Perda e desperdício de alimentos no Brasil: problema ou oportunidade?

Fabio Oroski

Green Rio, 2019

Desmistificando....

MITO 1 : Os resíduos do sistema alimentar são um problema de natureza ambiental

VERDADE: Os resíduos do sistema alimentar são um problema de natureza ambiental, social e econômica

Um dos maiores desafios do século XXI é garantir uma produção de alimentos suficiente para atender, de forma segura e sustentável, toda população mundial que vem crescendo dia após dia.

Segundo dados da FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura), cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são jogadas fora anualmente.

Um terço do que é produzido em alimentos é perdido ou desperdiçado.

Food and Agriculture Organization of the United Nations

Apenas um quarto do desperdício no mundo já seria o bastante para alimentar mais de 800 milhões de pessoas que passam fome no mundo.

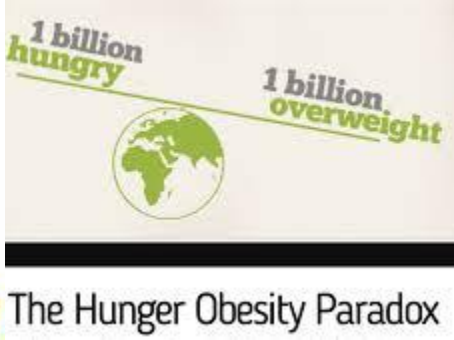
As perdas e desperdícios de alimentos somam aproximadamente US$ 680 bilhões em países industrializados e US$ 310 bilhões em países em desenvolvimento.

> US$ 1trilhão!!!

Enquanto isso, a fome aumenta no mundo...

FIGURE 1
THE NUMBER OF UNDERNOURISHED PEOPLE IN THE WORLD HAS BEEN ON THE RISE SINCE 2014, REACHING AN ESTIMATED 821 MILLION IN 2017

* Projected values, illustrated by dotted lines and empty circles.
SOURCE: FAO.

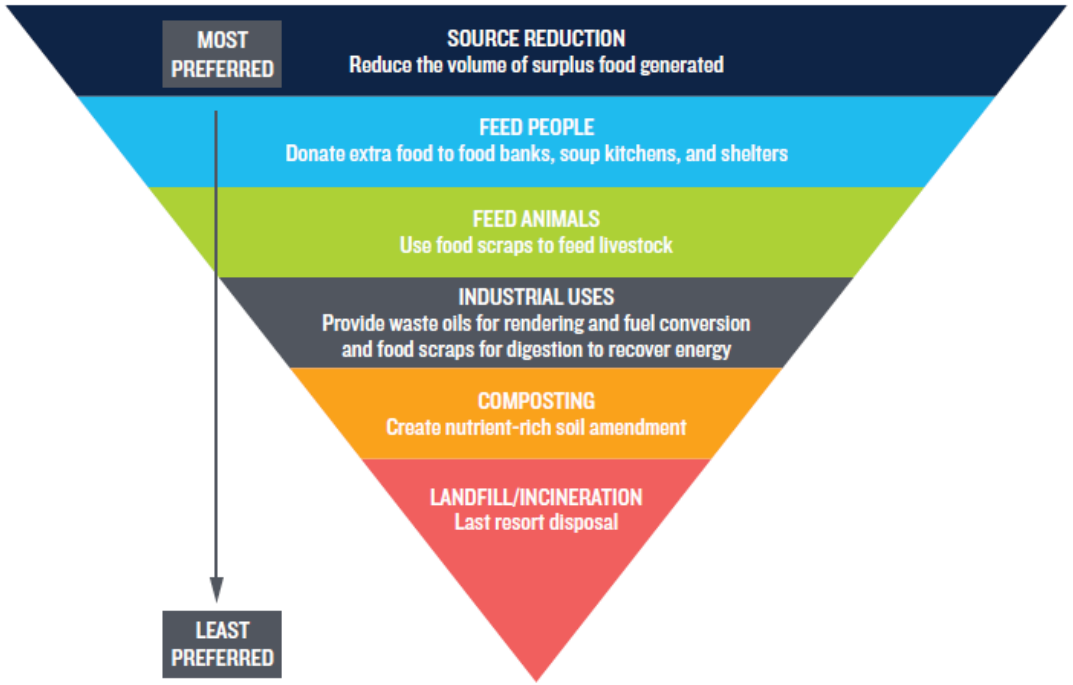


by compromising breastfeeding.

