

AVALIAÇÃO DO RESTO E INGESTA DE REFEIÇÕES EM UM RESTAURANTE DE EMPRESA PRIVADA

EVALUATION OF THE REST AND INTAKE AND THE MEALS IN A PRIVATE COMPANY RESTAURANT

Anne Karynne da Silva Barbosa¹

UFMA – Universidade Federal do Maranhão, São Luís – MA, Brasil.

<https://orcid.org/0000-0002-5993-8453>

karynnnutri@gmail.com

Mariana Fernandes Lima²

FAESF – Faculdade de Educação São Francisco, Pedreiras -MA, Brasil.

<https://orcid.org/0000-0001-6519-4510>

mari.lim.aa@hotmail.com

Wenna Lúcia Lima³

UFMA – Universidade Federal do Maranhão, São Luís – MA, Brasil.

<https://orcid.org/0000-0002-5682-2498>

wennanutricao@gmail.com

¹Escrita (primeira redação, revisão final), metodologia, coleta de dados e discussão dos resultados.

² Discussão dos resultados.

³ Coleta de dados, avaliação final da escrita do trabalho.

RESUMO: O presente estudo objetivou avaliar o índice de resto e ingesta em um restaurante de empresa privada, que possui clientela fixa. Para a mensuração desse índice, foram utilizadas 25 numerações aleatórias nos pratos dispostos na unidade de alimentação e nutrição, os quais foram pesados inicialmente e recolhidos ao final das refeições, e colocados em fórmula padrão para o cálculo desse índice. Foram observados que de acordo com a média e

desvio padrão, o índice de resto e ingesta foi maior que 10%, o que mostra desperdício de alimentos nessa unidade, o que aumenta os custos ao final da produção, visto que o tempo dispendido em cada etapa da produção é somado ao custo final, sendo importante que haja ações educativas para capacitação dos colaboradores da unidade a fim de diminuir o quantitativo de refeições rejeitadas, fazendo só a quantidade suficiente para cada.

Palavras-chave: alimentação, rejeição alimentar, unidade de alimentação.

ABSTRACT: The present study aims to evaluate the rate of reinstatement and entrance to the restaurant of a private company, which has a fixed clientele. To measure this index, 25 random numbers were used in dishes arranged in the food and nutrition unit, which were weighed and collected at the end of meals, and used in the standard method for calculating the index. It was observed that the agreement with mean and standard deviation, the rest ratio and the input was greater than 10%, which shows the waste of food in this unit, which increases the costs until the final production, given the time spent in each the production stage is added to the final cost, and it is important that there are educational actions to train the unit's employees and reduce the quantitative value of rejected meals, thus making the quantity sufficient for each meal schedule..

Keywords: feeding, food rejection, food unit.

1 INTRODUÇÃO

Nas UANS comerciais, existem várias modelos de serviços com variadas opções para o cliente, como: prato feito, à la carte, grill-room, snack-bar, scoth-bar, self-service, dentre outros.

Na instituição do presente estudo, o tipo de serviço oferecido é o modelo Self Service, onde o próprio cliente se serve

montando o prato em linha de balcões especiais revestidos em banho maria, e há várias opções de pratos quentes, saladas, sobremesas e bebidas, e ocorrem alterações de alguns pratos ou de todos os pratos todos os dias.

A quantidade de sobras deve estar relacionada ao número de refeições servidas e à margem de segurança que foi definida na fase de planejamento. O excesso de sobras pode denotar falhas no porcionamento das refeições ou mesmo no seu planejamento, no que diz respeito à definição das necessidades nutricionais (TEIXEIRA, 2006).

O desperdício de alimentos no Brasil hodiernamente chegou a mais de 50 kg por pessoa anualmente, sendo que cada uma dessas pessoas contribui com mais de 100g de resto por refeição, gerando um impacto de mais de 10 bilhões de reais (RODRIGUEZ, et al., 2010).

De acordo com Vaz (2006), o índice de resto e ingesta são indicadores da qualidade do serviço oferecido nas unidades de alimentação e nutrição e da aceitabilidade do cardápio oferecido por elas. O presente estudo objetivou determinar os índices que interferem na qualidade e aceitação dos cardápios através do índice de resto e ingesta, pois há poucos estudos com essa temática com enfoque somente no índice de resto e ingesta em unidades de alimentação e nutrição.

2 METODOLOGIA

Para a realização do cálculo Índice de resto e ingesta, foram numerados 25 pratos aleatórios no restaurante de uma empresa privada que serve refeições aos seus funcionários sendo clientela fixa, obtendo o peso dos mesmos vazios para a mensuração da tara. Após o porcionamento realizou-se novamente a pesagem, o peso do prato porcionado menos o peso do prato vazio resultou no peso do prato deduzido. Na devolução do prato, realizou-se o peso das partes comestíveis e não comestíveis. Utilizou-se balança digital da marca G.Tech com capacidade para até 150kg, e precisão de 0,05 kg para a realização das pesagens.

O resultado foi obtido após a aplicação dos dados na seguinte fórmula:

Quadro 1. Fórmula do índice de rejeição

$$\text{Índice de Rejeição} = \frac{\text{Peso dos Restos (g)}}{\text{Peso da Alimentação Servida(g)}} \times 100$$

Fonte: Teixeira (2006).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conforme apresentado na tabela 1, tem-se valores bem diferentes, visto que, alguns pratos pesados para o índice de resto e ingesta, apresentaram-se vazios sem gramatura, porém chega-se a ter valores de até 100g, o que mostra uma grande variabilidade desse índice pelos comensais dessa unidade de alimentação e nutrição.

