

CAPA

Fotos: Pedro Vitela/Agência 17



Os pratos do Comida di Buteco do Barção são preparados sem desperdício

Economia nos pequenos detalhes

Empresários de bares e restaurantes da capital mineira aumentam a rentabilidade e o lucro com a eliminação de desperdícios

Já imaginou uma micro ou pequena empresa jogar fora R\$ 25 mil por ano? Difícil pensar em uma situação assim, mas essa era a realidade vivida pela comerciante Arlene Barbosa Santana Moreira, proprietária do restaurante Doce Sabor, no bairro União, em Belo Horizonte. O estabelecimento funciona há sete anos no local, e as refeições são comercializadas no modelo *self-service* sem balança. “Levei um susto quando o levantamento feito pelo consultor do Sebrae-MG apontou o valor do que era perdido”, lembra. Para reverter esse quadro, ela passou a integrar o Cinco Menos que são Mais, um programa de redução de desperdício, desenvolvido pela entidade, cujo objetivo é aumentar a competitividade das empresas a partir do consumo consciente.

1,3 bilhão de toneladas de alimentos (ou 1/3), no mundo todo, é desperdiçado por ano



Com ações simples no restaurante, a empresária Arlene Barbosa conseguiu reduzir em 50% os gastos com água e em 35% o consumo de energia



“A batata congelada frita mais rápido e consome menos óleo. Agora, não tenho perda porque, se o cliente não fizer o pedido, ela vai continuar congelada e sem estragar. Além disso, as porções são todas pesadas antes de fritar” Maria da Conceição Moreira, proprietária do Barçã Moreira

Depois que a consultoria identificou os principais pontos de desperdício no restaurante, Arlene Moreira implantou várias ações para diminuir as perdas com produtos de limpeza, matéria-prima, água e luz. Para reduzir o gasto com detergente, que antes era de 40 embalagens de 900 ml por mês, ela comprou um pulverizador (dosador) para usar o produto na hora de lavar os pratos e as vasilhas em vez de aplicá-lo direto na bucha. “Encho o recipiente com 600 ml de água e duas colheres de detergente. Com esse conteúdo, consigo higienizar todos os vasilhames em um dia de trabalho”, conta. Essa medida proporcionou uma economia de 55%, visto que o número de embalagens de detergentes foi reduzido para 18 por mês.

Outra ação implantada foi a adoção de uma solução composta por 20 litros de água, uma colher de cloro e uma de detergente para mergulhar os pratos, por 10 minutos, antes de lavá-los. “Eles ficam mais fáceis de limpar, e isso ajuda a reduzir também o consumo de água. Antes, o valor da conta variava entre R\$ 180 e R\$ 240. Hoje, essa despesa caiu 50%”, diz a empresária.

A simples atitude de afastar, em 10 centímetros, os *freezers* e as geladeiras da parede, trocar as duas lâmpadas incandescentes do banheiro por fluorescentes e ampliar os pontos de energia para ligar cada equipamento em uma tomada, eliminando o uso de benjamins, reduziu o gasto mensal com a luz em 35%.

CARDÁPIO CONSCIENTE | Em relação à reposição de comidas no *self-service*, Arlene Moreira conta que tinha a seguinte visão: se o cliente chegasse ao restaurante e encontrasse os recipientes com pouca quantidade, ele poderia imaginar que ali só restavam as sobras. Por isso, o desperdício, principalmente de carne, era muito grande. Antes, eram oferecidas seis opções e, muitas vezes, as cozinheiras preparavam de 10 a 15 bifês a mais. O que sobrava era jogado fora. “Reduzi para três tipos de carne e passamos a prepará-los conforme o volume de clientes. De 11 as 13 horas, o movimento de pessoas é maior e, nesse período, fazemos mais bifês. Após esse horário, preparamos o prato de acordo com os pedidos”, explica.

Os gastos com carne diminuíram de R\$ 425 para R\$ 350 por semana, e a empresária passou a fazer encomendas no açougue diariamente, para receber um produto fresquinho, em vez de estocar uma grande quantidade no *freezer*. No caso dos pratos quentes – colocados em 12 panelas sobre o fogão a lenha – e das seis opções de saladas, as vasilhas expositoras são trocadas, após as 13 horas, por outras menores, que comportam a metade da comida disponibilizada no início do almoço.