Although it may appear to be a paradox, food insecurity can also contribute to overweight and obesity. Nutritious, fresh foods often tend to be expensive. Thus, when household resources for food become scarce, people choose less expensive foods that are often high in calories and low

O alimento não pode ser visto como um resíduo, mas como um recurso precioso para promover saúde e sustentabilidade.

FIGURE 4: EPA'S FOOD RECOVERY HIERARCHY



Fonte: NRDC, 2017

Desmistificando....

MITO 2: No Brasil, como um país em desenvolvimento, nosso maior problema está nas etapas iniciais da cadeia produtiva.

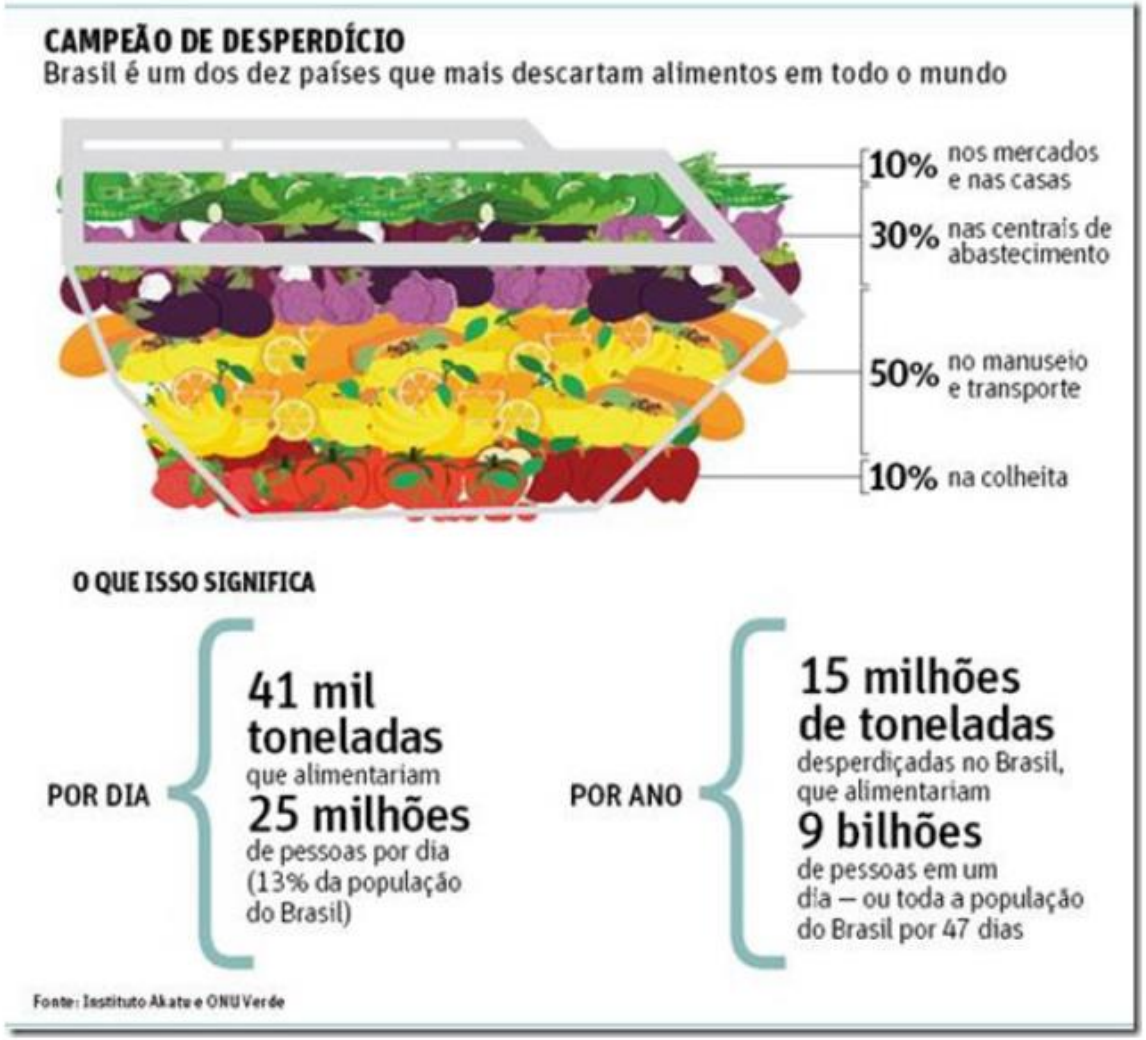
VERDADE: No Brasil estamos desperdiçando uma quantidade enorme de alimentos nas etapas de comercialização e consumo

