batista

ISCE - Instituto Superior de Lisboa e Vale do Tejo

Nuno Abranja

ISCE - Instituto Superior de Lisboa e Vale do Tejo | CiTUR - Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação

Batista, D. P. P. & Abranja, N. (2021). Desperdício alimentar: Um problema do passado, do presente e do futuro. *Tourism and Hospitality International Journal*, 17(1), 150-172.

Resumo

O desperdício alimentar é uma adversidade de extrema importância num contexto mundial, estando diretamente interligado com outros domínios, tanto a nível social e de saúde, como a nível económico e ambiental. Este trabalho tem como objeto de estudo a problemática do desperdício alimentar de uma forma geral, no mundo e em Portugal, e, também, de uma forma específica, no setor do Turismo, em especial, na restauração. Em termos específicos, pretendemos perceber, através da realização de entrevistas a colaboradores de diferentes restaurantes, a sua posição em relação a este tema, tendo em conta a sua influência no contexto de negócio e se são tomadas medidas de forma a impedir ou prevenir o mesmo. Os resultados das entrevistas demonstram que este continua a ser um problema atual e importante, apesar das pessoas se demonstrarem cada vez mais conscientes em relação aos impactos no mundo, e nas contas do restaurante, tentando adotar medidas, como o reaproveitamento dos alimentos ou uma melhor conservação dos mesmos.

Palavras-chave: Turismo, Desperdício alimentar, Restaurantes

Abstract

Food waste is an extremely important adversity in a global context, being directly interconnected with other themes of society, both in a social, health, economy and environmental level. The scope of this paper is the problem of food waste in general, in the world and in Portugal, and also in a specific way, in tourism, particularly in restaurants. In specific terms, we intend to understand, through interviews with employees of different restaurants, their position on this topic, taking into account its influence in a business context and if there are some measures taken to prevent the problem. The results of the interviews made show that this is still an important and current problem despite the people showing more and more awareness about the impacts in the world and in the restaurant business accounts, who try to adopt measures such as the reuse of food or a better food preservation.

Keywords: Tourism, Food waste, Restaurants.

1. Introdução

Existe, ainda, um leque variado de problemas a prevalecer na sociedade atual, avançada tecnologicamente e cientificamente, onde seria de esperar que estivessem presentes valores morais e de ética, como a igualdade e o respeito, e movesse a sociedade como um todo. No entanto, estão presentes vários transtornos no mundo que, na sua maioria, têm origem na atividade humana e nas suas ações nos diversos domínios, que afeta a motivação e o estado de espírito do indivíduo, assim como a maneira que este se comporta no seu dia-a-dia. Um dos problemas que persiste é o desperdício alimentar, que com a preocupação e ação urgente de preservar o ambiente e o mundo em que vivemos, ganhou uma nova força de combate nos últimos anos. Verificou-se uma crescente consciencialização e sensibilidade das pessoas relativamente a temas como este. O objetivo de estudo é este mesmo, o desperdício alimentar no mundo e no Turismo, em especial na restauração. O Turismo é algo banal para muitas pessoas, sendo que viajar deixou de ser um desejo e tornou-se numa necessidade para os indivíduos, que, com o desenvolvimento dos meios de transporte e comunicação, passaram a viajar cada vez mais. Isto fez com que o turista se tornasse mais experiente e, por isso, mais exigente na busca de um serviço.

Com este crescimento da atividade, muitas pessoas viram o Turismo como uma oportunidade de negócio, principalmente, nos principais destinos. Um dos negócios associados é a restauração. O desperdício alimentar é tema de relevo nos restaurantes porque estes são espaços onde uma pessoa se desloca e adquire um serviço de refeição, logo é expectante que haja algum desperdício, inevitável, nestes locais. A restauração enquadra-se no setor do Turismo e, na nossa perspetiva, é um dos setores principais, se não o principal, da atividade turística, sendo, muitas vezes, um fator de motivação e um elemento de peso na decisão de um determinado destino a visitar em detrimento de outro. A comida pode representar um país, por exemplo, muitos, quando pensam no Japão, associam o sushi, ou quando pensam em Portugal, pensam no bacalhau ou no pastel de nata. O ato de “comer” ou tomar refeições é uma necessidade básica do ser humano e, quando este viaja, procura, cada vez mais, o contacto com a cultura local, e a sua gastronomia, de forma a usufruir de experiências únicas e autênticas. Com o intuito de perceber o peso e a influência deste problema que é o desperdício alimentar na restauração, bem como, perceber se este é um elemento de preocupação das pessoas, decidimos realizar um trabalho de investigação, através da realização de cinco entrevistas a colaboradores de diferentes restaurantes. Para isso, tivemos em consideração a seguinte pergunta de partida: será que o desperdício alimentar afeta a rentabilidade dos restaurantes? Como é obvio, este problema tem influência nas contas do restaurante e quando há o desperdício, em qualquer forma, não há apenas o desperdício do alimento em si, mas de todos os gastos associados à produção e confeção desse mesmo produto.

2. Revisão Teórica

2.1. Turismo

Como sabemos, o turismo é o conjunto de atividades de pessoas que viajam e/ou que recebem em lugares fora do seu habitat natural, por um período não superior a um ano, por

motivos de lazer, negócios ou outros, e em Portugal, este setor tem tido um valor significativo no valor do PIB do país, assumindo-se como um dos principais setores económicos. Nos últimos tempos o turismo tem sido uma base para muitos negócios, e os valores da receita gerada por esses negócios tem vindo a aumentar.

O turismo, associado à vida social, surge como:

Consequência do grau de desenvolvimento que a humanidade foi adquirindo ao longo do tempo. A sua origem está na progressiva industrialização, nas aglomerações humanas e na psicologia da vida quotidiana, e sua ampliação tem sido amplamente favorecida pelo desenvolvimento das comunicações e do transporte, pelo aumento do nível de vida da sociedade, pela disponibilidade de tempo livre e pela conquista paulatina das férias pagas (Acerenza 2002:96).

Com o passar dos anos, o turismo tem verificado um crescimento contínuo e uma maior diversificação, tornando-se um dos setores económicos que cresceu mais rapidamente no mundo. O turismo moderno está ligado ao desenvolvimento e engloba um número crescente de novos destinos. O turismo tornou-se num dos elementos principais do comércio internacional e representa uma das principais fontes de receita em muitos países em desenvolvimento.

Em 2019, registou-se 1500 milhões de chegadas de turistas internacionais em todo o mundo. Para que se fale de uma atividade sustentável, é fundamental haver uma boa gestão do crescimento com responsabilidade e tirar partido da melhor maneira possível das oportunidades que o Turismo pode oferecer às comunidades de todo o mundo.

O setor do turismo é a maior atividade económica exportadora do nosso país, sendo responsável, em 2019, por 52,3% das exportações de serviços e por 19,7% das exportações totais, tendo as receitas turísticas registado um contributo de 8,7% no PIB português (TravelBi, 2020). É importante salientar, também, a qualidade deste setor no nosso país e no impacto que tem nos seus visitantes, sendo que esta qualidade é reconhecida a nível internacional, com a atribuição de vários prémios, todos os anos, nomeadamente nos World Travel Awards.

O turismo é, cada vez mais, um fenómeno a nível mundial, revelando-se muito importante para as economias de vários países e regiões, sendo este o principal, ou um dos principais, setores de rendimento. O ato de viajar deixou de ser, para muitas pessoas, um desejo e passou a ser uma necessidade e, por isso, é importante ter boas estruturas e infraestruturas, assim como plataformas que facilitem e proporcionem aos turistas uma boa experiência no local de destino, de forma a que estes se sintam motivados a visitar o mesmo.

2.1.1. Impacto da Covid-19.

Há situações imprevisíveis que podem abalar o setor, como é o caso da estamos a viver no decorrer deste ano, 2020, com o surgimento do novo coronavírus. Este chegou à Europa e a Portugal no início do ano, tendo um forte impacto nos negócios locais e nacionais. Este evento, sem precedentes, fez com que fossem tomadas várias medidas de contenção, drásticas, do vírus, por parte de todos, tanto públicos como privados. Uma das medidas foi o encerramento de espaços que, normalmente, proporcionavam um ajuntamento de pessoas e convívio social, como restaurantes e bares, ficando apenas os espaços considerados essenciais e de necessidade básica abertos.