Para Arlene Moreira, o principal desafio foi o medo de o cliente não se adaptar à redução da oferta de carne, pois esse é o seu custo mais alto. “Nos primeiros 15 dias, sempre ouvia alguém perguntar: ‘Mas são apenas essas opções?’. Hoje, eles já se acostumaram.” O segundo obstáculo se refere à necessidade de as mudanças virarem rotina, apesar de as funcionárias terem se adaptado bem. “Com os consultores do Sebrae, descobrimos que o desperdício estava nesses pequenos detalhes.”

ECONOMIA NO BOLSO | A comerciante também passou a comprar ingredientes, como mandioca, batata e cenoura, já processados, para evitar que parte deles fosse desperdiçada durante o descasque. As perdas na produção diária de comida do Doce Sabor diminuíram de 16% para 5,6%. Além disso, o investimento na compra de uma panela fritadeira industrial, no valor de R\$ 1.500, reduziu o consumo de óleo de seis caixas mensais para três. As mudanças implantadas contribuíram também para aumentar a quantidade de refeições vendidas. “Dos 130 almoços iniciais, passamos a comercializar 190, sendo



No Barçã, todas as porções de carne são pesadas antes do preparo para evitar o desperdício

que, em alguns dias, o número chega a 240”, comemora a empresária, que tem recebido a aprovação dos consumidores.

“Chego ao restaurante por volta das 13h. Eu e meu filho almoçamos muita salada e sempre encontramos legumes e verduras fresquinhas. A reposição de comida quente é constante e dá a sensação de que está sendo feita na hora”, diz o analista de sistemas Marconi Oliveira Campos, cliente do Doce Sabor há mais de dois anos.

Para conseguir todos esses resultados, foi feito um investimento pequeno. Além do valor gasto com a fritadeira, Arlene Moreira desembolsou mais R\$ 9,90 para comprar o pulverizador. “Gastei pouco e já obtive um grande retorno em curto prazo, pois comecei a aplicar as mudanças em setembro de 2012. Acredito que, ao longo de 2013, vou recuperar os R\$ 25 mil que eu desperdiçava por ano”, observa.

26,3 milhões
de toneladas de alimentos
são desperdiçados pelos
brasileiros a cada ano

1/3 do que
comparamos
em alimentos
vai direto
para o lixo





“Dependendo da hora, não repomos alimentos de menor consumo, e a quantidade oferecida de cada produto é reduzida, porém o padrão permanece” Carlos Alberto Álvares de Araújo, dono do restaurante Batata's Grill

255,5^{kg}

é a quantidade de comida jogada no lixo por uma família média brasileira

Em sua avaliação, a consultoria realizada pelo Sebrae-MG foi crucial para a sua empresa porque, mesmo sendo formada em Administração, ela não enxergou algumas falhas nos processos do restaurante. “Os especialistas apontaram os erros, me apresentaram cinco itens essenciais para reduzir o desperdício no meu negócio e mostraram o caminho para as soluções”, conclui.

COMIDA DI BUTECO | Com 44 porções diferentes e seis tipos de caldo no cardápio, o item mais vendido no Barção Moreira, no bairro São Gabriel, na capital mineira, é a famosa porção de batata frita. “No sábado, dia de mais movimento, vendo entre 30 e 40 porções, uma média de 20 kg de batata”, conta Maria da Conceição Moreira, há 21 anos à frente do bar.

Mas o desperdício dessa matéria-prima e o gasto com óleo para preparar tantas porções eram enormes, até a comerciante aderir ao projeto do Sebrae-MG. Por semana, ela usava 2,5 sacos de 50 kg batata (125 kg) e gastava 26 garrafas de óleo de 900 ml. “Acontecia de descascarmos a batata e ela não ser usada no dia. O que sobrava era descartado”, lembra.

Depois de receber orientações dos consultores, a empresária passou a comprar, semanalmente, quatro caixas com 12,5 kg de batata congelada cada. “Ela frita mais rápido e consome menos óleo. Agora, não tenho perda porque, se o cliente não fi-

zer o pedido, ela vai continuar congelada e sem estragar. Além disso, as porções são todas pesadas antes de fritar”, diz. Maria da Conceição também adotou o uso da fritadeira e, com isso, reduziu o consumo de óleo para 11 garrafas de 900 ml a cada sete dias. Uma economia de 57,9%.