Tabela 1. Valores dos pesos do alimento e resto e ingesta.

Nº	Peso do alimento com o valor do prato		Resto e ingesta
01	P-835	PC-1370	10
02	P-810	PC- 1515	10
03	P-870	PC-1775	45
04	P-770	PC-1125	-
05	P-760	PC-1695	5
06	P-750	PC-1065	85
07	P-720	PC-1325	10
08	P-735	PC-1195	10
09	P-655	PC-1230	-
10	P-835	PC-1450	-
11	P-755	PC-1550	15
12	P-805	PC-1250	-

13	P-660	PC-1225	-
14	P-750	PC-1150	10
15	P-790	PC-1460	15
16	P-710	PC-1365	-
17	P-805	PC-1350	100
18	P-735	PC-1480	100
19	P-755	PC-1010	5
20	P-655	PC-1195	-
21	P-755	PC-1055	-
22	P-735	PC-1185	10
23	P-800	PC-1245	-
24	P-720	PC-970	-
25	P-755	PC-1310	15

Fonte: Autores (2020).

Conforme apresentado na tabela 2, a média do índice de resto e ingesta foi de mais de 30g, correspondendo a mais de 10% que é o índice aceito pela literatura, o que mostra que não há grande aceitabilidade do cardápio produzido pela unidade de alimentação e nutrição, quando se observa o desvio padrão de mais de 35g, já é um alerta para que a equipe da unidade de alimentação e nutrição, a fim de que encontre outras formas alternativas de apresentação do cardápio objetivando redução do desperdício.

Tabela 2. Média e Desvio padrão.

Análise	(g)
Média	29,67g
Desvio padrão	±35,23g

Reduzir o desperdício em unidades de alimentação e nutrição é importante pois isso gera maior rentabilidade para a unidade, pois os restos de ingesta acarretam em custos que foram gerados em cada uma das etapas de produção (SANTOS, CORDEIRO, 2010). De acordo com Ricarte et al., (2008), é considerável que haja um padrão na rotina da unidade a fim de evitar maiores desperdícios, pois em cada etapa da produção há um grande processo envolvendo, mão de obra, matéria prima e energia dispendida.

Amorim et al., (2010), em estudo de resto e ingesta de unidade de alimentação com clientes fixos, como é o caso do

presente estudo, obtiveram resultados de até 80g por pessoa, o que difere do presente estudo que encontrou até 100g por comensal.

O presente estudo corroborou com o estudo de Soares et al., (2011), que também encontraram valores altos para o resto e ingesta em gramas, sendo que a justificativa para o acontecido tenha sido a forma de preparação das saladas, as quais apresentavam-se sempre com os mesmos produtos alimentícios e com os mesmos padrões de corte. Borges, et al., (2019), encontraram valores semelhantes ao do presente estudo, e fizeram avaliação após ações educativas para observar se houve redução do índice de resto e ingesta, corroborando com o presente estudo.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme observado no presente estudo, o índice de resto e ingesta através do índice de rejeição sofreu grande variação que interfere na qualidade e aceitação dos cardápios visto que o tempo empregado para a produção das refeições deduz em custos ao final das preparações, são necessários ainda mais estudos com a contribuição da equipe de mão-de-obra para observação se com ações educativas para capacitação, os mesmos reduzem a quantidade de refeições produzidas fazendo só a quantidade suficiente para cada horário de

refeição. Pois, a avaliação do resto e ingesta das refeições é um medidor tanto dos desperdícios quanto da aceitabilidade das refeições produzidas.

uma empresa de grande porte. Rev. Nutr. Campinas, v. 24, n. 4, p. 593-604, 2011.

VAZ, C. S. Restaurantes – Controlando custos e aumentando lucros. Brasília, Ed. LGE, 2006, 196 p.

6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 1. ed. São Paulo: Editora Metha, 2003, 202 p.

AMORIM; F. P. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em unidade de alimentação e nutrição de escola estadual com regime de internato na cidade de Guarapuava – Paraná. 2010. 13f. Monografia (Trabalho de Conclusão do Curso de Nutrição) - Faculdade de Nutrição, Universidade Estadual do Centro-Oeste UNICENTRO, 2010.

BORGES, M.P. et al. Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário. Eng Sanit Ambient, v. 24, n. 4, 2019.

RICARTE, M. P. R. et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional em Fortaleza – CE. Saber Científico, v. 1, n. 1, p. 158-175, 2008.

SANTOS, M. H. R.; CORDEIRO, A. R. Monitoramento da Gestão de Qualidade em uma Unidade de Alimentação e Nutrição na cidade de Ponta Grossa-Paraná. 5º Encontro de Engenharia e Tecnologia dos Campos Gerais. 19 a 22 de outubro, 2010.

SCOTTON, V. et al. Desperdício de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição: a contribuição do resto-ingestão e da sobra. Revista Higiene Alimentar, v. 24, n. 186/187, p. 19-24, 2010.

SOARES, I.C.C. et al. Quantificação e análise do custo da sobra limpa em unidades de alimentação e nutrição de