Durante este período de isolamento social e de quarentena, a única opção de rendimento para os restaurantes foi através do serviço de “take-away”¹, sendo que muitos optaram por fechar completamente por ser mais rentável. No entanto, com o aumento de restaurantes a funcionar em regime de “take-away”, levantou-se a problemática da sustentabilidade e da proteção ambiental, porque muitos dos materiais utilizados eram descartáveis e não reutilizáveis, o que irá fazer que no futuro seja atribuída uma taxa por uso destes materiais, de forma a proteger o ambiente e o nosso planeta.

O ano de 2020 prometia, visto que o Turismo em Portugal nos dois primeiros meses do ano já tinham registado um crescimento da atividade em relação ao ano passado, mas esta pandemia não o veio permitir, estando a provocar resultados muito negativos, não só na área do turismo, mas em tantas outras, o que terá um forte impacto na economia e no poder de compra, dos portugueses e dos outros países que apostavam fortemente no turismo e que não veem bons resultados, num futuro próximo.

Em Portugal, o setor da restauração foi um dos mais afetados pela pandemia e que, com a sua reabertura, foram implementadas (pela DGS²) diversas medidas de contenção e de segurança como: a redução da lotação total do estabelecimento, de forma a manter a distância social mínima; a limpeza e desinfeção do espaço e das zonas de contacto mais frequente, como TPAs³, maçanetas, ementas ou mesas; a boa ventilação do espaço, de forma a haver uma renovação do ar; ou a existência de dispensadores de álcool desinfetante à disposição dos clientes.

Os apoios do Estado na primeira vaga, foram necessários e fundamentais para preservar a oferta, mas, de uma perspetiva real, não há dinheiro para todos nas diferentes áreas, sendo que várias empresas, que dependiam do turismo para sobreviver, vão acabar por cair, principalmente em cidades como Lisboa, Porto e Madeira.

Segundo a UNWTO (2020), o turismo registou quebras de 70% nas chegadas internacionais, o que representa menos 700 milhões de visitantes em comparação com o mesmo período de 2019 e uma perda de 730 milhões de dólares americanos em receitas da exportação, nos primeiros oito meses de 2020. Esta situação tem demonstrado consequências graves, a nível económico e social, pondo milhões de postos de trabalho em risco, bem como inúmeros negócios.

Neste primeiro semestre de 2020 (TravelBi, 2020), em Portugal registou-se uma quebra de 62,5% nas dormidas, uma quebra de 60,3% no número de hóspedes, uma quebra de 65,4% dos proveitos totais e uma quebra de 55,9% nas receitas do turismo, em relação ao mesmo período do ano passado. No entanto, no mês de agosto já se viu uma melhoria, com o setor do alojamento turístico a registar 1898,9 mil hóspedes e 5098,2 mil dormidas, ainda que isto signifique uma quebra de 43,2% no número de hóspedes e uma quebra de 47,1% no número de dormidas. Estes números tinham sido -64% e -68,1%, em julho. Os proveitos totais sofreram, também, uma quebra de 48,9% (326,5M de euros) e os proveitos de aposento diminuíram 49,2% (258,5M de euros). Em relação às dormidas dos residentes, apenas diminuíram 2,1%, o que significa que os portugueses evitaram sair do país para fazer turismo “cá dentro”, ajudando o comércio local.

¹ Regime de estabelecimento comercial (restaurante) que se destina à preparação e venda de refeições que são levadas e consumidas noutro local.

² Direção-Geral da Saúde. Autoridade de saúde do governo português.

³ Terminais de Pagamento Automático. Serviço que permite aos estabelecimentos aceitar pagamentos com cartões, por via eletrónica.

Este novo normal e a recuperação do pós-covid irá ter fatores muito diferentes no que toca ao comportamento do consumo do turista, daqueles que se têm verificado em anos passados.

2.2. O Indivíduo e o Turismo

Problemas como o desperdício alimentar, a desigualdade, diferenças sociais, a fragilização de governos e de figuras de autoridade, que foram surgindo devido, em parte, à rápida globalização no decorrer das últimas décadas, transformou o indivíduo, cada vez menos presente na sociedade e cada vez mais individualista e facilmente influenciável.

A vitória do indivíduo sobre a sociedade é responsável por uma exigência desmedida. As liberdades de pensamento, de escolha e opinião não acontecem por si só, sendo acompanhadas por um enorme encargo, onde cada qual passa a ser o responsável por si, assume a tarefa de construir-se e encontrar um sentido para a própria existência. As crenças, os preconceitos e os costumes que protegiam contra o azar e o imprevisto, a obediência às leis do grupo e da comunidade propiciavam a tranquilidade (Bruckner, 1996).

É neste contexto do indivíduo na sociedade que entra a sociologia, ou seja, o estudo da vida social humana, dos grupos e sociedades, tendo como tema de estudo o nosso comportamento enquanto seres sociais. Ajuda-nos a perceber que é necessário adotar perspetivas diferentes, por exemplo, sobre o porquê de um indivíduo agir de determinada forma, e alerta-nos para a necessidade de “cultivar a imaginação”, por exemplo, perceber que o simples ato de ir tomar café não consiste apenas em tomar café (Giddens, 2007). Este conhecimento do indivíduo é essencial para o setor do turismo.

Outra disciplina fundamental no turismo é a psicologia que, através do estudo do comportamento humano, dá-nos a conhecer as motivações do indivíduo enquanto turista e o porquê da escolha de um destino em detrimento de outro.

O consumidor atual, digital e desigual, encontra-se cada vez mais informado, logo é mais exigente. As viagens são vistas como experiências pessoais, que enriquecem e estimulam o indivíduo. A organização da viagem está remetida para uma decisão exclusivamente pessoal onde o consumidor tem liberdade total de escolha.

Estes “novos” turistas, que viam as viagens como um escape à rotina diária, olham agora para as mesmas como uma parte integrante das suas vidas. A sua postura perante a vida mudou, moldando, conseqüentemente, o seu estilo de vida, indo ao encontro das características vividas no mundo na atualidade e as suas necessidades. Os turistas atuais, do século XXI, procuram um melhor serviço, são mais críticos e mais dispostos a expressar insatisfação, têm mais rendimentos e maior disponibilidade para viajar (Yeoman, Brass, & McMahon-Beattie, 2007). Hoje, considera-se o indivíduo mais educado devido à facilidade de acesso ao ensino, podendo procurar produtos que tenham presentes o elemento de educação e informação (edutainment⁴) e, mais conscientes em termos ambientais, fator que pesa na escolha de um destino. Há uma maior mobilidade e os turistas optam por férias mais curtas, com um planeamento reduzido, praticando o chamado “city break”⁵. Lisboa ganhou, em 2020, o prémio de Melhor Destino City Break do Mundo nos World Travel Awards, pelo terceiro ano consecutivo. Outra característica dos consumidores atuais é a prioridade dada a produtos com atividades, revelando um

⁴ Forma de entretenimento, tendo em conta a educação e a diversão.

⁵ Férias de curta duração numa cidade.

comportamento orientado para a aventura e descoberta, mas com questões, como a segurança, sempre presentes. Procuram um melhor valor para o seu dinheiro e dedicam tempo no planeamento e na viagem.

Os consumidores procuram a criatividade e diferenciação, procuram experiências que fiquem para sempre na memória e que marquem, procuram a autenticidade e a genuinidade dos lugares, a proximidade com os locais e as vivências humanas (Poon, 1993).

Com esta crescente necessidade e maior exigência do turista na procura de experiências únicas, surge a criação de novos produtos de forma a dar resposta a essa procura. Surge, conseqüentemente, uma maior diversificação dos tipos de turismo, aparecendo e valorizando-se termos como eco, alternativo ou responsável.

Há uma maior diversidade de operadores e vendedores na área, pelo que o consumidor tem acesso de informação a praticamente todos, sendo que o fator preço é fundamental e sobrepõe-se mesmo em situações de turismo verde (normalmente mais caro) pois os turistas consideram não ser da sua responsabilidade assumir os custos associados.

Os destinos devem, então, adaptar-se a estes novos padrões da procura, para manterem a sua competitividade no mercado turístico e sobreviver, mas tendo em consideração as capacidades de adaptação do destino a estes padrões. Para tal, muitos optam por adotar estratégias de segmentação do mercado que lhes permita satisfazer necessidades mais específicas com produtos adequados, de forma a maximizar a satisfação dos turistas e aumentar a fidelização destes.

Tendo em conta estes fatores, as empresas da área procuram profissionais de turismo com valores que possibilitem a prestação de um serviço e uma experiência personalizada e de qualidade, inovação e diferenciação da concorrência. Valorizam-se valores como: paixão, lealdade, espírito de equipa, curiosidade, inovação, criatividade e espírito de iniciativa, procurando evoluir diariamente em vários domínios.

