

COMPARATIVO DA TAXA RESTO/INGESTÃO ALIMENTAR EM RESTAURANTE ESCOLA, MEDIANTE MUDANÇAS NA MODALIDADE DE COBRANÇA DA REFEIÇÃO

DANIELLE LEAL DELABARY¹; EVELIN GONÇALVES DA ROSA²; LÍGIA BEATRIZ ROLOFF³; AGNES HULLER⁴; SÔNIA TERESINHA DE-NEGRI⁵

¹Universidade Federal de Pelotas– daninutricao@hotmail.com.br

²Universidade Federal de Pelotas– evelingoncalvez@hotmail.com

³Restaurante Escola/UFPEL- ligiaroloff@yahoo.com.br

⁴Restaurante Escola/UFPEL - agneshullerpetry@gmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas– soniadenegri@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são espaços coletivos voltados para preparação e fornecimento de refeições equilibradas em nutrientes, segundo o perfil da clientela (LANZILLOTTI et al., 2004). O objetivo primário de uma UAN é de servir refeições saudáveis, do ponto de vista nutricional e, seguras, do ponto de vista higiênico-sanitário (TRANCOSO & TOMASIAK, 2004).

O Sistema de Alimentação Coletiva é formado por estabelecimentos que produzem refeições em quantidades industriais. Existem dois tipos de estabelecimentos: os institucionais e os comerciais, ambos com objetivo em comum: preparar e fornecer refeições sadias e nutritivas seja para o consumo no próprio estabelecimento ou para fornecimento a domicílio (BRADACZ, 2003).

No gerenciamento de uma UAN, o desperdício é um fator de grande relevância, reflexo de causas econômicas, políticas, culturais e tecnológicas, que abrangem as principais etapas da cadeia de movimentação: produção, transporte, comercialização, sistema de embalagem e armazenamento (CASTRO, 2002). Na UAN, o desperdício pode ser sinalizador de problemas com a qualidade e de preparações incompatíveis com o tipo de cliente. Devem-se adotar medidas que o evitem, como por meio de planejamento adequado do cardápio, a fim de agradar os comensais e evitar consequentes índices elevados de restos. O registro de sobras, restos, devoluções e queixas podem interferir na adequação e aceitação do produto oferecido ao cliente (RICARTE et al, 2008).

Para Pikelaizen e Spinelli (2013) o controle de desperdícios possibilita avaliar, dentre outros, o porcionamento na distribuição e a aceitação do cardápio, pela avaliação dos restos. O índice resto-ingestão é a relação entre o resto devolvido no prato ou bandeja pelo cliente e a quantidade de alimentos e preparações alimentares servidas. É expresso em percentual. O índice de resto é um indicativo de desperdício, que avalia quando o alimento foi servido, mas não consumido. São aceitáveis como percentuais de resto-ingestão as taxas entre 2% e 5% da quantidade servida ou de 15 a 45g por comensal (VAZ, 2006).

O objetivo deste trabalho foi identificar o desperdício de alimentos por usuários do Restaurante Escola da Universidade Federal de Pelotas, em Pelotas-RS, através de medidas de resto/ingestão alimentar, nos segundos trimestres de 2013 e 2014, comparativamente após ocorrer mudança na modalidade de cobrança da refeição.

2. METODOLOGIA

Para a identificação do total de restos após as refeições pelos usuários do Restaurante Escola (RE), utilizou-se a informação coletada sobre o peso total diário de restos após a ingestão do almoço. O tipo de serviço é *buffet* e auto-serviço.

No RE, ao final da refeição, o comensal se dirige até a área de higienização onde faz o descarte em separado de cascas, ossos e dos elementos descartáveis, colocando-os em recipientes próprios. Já, o prato com restos alimentares é entregue ao funcionário do restaurante responsável pela higienização, que os descarta em recipiente próprio para os restos. Ao final do serviço, o volume recolhido é pesado em balança mecânica tipo plataforma, com capacidade para 300 Kg. Ao ser descontado o peso do recipiente, o resultado do peso líquido é registrado no banco de dados da unidade.

Foi realizada consulta no banco de dados da própria unidade. Utilizaram-se dados referentes aos meses de abril, maio e junho dos anos de 2013 e 2014. Optou-se pelo segundo trimestre anual, por considerar-se o período no primeiro semestre do ano em que os estudantes estão frequentando o RE plenamente.

