




8 Dicas para Reduzir Desperdícios em seu Restaurante

PATROCÍNIO:



APOIO:



Por diversos fatores, a importância da redução de desperdício se potencializou neste momento da pandemia.

Na verdade, essa sempre foi uma pauta vigente e importante em operações de restaurantes. Cuidar para diminuir o desperdício está e sempre esteve totalmente relacionado com o resultado do negócio.

Aproveitar ao máximo os produtos e/ou as matérias-primas faz o estabelecimento comprar menos insumos e assim potencializar os resultados.

Todavia, a pandemia interferiu na capacidade produtiva de indústrias e produtores no campo, gerando em cascata uma falta de insumos primários para a produção em todos os segmentos produtivos. Com isso, **vivemos uma certa escassez de produtos e o consequente aumento de preços sentido pelo consumidor e operador.**

Sendo assim, aproveitar ao máximo os insumos, e com isso rentabilizar e melhorar margens dos preparos a partir das matérias-primas, se tornou a bola da vez. **Além disso, temos uma nova geração que olha para o mundo de forma mais consciente,** preocupada com os possíveis impactos que o ser humano fez e faz no planeta Terra. Essa geração cuida melhor e consome, além de produtos, propósito.

Propósito este, totalmente relacionado à responsabilidade social, ao impacto gerado no planeta Terra e à comunidade, e à redução do desperdício de lixo gerado e seus efeitos. Essa nova atitude ensina as gerações mais velhas!

Por isso, a Galunion, preocupada com a rentabilidade dos negócios de alimentação e, também com o futuro da humanidade, traz este material com 8 dicas para ajudar a reduzir o desperdício em seu restaurante!



Dica 1: Crie receitas com itens que provavelmente seriam descartados

O uso total dos insumos e suas partes que provavelmente iriam para o lixo é uma das ações mais quentes e crescentes nos restaurantes.

Recomenda-se aproveitar ao máximo o ingrediente, como por exemplo talos, cascas, sementes e folhas de verduras, legumes e frutas, ossos, subprodutos das preparações e até mesmo a água utilizada para o cozimento de alguns alimentos, como a do grão de bico que é chamada de Aquafaba e é utilizada como espessante em outras produções.

Confira alguns exemplos:



Bolo e doces com casca de laranja, cítricos e banana... Inclusive, a biomassa feita da casca da banana é extremamente nutritiva.



Talos empanados e fritos servidos como porção.



Sementes secas moídas, como farinha.



Folhas refogadas e/ou trituradas, usadas em recheios e como acompanhamento de pratos.



Ossos, cascas, folhas, sobras de legumes para preparação de sopas, caldos, fundos etc.

“A criatividade, somada a técnicas de cocção, nos permite aproveitar com excelência e ao máximo os ingredientes e matérias-primas!”





Dica 2: Tenha controle do seu estoque!

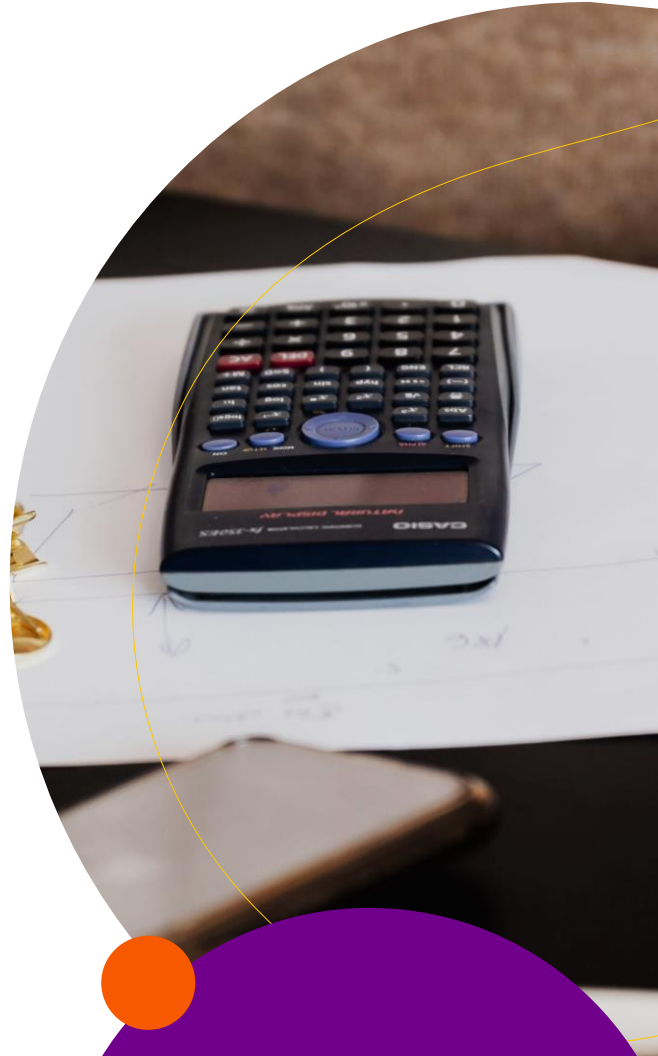
A próxima dica está relacionada com a **gestão de rotinas operacionais, administrativas e financeiras.**