2.3. Sustentabilidade

De acordo com o Artigo 4º do Decreto-Lei nº191/2009, que estabelece as bases das políticas públicas de turismo e define os instrumentos para a respetiva execução, define que o princípio da sustentabilidade traduz-se na adoção de políticas para promover: a fruição e a utilização dos recursos ambientais com respeito pelos processos ecológicos; respeito pela autenticidade sociocultural das comunidades locais; e a viabilidade económica das empresas como base da criação de emprego, de melhores equipamentos e de oportunidades de empreendedorismo para as comunidades locais. Estas políticas visam a conservação da natureza e da biodiversidade e a conservação e a promoção das tradições e valores locais.

Um dos maiores guias quando falamos de sustentabilidade é a definição da Agenda 2030, em 2015, por parte da ONU, onde ditou os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Nesta agenda, é abordado os vários elementos do desenvolvimento sustentável para promover a paz, a justiça e instituições eficazes. Para mudar a situação atual e para melhorar, não só, o nível de vida, mas também, o planeta que nós, humanos, vivemos e que partilhamos com os mais diversos seres vivos, a ONU desenvolveu o “Guia Sobre Desenvolvimento Sustentável” com vários objetivos, que são aplicáveis de uma forma universal, tendo em conta a situação e realidades de cada país.

Estes objetivos são todos eles importantes e fundamentais para a vida humana e para o mundo, onde realçamos alguns destes objetivos, relacionado com o nosso objeto de estudo. O Objetivo 2, para erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar e melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável. Existem muitas pessoas subnutridas, principalmente nos países em desenvolvimento. Segundo o World Food and Agriculture – Statistical Yearbook (FAO, 2020), a preponderância da subnutrição no mundo correspondeu, no período 2000-02, a 13,4%, cerca de 833,2 milhões de pessoas, e no período mais recente, de 2017-19, a 8,8% (673 milhões de pessoas) sendo que, esta subnutrição encontra-se, sobretudo, no continente africano, onde esta corresponde a 18,8%, e os valores mais baixos registam-se na América do Norte e Europa (<2,5%) (Figuras 1 e 2). Por outro lado, a obesidade, torna-se um problema, não só nas crianças, mas também nos adultos. A obesidade na população adulta no mundo, era 8,7% em 2000 e 13,1% em 2016, onde os valores mais altos registaram-se na Oceânia (28,1%), na América do Norte e Europa (26,9%) e na América Latina e nas Caraíbas (24,2%) (Figura 3). O Objetivo 12, assegurar padrões de produção e consumo sustentáveis, de forma a assegurar a alimentação de toda a população através de tecnologias de produção de alimentos. O Objetivo 13, tomar medidas urgentes para combater as alterações climáticas e os seus impactos através da adoção de medidas para diminuir a emissão de poluentes para a Natureza. Nos últimos anos, com as mudanças no ambiente e com o aumento das emissões de gases que contribuem para o efeito de estufa, registou-se uma maior variação na temperatura. Em 2000, registou-se uma variação de 0,74 graus Celsius e em 2019, uma diferença de 1,47 graus Celsius (Figura 4).

2.4. Desperdício Alimentar

Desperdício, palavra proveniente do baixo latim *disperditio*, “ação de perder”, segundo o dicionário online Infopédia (2020), é o ato ou efeito de desperdiçar, esbanjamento, despesa inútil, perda ou desaproveitamento de algo. Este é um conceito impulsionado, no mundo, pela atividade humana porque “quando nos alimentamos de um frango desperdiçamos as penas, a pele, os ossos e outras partes não ingeridas. Das partes ingeridas, o nosso organismo é apenas capaz de aproveitar (absorver) uma parte, expulsando a restante nas fezes. Da matéria que foi absorvida, apenas uma parte é usada para a produção de novos tecidos, desperdiçando-se o potencial da restante matéria sob a forma de, por exemplo, energia térmica” (Infopédia, 2020). O desperdício é algo que acontece no dia-a-dia de um ser humano, muitas vezes sem este se aperceber ou por pensar que, no ato do desperdício, seja um ato isolado e com uma dimensão microscópica que não irá ter consequências no futuro.

Considera-se desperdício alimentar as perdas que ocorrem em qualquer uma das fases da cadeia alimentar, da produção ao consumo, e que implicam que os alimentos não cumpram o propósito para o qual foram produzidos, isto é, não sejam consumidos. Acrescentando o facto de que muitas pessoas não sabem que há alimentos que podem ser consumidos depois de o prazo de validade expirar. O prazo de validade corresponde ao período dado pelo fabricante em que o alimento, sob as condições ideais de armazenamento, é viável para o consumo, ou seja, não apresenta alterações nutricionais nem favorece o desenvolvimento de microrganismos, não havendo risco de doenças. Para que o alimento seja considerado seguro para o consumo é importante que seja armazenado da forma correta de acordo com a recomendação do fabricante, que normalmente vem descrita no rótulo. A falta de armazenamento adequado proporciona o

desenvolvimento de microrganismos que podem causar doenças, como intoxicações alimentares. É importante ter atenção ao prazo de validade dos alimentos, pois mesmo que não sejam identificadas alterações nas características dos alimentos, alguns microrganismos podem ter crescido ou produzido toxinas prejudiciais para a saúde. Alguns dos alimentos que podem ser consumidos fora do prazo sem colocar em risco a saúde são massas secas, arroz, farinha, sal, açúcar, especiarias, água ou legumes congelados, por exemplo, desde que não existam alterações na sua cor, cheiro, textura ou sabor. Alimentos refrigerados como carnes, iogurtes, leites, por exemplo, são exemplos de produtos que não devem ser consumidos após o fim da validade. Um dos alimentos que coloca mais questões nas pessoas é o ovo, que tem 28 dias de validade, e que conservá-lo no frio ajuda a adiar o prazo de validade. Mas, se ainda continuar com dúvidas sobre se este se encontra em condições de ser ingerido ou não, há um truque que pode ser feito, que consiste na colocação do ovo em água e, se este flutuar, significa que ocorreu a formação de gases no seu interior e já não se encontra em condições de ser consumido.

2.4.1. Desperdício alimentar no mundo.

O desperdício alimentar é uma realidade com valores tão elevados que surpreendem e chocam qualquer pessoa: todos os anos um terço da produção alimentar é desperdiçada no mundo, segundo os dados da Organização das Nações Unidas Para a Alimentação e a Agricultura (FAO, 2020).

Estudos realizados demonstram que, aproximadamente, entre 1/2 e 1/3 da produção de alimentos em todo o mundo não é consumida (Gustavsson et al, 2011; Bio Intelligence study, 2010), conduzindo a impactos negativos na cadeia alimentar.

Todos os anos são enviadas para o lixo 1,3 mil milhões de toneladas de alimentos a nível mundial, o que gera um custo de 600 mil milhões de euros, provoca o aumento das emissões de gases de efeito de estufa, provoca a diminuição das reservas de água potável e provoca impacto na biodiversidade do planeta (FAO, 2020).

A comida desperdiçada podia alimentar os 846 milhões de pessoas que passam fome.

O desperdício alimentar é um dos principais problemas a nível económico, ambiental e social que se verifica nos dias de hoje. É uma realidade cada vez mais significativa, com valores tão elevados que surpreendem e chocam qualquer pessoa: de acordo com a FAO (2020), cerca de 1/3 de todos os alimentos produzidos anualmente a nível mundial é desperdiçado, sendo que a nível nacional o Projeto de Estudo e Reflexão do Desperdício Alimentar (PERDA, 2012) estima o desperdício alimentar anual em 1 milhão de toneladas de alimentos, dos quais 324 mil toneladas são desperdiçadas ao nível do consumidor. A nível europeu, outros países apresentam valores mais elevados, como a Holanda, a Bélgica, o Chipre e a Estónia (FUSIONS, 2016). Um estudo realizado pela Comissão Europeia, em 2010, revelou que, na Europa, 89 milhões de toneladas de alimentos são desperdiçados anualmente, verificando-se esse desperdício nos vários setores ao longo da cadeia alimentar: na produção e processamento, na distribuição e venda, e ao nível dos consumidores.

