

## **ANÁLISE DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM RESTAURANTES SELF-SERVICE DA CIDADE DE MARINGÁ - PR**

**Carolina De Martini Teixeira Marques<sup>1</sup>; Andréa Rosada Bonani<sup>2</sup>**

**RESUMO:** Na cadeia produtiva de alimentos, um importante fator, tanto do ponto de vista econômico como em relação ao impacto ambiental é a atividade dos restaurantes self-service, que durante o processo de transformação das matérias-primas, geram inúmeros resíduos, alguns sendo orgânicos, o que pode vir a gerar grandes impactos ao meio ambiente, bem como aumentar os gastos para o preparo das refeições. O desperdício diz respeito a todo tipo de perda, que variam desde os alimentos que não chegaram a ser servidos como também as sobras no prato dos clientes, que vão diretamente para o lixo. Assim, o objetivo deste projeto é verificar o desperdício durante a manipulação e preparo das refeições, e através dessa análise, propor meios para reduzir as sobras do self-service, garantindo ainda a qualidade do serviço de alimentação. Para isso serão estudados 5 (cinco) pontos de comercialização de alimentos localizados na região central de Maringá que ofereçam preparações de porte médio, bastante diversificados e com atendimento somente no horário de almoço. Para a obtenção do peso da refeição distribuída, será feita a pesagem da cuba de cada preparação, depois de pronta, sendo descontado o valor do recipiente. Desse total, diminui-se o peso das sobras que será mensurado após a distribuição das refeições, resultando no total de alimentos consumidos no período determinado. O mesmo acontecerá com o cesto de lixo onde ficam os alimentos descartados que foram coletados durante a devolução de bandejas e utensílios, determinando-se assim, o peso do resto. Os dados serão analisados de forma quantitativa por meio de análise estatística, podendo servir como subsídios para a implantação de medidas que visem a redução do desperdício. O planejamento adequado das quantidades de alimentos a serem produzidas é um fator determinante para a diminuição das sobras limpas, bem como a época do ano, o clima, sexo e idade dos comensais, que também influenciam em uma maior ou menor sobra, além de seus hábitos e preferências alimentares. Será proposto aos restaurantes medir as sobras e estabelecer um parâmetro de *per capita* próprio, visando que um mesmo prato confeccionado por diferentes funcionários apresente as mesmas características e rendimento.

**PALAVRAS-CHAVES:** Alimentos; desperdício; restaurantes self-service, restos; sobra.

---

<sup>1</sup> Discente do Curso de Nutrição. Departamento de Nutrição do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. [kakalzinha\\_pink@hotmail.com](mailto:kakalzinha_pink@hotmail.com)

<sup>2</sup> Docente do Curso de Nutrição. Departamento de Nutrição do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. [andreasoradabonani@hotmail.com](mailto:andreasoradabonani@hotmail.com)