Vamos falar da redução de perdas através do controle de compras e estoque a partir dos números de venda.

O restaurante que tiver um bom padrão operacional com fichas técnicas estruturadas e bem implantadas, e somado a isso um sistema de vendas também eficiente, é capaz de fazer uma gestão precisa de compras e consequentemente do estoque.

O conhecimento das necessidades de compra para suprir as vendas por dia da semana, período do mês e/ou do ano, possibilita que as compras sejam em volumes menores e/ou precisos, que supram adequadamente a produção de um período curto, minimizando assim, a perda de produtos perecíveis, e utilizando e pré-preparando aquilo que realmente será necessário para a venda naquele período.

Dessa forma, compra, estoque, pré-preparo e finalização estarão em total harmonia com a venda do restaurante.



Bons controles diminuem a compra, facilitam a operação e geram melhores resultados!



Dica 3: Embalagens para o consumidor

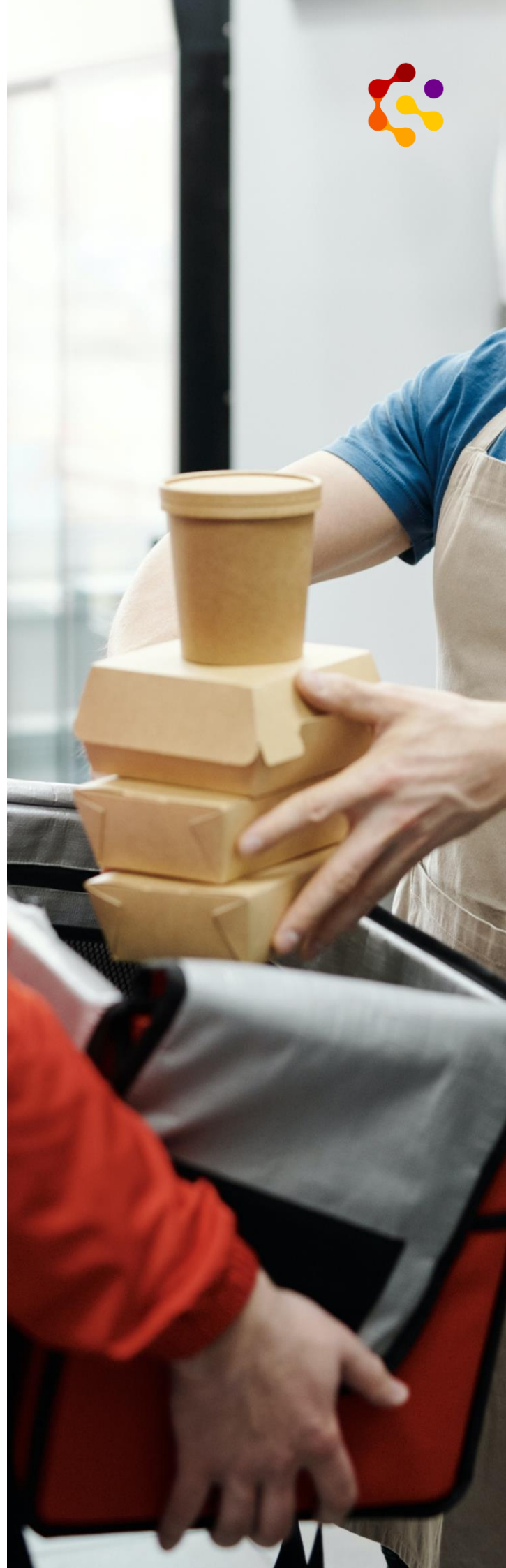
Nesta dica não falaremos de produto, e sim de **embalagens**.