Outra questão sem controle no bar era o preparo da carne para os outros pratos do cardápio. “As porções não estavam saindo com o peso certo. A de contrafilé, por exemplo, é de 450 gramas, mas os funcionários colocavam um pouco a mais. Com os pedaços de maçã de peito, que precisavam cozinhar, acontecia a mesma coisa”, conta. Por mês, era adquirido cerca de 20 kg de carne desse tipo e acabava desperdiçando 30% devido à pesagem errada. Para reverter esse quadro, a empresária criou uma planilha com o peso de todas as porções. “Agora, as cozinheiras consultam a tabela no momento de preparar os pratos.”

Ela também comprou um pulverizador para economizar no uso de detergente e de álcool, nesse caso, para esterilizar os talheres. O consumo de 12 litros do produto por mês foi reduzido para três. Antes, a comerciante despejava o álcool nos talheres. Agora, ela mistura três litros em um litro de água, dando para usar o mês inteiro.

Além disso, o simples fato de trocar o cadastro de consumidor residencial para comercial junto à Cemig trouxe uma redução de R\$ 60 na conta de luz do bar. “Todas essas economias eu consegui fazendo adequações e pouco investimento”, pontua Maria da Conceição.

Após adequar os funcionários a essas mudanças, o primeiro desafio cumprido por Maria da Conceição – que precisou demitir uma pessoa que se mostrou resistente em usar o pulverizador –, o próximo passo dela será criar a ficha técnica, com a quantidade de cada ingrediente de todas as porções servidas no Barção. “Vai ser um grande desafio, mas, com esse processo, vou conseguir economizar o uso da matéria-prima ainda mais. Sem contar que, quando admitir um novo colaborador, a receita vai estar pronta, e eu não vou ter problemas para ensinar.”

DESPERDÍCIO ZERO | O desperdício de alimentos no restaurante Batata's Grill, no bairro Cidade Nova, também ocorria pelo fato de a reposição da comida exposta no *self-service*, após determinado

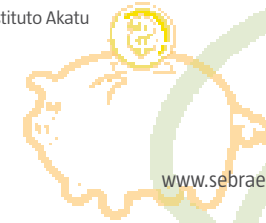


horário, ser feita na mesma quantidade do início do almoço. “Queríamos oferecer aos clientes que almoçavam mais tarde o mesmo padrão de alimentos do início dos trabalhos. Mas, após a consultoria do Sebrae-MG, vimos que era possível manter o padrão com menos desperdício”, diz Carlos Alberto Álvares de Araújo, dono do estabelecimento.

Para reduzir a perda de comida diária de 17 kg, em média, o empresário colocou cubas menores no *self-service*, e a reposição passou a ser feita conforme a necessidade. “Dependendo da hora, não repomos alimentos de menor consumo, e a quantidade oferecida de cada produto é reduzida, porém o padrão permanece”, afirma. Com essa mudança, as perdas diminuíram consideravelmente.

1 milhão
é a quantidade de dinheiro acumulada por uma família ao longo da vida se ela poupasse toda a comida desperdiçada

Fonte: Instituto Akatu



Os colaboradores do restaurante abraçaram a ideia e fizeram um treinamento interno sobre a redução de desperdício. Além de comprar novas vasilhas, Carlos de Araújo adquiriu outro *self-service* e fez pequenas mudanças no *layout* para melhorar a estrutura da exposição dos alimentos. “Obtive ganhos com a redução de custos na compra de hortifrutigranjeiros e de carnes em geral.” De acordo com o empreendedor, “o trabalho do Sebrae foi primordial, pois trouxe uma nova visão interna e aprendizados sobre controle de custos e práticas de sustentabilidade”.

SUSTENTABILIDADE | No programa Cinco Menos que são Mais, a sustentabilidade é trabalhada a partir das perspectivas econômica e ambiental. “Mostramos para os empresários que o aumento de rentabilidade e lucratividade pode ser obtido com a diminuição de desperdícios. Neste projeto, trabalhamos com a redução de cinco itens (matéria-prima, água, energia, resíduos e poluição)”, explica Liliâne Alves de Carvalho, analista do Sebrae-MG.