Valor

Agronegócios

Desperdício Valor representa quanto supermercados brasileiros jogam fora do faturamento com quebra operacional

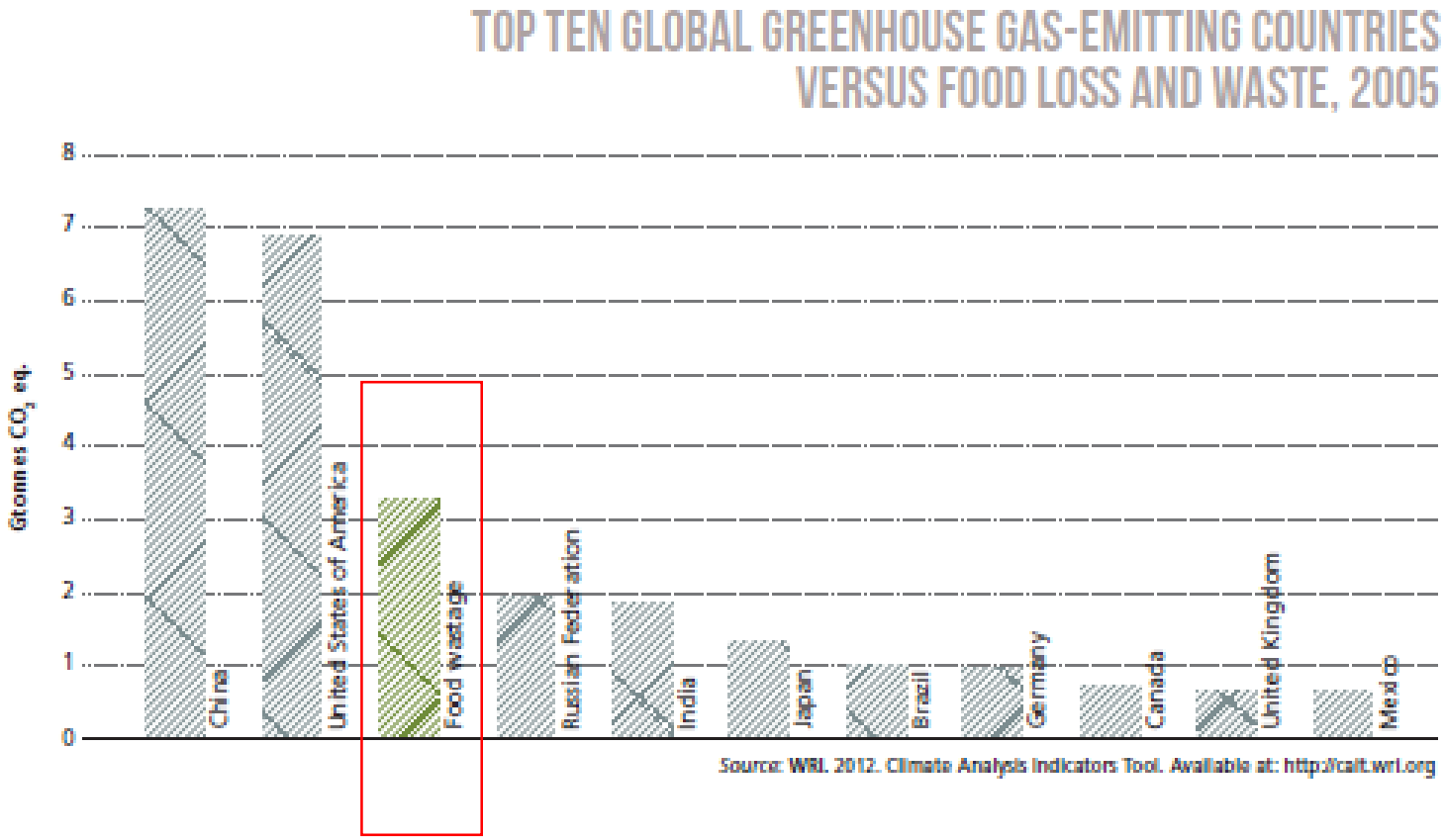
R$ 7 bilhões em comida jogados no lixo



Os alimentos mais desperdiçados são arroz (22%), carne bovina (20%), feijão (16%) e frango (15%), utilizados na alimentação da maioria das pessoas. Razões para o desperdício, de acordo com os pesquisadores, incluem a preferência do consumidor brasileiro pelo bom gosto e pelo frescor. A falha em colocar as sobras em bom uso é o principal fator para o arroz e o feijão serem desperdiçados. Mais de 77 por cento dos entrevistados admitiram que gostam de comida fresca para cada refeição, o que leva 56 por cento deles a cozinhar duas ou mais vezes por dia, reforçando assim a noção de que "é sempre melhor ter muito do que pouco .

O brasileiro desperdiça em casa 41,6 kg por ano

Fonte: FGV, Embrapa, Diálogos Setoriais (2018)



Impactos ambientais também devem ser considerados