Os dados foram tratados segundo a estatística descritiva calculando-se a média aritmética. Obteve-se o número de dias úteis de cada mês, média aritmética de refeições servidas, peso total de restos alimentares e restos alimentares por usuário.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O estudo ocorreu no Restaurante Escola da Universidade Federal de Pelotas-RS, unidade Campus Capão do Leão, nos meses de abril, maio e junho dos anos de 2013 e 2014, referentes aos dias úteis de cada mês.

Até o ano de 2013, o valor cobrado pela refeição era de R\$ 7,00 por quilograma e o usuário pagava conforme a quantidade servida. No ano de 2014, ocorreu mudança na forma de cobrança, passando ao preço fixo de R\$ 2,00 por cliente permitida a repetição sem a porção de carne. Os estudantes beneficiados pelos programas de bolsas estudantis recebiam isenção do pagamento pela refeição.

Os cardápios executados o RE mantiveram-se semelhantes, sem alterações importantes nos períodos do estudo.

As médias para restos alimentares por comensal, nos meses de abril, maio e junho de 2013 foram, respectivamente 11,00g, 11,67g e 12,32g. Para o mesmo período no ano de 2014, os resultados foram 13,26g, 14,76g e 14,92g (Tabela 1).

Comparando-se as médias dos dois períodos, a mudança na modalidade de cobrança da refeição promoveu o aumento médio de cerca de 2,65g/cliente. Valor bem aquém do que VAZ (2006) aponta como indicativo aceitável para RI, representando atitudes adequadas dos consumidores ao evitarem desperdício e, ainda, pode-se inferir que o cardápio oferecido é de boa aceitação entre os usuários do RE.

Tabela 1. Apresentação do índice resto-ingestão médio mensal por cliente, no segundo trimestre dos anos de 2013 e 2014, no Restaurante Escola, Campus Capão do Leão, da Universidade Federal de Pelotas-RS.

ANO	MÊS	Núm. de dias úteis	Núm. médio de refeições servidas	Média mensal de peso dos restos (kg)	Peso médio mensal de resto-ingestão por cliente (g)
2013	Abril	22	798	9,02	11,00
	Maio	20	1679	19,6	11,67
	Junho	19	1753	21,6	12,32
2014	Abril	20	1817	24,1	13,26
	Maio	21	1729	25,52	14,76
	Junho	19	1481	22,10	14,92

4. CONCLUSÕES

Para gestores de Unidades de Alimentação e Nutrição existe a preocupação em evitar o desperdício, por estar diretamente relacionado com a aceitabilidade do cardápio, sabor, condimentos, repetições, modo de preparo, cultura e, por atitudes inadequadas dos comensais ao servirem-se além do que podem consumir, resultando em restos descabidos. Estes passam a representar aumento no custo das refeições produzidas.

No RE em estudo, a mudança na forma de cobrança poderia ter provocado aumento importante nos resultados de restos alimentares, a partir do momento da fixação de preço único para a refeição, porém, isso não foi observado. O acréscimo no índice RI não se constituiu valor relevante em relação ao ano anterior, nem tampouco importante, visto ser valor bem abaixo do preconizado como aceitável na literatura.

Porém o desejado é que, em uma Unidade de Alimentação não haja desperdícios alimentares, esperando-se que o resultado tanja a zero. Por ser um ambiente universitário, onde os comensais possuem um maior grau de instrução e informação, sugere-se investir em orientações e estímulos para que sirvam seus pratos na medida do que costumam consumir, evitando desperdícios alimentares.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LANZILLOTTI, HS; MONTE, CRV; COSTA, VSR; COUTO, SRM. Aplicação de um modelo para avaliar projetos de unidades de alimentação e nutrição. **Nutrição Brasil**, 2004; 3(1): 11-17.

TRANCOSO, SC; TOMASIAK, FS. Estruturação de uma unidade de alimentação e nutrição. **Nutrição Brasil**, 2004 jan/fev; 3(1): 12.

BRADACZ, DC. **Modelo de gestão da qualidade para o controle de desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição**. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.

CASTRO, MHCA. **Fatores determinantes de desperdício de alimentos no Brasil**: Diagnóstico da situação. 2002. 93p. Monografia (Especialização em Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação) – Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2002.

PIKELAIZEN, C; SPINELLI, MGN. Avaliação do desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para estudantes de um colégio privado em São Paulo, SP. **Rev Univap**, 2014 set; 19(33): 6-12. Em <http://www.revista.univap.br/index.php/revistaunivap>. [Acesso em 17 dez 2014].

VAZ, C. S. **Restaurantes**: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE, 2006, 196p.

RICARTE, MPR; FÉ, MABM; SANTOS, IHVS; LOPES, AKM. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Fortaleza-CE. **Saber Científico**, 2008 jan/jun; 1 (1): 158 – 175.