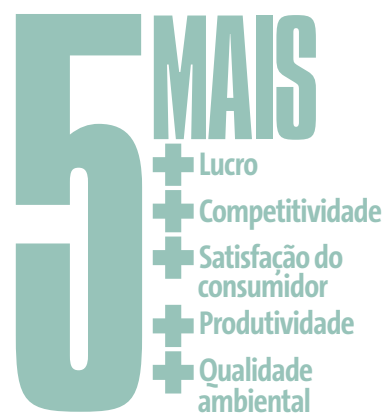
A consultoria é dividida em três fases. Na primeira, é realizado um diagnóstico para identificar os possíveis pontos de desperdício. Com o levantamento em mãos, o consultor elabora um prognóstico, que é entregue ao empresário, com todas as possibilidades de redução das perdas. Na segunda fase, o ponto mais crítico de desperdício é selecionado – por exemplo, a quantidade de comida produzida, consumida e perdida. As medições são feitas em um determinado período de tempo para comprovar os prejuízos apontados na fase inicial.

“A partir do resultado da medição, o consultor elabora um plano de ação para mitigar ou eliminar os desperdícios. Nele, também são feitas medições para mostrar o antes e o depois”, pontua a analista. Na terceira e última fase, o consultor retorna à empresa, após três ou seis meses, para verificar se as iniciativas adotadas continuam a ser aplicadas e se há o interesse em implantar outras mudanças, visando ao consumo consciente.

Em Belo Horizonte, o projeto envolveu, entre agosto e novembro de 2012, onze estabelecimentos comerciais, entre bares, restaurantes, lanchonetes e pizzarias, onde a redução de desperdício de alimento foi, em média, de 20 % em cada empresa. “Essa é uma iniciativa muito importante, que trabalha dois pontos essenciais: a redução de custos, contribuindo para a competitividade no mercado, e a sustentabilidade, que pode ser utilizada como marketing junto aos clientes”, enfatiza Liliâne Carvalho.

CONSUMO CONSCIENTE

Confira quais são os cinco menos (redução) e os cinco mais (resultados) trabalhados no programa do Sebrae-MG:



RESULTADOS EM NÚMEROS:

- 11 empresas participaram do projeto em BH;
- 20% foi a média de redução de desperdício de alimentos por empresa;
- R\$ 86 mil foi o ganho econômico anual nesse grupo de empresas.

SERVIÇO:

Para receber a consultoria do Cinco Menos que são Mais, basta procurar um Ponto de Atendimento (PA) do Sebrae-MG em seu município. Acesse o site www.sebraemg.com.br para localizar o endereço e o telefone do PA mais próximo de sua casa.



“Estou sempre visitando as plantações, conferindo a qualidade da matéria-prima e negociando o preço com os agricultores” Vito Warken

SUSTENTABILIDADE

Receita sustentável

Preservação ambiental e geração de renda estão entre as matérias-primas de sucesso da empresa de conservas Linken

“Da roça para o vidro.” É dessa maneira que o administrador Felipe Warken define a empresa de conservas Linken, localizada em Janaúba, a 545 quilômetros da capital mineira. Dezoito matérias-primas colhidas na região chegam à casa dos consumidores sem processo industrial. O trabalho manual vai desde o preparo da terra para o plantio até a produção da receita de família, que conserva alimentos, como pimenta biquinho, minimilho, pepino e picles, em potes de vidros.

A receita de conserva da mãe de Isabel Linck, uma das fundadoras da empresa, foi a alternativa encontrada pela família durante uma crise financeira, há 14 anos. Ela e o marido Vito Warken apostaram nos ingredientes caseiros para aumentar a renda. “Todos sempre gostaram da nossa conserva e nos perguntavam por que não a fazíamos para vender”, lembra a empresária.

A produção começou pequena, com 10 potes por dia, que eram distribuídos entre os vizinhos. Mais tarde, as conservas passaram a ser vendidas em mercados e açougues da cidade. A procura aumentou, e o casal apostou no novo negócio, que hoje conta com 10 funcionários, além do filho Felipe Warken, que trabalha na gestão do empreendimento.

A produção atual soma cerca de 1.500 potes de conservas por dia. A família é unânime ao descrever a receita de longevidade e sucesso. “É tudo *in natura*. As conservas não são industrializadas, e asseguramos a qualidade do que é produzido. É a receita da vovó em escala industrial”, destaca Felipe Warken.

O trabalho, contudo, extrapola a busca contínua pelo aumento da produção e do faturamento mensal. O estímulo ao crescimento dos agricul-