É preciso repensar o sistema de produção de alimentos

Desmistificando ...

MITO 3: Pouco pode-se fazer pois não temos uma política nacional específica de combate ao desperdício de alimentos

VERDADE: É possível fazer muita coisa AGORA.

Como o Brasil está enfrentando o problema?

- cresce interesse sobre o tema na mídia,
- surgem iniciativas como Sem Desperdício, Save Food Brasil, redes de supermercados criam campanhas sobre desperdício,
- discussões sobre uma política nacional de combate ao desperdício de alimentos em andamento,
- aproximação do país com experiências internacionais,
- empreendimentos sociais crescem,
- Mais de 240 bancos de alimentos cadastrados

Desmistificando....

MITO 4: A perda e o desperdício de alimentos é um problema

VERDADE: É um problema que gera muitas oportunidades para a criação de novos negócios criativos e inclusivos.

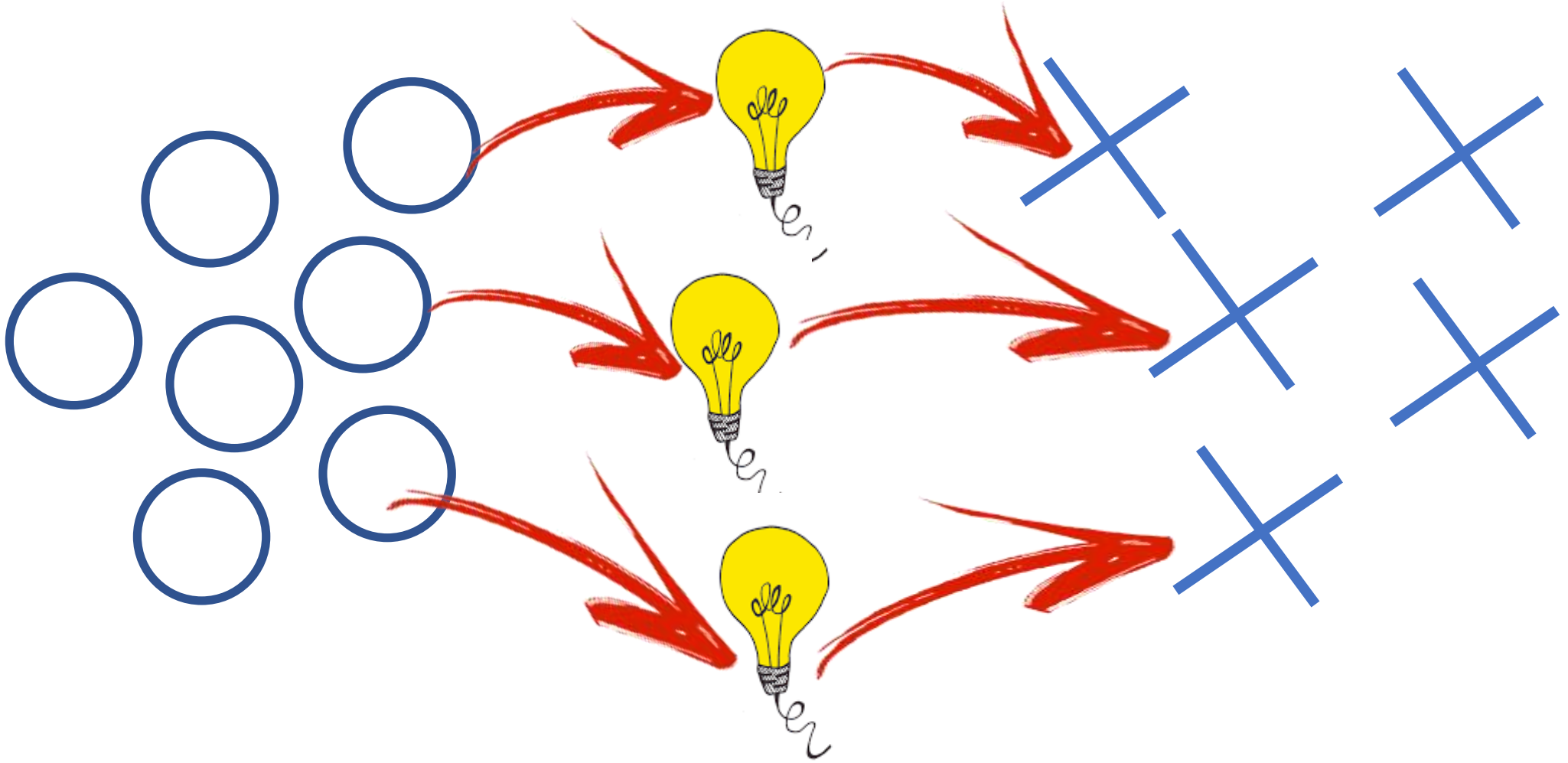
Muitas oportunidades podem ser desenvolvidas

