AVALIAÇÃO DO CUSTO SOBRE O DESPERDÍCIO DE UM RESTAURANTE TIPO BUFFET LIVRE

IV Congresso Sul Brasileiro de Alimentação para a Coletividade, 1ª edição, de 02/06/2021 a 04/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-32-6

LOPES; Steffany de Castro Lopes [1], BARBOSA; Cinthia Domingos [2], MENDES; Renata Aparecida [3], ROSA; Fernanda Ribeiro [4]

RESUMO

AVALIAÇÃO DO CUSTO SOBRE O DESPERDÍCIO DE UM RESTAURANTE TIPO BUFFET LIVRE Universidade Federal de Uberlândia, Minas Gerais, Uberlândia Autores: Lopes SC; *Barbosa CD; Mendes RA; Rosa FR INTRODUÇÃO: O desperdício de alimentos, problema de grande relevância no Brasil, também está presente no cotidiano dos serviços de alimentação. Sua quantificação e controle são ferramentas imprescindíveis para a melhoria na gestão destes locais, pois indica falhas na qualidade e controle de produção e propicia otimização dos custos. **OBJETIVO:** Quantificar e analisar os custos do desperdício de alimentos em um restaurante no estilo bufê livre no município de Uberlândia-MG. **MATERIAL E MÉTODOS:** Estudo de caráter transversal, descritivo e quantitativo, realizado durante dez dias em um restaurante comercial do tipo bufê livre localizado na cidade de Uberlândia-MG. O desperdício de alimentos foi quantificado por meio da pesagem de sobras limpas, sujas e restos deixados nos pratos pelos clientes, sendo calculado o custo gerado por este desperdício neste estabelecimento. **RESULTADOS E CONCLUSÕES:** Os dados evidenciaram um excedente de produção, consequentemente causando um excesso de sobras, principalmente sobras sujas, sendo relacionado principalmente com as preparações de arroz e feijão. Durante a pesquisa foi constatado o desperdício de 259,3kg de alimentos, sendo em média 194,6g por pessoa, resultando em 408 refeições desperdiçadas gerando um custo neste período de R$3.569,99 para a empresa. Concluiu-se que o desperdício de alimentos neste restaurante resultou principalmente das sobras sujas, ao contrário dos valores dos restos que foram classificados como ótimo e bom, e estas perdas geraram um prejuízo relevante ao estabelecimento, podendo ser um custo evitado através de um monitoramento constante e definição de estratégias para redução do desperdício. 1. ( ) Empreendedorismo 2. ( ) Alimentação Institucional 3. ( ) Escolar 4. ( ) Esportiva 5. (x) Hospitalidade (turismo, hotelaria, restaurantes comerciais e similares, laser) 6. ( ) Saúde (alimentação hospitalar, Upas, em clínicas, instituições de longa permanência) 7. ( ) Outros

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação saudável, Cardápio, Satisfação do Cliente, UAN

[1] Universidade Federal de Uberlândia, sdecastrolopes@gmail.com
[2] Universidade Federal de Uberlândia, cinthiabarbosa78@gmail.com
[3] Universidade Federal de Uberlândia, renatamicrobiologia@gmail.com
[4] Universidade Federal de Uberlândia, fernandarr.nut@gmail.com