



Redução do Desperdício de Alimentos

Hospital Israelita Albert Einstein – São Paulo – SP – Brasil

Objetivos da Agenda Global de Hospitais Verdes e Saudáveis

- Resíduos
- Alimentos

Objetivo do projeto

- Reduzir o desperdício de alimentos no refeitório de funcionários;
- Disseminar a cultura do consumo consciente entre os profissionais e usuários do Hospital.

Avanços alcançados

- Redução de 58 p.p. no desperdício de alimentos no refeitório do Hospital, equivalente a 700 toneladas de alimento, desde a implementação do projeto em 2007;
- Economia de aproximadamente R\$ 274.000,00 com transporte e destinação final de resíduos, desde 2007.

O problema

O desperdício de alimentos é um problema mundial. O Brasil está entre os maiores produtores de alimento do mundo e é responsável pelo desperdício de 30 mil toneladas de alimentos todos os dias. Dados do Instituto Akatu demonstram que aproximadamente 20% do desperdício de alimentos acontecem nas etapas de preparo e consumo do alimento. Em 2007, o desperdício diário de alimentos no refeitório do Hospital era de quase 600 quilos, equivalente a 18% das 4.500 refeições servidas.

Solução adotada

Desenvolveu-se um programa de consumo consciente para reduzir o desperdício de alimentos, em um esforço conjunto dos departamentos de Nutrição, Meio Ambiente e Recursos Humanos.

Processo de implementação

Em 2007, os departamentos de Nutrição, Meio Ambiente e Recursos Humanos (RH) uniram-se para desenvolver um programa de consumo consciente visando a redução de desperdício de alimentos. O Programa foi coordenado pela equipe de Nutrição, que ficou responsável por coletar os dados necessários. O projeto de comunicação foi desenvolvido pela equipe de RH e o suporte técnico ficou sob responsabilidade da área de Meio Ambiente. O programa, apoiado pela administração do Hospital - inclusive com alocação de

verba para o material de comunicação -, contou com o envolvimento direto de oito colaboradores que desenvolveram o programa por meio de reuniões semanais, durante o expediente.

Dentre as ações do programa, ainda em 2007, foi iniciada a campanha **Evite o desperdício e ainda combata a fome** (Figura 1), para sensibilizar os profissionais quanto ao desperdício de alimentos. Nessa ação, o alimento desperdiçado em dado dia era pesado e no dia seguinte a equipe de nutrição dispunha na entrada do refeitório, alimentos limpos equivalente a esse desperdício, com fardos de arroz, feijão e açúcar, por exemplo. No início de 2008 foram distribuídas 70 cestas básicas a uma instituição filantrópica, equivalente ao total de alimentos não desperdiçados após a campanha (Figura 2).



Figura 1. Cartaz da campanha



Figura 2. Cestas básicas doadas

Em 2009 o projeto foi remodelado e passou a integrar o Programa Einstein de Sustentabilidade. Sob a temática **Transformando nossos hábitos, transformamos nosso mundo**, o projeto passou a abranger, além de alimentos, também o consumo de guardanapos e copos descartáveis.

A segunda fase do projeto foi marcada pela introdução de uma identidade visual ao projeto, como o **Semáforo do desperdício semanal** (Figura 3), que apresentava aos usuários do refeitório o andamento do projeto durante a semana. Adicionalmente, na saída do refeitório foi disposto um painel contendo a evolução do desperdício mensal de alimentos, em quilos e percentualmente em relação ao total produzido (Figura 4).



Figura 3. Semáforo de Desperdício Semanal



Figura 4. Modelo de painel de comunicação



Com base nos resultados obtidos nos anos anteriores, foram fixadas metas para redução do desperdício. Como forma de motivação, no primeiro ano da campanha, a cada mês que o desperdício de alimento atingisse a meta, a equipe de nutrição prepararia um cardápio especial.

Atualmente, o programa mantém a mesma estrutura com a inserção de alguns elementos como a **Ação Prato Limpo**, que acontece mensalmente, sem data predefinida, na qual os funcionários que entregam o prato sem sobras de alimentos, participam de sorteios de brindes como DVD players, ingressos de cinema e jantares especiais, entre outros.

Monitorando o progresso

Ao longo dos últimos anos foi possível reduzir de forma significativa a quantidade de alimentos desperdiçados. Considerando o desperdício inicial de 2007, em sete anos do programa quase 700 toneladas de alimentos deixaram de ser encaminhadas para aterros sanitários.