2.4.2. Desperdício alimentar em Portugal.

Em Portugal, embora não existam dados oficiais, estima-se que 1 milhão de toneladas de alimentos são deitados para o lixo, que dariam para alimentar as 360 mil pessoas com carências alimentares no nosso país, o que levou aliás à publicação de um conjunto de medidas no âmbito da Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar. Isto dá uma média de 132 quilos de comida desperdiçada, por ano, por pessoa, e as famílias desperdiçam 324 mil toneladas (Fundação Portuguesa de Cardiologia, 2020).

2.4.3. Origem do desperdício na Europa.

Na UE, 70% do desperdício alimentar surge em casa, serviços alimentares e setores de retalho enquanto os restantes 30% surge na produção e processamento. Em 2012, o desperdício alimentar na União Europeia teve, principalmente, origem doméstica (53%), no processamento alimentar (19%), em serviços alimentares (12%), na produção (11%) e por atacado e retalho (5%). Registou-se um desperdício de 50% de bens comestíveis no processo de produção e processamento, 83% no retalho e na venda por atacado, 59% em serviços alimentares e 60% no ambiente doméstico (FUSIONS, 2016).

2.4.4. Insustentabilidade.

Esta situação torna-se insustentável pelas consequências que provoca. Não só milhares de pessoas que passam fome a nível mundial poderiam ver as suas necessidades alimentares satisfeitas, se as sobras e excedentes fossem corretamente direcionados, como também o ambiente se “magoa”. Os produtos alimentares que não são consumidos são deitados ao lixo, e o lixo orgânico, enterrado nos espaços anaeróbios das lixeiras, impulsiona a produção de metano, um gás com um efeito de estufa mais forte que o dióxido de carbono (Fundação Portuguesa de Cardiologia, 2020). O desperdício alimentar contribui, bem como os transportes, a indústria e a agropecuária, para a forte emissão de gases com efeito de estufa. Se considerarmos que uma parte do contributo da agropecuária e da indústria para essa emissão total, foi na realização de produtos alimentares que foram depois desperdiçados e inutilizados, percebemos a real dimensão do desperdício alimentar na poluição do planeta. Todos os recursos utilizados na produção de alimentos desperdiçados, como a água, luz, gás, combustíveis, matéria-prima e mão de obra desperdiçados acaba por constituir gastos económicos em vão, que poderiam ser direcionados para outras áreas. Num contexto de consumidor, o desperdício de produtos que comprou e acabou por não consumir, constitui um conjunto de gastos desnecessários, que poderiam ter sido poupados e utilizados noutras necessidades.

O desperdício alimentar é uma realidade impressionante, com impactos a vários níveis e a estratégia delineada para a Economia Circular pela União Europeia, inclui este objetivo numa perspetiva integrada. Um terço da comida que se produz está condenada ao desperdício e 17% da comida é deitada fora ainda antes de chegar aos consumidores. O desperdício de alimentos é responsável pela emissão de gases de efeito de estufa equivalente à rede global dos transportes terrestres, contribuindo para o aquecimento global. Se este desperdício fosse aproveitado, seria suficiente para alimentar dois mil milhões de pessoas. Daria para dar de comer duas vezes a todos aqueles que passam fome em todo o mundo. Na Europa, cerca de 88 milhões de toneladas

de alimentos são desaproveitados anualmente, com um custo estimado de 143 mil milhões de euros (FUSIONS, 2016).

2.4.5. Combate ao desperdício.

Para promover uma intervenção eficaz, com resultados significativos na redução do desperdício alimentar e dos seus impactos, a Comissão Europeia propôs 2014 como “Ano Contra o Desperdício Alimentar”, implementando um conjunto de medidas com o objetivo da redução do desperdício alimentar em metade até 2020. O Parlamento Europeu apelou a uma ação coletiva para a mesma redução até 2025. A nível nacional, foi 2016 que foi declarado o Ano Nacional do Combate ao Desperdício Alimentar.

Para que haja um combate a este problema de forma eficaz, é fundamental o trabalho conjunto dos setores públicos e privados para identificar, medir, compreender e arranjar soluções para prevenir o desperdício alimentar.

Nasceu a 29 de setembro de 2020, o “Unidos Contra o Desperdício”, um movimento cívico e nacional, que procura unir a sociedade num combate ativo e positivo ao desperdício alimentar, reforçando a importância do indivíduo nesta luta. Este movimento conta com o apoio do Presidente da República e nasceu na mesma data da sua celebração, pela primeira vez a nível mundial, o Dia Internacional da Consciencialização Sobre Perdas e Desperdício Alimentar, designado pelas Nações Unidas no dia 29 de setembro. O Secretário-Geral da ONU, António Guterres, manifestou, igualmente, o seu apoio institucional ao “Unidos Contra o Desperdício”, apelando à adesão ao Movimento por parte de todos os portugueses. Este movimento tem como objetivos a facilitação do aproveitamento de excedentes, incentivar e facilitar a doação das sobras e promover um consumo responsável. Foi fundado por várias entidades, congregadas pela Federação Portuguesa dos Bancos Alimentares, sendo um Movimento com várias vozes e diferentes tons, que junta empresas, instituições, o público e o privado e as várias gerações em torno do objetivo comum de luta contra o desperdício alimentar.

2.4.6. Apps.

Outras instituições importantes na luta contra o desperdício e, que de forma inovadora estão a prevenir que alguns bens sejam atirados para o lixo e que sejam consumidos, são as diferentes apps que existem, como a Phenix ou o Too Good To Go, onde cada um pode descarregar e fazer a diferença e, ao mesmo tempo, ajudar o planeta.

A Phenix foi criada há cinco anos em França e está em Portugal desde 2016. Esta aplicação permite comprar cabazes de alimentos considerados excedentes de produção de restaurantes, padarias, pastelarias, mercearias, frutarias ou floristas, com preços reduzidos. Todos os dias, produtos são retirados das prateleiras porque já não podem ser vendidos. Contudo, a maioria deles ainda é consumível e, geralmente, acabam no lixo. Desde 2014 a finais de 2019, a Phenix revelou que salvou mais de 60 milhões de refeições e 150 toneladas de produtos não alimentares do caixote do lixo em toda a Europa, e em Portugal, esta aplicação poupou 900 mil refeições e cerca de 100 toneladas de produtos não alimentares, prevenindo que fossem emitidas mais de duas mil toneladas de dióxido de carbono para a atmosfera.

A Too Good To Go é uma startup dinamarquesa que permite aos utilizadores adquirirem refeições a preços acessíveis, contribuindo para uma economia circular, reduzindo o desperdício alimentar e a pegada ecológica. À semelhança da Phenix, é permitido ao utilizador adquirir caixas surpresa criadas pelo próprio estabelecimento, com a comida que não foi vendida no final de cada turno ou horário. A empresa está presente em 15 países e surgiu em Portugal no final de outubro de 2019. Como parceiros, a Too Good To Go, tem desde negócios de restauração a grandes grupos da indústria alimentar como a Auchan, Intermarché, Meu Super, Nestlé e Danone.

2.4.7. Estratégias simples para evitar o desperdício.

Se pensarmos um pouco mais sobre o tema e as nossas ações anteriores, que levaram a este desperdício de alimentos, muitas vezes apercebemo-nos que podia ser evitado ou podíamos ter reaproveitado alguns alimentos. Existem várias estratégias que todos nós podemos adotar e que são simples e diretas, mas que as devemos ver como parte integrante das nossas vidas. O simples ato de planejar as refeições ou elaborar uma lista de compras antes de ir ao supermercado, podem fazer a diferença, pois, primeiramente, só se vai confeccionar comida para um determinado número, correto, de refeições e, no supermercado, só se vai comprar o que é realmente necessário. A consulta do prazo de validade de todos os produtos, escolhendo os de prazo mais alargado e começar por utilizar as frutas ou hortícolas mais maduras e só depois as mais verdes, para que haja uma continuidade mas, se não for possível, pode-se utilizar a fruta amolecida para preparar batidos de fruta, que, quando bem feitos podem substituir refeições, tornando-se mais prático porque muita gente não tem muito tempo para almoçar ou jantar, adicionando o facto de ser uma refeição cheia de vitaminas e nutrientes para o bom funcionamento do organismo. Pode-se optar, também, por fazer fruta cozida ou assada. Outra hipótese é o reaproveitamento das sobras de legumes ou verduras do dia anterior para fazer a base de uma sopa, como alface que já não serve para uma salada. Com as sobras de batata pode-se fazer, também, uma sopa ou puré de batata. Com as sobras de peixe ou carne podem-se fazer saladas, com o reaproveitamento, ou fazer caldos. Um alimento que, para muitos só serve no dia em que foi adquirido é o pão, que com o pão do dia anterior pode-se fazer torradas para o pequeno-almoço ou uma açorda. Não deitar para o lixo as cascas de determinados hortícolas ou frutas, como cebola ou limão, sendo que se pode aproveitá-las para fazer chás, como o famoso carioca de limão.