- Máquinas e equipamentos
- Novas tecnologias agrícolas
- Agricultura orgânica
- Produção de itens de valor agregado (upcycling)
- Produção de químicos, aditivos e ingredientes
- Produção de compostagem
- Novas embalagens
- Embalagens ativas e inteligentes

- Redesenho de processos operacionais (oportunidades para consultorias)
- Softwares e aplicativos de gerenciamento de estoques
- Criação de mercados secundários
- ntes
- aterros
- Aplicativos para doações de alimentos

FOOD WASTE ECONOMY

Novos atores, agentes conectores, têm surgido para mudar o sistema alimentar.



Foodfully

YOUR LOCAL

yonodesperdicio
yo comparto

FOOD for all

FK

OLIO

Ubifood

Spoiler Alert

Too Good To Go

FoodMaven

transfernation
Redistribute. Repurpose. Restore.

COPIA

TangoTab
WHEN YOU EAT, THEY EAT

bon app

GOODR

winnow

flashfood

LeftoverSwap

FOOD COWBOY
NOTHING GOES TO WASTE

Chowberry

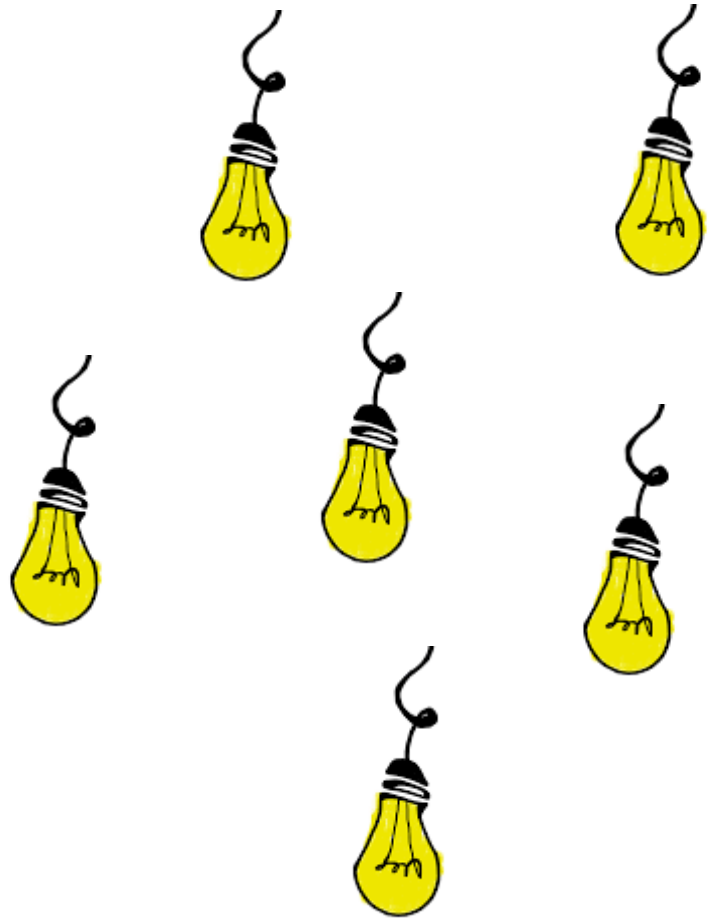
Food Rescue HERO

goMkt

ImpactVision
REAL TIME FOOD QUALITY DECISIONS

WE SAVE EAT

Múltiplos modelos de negócios



VALUE CREATION

App development and maintenance plus other activities (food donation management, customer services, etc)