Durante a pandemia vimos uma crescente adesão ao serviço de delivery. Esse formato de venda tem a necessidade de utilizar embalagens para envio dos alimentos e, de uma forma geral, elas são descartáveis.

O que temos visto para minimizar o impacto das embalagens, são novos tipos de materiais que possam ser recicláveis, biodegradáveis e até mesmo compostáveis.

Nestes casos, já temos uma diminuição no impacto que esse lixo gera, desde que realmente elas sejam enviadas para reciclagem, ou tenham o fim adequado para degradarem-se e, por fim, seja feita a compostagem delas.

Mas como podemos reduzir o lixo, e o impacto das embalagens?





Tenha embalagens reutilizáveis, para que o consumidor possa usá-las para outros fins, como por exemplo armazenar coisas em sua casa.

Embalagens reutilizáveis e recicláveis do restaurante Wagamama.

Embalagens retornáveis em que o cliente leve de volta a embalagem para a sua próxima compra, desta forma ela continua tendo uso para o delivery na sua operação!

Re.pote: é uma solução feita para gerar menos lixo na hora de pedir delivery.



Ou então, utilize embalagens de papel!

Embalagens de papel são mais fáceis de serem recicladas e sua decomposição é menos demorada, quando comparada com as embalagens de plástico, reduzindo o impacto ambiental!





Dica 4: Embalagens dos produtos que chegam até você, no restaurante

Falar de desperdício não é somente falar de produtos, e sim de quaisquer outras coisas, como materiais, insumos, papelaria e caixas que chegam ao restaurante. Principalmente quando falamos das embalagens primárias, que são as externas, e as secundárias, que são aquelas que embalam o produto, nós temos normalmente muita caixa, plástico, madeira.

Ou seja, um futuro “lixo” entrando no restaurante.

Essas embalagens são importantes para proteger a integridade dos produtos no fluxo que vem do fornecedor até chegar ao restaurante.

Todavia, não são tão necessárias quando temos um relacionamento mais direto e próximo com algum fornecedor regional.

Esse tipo de relação com fornecedores menores, regionais, da vizinhança, além de ajudar a economia local, tem **propósito!**

Ao se relacionar com fornecedores atentos a este assunto, mais parceiro e com facilidade logística, podemos ter embalagens retornáveis, que podem ser caixas plásticas, contêineres, vidros, entre outros.

O importante é garantir a qualidade e segurança do insumo que chegará nesses acessórios e ter uma relação de parceria que faça com que esse insumo venha sempre do mesmo fornecedor.

Além de diminuir o lixo e desperdício, provavelmente teremos um custo mais baixo por não ter embalagem, e até mesmo um menor custo logístico de entrega!



Dica 5: Lidando com o lixo produzido em seu restaurante

Todas essas ações citadas acima já farão grande diferença na quantidade de desperdício e de lixo gerado na operação. Entretanto, continuamos tendo resíduos de sobras de pratos e preparações, como por exemplo cascas, resíduos provenientes da limpeza de alimentos, entre outros.

Esses resíduos, se tratados dentro do restaurante, não só diminuirão lixo e desperdício, como podem se tornar fonte de produtividade para outras matérias-primas.

Estamos falando da **compostagem**.

Hoje temos estruturas para compostagem em tamanhos adequados a serem instaladas em um restaurante.

Além de eliminar o lixo, os resíduos já compostados se transformam em matérias-primas excelentes para hortas, onde podemos plantar ervas, frutas e legumes que serão utilizados na produção do restaurante.





Todavia, também existem locais especializados em coleta e compostagem de lixo orgânico. Se você não puder ter uma estrutura própria para isso, procure um parceiro terceiro que possa executá-la.

Com essas ações, ganha o dono do restaurante, eliminando espaço de estoque, ganha o cliente, que terá um prato mais saboroso e ganha o Planeta com a diminuição do lixo.

A criação de hortas e a produção de insumos que normalmente seriam comprados de algum fornecedor ou produtor é uma ação que está na moda.