Estas são apenas algumas das muitas estratégias que se podem adotar, de forma a reaproveitar certos alimentos e evitar o desperdício.

2.5. Restauração

A restauração implica todos os estabelecimentos que produzem ou vendem comidas e bebidas como atividade comercial exercida, em restaurantes ou estabelecimentos similares.

Este setor assume um papel fundamental no turismo em todo o mundo, nomeadamente em Portugal, devido à sua gastronomia típica. A gastronomia surge como manifestação cultural e como património imaterial, tornando-se imagem de marca de vários destinos. É, também, importante num panorama local, surgindo como plataforma de sustentabilidade e

desenvolvimento económico e social local, mediante a oferta de produtos que proporcionem experiências gastronómicas únicas. Estas experiências gastronómicas são formas de herança cultural dos países, mostrando a sua tradição, o que é perfeito para os turistas “de hoje” que buscam, cada vez mais, a autenticidade dos destinos.

A restauração é uma dimensão especialmente importante na construção de um destino turístico, sendo a gastronomia uma das atrações turísticas do nosso país. É fundamental que os restaurantes assegurem, cada vez mais, um serviço de qualidade a todos os clientes, independentemente das suas limitações, ou seja, a acessibilidade é um fator essencial para que todos possam usufruir da cultura local.

2.5.1. Desperdício no setor.

De acordo com as estimativas mais recentes (FUSIONS, 2016), o setor da restauração foi responsável por 12% do desperdício alimentar total na UE, correspondente a 11 milhões de toneladas. É um setor muito fragmentado, pois 99% dos seus 2 milhões de empresas são pequenas e médias empresas (PME) e 90% são microempresas. Além disso, as empresas, na sua maior parte, não produzem refeições padronizadas, mudando os seus menus, a composição dos pratos e ingredientes, regularmente, muitas vezes não aplicam procedimentos altamente normalizados e utilizam cozinhas pequenas. Estes fatores criam dificuldades no controlo do problema. As intervenções no setor devem centrar-se em dar conhecimento sobre o desperdício alimentar através do desenvolvimento de orientações, recorrendo à cooperação com terceiros para obter mais conhecimentos e envolvendo tanto as empresas como os clientes.

Uma maior formação nos restaurantes faria possível aumentar o lucro de uma operação na restauração, que está dependente de vários fatores: clientes, preço, tendências e meteorologia. A redução dos custos de compra de matéria-prima, também muito importante, é, muitas vezes, subestimada devido à falta de perceção do seu potencial. A redução do desperdício alimentar pode representar um aumento da eficiência de um restaurante e ajudar a aumentar o seu lucro. Visto de forma simples, quando um dado alimento ou refeição é deitada ao lixo, é menos uma que se pode vender ao cliente, o que é sinónimo de menos receita gerada. Para além disso, atualmente, comunicar esforços para a redução do desperdício pode, mesmo, ser um fator de atração de mais clientes com uma maior preocupação ética e reduzir significativamente a pegada ambiental da atividade.

Em 2019, o vice-presidente da Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP), Rui Sanches defendeu que "terá que ser criada uma legislação específica, com uma autoridade competente para auditar e multar, e depois, benefícios fiscais para premiar as melhores práticas e punir as piores".

3. Metodologia

Neste ponto é apresentado a metodologia utilizada para a realização deste estudo. Estudo este que é de natureza qualitativa porque permite a análise da perspetiva e opinião de colaboradores de estabelecimentos de restauração sobre o tema de estudo, o desperdício alimentar, num contexto geral e num contexto de negócio.

Relembrando a pergunta de partida para esta investigação “será que o desperdício alimentar afeta a rentabilidade dos restaurantes?”, é necessário ter em conta a função do colaborador e o papel que desempenha no restaurante onde está associado.

A investigação adquire um carácter qualitativo pois o objetivo é perceber a realidade e não tentar explicar a mesma. Para isso, a pesquisa metodológica foi baseada na realização de entrevistas.

É, portanto, objetivo deste capítulo: a delimitação do processo de investigação e instrumentos de recolha de dados para a realização do estudo; a caracterização da amostra e as condições de realização do estudo; e a análise e apresentação dos dados recolhidos.

3.1 Processo de Investigação

O ponto de partida desta investigação científica baseou-se no levantamento de dados, primeiramente, com uma pesquisa sobre o tema em causa e, num segundo momento, a observação de factos passados de forma a um maior conhecimento sobre o tema. Numa terceira fase, a que vais ser caracterizada, passa-se a uma forma de obtenção de informações e dados que não são possíveis de adquirir apenas com a pesquisa e a observação, realizadas nas primeiras duas fases. Passou-se, por isso, à realização de entrevistas.

O tema de estudo, o desperdício alimentar tem sido uma constante nos últimos tempos e tem vindo a ganhar uma maior sensibilidade nas pessoas, que foram percebendo a seriedade e as consequências provocadas por este ato. Ora muito deste desperdício acontece ainda antes de chegar aos pontos de venda ao consumidor (cerca de 14%), o que corresponde a 600 milhões de toneladas de alimentos que são destinados ao lixo, ainda antes de ser posto num prato para ser servido a um cliente (FAO, 2016).

Outros elementos de relevância são os estabelecimentos que mais alimentos consomem, os restaurantes, e, conseqüentemente, encontram-se mais suscetíveis ao desperdício. Isto, alia-se ao facto de, nos últimos anos, se registar um aumento no número de restaurantes, especialmente nos pontos turísticos mais relevantes do país, no concelho de Lisboa ou no Porto. Este motivo encontra-se na base de realização do nosso estudo que, mediante entrevistas, quando possível, a gerentes ou responsáveis destes negócios, situados na zona metropolitana de Lisboa, destina-se a perceber a influência deste problema nesses negócios e, também, as estratégias adotadas para evitar e lidar com o desperdício de comida.

3.2 Instrumentos Utilizados

O estudo, indo de encontro ao seu objetivo, procura perceber a perspetiva de quem trabalha na área da restauração e a sua opinião relativamente ao tema (desperdício alimentar) e dos seus impactos, através de um método de recolha de dados que vai incidir sobre os participantes, neste caso, os entrevistados. O método utilizado para a progressão da investigação foi a entrevista estruturada, que nos permitiu perceber o pretendido, através da construção das mesmas, de forma a obter respostas que nos permitam responder à pergunta de partida.

A entrevista é uma conversa intencional, geralmente entre duas pessoas, embora por vezes possa envolver mais pessoas, com o objetivo de obter informações sobre a outra (Morgan,

1988). Este encontro entre dois intervenientes, tem por objetivo que um deles (o entrevistador) obtenha informações acerca de um determinado tema.

Numa entrevista há uma interação direta, entre entrevistador e entrevistado, sendo este o método de recolha de informação que se recorre:

(...) nos casos em que o investigador tem questões relevantes e cuja resposta não encontra na pesquisa documental, ou tendo-a encontrado não lhe parece fiável e procura comprová-la; (...) em situações em que o investigador pretende ganhar tempo e economizar energias, recorrendo a informadores qualificados, como: especialistas no campo da sua investigação ou líderes da população-alvo que deseja conhecer (Abranja, 2020).

Para Ribeiro (2008), a entrevista é vista como a técnica mais pertinente para o investigador obter informações do seu objeto de estudo, que permitam conhecer atitudes, sentimentos e valores subjacentes ao comportamento, permitindo ir além das descrições das ações, incorporando novas fontes para a interpretação dos resultados pelos próprios entrevistadores.

O instrumento de recolha de dados, a entrevista, foi desenvolvido, unicamente, para este estudo, e é composto por seis perguntas abertas, de caráter subjetivo, todas elas relacionadas com o tema em estudo. Estas perguntas caracterizam-se por ser simples, de forma a obter respostas claras e diretas e, também, evitar a abstenção de respostas. Aquando da realização das entrevistas, o entrevistado foi informado do contexto da investigação, quais os objetivos da mesma e o tema em que as perguntas se incidem, bem como, a importância da sua colaboração para o sucesso do trabalho. Foi-lhe, também, garantido a confidencialidade e o anonimato das respostas produzidas. Primeiramente, foram pedidas algumas informações pessoais ao entrevistado, como o seu nome, a sua função e o nome do estabelecimento em que exercem essa função. As seis perguntas que constituem o guião são:

1. Acha que o desperdício alimentar é um problema dos dias de hoje? Porquê?
2. Neste restaurante, nota que há muito desperdício?
3. Aqui, são tomadas medidas de forma a evitar este problema? Se sim, quais?
4. Este problema revela-se prejudicial, tendo impacto nas contas do restaurante?
5. Acha que deveria haver novas medidas/leis de forma a controlar o desperdício? Exemplifique.
6. Dê uma solução, real e factível, que se poderia implementar nos restaurantes, de forma a reduzir o desperdício alimentar.

