

**PESQUISA APONTA HÁBITOS DE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS POR
BRASILEIROS**

Conheça o fenômeno da cegueira da geladeira

Índice:

Nova pesquisa sobre o fenômeno da cegueira da geladeira e o desperdício de comida dentro de casa _____	03
A rota do desperdício dentro de casa _____	04
Intenção de mudar _____	06
Atuação da indústria alimentícia no combate ao desperdício _____	07
Campanha Unilever _____	08
Outras ações _____	10
Dicas para o combate ao desperdício de alimentos dentro de casa _____	12
Atuação da ONU _____	14

Nova pesquisa sobre o fenômeno da cegueira da geladeira e o desperdício de comida dentro de casa

Abrir a geladeira que está cheia e não encontrar o que comer é uma cena um tanto comum. Há várias opções de ingredientes em perfeitas condições para serem consumidos, mas o tempo é curto, a criatividade é pouca e a tentação de usar o serviço de delivery ou ir a um restaurante é grande.

Segundo pesquisa global da marca Hellmann's, da Unilever, 75% dos brasileiros entrevistados nunca tinham ouvido falar da expressão "cegueira da geladeira", mas é ela que traduz perfeitamente esse hábito de não ver ou ignorar alimentos, o que contribui muito com o desperdício de comida dentro de casa.

O mais curioso é que, apesar de comum, esse hábito não é consciente. Ao decorrer das entrevistas, 77% dizem nunca ou raramente desperdiçar comida. Em contrapartida, 61% assumem jogar um ou dois alimentos fora semanalmente – 49% fazem isso diariamente.

Um dado ainda mais alarmante mostra que 61% dos brasileiros assumem descartar alimentos em perfeito estado para serem consumidos. Dentre os mais desperdiçados estão os perecíveis. Saladas (74%), vegetais (73%) e frutas (73%) formam o *top 3* dos itens que mais vão parar na lixeira.

Ainda segundo os entrevistados, todos responsáveis ou envolvidos no processo de decisão de compra e/ou preparo dos alimentos em casa, o grande problema é a falta de inspiração (81%). Muitos olham para a geladeira, mas não sabem o que cozinhar ou comer (78%).

"Temos percebido que a vida atribulada e o tempo reduzido dentro de casa têm feito com que os brasileiros tenham cada vez menos intimidade com a cozinha. Nesse contexto, ter ideias de como combinar ingredientes pode ser um desafio e tanto", afirma Marina Fernie, vice-presidente da área de alimentos da Unilever no Brasil.

A rota do desperdício dentro de casa

Mas afinal, por que o brasileiro não usa o alimento em perfeito estado para consumo, que está dentro da própria geladeira? Não há um único vilão a ser culpado. Durante a rotina da casa, há várias pequenas decisões que levam ao desperdício.

Considerando o ciclo do alimento desde que se pensa em levá-lo para casa até o momento do consumo ou descarte, o primeiro passo é o planejamento sobre o que e quanto comprar. Grande parte dos entrevistados diz passar por esta etapa importante (79%), o que não impede que mesmo assim jogue fora de um a dois itens da geladeira por dia (47% dos que planejam o que comprar).

Esse resultado provavelmente também se explica por conta de outros passos mal dados. O momento da escolha e a compra dos produtos são alguns deles: 54% assumem comprar comida demais. Dentre as razões, estão pais que adquirem opções extras para tentar satisfazer o gosto de diferentes membros da família (37%) ou pessoas que compram alimentos diferentes dos habituais para testar, mas acabam não gostando e jogando fora (31%).

Uma vez dentro de casa, outro ponto importante é o armazenamento dessa comida. 91% dizem armazenar os alimentos de forma correta, mas ainda assim têm dúvidas importantes e que podem impactar no resultado final. 23%, por exemplo, ao comprarem a comida nova não querem que ela fique no mesmo ambiente que a antiga e, por isso, descartam a segunda.

Outros 31% dizem não saber como manter a comida fresca por um longo período e 25% não sabem como manter a comida fresca depois de comprá-la.