Os ganhos são inúmeros ao fazer isso dentro do restaurante: os produtos naturais decoram, trazem uma percepção e ambientação floral muito agradável ao ambiente e aumentam a satisfação do cliente.

Além de economizar dinheiro com a compra desses insumos, o frescor e o conseqüente aroma e sabor dos alimentos serão ainda melhores.





Dica 6: Reduzindo o desperdício nos processos



A redução do desperdício pode estar, também, em partes do processo e do serviço no restaurante. Por exemplo, locais que têm buffet e/ou a montagem da pista fria ou quente para a finalização dos pratos na cozinha. **É preciso planejar a quantidade a ficar disposta nesses locais a partir do volume de venda, do horário do serviço e do momento do dia.**

Sabemos quais são os horários de pico no serviço do restaurante e isso vale tanto para os momentos do dia, como também para os dias da semana, e períodos do ano.

Em um restaurante “por quilo” em uma região de escritórios, na hora do almoço de segunda a sexta, principalmente no início do serviço próximo ao meio-dia, temos um volume intenso de clientes para servir.

Neste caso, tanto a cozinha com seus preparos e produtos a serem finalizados para irem ao buffet, quanto o próprio buffet, devem estar bem abastecidos. Nele teremos então, pratos, travessas, ou quaisquer outros utensílios utilizados para apresentar os alimentos em tamanhos maiores e bem completos. **Isso facilitará o atendimento de um número maior de pessoas e proporcionará uma bela apresentação.**

Mas quando o tempo passa e chegamos ao fim do horário do serviço, por exemplo a partir das 13h30/14h00, não faz mais sentido manter utensílios de serviço grandes e cheios. Nessa hora, diminuir o tamanho, a altura e a quantidade de alimentos expostos, sem perder a beleza na apresentação, é fundamental para não correr o risco de desperdiçar os alimentos expostos.

Ou seja, iniciar o serviço com o buffet caprichado e cheio facilita o atendimento ao cliente, porém do meio do tempo para frente sirva em utensílios menores, capriche na organização e faça mais reposições. Com certeza, além de diminuir o desperdício, o cliente que chegar neste horário terá a impressão de um buffet limpo, organizado e apetitoso!

Com esse mesmo racional podemos pensar nas pistas quentes e frias onde ficam a *mise en place* e o pré-preparo da cozinha.

GNs* e utensílios cheios devem ser mantidos apenas no horário de pico. Como exemplo traremos uma pizzaria: das 18h00 até umas 20h00 o movimento é muito fraco, tendo o pico de venda normalmente entre 20h00 e 22h00. Após esse horário, o movimento diminui novamente.

Sendo assim, nos momentos de baixo movimento, podemos deixar pouca quantidade de alimentos nas pistas quente e fria ou até mesmo deixar os alimentos tampados dentro do refrigerador onde terão maior garantia para utilização no dia seguinte, por exemplo. Essa análise também é importante ser feita nos dias da semana.

Essa mesma pizzaria provavelmente terá movimentos mais fracos na segunda, terça e quarta-feira, começando a aquecer na quinta e aumentando bastante na sexta, sábado e domingo, quando, aí sim, é fundamental estar com a *mise en place* caprichada.

*GNs: formas gastronômicas



Reduzir o desperdício do pré-preparo e do serviço diminui o lixo e aumenta a rentabilidade do restaurante!

Dica 7: Reduzindo o desperdício em equipe!



Existem áreas do restaurante que consomem outros tipos de materiais que muitas vezes não damos atenção, mas que podemos repensar, adequar e reduzir, como no caso do escritório.

Consumimos materiais ali, como papel, canetas, tinta de impressora, etiquetas, caixas para armazenar documentos, entre outros.

Ao digitalizar os processos do escritório e eliminar papel, o que sobrar servirá para a comunicação interna, para imprimir documentos, boletos e avisos. Assim, conseguimos reduzir não só o papel utilizado, mas também todo o material usado para escrever. Após a impressão, basta guardar toda essa papelada!

E por falar em papel, o usamos muito também na operação. No salão, no cardápio impresso, para tirar o pedido do cliente, na cozinha para imprimir o pedido a ser executado, no caixa para imprimir a conta. Ou seja, são muitos os momentos em que ainda estamos acostumados ou até mesmo viciados em usar papel. No entanto, o mundo digital já nos ensinou que **podemos viver sem isso a partir de equipamentos que gerem informação sem a sua necessidade.** O próprio celular é um desses equipamentos que me permite ver o cardápio, tirar o pedido e até mesmo receber e pagar a conta.