Only app development and maintenance

VALUE PROPOSITION food waste recovery, food waste prevention and food waste recycling **Group III: Food waste reducing solutions providers**	**VALUE PROPOSITION** food waste prevention and food waste recovery **Group IV: Food waste reducing services sellers**
VALUE PROPOSITION food waste recovery **Group I: Food waste reducing apps providers**	**VALUE PROPOSITION** food waste recovery **Group II: Secondary market creators**

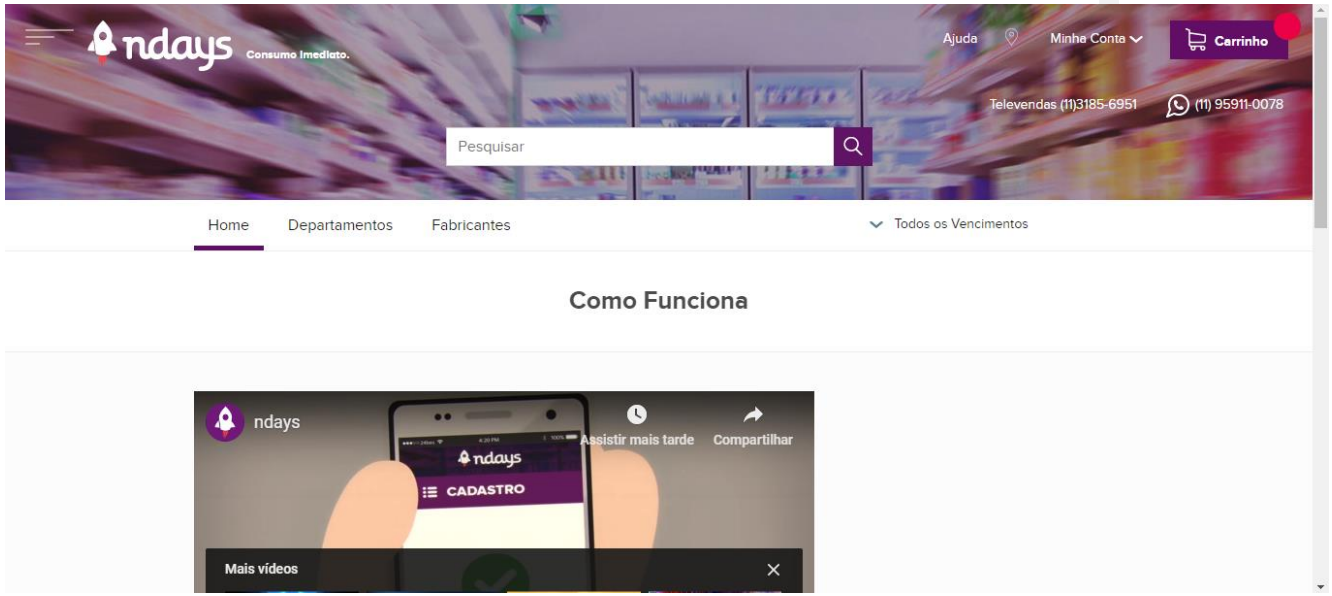
Non- Profit | For-profit

VALUE CAPTURE

SURPLUS FOOD AND/OR SERVICE SALES

SURPLUS FOOD DONATION

FOOD FINDER
Olá, faça seu login ou cadastre-se
0 item(ns)
como funciona | quem somos | blog | contato
Buscar
Mais Lucro. Menos Desperdício. Impacto Social.
Sou Comprador
Economize de 30% a 80% em produtos de ótima qualidade através da nossa plataforma. É rápido e fácil de usar.
CADASTRE-SE
Sou Fornecedor
Aumente sua receita e reduza o desperdício com a solução Food Finder. Seja um fornecedor!
CADASTRE-SE
Sou Food Bank
Cadastre-se conosco e tenha possibilidades de receber doações de diversos produtos dos nossos parceiros.
CADASTRE-SE


ndays
Consumo Imediato.
Ajuda
Minha Conta
Carrinho
Televendas (11)3185-6951
(11) 95911-0078
Pesquisar
Home
Departamentos
Fabricantes
Todos os Vencimentos
Como Funciona
ndays
Assistir mais tarde
Compartilhar
CADASTRO
Mais vídeos

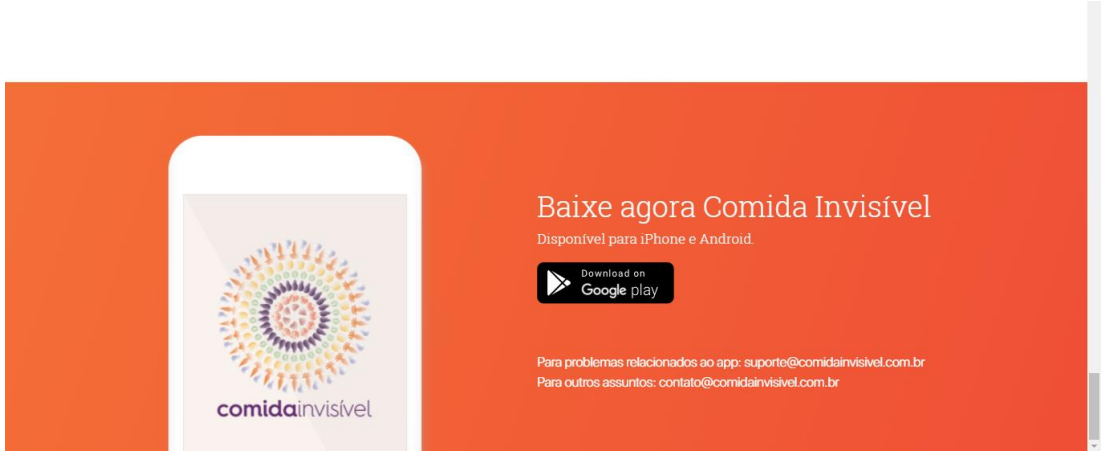
destaques

ASSINATURAS DE CESTAS
Assinatura Semanal Mista G
R$180.00 / mês

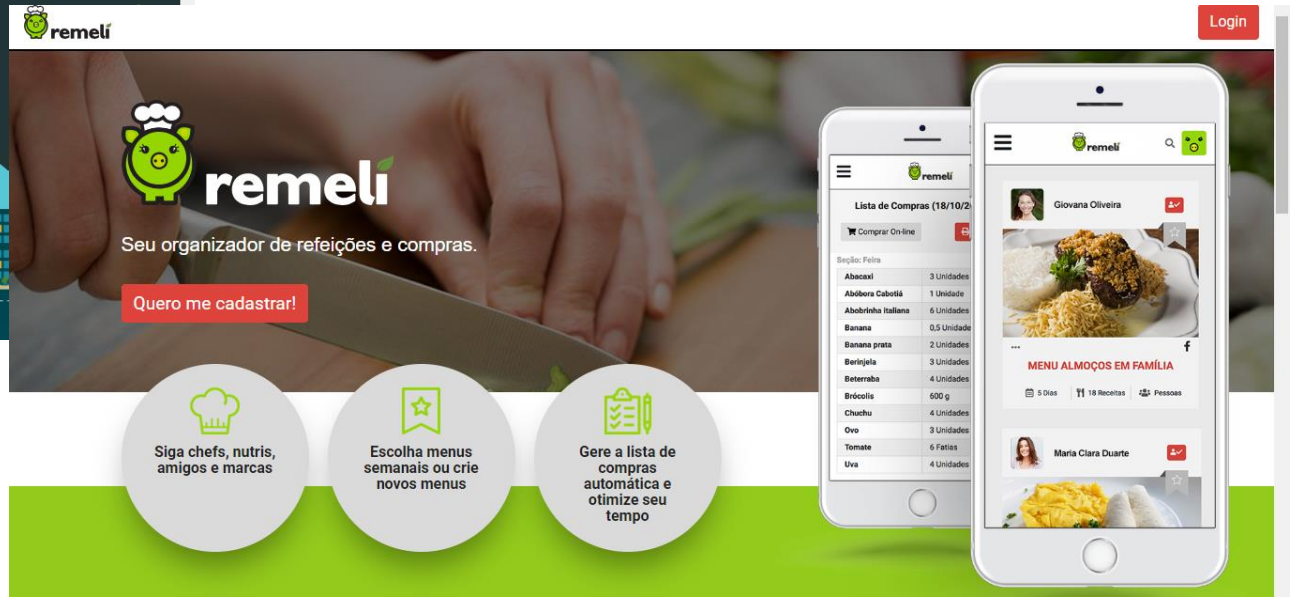
ASSINATURAS DE CESTAS
Assinatura Quinzenal Legumes P
R$52.00 / mês

ASSINATURAS DE CESTAS
Assinatura Semanal Frutas P
R$108.00 / mês

ASSINATURAS DE CESTAS
Assinatura Quinzenal Mista PP
R$38.00 / mês

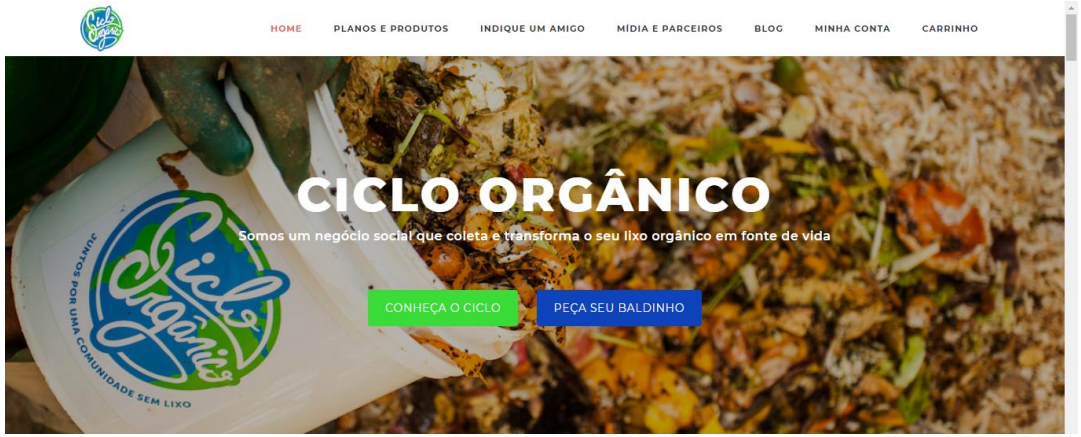

Baixe agora Comida Invisível
Disponível para iPhone e Android.
Download on Google play
Para problemas relacionados ao app: suporte@comidainvisivel.com.br
Para outros assuntos: contato@comidainvisivel.com.br
comidainvisível

Banco de Alimentos
HOME • SOBRE O PROJETO • SEJA UM PARCEIRO
COMPARTILHE
REVERSE DELIVERY


remeli
Login
remeli
Seu organizador de refeições e compras.
Quero me cadastrar!
Siga chefs, nutris, amigos e marcas
Escolha menus semanais ou crie novos menus
Gere a lista de compras automática e otimize seu tempo
Giovana Oliveira
MENU ALMOÇOS EM FAMÍLIA
Maria Clara Duarte

Refettorio
Gastromotiva
PORTUGUÊS | ENGLISH
COMIDA. CULTURA. DIGNIDADE.

FAVELA
ORGÂNICA


HOME
PLANOS E PRODUTOS
INDIQUE UM AMIGO
MÍDIA E PARCEIROS
BLOG
MINHA CONTA
CARRINHO
CICLO ORGÂNICO
Somos um negócio social que coleta e transforma o seu lixo orgânico em fonte de vida
CONHEÇA O CICLO
PEÇA SEU BALDINHO
JUNTOS POR UMA COMUNIDADE SEM LIXO

Algumas reflexões finais:

- É preciso mudar o mindset: não dá para ver o alimento apenas como resíduo;
- Há oportunidades para micro, pequenas, médias empresas;
- Novos entrantes podem trazer soluções interessantes para a cadeia estabelecida;
- Não é só uma questão tecnológica;
- Não há uma solução única;
- Precisamos de pequenas ações, atitudes inovadoras, pessoas que tenham uma fome tremenda de provar novos saberes e de trabalhar em conjunto.

Obrigado!!