Para esse cálculo, a pesagem e registro do desperdício são diários. Esses dados são discutidos em reuniões semanais, a partir das quais definem-se metas e ações de redução. Ainda, o desperdício de alimentos compõe o Dashboard de Sustentabilidade da instituição, de modo que o desempenho é acompanhado pelo Comitê de Sustentabilidade que contém representantes da alta direção como Presidente, Vice-Presidente, Diretores e Conselheiros.

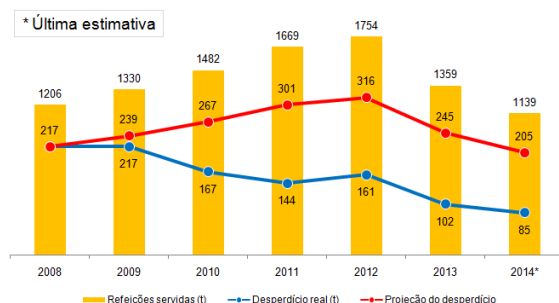


Figura 5. Desperdício evitado de alimentos

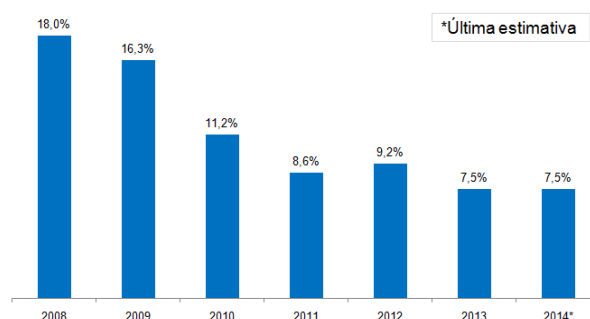


Figura 6. Desperdício médio anual

Desafios e lições aprendidas

O programa de comunicação desenvolvido foi um dos fatores determinantes para o sucesso do programa, pois os usuários do refeitório acompanhavam diariamente, sob diversos aspectos, a evolução e os resultados do programa. A alta adesão à campanha demonstrou que os funcionários já conheciam os problemas relacionados ao desperdício de alimentos, mas não tinham claro a proporção do total descartado diariamente pelo Hospital. Como benefício adicional aos colaboradores, os alimentos que tinham maior índice de rejeição foram substituídos por pratos de igual valor nutricional de maior aceitação.



Próximos passos

Atualmente está sendo implantando no serviço de nutrição um projeto para a compostagem de resíduos orgânicos. O escopo atual abrange os resíduos provenientes da área de preparo de alimentos e há uma proposta para estendê-lo ao refeitório de funcionários, onde seria possível aproveitar os resíduos pós-consumo.

Para maior dinâmica da informação, será instalado um monitor no qual serão veiculadas mensagens de conscientização aos profissionais. Estuda-se ainda disponibilizar aos funcionários uma avaliação do cardápio, para que seja possível relacionar o índice de rejeição do cardápio com o desperdício de alimentos.

Informações Gerais

Integrante da Sociedade Beneficente Israelita Brasileira Albert Einstein, o Hospital Albert Einstein, em São Paulo, conta com 647 leitos e 34 salas cirúrgicas. Com mais de 5 mil funcionários distribuídos nas atividades de assistência e apoio a assistência é referência para médicos e pacientes por oferecer serviços que atendem a toda cadeia de saúde.

Contato

Neilor Cardoso / Engenheiro Ambiental
Departamento de Meio Ambiente e Sustentabilidade
SBIB Hospital Israelita Albert Einstein
Av. Albert Einstein, 627 - São Paulo/SP, CEP: 05652-900
Email: neilor.guilherme@einstein.br / meioambiente-einstein@einstein.br
Telefone: (11) 2151-2615

Autores

Neilor Cardoso Guilherme; Amanda Marques de Castro; Vanessa Queiroz Torres; Marcos Tucherman.

Palavras-chave

Consumo consciente, desperdício de alimentos, resíduos orgânicos, nutrição.

Referencias

Instituto Akatu. Desperdício de alimentos no mundo assusta profissionais que visitam Akatu. Disponível em: <http://www.akatu.org.br/Temas/Consumo-Consciente/Posts/Desperdicio-de-alimentos-no-mundo-assusta-profissionais-que-visitam-Akatu>