No momento de preparo, há mais uma vez o difícil desafio de calcular a quantidade correta para o número de pessoas que irá se alimentar. Quase metade tem falhado

nesse quesito: 46% assumem cozinhar comida demais e acabam tendo que jogar parte fora.

Além do exagero na quantidade, o fato de a comida preparada não ter ficado com um gosto bom (53%) ou a pessoa esquecer de levar a sobra para almoçar no trabalho no dia seguinte (29%) são outras razões apontadas para o desperdício.

Na hora de decidir o que fica na geladeira e o que vai para a lixeira, o que mais impacta o brasileiro é a questão sensorial (cheiro e aparência, por exemplo). 85% jogam a comida fora porque “não parece estar boa”. Outra razão importante é o prazo de validade expirado (83%).

Intenção de mudar

Ao conhecerem o fenômeno e assumirem já terem passado por essa experiência (75%), os brasileiros acreditam que a cegueira da geladeira é um problema (78%). Diversas questões levam a essa conclusão, mas o fato de pessoas ao redor do mundo passarem fome é a principal razão (63%). Em segundo lugar aparece a perda de dinheiro, apontada por 60% dos entrevistados, e, em terceiro, o fato de acreditarem não ser bom que a próxima geração cresça pensando que pode desperdiçar comida (55%).

Jogar comida fora quase que diariamente não significa que os brasileiros não se sintam mal sobre isso. 80% assumem sentir culpa e, ao entenderem como lidam com a cegueira da geladeira, 98% afirmam que pretendem se esforçar para combater o hábito.

“Hoje, o consumidor é mais consciente sobre sua responsabilidade na cadeia de desperdício e está disposto a mudar, mas precisa de estímulos e ferramentas para isso”, complementa Marina Fernie.

Dentre as principais iniciativas para mudar esse cenário, olhar na geladeira e saber exatamente o que tem e o que precisa ser adquirido antes de ir às compras foi a mais indicada pelos entrevistados – 64% deles. Ainda aparecem com destaque o planejamento da comida que deve ser comprada para que não haja excessos (61%) e o acompanhamento mensal/semanal do uso da comida e do que sobra na geladeira (55%).

A pesquisa, encomendada pela Unilever e conduzida pela Edelman, entrevistou 4.000 pessoas, sendo 2.000 americanos, 1.000 brasileiros e 1.000 argentinos, entre 18 e 64 anos, no período de agosto a setembro de 2017.

Todas as pessoas que participaram do estudo são responsáveis ou estão envolvidas no processo de decisão de compra e/ou preparo de seus alimentos.

Atuação da indústria alimentícia no combate ao desperdício

De acordo com o diretor do Centro de Excelência contra a Fome e representante do Programa Mundial de Alimentos das Nações Unidas no Brasil, Daniel Balaban, 750 bilhões de dólares é o custo anual do desperdício de alimentos.

São 1,3 bilhão de toneladas de alimentos desperdiçados ou perdidos ao longo das cadeias produtivas. Este volume representa 33% de toda a comida produzida por ano ao redor do planeta.

Segundo a ONU, o desperdício corresponde a 46% da quantidade de comida que vai parar no lixo, enquanto as perdas – que acontecem principalmente nas fases de produção, armazenamento e transporte – representam 54% do total.

Atualmente, o Brasil destaca-se de maneira negativa nesse cenário. A Organização das Nações Unidas para Alimentação (FAO) coloca o Brasil na lista dos dez países que mais desperdiçam comida no mundo. Para tentar reverter esse quadro, empresas têm desenvolvido ações para minimizar ao máximo o desperdício e criar soluções para que as sobras cheguem a quem precisa – segundo a FAO, atualmente 14 milhões de pessoas passam fome no Brasil.

Campanha Unilever

A Unilever tem investido em inovações e iniciativas em prol da luta contra o desperdício, tanto dentro da própria companhia quanto na casa de seus consumidores. A ação mais atual é o grande movimento que sua marca Hellmann's se propôs a criar com o objetivo de incentivar e inspirar de diferentes formas as pessoas a superarem a cegueira da geladeira.

