

Cartilha - 19 de Setembro de 2025

COMO EVITAR O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS E ECONOMIZAR NO SEU BAR OU RESTAURANTE

abrasel



Economia inteligente é palavra de lei para quem quer sustentar e desenvolver seu negócio. Veja abaixo algumas dicas importantes para evitar perdas e desperdícios nas atividades de bares e restaurantes e garantir a economia de recursos.

DICA 1: COMPRE BEM

·**Conheça todos os seus fornecedores:** compare preços, benefícios, peça indicações e principalmente verifique a qualidade dos produtos que recebe. Avalie os primeiros atendimentos e fique somente com quem te atende bem, ou seja, fornece produtos de qualidade, cumpre prazos e fornece as informações que você precisa.

·**Avalie todos os recebimentos de alimentos:** faça a conferência de tudo que chega com atenção e cuidado para não receber produtos impróprios.

Acompanhe o recebimento: verifique quantidade recebida, integridade das embalagens, características sensoriais, temperatura e o prazo de validade dos produtos



•**Faça uma lista de compras:** se certifique que não está comprando produtos a mais do que é necessário e confira o prazo de validade dos produtos em estoque.

•**Como calcular o VOLUME DE COMPRAS?**

$$Q_p = C_d \times T \times 1,10$$

Q_p: Quantidade de produto que será adquirida de cada vez

C_d: Consumo diário

T: Número de dias entre duas compras consecutivas

1,10: Margem de segurança de 10%, aplicada ao volume de compras necessário para evitar desabastecimento ou para um período de maior volume de vendas.

DICA 2: FAÇA O ARMAZENAMENTO CORRETO

·**Monte um sistema de gerenciamento de compras e estoque:** tenha a contagem do estoque em dia, controle as entradas e saídas diariamente.

·**Gire seu estoque:** faça o PVPS (Primeiro que Vence é o Primeiro que Sai), o controle da validade dos produtos é fundamental para garantir a rotatividade do estoque e evitar perdas.

·**Fique atento ao prazo de validade dos produtos:** inclusive os produtos após abertos possuem novo prazo de validade, leia na embalagem a orientação do fabricante.

·**Cuide da manutenção dos equipamentos:** faça manutenções periódicas para garantir a temperatura de conservação dos produtos e evitar perdas.

·**Verifique a temperatura correta dos equipamentos para armazenamento de cada tipo de produto:** observe na embalagem a orientação do fabricante.



Dica 3: Cuide da preparação dos alimentos

- **Elabore as fichas técnicas das preparações:** fundamental para evitar produzir mais alimento que o necessário, ajuda na padronização e possibilita estabelecer um sistema de porcionamento.
- **Treine sua equipe:** ter uma equipe treinada em todas as etapas de produção e conhecer as formas de conservação dos alimentos é fator de sucesso, pois evita perdas e desperdícios.
- **Dicas de ouro:** tenha atenção com os hortifrutis, pois são muito perecíveis e as proteínas tem alto valor nas preparações.



Dica 4: Treine sua equipe e estabeleça os controles do processo



·**Tenha o controle das perdas:** tenha as informações necessárias do seu processo para saber onde as perdas acontecem.

·**Monte relatórios e avalie periodicamente os dados:** relatórios de compras com volume e preços praticados, contagem de estoque, prazo de validade dos produtos estocados, pratos mais vendidos, fichas técnicas atualizadas, por exemplo, garantem as informações necessárias para a tomada de decisão.

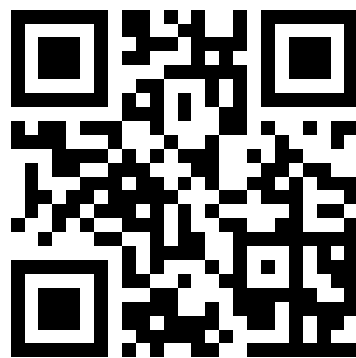
·**Mostre para sua equipe o que precisa melhorar e os resultados obtidos:** compartilhe as informações, estabeleça metas para a equipe e mostre as oportunidades de melhoria.



Dica 5: Evite outros desperdícios

- Água:** faça a checagem e manutenção de todas as tubulações periodicamente para evitar vazamentos.
- Energia:** tenha equipamentos com selo de economia de energia e coloque sensores de presença nas áreas de pouco movimento, são algumas práticas que fazem a diferença.
- Faça campanhas educativas:** oriente e incentive a equipe para evitar desperdício de papel, produtos químicos e outros insumos.
- Evite retrabalho:** ou seja, fazer certo da primeira vez. Refazer o procedimento de higienização dos equipamentos e utensílios que não ficaram bem limpos da primeira vez, isso desperdiça água, produtos químicos e tempo. Manter a área de trabalho limpa e organizada facilita as atividades e economiza tempo.

**Fortaleça seu
negócio com
a Abrasel.**



**Clique aqui e
associe-se**

abrasel

Mais informações em
www.abrasel.com.br