



## FREGUESIA DE OLIVAIS

**TÍTULO:** Missão Zero Desperdício Alimentar

**PROMOTOR:** Junta de Freguesia de Olivais, Lisboa

**LOCALIZAÇÃO:** Escolas do 1.º Ciclo e Jardins de Infância da Freguesia de Olivais

**ANTECEDENTES:** Em abril de 2016, a Junta de Freguesia de Olivais (JFO) aceitou o desafio da Câmara Municipal de Lisboa (CML) e passou a assegurar a gestão dos sete refeitórios das escolas básicas do 1.º ciclo e jardins-de-infância da freguesia, que totaliza 1669 crianças. Desde então, várias foram as mudanças sentidas pelas crianças, sendo a qualidade das refeições a mais evidente.

A mudança no serviço de refeitório – novos produtos, novas ementas e melhor qualidade – foi acolhida com entusiasmo, mas verificou-se que a quantidade de comida desperdiçada era elevada. A análise efetuada em setembro de 2017 aos serviços de refeitórios, pelas Equipas de Coordenação, aferiu que o desperdício alimentar no final de cada ciclo de refeição era elevado em relação ao rácio de comida confeccionada e com base em inquéritos compreendeu-se que este comportamento de desperdício estava relacionado com a falta de contacto e sensibilização com produtos frescos e sazonais e a problemática do desperdício.

**OBJECTIVOS:** Pautando-se pelo princípio da responsabilidade social, a JFO entendeu que o combate ao desperdício alimentar era uma causa que devia ser assumida como princípio em todos os referidos refeitórios. Para o efeito, estabeleceu-se como meta simbólica, mas tangível o desperdício de alimentos no nível zero.

**DESCRIÇÃO:** O processo da Missão Zero Desperdício Alimentar iniciou-se em setembro de 2017 (ano letivo 2017/2018) com a envolvimento de toda a comunidade escolar – e principalmente as crianças – no desenvolvimento das ementas e no contacto dos alimentos que as constituíam. Após esta fase, no final de cada refeição as crianças passaram a depositar os restos dos alimentos deixados nos seus próprios pratos (sopa, prato principal e salada), em recipientes para o efeito. Com a colaboração da equipa docente são medidos diariamente os desperdícios e regista-se num pictograma exposto, para todos poderem acompanhar os níveis de sobras. Posteriormente e com regularidade semanal são realizados, por turma, *brainstormings*, registando as conceções dos alunos sobre as causas do desperdício diário. Em resultado, conseguiu-se apurar que nos dias em que a sopa não é confeccionada em creme ou que a ementa contenha: cogumelos, ervilhas ou peixe existe maior desperdício. Como catalisador motivacional foi implementado também um concurso entre as escolas para eleger, no final do ano letivo, aquela que produz menor desperdício alimentar.

A sensibilização é feita adicionalmente através de uma newsletter onde são reportadas todas as novidades dos refeitórios. A newsletter é um instrumento que cria maior engadmet entre os encarregados de





## FREGUESIA DE OLIVAIS

educação e o serviço de refeitório. Como medida adicional e para criar um laço com as crianças foi desenvolvida e apresentada uma peça de teatro, onde o desperdício alimentar era o tema central. A mais recente estratégia de sensibilização foi realizada em pausa letiva, onde as crianças viveram por um dia o serviço de refeitório. As crianças encomendaram os bens alimentares aos fornecedores, receberam as mesmas encomendas, fizeram parte do serviço de confeção e fecharam o ciclo de refeição com a preparação do dia seguinte.

Os instrumentos para uma melhor e mais eficaz sensibilização têm sido desenhados com o constante feedback dos alunos, encarregados de educação e colaboradores.

**RESULTADOS:** A diminuição significativa da quantidade de desperdício é o fator mais relevante de todo este projeto. No ano letivo de 2016/2017 - momento anterior à implementação destas medidas - eram desperdiçados em média, por escola e por dia: Sopa: 10 kg | Prato Principal: 15 kg | Salada: 1 kg. Após um ano de implementação do projeto os resultados por escola e por dia são significativamente mais baixos: Sopa: 2,5 kg | Prato Principal: 1 kg | Salada: 200 gr.

Em resultado da implementação destas novas práticas de confeção alimentar a JFO renovou o seu Rótulo Europeu de Responsabilidade Social, atribuído pelo Centro Europeu de Empresas de Serviços de Interesse Geral, tendo sido reconhecida como um exemplo na implementação de boas práticas sociais.

**FINANCIAMENTO:** A atividade financia-se com orçamento próprio da JFO. Para os devidos efeitos não tem existido aumentos relevantes nos custos operacionais, porque o serviço de refeição que era prestado anteriormente é naturalmente prestado apenas sobre novos critérios. As mudanças de metodologia e sensibilização provocaram uma readequação e melhor distribuição de custos. Em termos de recursos humanos as equipas são igualmente as mesmas sendo constituídas por cinco monitores de apoio às crianças e três colaboradores na confeção.

**LIÇÕES APREENDIDAS:** A mudança de comportamentos e a consciencialização da população escolar, em particular das crianças, para o problema global do desperdício alimentar tornou-se viral, em função do *feedback* familiar que a JFO obtém através de questionários e inquéritos de satisfação. A gestão do desperdício alimentar potenciou, a montante da cadeia do serviço de refeitório, produtos de melhor qualidade em virtude da economia realizada. Além dos recursos estarem hoje mais otimizados, o ajuste das porções confeccionadas potenciou o acesso a um lote mais alargado de opções alimentares, por exemplo, através da inclusão de alimentos biológicos e mais opções proteicas no menu escolar.

**DESAFIOS FUTUROS:** A curto prazo é objetivo integrar o projeto camarário de aproveitamento dos desperdícios alimentares para a produção de energia. Ainda que o objetivo maior e contínuo seja o





## FREGUESIA DE OLIVAIS

desperdício zero, queremos que ainda assim, haja um reaproveitamento dos restos alimentares fechando também um elo na cadeia do desperdício dos alimentos.

**CONTACTOS:** Anabela Silva | [anabela.silva@jf-olivais.pt](mailto:anabela.silva@jf-olivais.pt) | 918494132

Daniela Dias | [daniela.dias@jf-olivais.pt](mailto:daniela.dias@jf-olivais.pt) | 910247097

### IMAGEM E VÍDEO:

[Vídeo 1](#)