A campanha acaba de estrear na TV com um filme inédito da marca (<https://goo.gl/BiehXS>), e permanecerá no ar o ano todo, permeando todos os pontos da ação. De maneira leve, a peça lembra as pessoas que comida é muito boa e importante para ser desperdiçada, incentivando-as, assim, a usarem os ingredientes e as sobras disponíveis na própria geladeira.

Diante da pesquisa realizada por Hellmann's - e apresentada no tópico acima -, que mostra que o brasileiro olha para a geladeira, mas se sente sem inspiração, a marca também contou com intervenções no programa de culinária Masterchef para apresentar diferentes opções de receitas. Todas envolviam criatividade e itens comumente utilizados e desperdiçados em casa.

Essas receitas e centenas de outras podem ser encontradas no *Recepepedia.com*, site criado e mantido pela Unilever para apresentar a versatilidade de seus produtos por meio de passo a passos de pratos para as mais variadas ocasiões e com diferentes ingredientes. O endereço tem receitas que incentivam a utilizar todas as partes dos alimentos e a efetivamente transformar sobras em pratos deliciosos.

“Acreditamos que a maionese é um instrumento na luta contra a cegueira da geladeira. O produto permite combinar ingredientes de uma forma surpreendente e gostosa. São diversas opções deliciosas, como stroganoff, sanduíches e pastas, e o preparo dessas receitas pode ser muito mais fácil do que as pessoas imaginam”, destaca a vice-presidente.

O movimento de Hellmann's contra o desperdício de comida ainda envolverá diversas ações no âmbito digital e físico, que serão apresentadas aos consumidores nos próximos meses. Por meio do Instagram da marca @hellmannsbr será possível acompanhar todas as etapas.

Outras ações

Ao longo dos últimos anos, outras ações foram adotadas pela Unilever em prol da mesma causa, a exemplo da mudança da estrutura dos sachês de ketchup, mostarda e maionese da marca Hellmann's, que, em 2015, ganharam o sistema de abertura "Abre-Fácil", que proporciona conveniência e usabilidade, além de readequação da quantidade de produto oferecido.

O formato evita o desperdício na abertura e no consumo, assim como a sujeira no manuseio da embalagem, o que inibia o consumo integral de seu conteúdo. Com grande impacto ambiental positivo, uma vez que o consumo de material plástico é, em média, 25% menor do que os sachês comuns, no ano de seu lançamento, o sachê foi o vencedor da 15ª edição do Prêmio ABRE (Associação Brasileira de Embalagem) na categoria "Food Service, Delivery e Take Away".

Além disso, por meio do *feedback* de consumidores de Hellmann's de que muita maionese acabava ficando presa no pote, também em 2015, a marca criou a embalagem em formato *squeeze*, que é mais fácil de apertar e proporciona muito mais facilidade no dia a dia. A iniciativa reduziu a média de sobra de 13% para apenas 3%.

Dentro de suas unidades no Brasil, a Unilever ainda tem o projeto *Nothing to waste* ("Nada a desperdiçar"), um grande esforço interno para que não haja desperdício de alimentos em suas cozinhas experimentais, locais onde produtos e receitas são testadas.

Todas as iniciativas da companhia são norteadas pelo Plano de Sustentabilidade da Unilever (USLP), desenvolvido a partir de um estudo do impacto social, econômico e ambiental do ciclo de vida dos produtos da companhia e lançado em 2010. Com base nesse estudo, nasceu a visão geral do plano: gerar crescimento para o negócio enquanto reduz o impacto ambiental e aumenta o impacto positivo na sociedade.

O plano estabelece três grandes objetivos globais: ajudar mais de 1 bilhão de pessoas a

agirem para melhorar a sua saúde e bem-estar, até 2020; reduzir pela metade a pegada ambiental da produção e uso dos seus produtos, à medida que faz o negócio crescer, até 2030; e melhorar a vida de milhões de pessoas na cadeia de valor, até 2020.

Dicas para o combate ao desperdício de alimentos dentro de casa

Separamos cinco dicas simples que, se aderidas no dia a dia, podem ajudar e muito no combate ao desperdício. Afinal, comida é muito boa (e importante) para ser desperdiçada.

