

BALANÇO MÁSSICO DE UM RESTAURANTE DE UM MEIO DE HOSPEDAGEM - REGIÃO UVA E VINHO

Josiane Pistorello (PIBIC-CNPq), Marcelo Zaro, Suzana Maria De Conto (orientadora) - jpistor2@ucs.br

Nos restaurantes, a variedade e a quantidade de alimentos ofertados, em geral, ultrapassam a necessidade de consumo, observando-se a ocorrência de sobras e de desperdício, os quais acabam contribuindo para um incremento da geração de resíduos sólidos, sendo, portanto, fundamental o planejamento adequado das refeições. O presente estudo visa avaliar o planejamento do cardápio e realizar um balanço mássico da preparação dos alimentos em um restaurante de um meio de hospedagem de grande porte, no município de Caxias do Sul, na Região Turística Uva e Vinho. Nesse meio de hospedagem foram identificados os cardápios, a tipologia e a quantidade de alimentos utilizados na preparação das refeições. Para a realização do balanço mássico foram coletados dados em 64 dias distribuídos em nove meses, através da pesagem dos seguintes itens: a) alimentos utilizados no preparo das refeições; b) alimentos oferecidos no café; c) alimentos oferecidos no café e que não foram servidos; d) alimentos oferecidos nos pratos à la carte; e) alimentos oferecidos nos coffee-breaks; f) resíduos gerados em cada uma das refeições devido ao preparo e ao descarte dos hóspedes e clientes. Através do balanço constatou-se que do total de alimentos utilizados no preparo, 77,43% é oferecido para o hóspede e cliente, 19,64% tornam-se resíduos devido à higienização dos alimentos e uma parcela não é ofertada (2,93%). Do total de alimentos oferecidos para consumo, uma parcela é consumida (48,91%), porém verifica-se que 36,81% do que é oferecido acaba retornando intocado nas bandejas e 14,28% representam resíduos gerados pelos hóspedes ou clientes. Em relação aos resíduos sólidos provenientes do preparo e os gerados pelos hóspedes e clientes, as maiores parcelas são resíduos sólidos orgânicos, 91,85% e 88,57% respectivamente, sendo que a outra parcela é composta de resíduos sólidos seletivos (8,15% e 11,43%). Observou-se que em muitas situações, o desperdício de alimentos ocorre devido à oferta ser maior do que o consumo de alimentos pelos hóspedes e clientes. Cabe destacar também a importância de avaliar a adoção de técnicas de reaproveitamento de alimentos durante o preparo como, por exemplo, a utilização de cascas de frutas e talos de legumes. Nessa direção, é importante desenvolver estudos direcionados à geração e ao descarte de resíduos sólidos em restaurante a fim de reduzir o desperdício de alimentos, assim como a adoção de técnicas de compostagem no âmbito dos meios de hospedagem.

Palavras-chave: balanço mássico de alimentos, resíduos sólidos, meio de hospedagem.

Apoio: UCS, CNPq, Cosmos Hotel.