

CARTILHA PARA REDUÇÃO DAS PERDAS DE ALIMENTOS

IFB INSTITUTO
FOODSERVICE
BRASIL

PASSO 1

MUDAR O MODELO MENTAL.

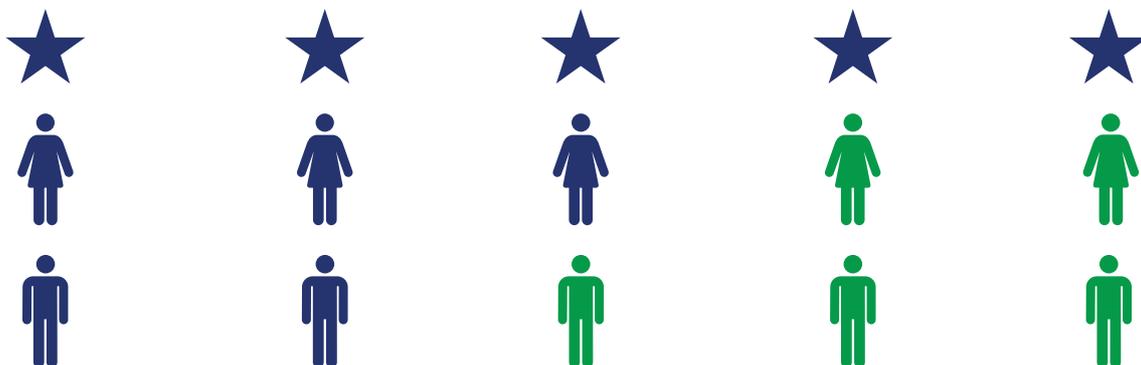
- **Reconhecer** a importância do alimento considerando o esforço e os recursos envolvidos em toda a cadeia de valor.
- **Combater** a mentalidade que aceita o desperdício de alimentos como algo inerente ao processo.
- **Reforçar** que ao descartar alimento , estamos também desperdiçando água, energia e mão-de-obra.
- **Conscientizar** para que enquanto jogamos fora alimentos, muitas pessoas no mundo enfrentam a fome.
- **Adotar** uma abordagem de "desperdício zero", valorizando e utilizando totalmente cada alimento.



PASSO 2

CRIAR UM TIME.

- **Identificar** um líder comprometido e com visão clara sobre o desperdício de alimentos.
- **Formar** um grupo diversificado para abordar variados aspectos do desafio perda zero.
- **Definir e delinear** as responsabilidades de cada membro do time.
- **Entender** que cada membro tem um papel vital no processo.
- **Trabalhar** juntos para identificar, analisar e implementar soluções eficazes.



PASSO 3

IDENTIFICAR E QUANTIFICAR AS PERDAS.

- **Entender** a origem e magnitude do desperdício.
- **Conduzir** uma avaliação para identificar pontos críticos de perdas na cadeia de suprimentos.
- **Quantificar o volume** (kg) perdido em cada etapa para entender a gravidade do problema.
- as responsabilidades de cada membro do time.
- **Entender** estratégias eficazes de redução de desperdício
- **Desenvolver** juntos para identificar, analisar e implementar soluções eficazes.



PASSO 4

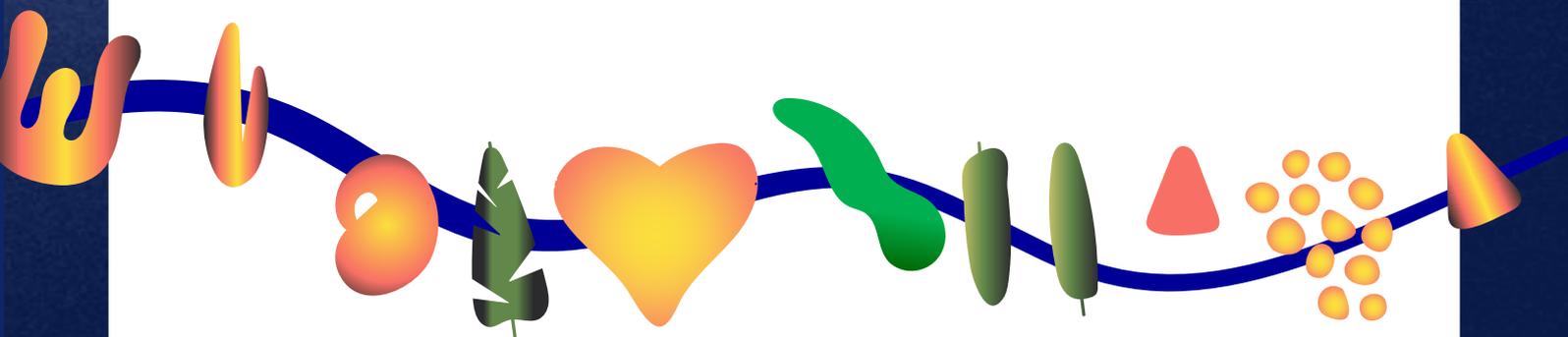
ELABORAR UM PLANO DE AÇÃO.

- **Utilizar** dados e mapeamento de perdas para criar um plano de ação robusto.
- **Estabelecer** meta audaciosa de reduzir o desperdício para zero.
- **Identificar** que soluções, abrangendo inovações tecnológicas, ajustes de processos e treinamento de funcionários.
- **Atribuir** responsabilidades específicas à equipe e monitorar.

PASSO 5

ANALISAR E VERIFICAR PONTOS DE MELHORIA PARA PERDA ZERO.

- **Monitorar e avaliar** as ações regularmente.
- **Usar métricas** para medir avanços e ajustar o plano com base nos resultados.
- **Priorizar** a transparência, mantendo todos informados sobre os progressos.
- **Entender** estratégias eficazes de redução de desperdício
- **Celebrar** as conquistas e reconhecer esforços.



Mais informações podem ser encontradas na [Guia sobre a Redução das Perdas de Alimentos e Doação de Produtos](#)

REALIZAÇÃO E IDEALIZAÇÃO



SOBRE NÓS

O IFB – Instituto Foodservice Brasil (www.institutofoodservicebrasil.org.br), é um ecossistema que representa a união da cadeia de valor: fabricantes, prestadores de serviços e operadores de estabelecimentos, que juntos buscam soluções para temas que impactam o mercado de alimentação fora do lar e o consumidor, através do desenvolvimento de inteligência, tecnologia, ESG e iniciativas ligadas a temas de relações governamentais, institucionais e jurídicas.

A Dreams & Purpose Consulting (www.dreamsandpurpose.com.br), foi criada com o propósito de impactar milhões de pessoas através da educação, com o objetivo de ampliar sua consciência para o que acontece no mundo atual e sua responsabilidade em construir o futuro.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos aos participantes do Comitê de ESG do Instituto Foodservice Brasil, pelo trabalho nos documentos e também às empresas que participaram ativamente do projeto.



DIAGRAMAÇÃO E REVISÃO

Rodolfo Candido Ochoa – Diagramação
Cauê Colodro – Revisor
Renata Salzano – Gerente de Marketing IFB
Ingrid Zahler Devisate – Vice-Presidente IFB

@ifb-institutofoodservicebrasil

@ifb_institutofoodservicebrasil

CARTILHA PARA REDUÇÃO DAS PERDAS DE ALIMENTOS.

IFB INSTITUTO
FOODSERVICE
BRASIL