Estas seis perguntas que compõem o guião de entrevista subdividem-se em três focos relacionados com o tema: uma pergunta sobre o desperdício alimentar de uma forma geral, no mundo; três perguntas sobre o tema relacionado com o estabelecimento, se este problema existe, se são tomadas medidas e se há impacto nas contas do restaurante; e duas perguntas sobre possíveis medidas e soluções a implementar nestes espaços de forma a reduzir o desperdício.

3.3 Amostra

O estudo realizou-se através de entrevistas estruturadas, seguindo um guião com questões previamente estabelecidas, a indivíduos de interesse por trabalhar em estabelecimentos de restauração e, conseqüentemente, com conhecimento sobre a área de estudo. Quando possível, procurou-se realizar entrevistas a gerentes ou sócios do estabelecimento e, quando isto não se verificou, as entrevistas foram feitas a colaboradores cuja área de ação é na cozinha, os cozinheiros.

Podemos dizer que, para este estudo, a amostra foi intencional, na medida em que um determinado grupo de indivíduos representa um determinado fenómeno e, por isso, são escolhidas como alvo do estudo (Almeida e Freire, 2000).

A amostra é constituída por cinco participantes: um cozinheiro de um estabelecimento de preparação de marmitas para fora; uma sócia-gerente de um restaurante familiar; duas sócias de restaurantes familiares, sendo que uma destas é sócia de dois espaços diferentes; e um coordenador de loja num estabelecimento de fast-food⁶. Todos estes espaços encontram-se situados na área metropolitana de Lisboa.

4. Discussão de Resultados

As transcrições das entrevistas, como forma de informação, são dadas como insuficientes para se evidenciar conclusões de um determinado estudo. Têm de ser analisadas e organizadas, de forma a tornar possível uma reflexão sobre as mesmas e construir-se significados relacionados com o problema da investigação (Gómez et al., 1999). Deu-se, então, o processo de análise para tratar os dados recolhidos.

A análise de conteúdo é uma técnica de processamento de dados, com o objetivo de os transformar em informação clara e esclarecedora. Esta tem uma dimensão descritiva, com o objetivo de dar conta do que nos foi narrado e uma dimensão interpretativa que decorre das interrogações do analista face a um objeto de estudo (Guerra, 2006).

Com o intuito de preservar o anonimato dos entrevistados, são-lhes atribuídos códigos de forma a fazer a diferenciação entre os mesmos. Por ordem cronológica da realização da entrevista é atribuído uma letra, segundo o alfabeto, então, ao primeiro entrevistado é atribuído a letra A, ao segundo a letra B, ao terceiro a letra C, ao quarto a letra D e, por fim, ao quinto a letra E.

Na primeira pergunta (Tabela 2), todos os intervenientes concordam que o desperdício alimentar é uma adversidade da sociedade atual, apesar das pessoas se mostrarem cada vez mais conscientes das consequências que o desperdício acarreta. Os entrevistados mostraram-se conscientes das consequências que este problema tem, quer a nível financeiro, quer a nível social, visto que a subnutrição e o facto de existirem, ainda, pessoas a morrer à fome, é uma realidade em pleno século XXI. Apesar deste ser uma realidade atual, há quem pense que este problema já foi mais relevante no passado, pois as pessoas estão mais criativas e conhecedoras de maneiras de reaproveitar alimentos e evitar o desperdício alimentar. No entanto, ainda há muitas pessoas que desconhecem as características dos alimentos, especialmente, nas suas corretas condições de armazenamento e conservação, podendo levar à sua degradação.

Na segunda questão, os resultados foram surpreendentes, visto que a maioria respondeu que não havia muito desperdício no estabelecimento onde exercem funções, pois há um reaproveitamento dos alimentos ou um controlo do desperdício. No entanto, há espaços que reconhecem o desperdício, apesar das tentativas com o objetivo de minimizá-lo.

Na questão relativa às medidas tomadas no estabelecimento de forma a evitar o desperdício alimentar, há concordância total entre entrevistados, sendo que, em todos os estabelecimentos são tomadas medidas de prevenção ao desperdício: a nível interno, como a colocação de alimentos em vácuo, o aproveitamento de alimentos para outros propósitos, a identificação dos

⁶ Comida rápida. Consumo de refeições que podem ser preparadas e servidas num curto espaço de tempo.

alimentos bem como a data de abertura ou confeção, para detetar o percurso do alimento, desde a sua chegada ao restaurante e perceber se este se encontra em condições de ser consumido, e quando já não pode sair para o cliente, este fica para os colaboradores; e a nível externo, quando um cliente não consome a refeição, este pode levar a sobra em “take-away”.

Num contexto de negócio, foi questionada uma pergunta relativamente ao impacto do desperdício alimentar nas contas dos restaurantes, à qual, apenas um entrevistado defendeu que aquando da entrevista, este não se constituía como problema para a rentabilidade do restaurante. Os restantes reconhecem que as contas do restaurante são impactadas por este problema, pois sempre que este se verifica, tem, obrigatoriamente, impacto, sendo que quando o custo de comida for superior ao previsto, gera-se menos lucro.

Relativamente a novas medidas ou leis de forma a haver um controlo do desperdício alimentar, há quem defenda que há que investir na formação e a existência de um maior interesse e rigor, por parte dos restaurantes e das empresas de recolha de desperdício, bem como a obrigatoriedade de fornecer alimentos às associações de luta contra a fome. Outro fator são os incentivos às empresas e aos estabelecimentos que revelassem menor percentagem ou taxa de desperdício alimentar e a cobrança ao cliente de uma taxa, por não consumir um produto que este solicitou.

Na última pergunta, sobre soluções, reais, que se poderiam implementar nos restaurantes, para reduzir o desperdício alimentar, os entrevistados foram de encontro ao que já tinham referido anteriormente, exaltando a formação contínua, a transformação e reaproveitamento de alimentos e o aconselhamento aos clientes para levarem para casa o que não consumiram no estabelecimento. Referiu-se, também, a doação de alimentos a pessoas desfavorecidas ou a quintas, para alimentar o gado.

Face ao problema e à pergunta de partida inicialmente identificada (perceber se o desperdício alimentar nos restaurantes afeta a rentabilidade e as contas desses espaços), fizemos a seleção de profissionais da área e colaboradores desses mesmos espaços, por entendermos que estes são os elementos que nos poderiam dar uma melhor e mais realista resposta sobre o tema de estudo.

Com a realização das entrevistas, percebemos que há algumas discordâncias entre intervenientes, por exemplo, em relação às medidas a aplicar, mas todos admitem que o desperdício alimentar é um problema que continua a fazer parte da realidade vivida, atualmente, em todo o mundo e, por isso, há um esforço para o minimizar e controlar.

O ponto chave destas questões estava ligado à rentabilidade do restaurante e, se o desperdício se revelava prejudicial ou não para o restaurante, a nível financeiro e num contexto de negócio. Gerir um restaurante não é fácil, pelo que é preciso muita organização e criatividade, de forma a conseguir gerar lucro e, por sua vez, ser rentável. Isto é um desafio diário, visto que um restaurante tem um leque diversificado de despesas, tanto fixas como variáveis, que têm de ser abatidas para garantir a continuidade do negócio. Os custos fixos são os custos que não sofrem alteração e que se repetem todos os meses, independentemente do volume de vendas do estabelecimento. Por exemplo, estes custos manter-se-ão quer o estabelecimento produza um almoço por mês ou dez mil almoços por mês. Estes custos estão ligados com as instalações, os equipamentos e o pessoal e, num contexto de restaurante, estes custos podem ser: o aluguer/renda do espaço; a água; a luz; o telefone; ou os salários dos seus colaboradores. Por outro lado, os custos variáveis são aqueles que, como o nome indica, variam de acordo com o nível de produção. Este tipo de custo está associado à matéria-prima, que está dependente do

nível de atividade. Num restaurante, estes custos são, maioritariamente, as matérias-primas utilizadas e as horas extras dos colaboradores.

Como vimos, os restaurantes estão sujeitos a alguns custos, quer sejam fixos ou variáveis, e, portanto, há a necessidade de estes estabelecimentos reduzir ao máximo, conforme os possíveis, nesse aspeto. Ao olharmos para o desperdício de um alimento, parece não fazer muito dano nos custos de um estabelecimento, mas o problema verifica-se porque isto não acontece apenas uma vez.

A reutilização e reaproveitamento de alimentos é vista como uma forma de combater o desperdício alimentar nestes estabelecimentos, evitando que estes sejam deitados para o lixo e, dá asas a novos pratos, novas receitas e, conseqüentemente, gera uma maior rentabilidade. Por exemplo, o estabelecimento onde realizámos a primeira entrevista, criou um snack⁷ com as cascas de batatas, que já não teriam uso para a composição de um prato, metendo-as no forno e servindo-as com maionese ao cliente. Neste espaço, houve a criatividade e inovação para evitar o desperdício e criar algo apetitoso que, segundo a entrevistada, é um dos pedidos preferidos dos seus clientes. Por outro lado, permitiu a criação de um produto que pode ser comercializado, utilizando matéria-prima que estava destinada ao lixo. Isto faz com que seja uma situação de win-win⁸. Este é um exemplo de excelência, demonstrando, também, que, para ser feito o reaproveitamento de alimentos, não é necessário seguir receitas complexas, e que pode ser seguida não só em estabelecimentos de restauração, mas por todos que cozinham em casa, pois qualquer um o consegue fazer.

Outro fator que é propício ao desperdício é a falta de conhecimento da população em relação às propriedades nutricionais dos alimentos ou das condições de armazenamento correto dos alimentos de forma que estes tenham uma esperança de vida mais alta.

Como foi referido por vários entrevistados, a formação dos colaboradores pode fazer a diferença. A formação é um ponto crucial, em qualquer área, e em qualquer negócio, mas, muitas vezes, optam por não a fazer porque implica custos para as empresas, algo que não estão dispostas a pagar. Esta formação deveria ser algo a investir pois é sinónimo de aquisição de conhecimentos e aprendizagens relacionadas com os cargos que os colaboradores desempenham. A formação não serve só para dotar o colaborador de competências técnicas, mas, também, induzir no colaborador as competências de ética e valores para um desempenho saudável e saber estar e atuar perante a sociedade. Por exemplo, uma formação pode estabelecer a procura pela solidariedade para com o outro e a consciencialização e sensibilização dos colaboradores relativas a problemas, como o desperdício alimentar, para que estes implementem boas práticas no local de trabalho.

Houve quem defendesse uma possível obrigatoriedade de fornecer as instituições de combate à fome, mencionando a Refood (E). A Refood é uma organização independente, sem fins lucrativos, composta por voluntários, que faz a recolha de comida que sobra nos estabelecimentos de restauração, supermercados, hotéis, etc. Depois desta recolha, é feita a distribuição por aqueles que necessitam. Esta ação é uma forma de combater várias adversidades da sociedade, pois reduz o desperdício alimentar e atenua a fome. Como consequência, estas ações evitam, também, a produção de quantidades elevadas de resíduos que acabariam em aterros sanitários. Nos últimos anos, têm surgindo vários movimentos e organizações com o

⁷ Termo inglês utilizado para descrever uma pequena quantidade de comida, normalmente consumida entre refeições.

⁸ Uma situação que é vantajosa para ambas as partes.

objetivo de lutar contra o desperdício, como é o caso da ReFood, das apps como a Too Good To Go ou o movimento Unidos Contra o Desperdício.

5. Conclusões e Recomendações

Em forma de conclusão, foi-nos permitido responder à pergunta inicialmente colocada e que deu origem a este trabalho de investigação. Ora, será que o desperdício alimentar afeta a rentabilidade dos restaurantes? Sim. De forma simples, direta e clara, é lógico pensarmos que sim, que, de facto, o desperdício afeta a rentabilidade do estabelecimento e citando um entrevistado “sempre que há desperdício, obrigatoriamente, há impacto nas contas” (B). Como já havíamos referido anteriormente, este problema tem influência nas contas do restaurante não só pelo facto de haver o desperdício de um alimento que teve um custo e que, por não ser consumido, não teve a capacidade geradora de lucro e rentabilidade, mas, também, o desperdício de todos os gastos associados a todas as fases de produção e confeção desse mesmo produto. Por exemplo, quando há um desperdício de um alimento que já foi confeccionado, há, também, o desperdício de energia, água e, o mais dispendioso, a mão-de-obra.

Como é possível verificar através do estudo realizado e das respostas obtidas nas entrevistas, algum deste desperdício poderá ser reaproveitado. O reaproveitamento dos alimentos impede que estes sejam deitados para lixo quando ainda estão em boas condições para consumo, como pode gerar novas receitas e novos pratos. Aquando do reaproveitamento de alimentos, há uma substituição dos mesmos, evitando a compra de novos produtos, o que permite reduzir nos custos de alimentos e, conseqüentemente, o desperdício. No entanto, isto não significa que ali acabaram com os desperdícios dos alimentos apenas por fazer o seu reaproveitamento. Isto significa, também, que o desperdício continua a ser uma realidade, o que muda é que estes são reaproveitáveis.

Outro fator relevante, é a formação dos profissionais, permitindo que este evolua nas suas capacidades técnicas e, conseqüentemente, prestar um melhor serviço na função exercida, como permite ao indivíduo desenvolver-se enquanto ser humano, dotando-o de valores de ética e morais, como a solidariedade, podendo este desempenhar um papel relevante na sociedade, adotando boas práticas, não só num contexto de trabalho, mas na vida, em geral.

Este desperdício revela-se de grande importância, numa sociedade atual, ganhando, cada vez mais, consciência e solidariedade por quase todos e, também, do setor da restauração, por ser, não só prejudicial para a sociedade e para o ambiente, como afeta a rentabilidade dos seus espaços. É de louvar os esforços realizados por estes estabelecimentos, visando o combate e redução do desperdício alimentar, através de medidas de reaproveitamento de alimentos. No entanto e, apesar de todos estes esforços, é muito difícil acabar com este problema, na sua totalidade, nos restaurantes porque a extinção do desperdício não está apenas dependente destes espaços, mas também dos seus clientes.

No entanto, apesar de uma maior consciência geral deste problema, este continua a ser associado à mentalidade das pessoas que, não são entendedoras das suas ações, porque não vêm as conseqüências dos seus atos de forma imediata. Por exemplo, muitos indivíduos, quando vão a um restaurante, adquirir um serviço de menu, onde pode estar incluído as entradas, o prato, a bebida, a sobremesa e o café, pedem tudo a que “têm direito”, deixando o estabelecimento sem ter consumido muito do que pediram. Ora, estes alimentos que foram para a mesa do cliente, não

podem ser reaproveitados ou reutilizados, especialmente, nos dias que vivemos, em tempo de pandemia.

Como foi referido por alguns entrevistados, tem de haver uma compensação, em forma de incentivos, para os estabelecimentos que, de facto, contribuem para a redução deste problema, não só através de medidas, como o reaproveitamento dos alimentos, mas como através de doações de excedentes a instituições de distribuição de comida, ajudando aqueles que mais precisam e que não se encontrem em situações favoráveis. De uma forma radical, é aconselhado a imposição de uma taxa aos clientes, por não consumirem um produto que estes pediram. Esta medida seria um desafio para ambas as partes, estabelecimentos e clientes, mas que poderia funcionar pois, para muitos, os motivos económicos e financeiros estão por detrás das ações tomadas.

Poderia ser, também, implantado em espaços de restauração, restaurantes ou hotéis, um sistema interativo que permita ao cliente escolher, mediante uma escala, por exemplo de um a cinco, a porção desejada, indo de encontro às suas necessidades. Desta forma, iria ser possível controlar o desperdício, pois a quantidade servida a um cliente é a quantidade desejada. Para tal medida ser feita e imposta da maneira mais correta assertiva, teria de ser feita uma adaptação dos preços em função da porção escolhida. Por exemplo, se um restaurante tiver um determinado prato, mas o cliente é uma criança, seria lógico servir uma porção mais reduzida em relação à porção normal, que é servida a um adulto.

Existem muitos espaços que já estão a adotar outras medidas de forma a reduzir o desperdício e que sejam comprados produtos que podem ou não ser consumidos, mediante o movimento, especialmente durante este tempo de incerteza devido ao covid, pois deixou de ser possível fazer uma previsão clara se um estabelecimento iria servir cinco ou cinquenta almoços e, por isso, em vários locais só é possível tomar uma refeição se for feita uma reserva prévia, com antecedência. Isto, de um ponto de vista de negócio, não é muito rentável, pois muitas pessoas só escolhem o espaço onde vão tomar uma refeição pouco tempo antes de se dirigirem a esse estabelecimento, mas, por outro lado, impede que haja um desperdício de alimentos em abundância, porque as refeições a servir são certas, impedindo, também, o desperdício de matéria-prima e dos seus custos associados.

Na área do turismo é essencial inovar, surpreender, ser criativo e satisfazer expectativas, indo de encontro às necessidades do turista. Para a redução deste problema que é o tema de estudo, o desperdício alimentar, é necessário haver uma exaltação destes valores, para arranjar soluções com o objetivo de reduzir todos os impactos associados, nos diferentes contextos, de forma a contribuir para a sustentabilidades dos locais. Este é um fator que está a ganhar cada vez mais relevância no mundo e no turismo, sendo este, para alguns, um fator de escolha de um destino em comparação com outros, sendo um elemento-chave para a competitividade dos destinos. A área da restauração encontra-se no mesmo panorama, com muitos restaurantes a contribuir para a sustentabilidade, com a adaptação de algumas componentes na sua atividade. Muitos adotaram produtos sustentáveis, como guardanapos e palhinhas biodegradáveis, ou a escolha de produtos biológicos, constituindo-se como estabelecimentos sustentáveis e amigos do ambiente.

No futuro, poderão surgir várias outras linhas de investigação, prevendo-se um maior aprofundamento sobre o tema, na medida de novas iniciativas, criativas e inovadoras, que possam ser criadas, para dar resposta e ajudar no combate a esta “praga”, que é o desperdício alimentar. Uma melhor compreensão dos impactos causados pelo desperdício possibilitado pelo

estudo do tema, permitirá que haja uma maior solidariedade e reconhecimentos de todos, bem como a indução de um dever público de contribuir para a redução do problema e, conseqüentemente, contribuir para um futuro melhor. Num contexto de ambiente, uma investigação extensa sobre o tema, poderá ganhar relevância para a preponderância de um planeta saudável, de forma a refletir-se numa boa qualidade de vida para quem o habita. Em termos de turismo e restauração, sendo estas áreas interligadas, este tema poderá, também, ser relevante para que se criem negócios ou destinos sustentáveis, contribuindo para a redução do problema em questão e da poluição do ambiente, muitas vezes associada a estas atividades, indo de encontro às necessidades dos clientes, cada vez mais conscientes e ambientalistas, com produtos de forma a conseguir captá-los.

Referências

- Acerenza, M. A. (2002). *Administração do turismo*, 1 – São Paulo: EDUSC.
- Almeida, L. S., Freire, T. (2000). *Metodologia da Investigação em Psicologia e Educação*, Braga, Psiquilíbrios, 2000.
- Bruckner, P. (1996). *La tentación de la inocencia*. Tradução de Thomas Kauf. Barcelona: Editorial Anagrama.
- Continente. (2020). Missão Continente. Consultado em 7 dez 2020. Retirado de <https://missao.continente.pt/o-fazemos/planeta/desperdicio-alimentar>
- Dinheiro Vivo. (2019). Setor Alimentar e Consumidores Podem Mudar Panorama do Desperdício de Comida. Consultado em 7 dez 2020. Retirado de <https://www.dinheirovivo.pt/economia/setor-alimentar-e-consumidores-podem-mudar-panorama-do-desperdicio-de-comida-12776120.html>
- Decreto-Lei nº 191/2009 de 17 agosto do Ministério da Economia e da Inovação. Diário da República, I série, No. 158/2009 (Consult. 7 dez 2020). Retirado de <https://dre.pt/pesquisa/-/search/493688/details/maximized>
- desperdício* in Dicionário infopédia da Língua Portuguesa [em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2020. (consult. 2020-12-11). Retirado de <https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/desperdicio>
- European Commission. (2020). EU Action Against Food Waste. Consultado em 7 dez 2020. Retirado de https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en
- FAO. (2013). *Food Wastage Footprint – Impacts on Natural Resources: Summary Report*.
- FAO. (2020). *Food Outlook – Biannual Report on Global Food Markets: November 2020*. Rome.
- FAO. (2020). *World Food and Agriculture – Statistical Yearbook 2020*. Rome.
- Fundação Portuguesa de Cardiologia. (2020). *Desperdício Alimentar*. Consultado em 7 dez 2020. Retirado de <http://www.fpcardiologia.pt/desperdicio-alimentar/>
- FUSIONS. (2016). *Reducing Food Waste Through Social Innovation*.
- Giddens, A. (2007). *Sociologia- Cap.1- O que é a Sociologia?* pp 2-19. Lisboa.: Fundação C. Gulbenkian.
- Gómez, G., Flores, J. e Jiménez, E. (1999). *Metodologia de la Investigación Cualitativa*. 2ª edição. Málaga: Ediciones Aljibe.

- Guerra, I. C. (2006). *Pesquisa Quantitativa e Análise de Conteúdo* – Sentidos e formas de uso. Cascais: Príncipe Editora.
- Gustavsson J., Cederberg C., Sonesson U., van Otterdijk R. & Meybeck A. (2011). *Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes and Prevention*, Rome: Food and Agriculture Organisation of the United Nations.
- Lusiadas. (2020). 12 Gestos para Evitar o Desperdício Alimentar. Consultado em 7 dez 2020. Retirado de <https://rotasaude.lusiadas.pt/prevencao-e-estilo-de-vida/nutricao-e-dieta/evitar-o-desperdicio-alimentar/>
- Ortiga, R. C. (2017). *Os Desperdícios Alimentares em Hotelaria (Dissertação de Mestrado, Gestão do Turismo e Hotelaria)*. Universidade Europeia, Lisboa. <https://comun.rcaap.pt/bitstream/10400.26/18591/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20de%20M-GTH%20-%20Raquel%20Ortiga%2050033546.pdf>
- Phenix. (2020). Consultado em 7 dez 2020. Retirado de <https://wearephenix.com/pt-pt/>
- Poon, A. (1993). *Tourism, Technology and Competitive Strategies*. Reino Unido: CAB International.
- Rádio Renascença. (2019). *Desperdício Alimentar Anual Daria para Alimentar Dois Mil Milhões de Pessoas*. Consultado em 7 dez 2020. Retirado de <https://rr.sapo.pt/2020/09/29/o-mundo-em-tres-dimensoes/desperdicio-alimentar-anual-daria-para-alimentar-dois-mil-milhoes-de-pessoas/artigo/174960/>
- Recomendações de Ação para a Prevenção do Desperdício Alimentar. (2020). Desenvolvido pela Plataforma da UE para as Perdas e o Desperdício Alimentares, 12 de dezembro de 2019.
- Ribeiro, Elisa Antônia. (2008). *A perspetiva da entrevista na investigação qualitativa. Evidência: olhares e pesquisa em saberes educacionais*, Araxá/MG, n. 04, p.129-148, maio de 2008.
- Too Good To Go. (2020). Consultado em 7 dez 2020. Retirado de <https://toogoodtogo.pt/pt>
- TravelBI by Turismo de Portugal. (2020). Consultado em 7 dez 2020. Retirado de <https://travelbi.turismodeportugal.pt/pt-PT/Paginas/HomePage.aspx>
- TuaSaúde. (2020). *Comer Alimentos Fora de Prazo de Validade Faz Mal?* Consultado em 11 dez 2020. Retirado de <https://www.tuasaude.com/alimentos-fora-da-validade/>
- Turismo de Portugal. (2020). Consultado em 7 dez 2020. Retirado de <http://www.turismodeportugal.pt/pt/Paginas/homepage.aspx>
- UNRIC. (2020). *Objetivos de Desenvolvimento Sustentável*. Consultado em 7 dez 2020. Retirado de <https://unric.org/pt/objetivos-de-desenvolvimento-sustentavel/>
- UNWTO. (2020). *World Tourism Barometer and Statistical Annex, October 2020*
- Yeoman, I., Brass, D., & McMahon-Beattie, U. (2007). *Current Issue in Tourism: The Authentic Tourist*. *Tourism Management*, 28 (4), 1128-1138.