1. Muitas vezes é possível aproveitar 100% do alimento, incluindo cascas, talos e folhas das frutas e vegetais, que tem grande valor nutritivo. Talos da beterraba, agrião, cenoura e couve, por exemplo, podem ser refogados. A casca da batata pode se tornar uma farofa. Basta cortar em tirinhas pequenas e fritá-las em óleo de coco. Quando estiverem douradas, juntar alho. Após alguns segundos, acrescentar a farinha de mandioca e os temperos, e mexer. Já cascas de frutas, como manga e maçã, podem ser aproveitadas em sucos. Basta bater com outras frutas no liquidificador.

2. Quando o consumidor se recusa a levar frutas e legumes com aparência fora do padrão, contribui para o desperdício diário de toneladas de alimentos. Uma alternativa para frear essa lógica de descarte é escolher justamente esses itens no supermercado, provando que eles podem ser consumidos, ou comprar de empresas que comercializam frutas e vegetais imperfeitos.

3. É muito importante que as sobras fiquem visíveis na geladeira para que não se esqueça de consumi-las em outras receitas. Os potes ou saquinhos transparentes são os mais recomendados. Para ter certeza que nada vai ser esquecido, arrumar a geladeira semanalmente deixando à vista itens que precisam ser consumidos primeiro, como carnes, frios e hortaliças, é uma ótima alternativa.

4. Buscar inspiração! Às vezes, não é fácil saber o que fazer com dois ou três ingredientes que sobraram na geladeira e, à princípio, podem até não combinar entre si. Os sites de receitas podem ser ótimas fontes para combinações diferentes e surpreendentes. Também é importante planejar-se antes. Se o plano é um macarrão à bolonhesa hoje, uma boa ideia poderia ser prever esse molho como recheio de uma torta ou um chilli com carne no dia seguinte, por exemplo.

5. Uma das formas de reduzir o desperdício também é pensar no correto destino dos alimentos, evitando que o que não é lixo acabe descartado. Hoje já é possível decompor naturalmente os restos de alimentos em casa (mesmo quem mora em apartamento) de uma maneira simples e higiênica. A solução são as composteiras, nas quais é possível colocar frutas, legumes, sobras de alimentos cozidos ou estragados, saquinhos de chá, sobra de café, guardanapo e até embalagem de pizza e jornal. Ainda há a opção de composteiras elétricas, cuja tecnologia traz ainda mais praticidade, diminuindo o tempo de processamento e facilitando a manutenção.

Atuação da ONU

A ONU conta com forte atuação no Brasil em prol das pessoas que não têm acesso a alimentos, buscando soluções sustentáveis contra a fome. O Centro de Excelência contra a Fome, uma parceria entre o Programa Mundial de Alimentos das Nações Unidas e o Governo do Brasil, é o grande responsável por absorver e compartilhar conhecimentos sobre alimentação escolar, nutrição e segurança alimentar e nutricional, funcionando como uma plataforma global.

Dentre as ações criadas e apoiadas pelo Programa, está o Concurso de Melhores Receitas da Alimentação Escolar, realizado em parceria com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação e que, em 2018, chegou a sua segunda edição. Com o objetivo de reduzir o desperdício de alimentos nas escolas públicas, a iniciativa trabalha para mudar a mentalidade da população por meio da conscientização das novas gerações – atualmente, em torno de 42 milhões de estudantes são alimentados nas 160 mil escolas públicas do país.

O concurso elegeu a melhor receita de alimentação escolar de cada região brasileira. Dentre as cinco vencedoras está Luciana Aparecida Pinheiro, a merendeira de uma escola primária de Minas Gerais. Sua receita levava partes de vegetais que normalmente são jogadas no lixo, como as folhas de beterraba e a casca da abóbora.

Além de mostrar aos alunos que é possível aproveitar ao máximo cada alimento em pratos saborosos, Luciana conseguiu promover uma mudança de hábito em toda a equipe da cozinha. Desde então, as cozinheiras têm usado partes de alimentos que seriam descartados para acrescentar ainda mais sabor e nutrientes às receitas e outras escolas da região têm feito o mesmo.

Serviço:

Informações à imprensa: (11) 3147-7257

#comidatemvalor

#desperdicioalimenta

@hellmannsbr