Temos também totens que facilitam a interatividade para fazer o pedido e pagar a conta em um só lugar, sem uso desse material. Na cozinha, podemos ter monitores de gestão dos pedidos que, além de eliminarem o papel, gerenciam os produtos a serem executados em locais distintos da cozinha, as praças, até a junção e montagem final do prato.



Dica 8: Engajamento do time



A redução do desperdício não é somente nos alimentos e em seu fluxo. Existem outras áreas do restaurante que consomem outros tipos de materiais que muitas vezes não damos atenção, mas que podemos repensar, adequar e reduzir.

Uma equipe envolvida, que entenda que a empresa é mais do que um emprego e com isso tenha comprometimento, propósito, atitude e conscientização social, será fundamental para que tudo isso que falamos até aqui aconteça.

Podemos chamar isso de **CULTURA!**


A cultura não se vende, não se pede, não se promete e muito menos se cobra. A cultura é implantada pelo exemplo, pela atitude, pela união e busca por um propósito comum em que todos acreditem.



Hoje em dia vemos muitas pessoas e empresas escolherem e serem escolhidas não só pelas atividades, experiências e valores financeiros, mas sim por outras ações intrínsecas.

E assim, tendo um time conciso que acredite, se responsabilize e se orgulhe por todas as ações implantadas para reduzir o desperdício, é possível transformar o seu mundo interno, que é o restaurante, em um mundo melhor para toda a humanidade.

Essa conquista tanto financeira quanto social, em uma empresa com uma cultura voltada às pessoas e ao mundo, não será apenas do dono e sim de todo o time!!



**Vamos todos
juntos reduzir o
desperdício?!**

EMBALAGEM ECOLOGICAMENTE CORRETA NÃO É TENDÊNCIA, É FUTURO!

Linha completa de
embalagens ecologicamente
corretas para o seu delivery



GRUPO
PRIS
Embalagens

11 2268.4885

Siga a Pris Food:

 prisfood

 prisfoodembalagens

 prisebalagens



A Topema Innovations, trouxe mais uma inovação, a recicladora de resíduos orgânicos, Terraform Kitchen. Com um design único e 100% brasileiro, o equipamento transforma todos os resíduos orgânicos em um adubo rico em nutrientes.

A Terraform Kitchen é prática, rápida e eficiente, reduz em 90% o volume inicial, possui um filtro de carvão ativado e os ciclos variam de 6 a 12 horas de processamento.

Disponível nas versões de 2kg, 5kg, 30kg e 100kg

Inovação na sua casa!
Recicladora de resíduos orgânicos



 +11 976305100

 contato@terraformkitchen.com

 @terraformkitchen

 www.terraformkitchen.com




Para nós,

**SABER
COMPARTILHADO,
É SABOR
MULTIPLICADO!**

Divulgue este material!
Fale conosco sobre temas
que gostaria de ouvir:

contato@galunion.com.br

Rafael Cunha
Diretor de Operações
na Galunion

 rcunha@galunion.com.br

 [/in/rafaeldcoliveira/](https://www.linkedin.com/in/rafaeldcoliveira/)



A Galunion

Inovação, conteúdo
e consultoria para
Foodservice

Há mais de dez anos no mercado, a Galunion é uma empresa especializada em alimentação e catalisadora de conhecimento, network e inovação em prol dos negócios e dos profissionais do foodservice.

Unimos expertise em toda a cadeia de valor a uma equipe criativa, competente – e apaixonada pelo que faz – na busca por resultados que gerem diferenciação duradoura.

Atuamos em :

Consultoria: projetos de estratégia, redesenho de negócios e oferta

Trendwatching: estudos, pesquisas e criação de conteúdo

Educação: palestras, cursos, treinamentos, eventos e missões técnicas

Culinary Labs: aterrissamos a inovação em nosso centro culinário, fazemos demonstrações, roadshows, terceirização

Fomento: novos negócios, soluções e start-ups



Entre em
contato para
saber como
podemos ajudar
seu negócio!

REALIZAÇÃO:



GALUNION

PATROCÍNIO



APOIO:

