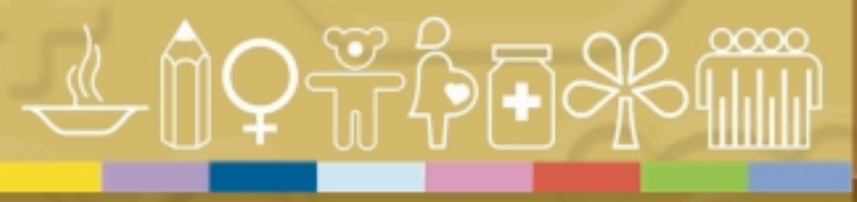
O Compromisso das Empresas com o Combate ao Desperdício de Alimentos



Banco de Alimentos, Colheita Urbana e Outras Ações

INSTITUTO ETHOS
EMPRESAS E RESPONSABILIDADE SOCIAL
BUSINESS AND SOCIAL RESPONSIBILITY

Patrocinadores

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa)

"A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, desenvolve tecnologias para a produção de matérias-primas e alimentos que promovem a qualidade de vida da população brasileira. A elaboração deste manual vem ao encontro do objetivo da empresa, de divulgar resultados de pesquisa que contribuam para a redução do desperdício de alimentos e para a garantia da segurança alimentar dos consumidores."

Grupo Gerdau

"O Grupo Gerdau tem como política apoiar ações que contribuam para a construção de um país melhor, seja por meio da educação, do empreendedorismo, da cultura ou de programas de mobilização solidária. Alinhado à estratégia do governo de amenizar os problemas sociais emergenciais, como a fome, também coordena programas na área, como o Prato Popular. Por defender a bandeira da qualidade total e do combate ao desperdício, a empresa acredita que uma cartilha voltada para a boa gestão dos alimentos é de extrema importância."

Nestlé Brasil

"A Nestlé valoriza o alimento como fonte de saúde, nutrição e bem-estar. Nossa larga experiência nessa área nos mostra que o desperdício contribui para piorar o quadro da fome no país. Ao conferir orientação estratégica ao seu trabalho social, a Nestlé transforma as conquistas em patrimônio compartilhado com a sociedade. Esse compromisso está registrado neste manual."

O Compromisso das Empresas com o Combate ao Desperdício de Alimentos

Banco de Alimentos, Colheita Urbana e Outras Ações

INSTITUTO ETHOS
EMPRESAS E RESPONSABILIDADE SOCIAL
BUSINESS AND SOCIAL RESPONSIBILITY

São Paulo, abril de 2005

O Compromisso das Empresas com o Combate ao Desperdício de Alimentos — Banco de Alimentos, Colheita Urbana e Outras Ações
é uma publicação do Instituto Ethos, distribuída gratuitamente a seus associados.

Realização
Instituto Ethos de Empresas e Responsabilidade Social
Rua Francisco Leitão, 469, 14º. andar, conj. 1407 — Pinheiros — 05414-020 — São Paulo, SP
Tel.: (11) 3897-2400
Site: www.ethos.org.br

Patrocínio Institucional
Banco Safra

Patrocínio
Embrapa, Grupo Gerdau e Nestlé

Apoio Institucional
Inter-American Foundation (IAF) e Organização Intereclesiástica para a Cooperação ao Desenvolvimento (ICCO)

Colaboradores do Instituto Ethos
Benjamin S. Gonçalves (coordenação e edição), Caio Magri, Karinna Bidermann Forlenza (captação de patrocínio), Leno F. Silva, Maurício Mirra e Paulo Itacarambi.

Colaboradores Convidados
Aron Belinky (Instituto Akatu), Hélvio Moisés (Apoio Fome Zero) e William Silveira (Mesa Sesc Brasil)

Redação e Consultoria
Efre Antônio Rizzo

Edição
Célia Cassis

Revisão
Márcia Melo

Projeto e Produção Gráfica
Planeta Terra Design (Waldemar Zaidler e William Haruo)

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

O Compromisso das Empresas com o Combate ao Desperdício de Alimentos – Banco de Alimentos, Colheita Urbana e Outras Ações. / [Benjamin S. Gonçalves (coordenação e edição)] –
São Paulo: Instituto Ethos, 2005

ISBN 85-88046-20-2

Vários colaboradores.

Bibliografia.
1. Alimentos 2. Desperdício - Combate 3. Empresas - Responsabilidade social I. Gonçalves, Benjamin S.

05-1900 CDD-363.85

Índices para catálogo sistemático:
1. Alimentos : Desperdício : Combate : Compromisso das Empresas : Problemas sociais 363.85
2. Desperdício de alimentos : Combate : Compromisso das Empresas : Problemas sociais 363.85
3. Empresas : Compromisso : Combate ao desperdício de alimentos : Problemas sociais 363.85

Tiragem: 5.000 exemplares
São Paulo, abril de 2005.

É permitida a reprodução desta publicação, desde que citada a fonte e com autorização prévia, por escrito, do Instituto Ethos.

Esclarecimentos importantes sobre as atividades do Instituto Ethos:

1. O trabalho de orientação às empresas é voluntário, sem nenhuma cobrança ou remuneração.
2. Não fazemos consultoria e não credenciamos nem autorizamos profissionais a oferecer qualquer tipo de serviço em nosso nome.
3. Não somos entidade certificadora de responsabilidade social nem fornecemos "selo" com essa função.
4. Não permitimos que nenhuma entidade ou empresa (associada ou não) utilize a logomarca do Instituto Ethos sem nosso consentimento prévio e expressa autorização por escrito.

Para esclarecer dúvidas ou nos consultar sobre as atividades do Instituto Ethos, contate-nos, por favor, pelo serviço "Fale Conosco", do site www.ethos.org.br.

SUZANO Impresso em Reciclato — capa 240 g/m², miolo 90 g/m² — da Suzano Papel e Celulose, o offset brasileiro 100% reciclado.

Índice

Apresentação 5

As Metas do Milênio 6

Introdução 7

Controle do desperdício e combate à fome e à desnutrição: desafios para as empresas 7

O Direito à Alimentação 9

Segurança alimentar e nutricional: responsabilidade de toda a sociedade 10

A empresa e o desenvolvimento da consciência da solidariedade 11

O Desperdício no País da Fartura 12

Causas: desinformação e despreparo 14

Conseqüência: todos perdem 16

Custos Sociais do Desperdício: Fome e Desnutrição 18

Controle do Desperdício: Caminhos e Perspectivas 21

Boas Ações 22

Programas de Aproveitamento do Excedente Alimentar 24

O que faz a diferença 24

O início, nos EUA 25

Dimensão internacional 25

A experiência brasileira 26

Empresas e Solidariedade 28

Banco de Alimentos e Colheita Urbana 31

Ações educativas 32

Reeducação alimentar 33

O dia-a-dia num banco de alimentos ou colheita urbana 34

A Força das Parcerias **38**

A participação das empresas 38

Os compromissos de quem recebe 38

O engajamento dos voluntários 39

A responsabilidade do Estado 39

Outras entidades 40

O Exercício da Cidadania Empresarial **41**

Responsabilidade compartilhada 41

Público interno 42

Ferramentas de controle 42

A Necessidade de uma Legislação **43**

Anexos **44**

Lei de Voluntariado 44

Estatuto do Bom Samaritano 45

Convênio ICMS nº 18, de 04.04.2003 (DOU de 09.04.2003) 49

Ajuste Sinief 02/03 50

Documento de Brasília 52

Iniciativas das Empresas contra o Desperdício de Alimentos **55**

ARNO Aprendendo na Prática 57

CEAGESP Programa de Reciclagem Integrada 59

DHL Coleta e entrega para o Mesa Brasil Sesc 61

EMBRAPA Redução de desperdício e de custo na produção de hortaliças 62

GRUPO GERDAU Mobilização Solidária 64

GRUPO PÃO DE AÇÚCAR Parcerias contra o Desperdício 65

NESTLÉ BRASIL Programa Nutrir 67

RIPASA Cidadania na Mesa 69

SESI-SC Prato Limpo Solidário 70

SESI-SP Alimente-se Bem 72

VIEIRAFER A experiência de uma empresa pequena 73

Endereços de Bancos de Alimentos e Colheita Urbana **75**

Referências **79**

Bibliografia **80**

Apresentação

Em setembro de 2000, em Nova York, durante a Cúpula do Milênio, como ficou conhecido o maior encontro de dirigentes mundiais até então realizado pela Organização das Nações Unidas (ONU), governantes de 147 países formularam a Declaração do Milênio — um documento referendado por 191 nações que estabelece o compromisso de todos os países-membros da ONU com o cumprimento, até o ano de 2015, dos oito Objetivos de Desenvolvimento do Milênio (ODM) que, alcançados, farão o mundo melhor.

Os ODM, a que chamamos de Metas do Milênio, são o resultado do reconhecimento de que em todos os cantos da Terra há graves problemas que colocam em risco a sociedade humana e a própria vida no planeta. Significam ainda um esforço conjunto para a superação dos desafios e problemas que afetam a vida de significativas parcelas da humanidade. O documento elaborado às vésperas do novo milênio representa, desse modo, uma estratégia importante para o enfrentamento dos problemas que nos distanciam de uma sociedade mais inclusiva e menos injusta.

Erradicar a extrema pobreza e a fome é a primeira das oito Metas, que, no total, incluem dezoito objetivos, os quais devem ser perseguidos por governos, organizações e cidadãos. Um desses objetivos refere-se à redução em 50%, até 2015, do número de indivíduos famintos em todo o mundo. As ações a ser implementadas assumem dimensão global e devem ser fruto do entendimento e do esforço dos variados atores sociais, desde o estabelecimento de políticas governamentais até iniciativas da sociedade civil, em que se incluem as empresas. Ganha relevância o fato de que a superação dos problemas sociais, ambientais e econômicos deve ser buscada de forma compartilhada.

> *Segurança alimentar e nutricional significa garantir a todos o acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com práticas alimentares saudáveis, contribuindo assim para uma existência digna em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana.*
>
> Definição que consta do documento oficial brasileiro para a Cúpula Mundial de Alimentação realizada em 1996, em Roma[1].

No triste cenário em que cerca de 842 milhões de pessoas em todo o mundo estão em permanente situação de insegurança alimentar[2], o desperdício de alimentos requer soluções urgentes. Não é possível ignorar o problema que contribui para a manutenção de um cenário de perversidade, nem adiar sua solução. Faz-se urgente uma mudança de valores e o desenvolvimento de uma cultura de solidariedade — e cabe também às empresas, pelo importante papel que desempenham na sociedade, participar da busca de

---

[1] Citada na publicação *Projeto Fome Zero — Uma Proposta de Política de Segurança Alimentar para o Brasil*, outubro de 2001, p. 13.

[2] De acordo com o *Relatório 2003* sobre o *Estado da Insegurança Alimentar no Mundo*, apresentado na Conferência Bienal da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO), realizada em Roma, entre 29 de novembro e 10 de dezembro de 2003, 842 milhões de pessoas em todo o mundo sofrem de fome e conseqüente subnutrição; desse total, 798 milhões vivem em países em desenvolvimento.

soluções. A criação de oportunidades de trabalho e de geração de emprego e de renda, com o objetivo de dar a todas as pessoas autonomia financeira e, conseqüentemente, acesso ao alimento de forma sustentável, é o grande desafio que se coloca a todos os atores sociais. Esta é, com certeza, a solução definitiva. Inserem-se, nesse contexto de busca de soluções para os problemas que afetam tanto indivíduos quanto instituições, todas as empresas preocupadas com uma conduta socialmente responsável, hoje consideradas não apenas fontes geradoras de lucro, mas também co-empreendedoras do desenvolvimento da comunidade e da qualidade de vida da sociedade que as abriga.

O Instituto Ethos de Empresas e Responsabilidade Social apresenta **O Compromisso das Empresas com o Combate ao Desperdício de Alimentos**, publicação produzida em colaboração com a associação Apoio Fome Zero, o Instituto Akatu pelo Consumo Consciente e o Serviço Social do Comércio (Sesc), três organizações que têm entre seus objetivos o combate à fome e à desnutrição por meio do controle do desperdício alimentar e do desenvolvimento de ações que promovam a segurança alimentar.

Com esta nova publicação, o Instituto Ethos e seus parceiros fornecem exemplos e incentivam a adoção de modelos com os quais as organizações possam contribuir de forma sistemática para a diminuição da fome e da desnutrição em nosso país.

As Metas do Milênio

Cerca de 1,2 bilhão de pessoas sobrevivem com menos do que o equivalente a 1 dólar por dia. Mas tal situação já começou a mudar em pelo menos 43 países (entre os quais o Brasil), cujos povos somam 60% da população mundial. Nesses lugares, houve avanços rumo à meta de, até 2015, reduzir pela metade o número de pessoas que ganham quase nada e, por falta de emprego e de renda, são vulneráveis à fome.

Estão fora da escola 113 milhões de crianças no mundo. Mas há exemplos viáveis de que é possível diminuir o problema — como na Índia, que se comprometeu a ter 95% das crianças na escola já em 2005. Depois da matrícula, levará algum tempo para aumentar o número dos que completam o ciclo básico, mas o resultado será um número maior de adultos alfabetizados e capazes de contribuir para a sociedade como cidadãos e profissionais. O Brasil praticamente já atingiu a meta de incluir todas as crianças na escola. Aqui, o esforço é pela melhoria da qualidade do ensino e pela ampliação do número de anos de estudo.

Dois terços dos analfabetos do mundo são mulheres, e 80% dos refugiados são mulheres e crianças. Superar as disparidades gritantes entre meninos e meninas no acesso à escolarização formal será um dos alicerces para capacitar as mulheres a ocupar papéis cada vez mais ativos na economia e na política de seu país. No Brasil, o nível de escolaridade das mulheres já é maior que o dos homens, e elas são quase metade da população economicamente ativa. Aqui, trata-se de combater o preconceito, ampliar as chances das mulheres no mercado de trabalho e sua capacitação para funções especializadas, com melhores empregos, salário igual ao dos homens para iguais funções e acesso a cargos de direção.

Todos os anos, 11 milhões de bebês morrem de causas diversas. É uma quantidade alarmante, ainda que venha caindo desde 1980, quando as mortes somavam 15 milhões. O caminho para reduzir esse número dependerá de muitos e variados meios, recursos, políticas e programas, dirigidos não só às crianças, mas também às famílias e comunidades.

Introdução

Controle do desperdício e combate à fome e à desnutrição: desafios para as empresas

Estão registrados aqui alguns conceitos e metodologias desenvolvidos por diversas organizações com foco no controle do desperdício de alimentos e o modo como foram adotados para o combate à fome e à desnutrição de populações carentes abrigadas em instituições. São informações importantes, que contribuem para a finalidade deste documento: apresentar um modelo possível de ser desenvolvido em áreas metropolitanas e cuja estratégia principal é a luta contra o desperdício de alimentos, com o qual as empresas possam trabalhar em seu dia-a-dia para a redução da fome e da desnutrição, favorecendo a melhoria quantitativa e qualitativa das refeições servidas em instituições sociais.

A gestão moderna de empresas tem se voltado cada vez mais para o máximo aproveitamento dos recursos disponíveis, assim como para a busca de maior eficácia com base na redução dos pontos críticos de perdas em todas as áreas de sua atuação. Muitas organizações também têm incorporado em sua rotina diária a preocupação com aspectos antes não relacionados em sua agenda, como o engajamento em ações voltadas

Nos países pobres e em desenvolvimento, as carências no campo da saúde reprodutiva levam à morte de uma mãe a cada 48 partos. A redução da mortalidade materna é um objetivo que só será alcançado com a promoção integral da saúde das mulheres em idade reprodutiva. A presença de pessoal qualificado na hora do parto será, portanto, o reflexo do desenvolvimento de sistemas integrados de saúde pública.

Em grandes regiões do mundo, epidemias mortais vêm destruindo gerações e cerceando qualquer possibilidade de desenvolvimento. No entanto, a experiência de países como Brasil, Senegal, Tailândia e Uganda vem demonstrando que é possível deter a expansão do HIV. Seja no caso da Aids, seja no de outras doenças, como a tuberculose e a malária, que ameaçam acima de tudo as populações mais pobres e vulneráveis, parar sua expansão e depois reduzir sua incidência dependerá fundamentalmente do acesso da população à informação e aos meios de prevenção e de tratamento, sem descuidar da criação de condições ambientais e nutritivas que estanquem os ciclos de reprodução dessas doenças.

Cerca de 1 bilhão de pessoas no planeta ainda não têm acesso à água potável. Ao longo da década de 1990, no entanto, quase o mesmo número de pessoas ganhou acesso à água, bem como ao saneamento básico. A água e o saneamento são dois fatores ambientais essenciais para a qualidade da vida humana. Junto com as florestas, as fontes energéticas, o ar e a biodiversidade, compõem o amplo leque de recursos naturais de que dispomos e de cuja proteção dependemos, nós e todas as demais formas de vida do planeta. Sem a adoção de políticas e programas ambientais, nada se conserva em grande escala, assim como, sem a posse segura de suas terras e habitações, poucos se dedicarão à conquista de condições mais limpas e sadias para seu próprio entorno.

Muitos países pobres gastam mais com os juros de suas dívidas do que para superar seus problemas sociais. Já se abrem perspectivas, no entanto, para a redução da dívida externa de muitos países pobres altamente endividados. Os objetivos levantados para atingir esta meta levam em conta uma série de fatores estruturais que limitam o potencial para o desenvolvimento da imensa maioria dos países do sul do planeta. Entre os indicadores escolhidos está a ajuda oficial para a capacitação dos profissionais que pensarão e negociarão novas formas de organização da economia e de distribuição de riqueza.

para o desenvolvimento da comunidade. A prática de cidadania empresarial é acompanhada pela consciência de que não é benéfico para nenhum tipo de empreendimento ficar à margem do caminho que vem sendo trilhado por segmentos diversos da sociedade na direção do desenvolvimento sustentável — até porque o consumidor, hoje mais atento e consciente, tende cada vez mais a adquirir produtos tendo em vista, além de sua qualidade, o engajamento e o compromisso social da empresa que os fabrica e distribui.

Isso não significa, obviamente, que empresas socialmente responsáveis abdiquem do objetivo de gerar lucro por meio de sua atividade econômica. Significa, sim, a conscientização de que suas ações têm repercussão além de seus limites físicos e de que suas intervenções e procedimentos podem refletir, de forma positiva ou negativa, nos cenários sociais e ambientais de seu entorno. Significa, ainda, que esses horizontes devem ser considerados ao serem definidas as estratégias operacionais e mercadológicas.

No mundo globalizado em que vivemos, o inter-relacionamento de todos e a influência que uns podem exercer sobre outros ganham contornos especiais ao ultrapassar fronteiras e assumir uma dimensão nunca antes atingida. O fato é que o mundo está hoje "entrelaçado", o que favorece o surgimento de uma consciência global, ou seja, de que a solução dos problemas atuais não se restringe a planos meramente individuais ou isolados. E, se muitas vezes as ações de grandes corporações chegam a interferir com maior intensidade no cotidiano dos indivíduos e das nações do que as ações governamentais, da mesma forma é sabido que até as organizações de menor porte fazem parte do processo de desenvolvimento da sociedade — daí a grande parcela de responsabilidade de todas as empresas, independentemente de seu porte ou área de atuação, em relação a todos os cidadãos de sua comunidade.

Para o controle do desperdício e a luta contra a fome, toda empresa pode dar sua contribuição de forma decisiva, como muitas já vêm fazendo, criando estratégias e mecanismos que facilitem o aproveitamento de todo o alimento produzido. Esses mecanismos vão além daqueles procedimentos utilizados apenas para a redução dos prejuízos da empresa, com a conseqüente ampliação da oferta de produtos com preços mais acessíveis ao consumidor — o que já é significativamente saudável. Também vão além do exercício de uma ação empresarial caritativa ou filantrópica, porque se integram de forma ativa a um processo global de defesa do direito à vida com dignidade.

As organizações podem efetivamente contribuir para a melhoria da qualidade de vida, trabalhando pela diminuição da fome e da desnutrição num mundo que produz duas vezes mais alimentos do que necessita, como mostrou a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO — Food and Agriculture Organization), em seu *O Estado da Insegurança Alimentar no Mundo*, de 2001. Ao agir dessa forma, a empresa aprofunda seu compromisso e empenho com ações socialmente responsáveis, exercita a cidadania e ganha uma imagem positiva perante a comunidade.

O Direito à Alimentação

Da época em que os homens centravam suas atividades na caça e na coleta de vegetais para a sobrevivência da espécie até os dias de hoje, com os avanços da tecnologia, a natureza sempre se mostrou pródiga ao garantir os recursos para a alimentação de quem depende dela — todos os que habitam o planeta. Ao mesmo tempo, porém, em que a sociedade humana é construtora do progresso e promotora do próprio bem-estar, suas ações têm transformado florestas em desertos, terras férteis em improdutivas, direitos básicos em simples concessões, numa seqüência de atos destruidores e geradores de segregação social. No que se refere especificamente ao alimento, em todo o mundo globalizado a busca desenfreada pelo lucro fácil e oportunista tem transformado o que poderia ser uma correta produção e distribuição de comida num perverso instrumento de enriquecimento, de troca, de subserviência, de manobras políticas e, conseqüentemente, de exclusão social.

Jacques Diouf, diretor-geral da FAO, lembra que "o direito à alimentação é o direito fundamental do ser humano", assertiva já reconhecida no Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais da Organização das Nações Unidas (ONU). É preciso também lembrar que o direito à alimentação se confunde com o direito à vida. Não se trata de concessão nem de gesto de caridade. Não depende de legislação, de injunções políticas ou de decisões subjetivas. É um direito humano universal, e sem sua preservação não se pode falar nos demais direitos humanos. Esse direito, porém, só pode ser atingido de forma plena com a implementação de políticas públicas inclusivas nas áreas de educação e saúde e na geração de renda, com a construção de oportunidades de trabalho, em direção a uma sociedade sustentável.

É preciso lembrar ainda que a promoção do direito à alimentação não se faz com a simples oferta de nutrientes; insere-se num cenário maior de desenvolvimento das potencialidades e sonhos de todo ser humano. Assim, seu pano de fundo é o respeito à dignidade da pessoa e sua cidadania. "O direito humano à alimentação só se concretiza quando o alimento se transforma em cidadãos bem nutridos, saudáveis, críticos e participativos", afirma o médico e professor Flávio Luiz Schieck Valente, mestre em Saúde Pública e Nutrição e relator nacional da ONU para o Direito Humano à Alimentação. Essa concepção, que implica em sua essência o respeito à cultura e aos costumes das pessoas, nos remete à percepção, segundo o professor, de que o "homem, ao longo de sua evolução, desenvolveu uma intricada relação com o processo alimentar, transformando-o em um rico ritual de criatividade, partilha, amor, solidariedade e de comunhão entre seres humanos e com a própria natureza, permeado pelas características culturais de cada comunidade e agrupamento humano"[3].

Vale ainda citar Maria Cristina Faber Boog, nutricionista e doutora em saúde pública, para quem "lidar com educação nutricional implica desenvolver a capacidade de lidar com as diferenças culturais, de ampliar nossa capacidade de compreensão, de nos abrirmos à subjetividade e ter coragem de penetrar no imaginário das pessoas"[4].

Ultrapassamos a dimensão do meramente físico, biológico, e ingressamos na esfera do humano.

---

[3] *Direito Humano à Alimentação — Desafios e Conquistas*. Valente, Flávio (org.) São Paulo: Cortez, 2002, pp. 17 e 105.

[4] "Educação Alimentar e Aspectos Simbólicos dos Alimentos", *Diálogos Akatu*, nº. 4, p. 59.

Segurança alimentar e nutricional: responsabilidade de toda a sociedade

O direito humano à alimentação está implícito no conceito brasileiro de segurança alimentar e nutricional proposto a partir dos debates iniciados após a criação do Conselho de Segurança Alimentar (Consea)[5], em maio de 1993, e a realização da I Conferência Nacional de Segurança Alimentar, em Brasília (DF), em julho de 1994. Segundo esse conceito, apresentado oficialmente no documento brasileiro para a Cúpula Mundial de Alimentação, em 1996, em Roma, "segurança alimentar e nutricional consiste em garantir a todos o acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com práticas alimentares saudáveis, contribuindo assim para uma existência digna em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana".

A construção da segurança alimentar e nutricional implica um trabalho conjunto e solidário do governo e da sociedade civil, com a aplicação de ações diversificadas. Estas incluem desde a produção e distribuição de alimentos, geração de renda e implementação de programas que levem os segmentos populacionais excluídos a desenvolver atividades produtivas até a defesa dos direitos dos consumidores, promoção do consumo consciente, facilitação do acesso a uma alimentação de qualidade, estímulo a práticas alimentares e estilo de vida saudáveis e aplicação de programas de suplementação alimentar, educação e doação de alimentos e combate ao desperdício, entre outras.

"Se o direito à alimentação é um direito do cidadão, a segurança alimentar e nutricional para todos é um dever da sociedade e do Estado", lembra Valente em *Direito Humano à Alimentação — Desafios e Conquistas*. "Promover a segurança alimentar e nutricional sustentável é uma responsabilidade coletiva da sociedade organizada em Estado (governo, sociedade civil sem fins lucrativos e setor empresarial), que deve buscar articular as iniciativas governamentais (políticas, programas e ações) e não-governamentais em políticas públicas capazes de garantir a realização do direito humano à alimentação para todos."

Esse dever e essa responsabilidade também foram tema da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, realizada em março de 2004, em Olinda (PE), a qual estipulou entre seus objetivos "instituir um sistema nacional de segurança alimentar e nutricional sustentável, garantindo a regulamentação das políticas de SAN [Segurança Alimentar e Nutricional] como política pública integral, com lei orgânica e orçamento próprio, prevendo a criação de um fundo específico, com definição de ações, diretrizes, recursos e papel dos diferentes níveis de governo na obrigação do Estado de garantir o direito humano à alimentação, contemplando a gestão participativa (de atores da sociedade civil organizada e do governo nos três níveis)".

A tarefa de promover a segurança alimentar também pode ser assumida pela empresa, como promotora de qualidade de vida da comunidade, ao incluir em sua rotina ações de solidariedade voltadas para a construção de uma sociedade sem fome, que contribuam para garantir bem-estar, oportunidades de desenvolvimento e autonomia a todos os seus cidadãos.

---

[5] O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), órgão que auxilia o governo a formular políticas públicas de combate à fome, que havia sido extinto logo depois da primeira conferência e foi reativado pelo governo de Luís Inácio Lula da Silva, realizou a II Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional em março de 2004, em Olinda (PE). Seu presidente é o pesquisador Francisco Menezes, diretor do Instituto Brasileiro de Análises Sociais e Econômicas (Ibase), considerado um dos maiores especialistas em segurança alimentar do país. Menezes integra a equipe que coordena o Fórum Brasileiro de Segurança Alimentar. É também um dos coordenadores da Rede Interamericana de Agricultura e Democracia (Riad) e apoiador na América Latina e Caribe do Comitê de Prosseguimento da Cúpula Mundial de Alimentação.

A constatação da existência de um contingente expressivo de desnutridos e famintos no país é reveladora do estado de insegurança alimentar e nutricional a que muitos brasileiros estão submetidos, o que os exclui do exercício de um direito humano básico, condição fundamental para uma existência digna. A superação da fome e da pobreza deve ser garantida de forma permanente, com a criação de condições propícias para a promoção integral do ser humano, como uma responsabilidade de todos.

A empresa e o desenvolvimento da consciência da solidariedade

O conceito de cidadania empresarial começou a se difundir no país nas últimas décadas do século XX, evidenciando a responsabilidade da empresa perante a comunidade. Na definição do Instituto Ethos, responsabilidade social empresarial é a forma de gestão que se define pela relação ética e transparente da empresa com todos os públicos com os quais ela se relaciona e pelo estabelecimento de metas empresariais compatíveis com o desenvolvimento sustentável da sociedade, preservando recursos ambientais e culturais para gerações futuras, respeitando a diversidade e promovendo a redução das desigualdades sociais. A organização cidadã, portanto, não é apenas geradora de riquezas e de oportunidades de emprego. Passa a ser considerada como um recurso para o desenvolvimento e a promoção da cidadania, sendo avaliada não apenas por lançar no mercado produtos de qualidade e por cumprir as exigências legais e trabalhistas, mas também por estar comprometida com ações de mudança social. Suas atitudes devem ser resultado da consciência solidária, bem como decorrentes do comportamento ético em todas as áreas de atuação.

Para Rosa Maria Fischer, coordenadora do Centro de Estudos em Administração do Terceiro Setor da Universidade de São Paulo (Ceats/USP), "uma empresa que se pretende cidadã deverá ter coerência de políticas e estratégias tanto quando define um investimento social quanto quando escolhe um modo de remuneração. A atuação social da empresa deve refletir os valores subjacentes às estratégias da organização. É ingênuo pensar que um investimento beneficente possa acobertar uma estratégia fraudulenta, seja no mercado, seja junto à sociedade civil. E, noutro pólo, não é eficaz que essa atuação esteja divorciada dos objetivos organizacionais, da missão da empresa, das características de seus produtos e serviços e das características dos grupos sociais com que se relaciona; isso porque a atuação social é componente da identidade organizacional e deve contribuir para consolidá-la, e não para funcionar como braço independente ou uma função marginal". Do mesmo modo, a responsabilidade social empresarial "alude justamente à tomada de decisões empresariais ligada a valores éticos, de acordo com exigências legais, respeito às pessoas, à comunidade e ao meio ambiente. Tudo isso passa pelas políticas de relacionamento da empresa com os seus *stakeholders*, incluindo consumidores, funcionários, comunidades, acionistas, governo, fornecedores e até concorrentes" [6].

O desenvolvimento da consciência de solidariedade é uma das características definidoras de uma empresa socialmente responsável e cidadã.

[6] Citado por Ruth Goldbergh em *Como as Empresas Podem Implementar Programas de Voluntariado*, pp. 15-16, Instituto Ethos, abril de 2001.

O Desperdício no País da Fartura

O Brasil é o maior exportador mundial de carne bovina, frango, açúcar, soja, suco de laranja e café. Também é um dos maiores produtores de alimentos do mundo e conta com uma das mais extensas áreas cultiváveis do planeta. Sua produção tem crescido a cada ano, como mostram estes exemplos:

- a safra global de grãos de 2003 foi de cerca de 123 milhões de toneladas, a maior da história, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE);
- a produção de soja em 2003 atingiu 51,5 milhões de toneladas e a de trigo alcançou 5,2 milhões de toneladas, reduzindo nossa dependência externa;
- para 2005, a produção de grãos está estimada em quase 130 milhões de toneladas;
- também de acordo com o IBGE, o Brasil passou a ter em 2003 o maior rebanho bovino comercial do mundo, com 195,5 milhões de cabeças, número que excede o da população humana (182 milhões de habitantes).[7] O mesmo levantamento aponta um total de 737,5 milhões de cabeças de galos, frangos e pintos.

E assim acontece com outros produtos, como hortifrutícolas, leite, carne suína etc.

Em meio à fartura de produção ocorre o desperdício, infelizmente também em grandes proporções. Apesar da relatividade dos dados sobre o desperdício global de alimentos no Brasil, uma vez que a maioria das pesquisas é pontual e específica, conhecer algumas estimativas e análises é extremamente importante para uma visão mais abrangente dessa situação perversa, assim como de suas conseqüências. (As divergências nos números devem ser creditadas às diferentes metodologias utilizadas e áreas pesquisadas.)

Nesse sentido, o relator nacional da ONU para o Direito Humano à Alimentação, Flávio Valente, em texto inserido na publicação *Mesa Brasil Sesc – Banco de Alimentos e Colheita Urbana* (ferramenta utilizada para implantação de programas de combate à fome com o aproveitamento de alimentos excedentes, da Administração Nacional do Serviço Social do Comércio) faz a seguinte análise da proporção do desperdício de alimentos no Brasil no ano de 2000:

> *O Brasil apresenta altíssimos níveis de perda e desperdício de alimentos, tanto ao longo das cadeias produtivas e de distribuição, incluindo o varejo (27% a 30% do total produzido), como em nível do preparo e armazenamento de alimentos em domicílio e em outros locais, como restaurantes, cozinhas industriais e instituições, entre outros. Com base em estudo recente sobre perdas pós-colheita,[8] foram desenhados dois cenários em termos de equivalência de perdas de grãos – arroz, feijão, milho, soja e trigo – que podem dar uma idéia da dimensão do problema. No cenário "conservador" o total das perdas é estimado em 11,3 milhões de toneladas de grãos, e no cenário "crítico" a quantidade perdida se situa em 15,8 milhões de toneladas, o que representa, em relação à produção total desses grãos, volumes situados entre 14,8% e 20,7% da produção brasileira.*

[7] Pesquisa da Pecuária Municipal (PPM), 2003, divulgada pelo IBGE em 25 de novembro de 2004.

[8] "Perdas Pós-Colheita da Produção Brasileira de Grãos", levantamento executado pela Ágora e pela Teia Consultoria e Pesquisa, financiado pelo Programa Mundial de Alimentação da ONU.

A cultura do milho é a mais relevante em termos de tonelagem perdida, sendo estimada para o caso brasileiro uma perda anual entre 5,5 milhões e 8 milhões de toneladas. A soja, com perdas entre 3 milhões e 4,4 milhões de toneladas, e o arroz, entre 2,2 milhões e 2,5 milhões de toneladas perdidas, seguem como as duas outras culturas com perdas mais expressivas.

Em hectares perdidos, a estimativa situa-se, no cenário conservador, entre 3,8 milhões e 4,9 milhões de hectares e, no cenário crítico, entre 5,5 milhões e 7,1 milhões de hectares, um "buraco" equivalente a um terço da área total do Estado do Paraná, que pode corresponder a algo entre 60% e 108% da área cultivada com arroz, feijão, milho, soja e trigo naquele Estado, o maior produtor de grãos do país.

O total de calorias perdidas em um ano com o desperdício de grãos seria suficiente para suprir as necessidades calóricas de 51,2 milhões pessoas (ou 12,9 milhões de famílias) no cenário conservador, ou de 71,3 milhões de pessoas (ou 17,9 milhões de famílias) no cenário crítico.

[...] Outra forma de expressar a significância das perdas pós-colheita de grãos é verificar seu impacto em termos monetários. Os valores dão uma dimensão bastante expressiva dos resultados: os produtores rurais e os armazenadores brasileiros perdem montantes entre US$ 1,7 bilhão e US$ 2,4 bilhões por ano. Considerando-se que os produtos agrícolas compõem 20% do valor agregado de produtos agroindustriais, o montante das perdas à jusante, estimadas de forma global, atingiria uma quantia entre US$ 6,8 bilhões e US$ 9,6 bilhões.

A magnitude dos valores estimados para as perdas pós-colheita de grãos no Brasil, portanto, é argumento suficiente para mobilizar os esforços da sociedade para atacar esse grave problema de desperdício de recursos produtivos, de trabalho social e de alimentos.

Matéria de *O Estado de S. Paulo*[9] chama a atenção para o desperdício agrícola relativo à colheita de soja, tendo como base a safra de 2004: "O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) calcula que a média de grãos deixados nas lavouras de soja no país — por problemas cuja solução está exclusivamente na mão do produtor — chegue a 2 sacas ou 120 quilos por hectare, quando o máximo aceitável, já que é impossível não haver perda, é de 45 quilos (0,75 saca) por hectare".

Segundo Nilton Pereira da Costa, pesquisador da Embrapa Soja, de Londrina (PR), citado no mesmo artigo, o desperdício somente na hora da colheita pode chegar a 6% da safra de soja (3 milhões de toneladas). O pesquisador lembra que, considerando-se "outros processos nos quais também ocorrem perdas importantes, como transporte, pré-processamento, armazenamento, processamento, comercialização e consumo [...], pode-se perder, numa única safra, 23% da produção total estimada" (mais de 11 milhões de toneladas). "Num cenário como o da safra atual, que teve queda de cerca de 10% (5 milhões de toneladas) por causa da ferrugem e de problemas climáticos — seca no Sul e no Sudeste e chuva no Centro-Oeste —, representando perdas de R$ 4,071 bilhões aos produtores, segundo cálculo da CNA, deixar R$ 2 bilhões em soja perdida no campo é muito dinheiro jogado fora."

[9] "Produtor deixou no campo R$ 2 bilhões em soja". Tânia Rabello, *O Estado de S. Paulo*, Suplemento Agrícola, 12 de maio de 2004, p. G 6.

O desperdício se dá também em outras etapas do caminho percorrido pelo alimento entre o campo e a mesa do consumidor. Pode até ser constatado visualmente, durante os períodos de colheita, nas laterais das estradas que cortam as grandes zonas produtoras de grãos, como soja, milho, feijão, áreas onde se acumulam grandes quantidades de alimentos que caem dos veículos transportadores.

Estudos e pesquisas levam à conclusão de que, em relação à quantidade de alimentos, o brasileiro come menos do que aquilo que joga fora. Um estudo realizado pelo Centro de Agroindústria de Alimentos da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) mostra exatamente isso. Baseado nas Centrais de Abastecimento do Estado do Rio de Janeiro (Ceasa-RJ) e realizado entre 1997 e 2000, o trabalho concluiu que se perdem anualmente 37 quilos de hortaliças por habitante e 35 quilos de frutas. Esses dados são ainda mais alarmantes quando comparados com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), do IBGE, segundo a qual, nas dez maiores capitais do Brasil, o consumo anual de hortaliças é de 35 quilos *per capita* — dois a menos do que o total que é jogado no lixo — e o de frutas, 40 quilos.

"Num país com tantos famintos como é o Brasil, esse desperdício é inadmissível", comenta o químico industrial Antônio Gomes Soares, responsável pela pesquisa da Embrapa. Tendo verificado a cadeia de fornecedores da Ceasa do Rio de Janeiro, bem como os distribuidores, o estudo conduzido por Soares demonstra que 10% das perdas de frutas e hortaliças ocorrem no campo, 50% no transporte desses alimentos, 30% nas centrais de abastecimento e 10% no comércio varejista e entre os consumidores.

Ao descrever o manuseio dos produtos nas Centrais de Abastecimento do Distrito Federal (Ceasa-DF), uma reportagem publicada pelo jornal *Correio Braziliense* em agosto de 2003[10] revela que "em menos de duas horas (depois das 4h30, quando produtores de frutas e hortaliças começam a colocar seus produtos à venda), o chão da Ceasa está colorido de tomates amassados, laranjas caídas, folhas de couve-flor espalhadas por todo o centro. O descuido na hora de manusear os alimentos é explícito". Citando a pesquisa da Embrapa, a reportagem indica que 30% de todo o desperdício de comida no país ocorre nesses espaços de vendas no atacado e que o alimento mais desperdiçado é a couve-flor, com um índice de perda de 50%.

Ainda de acordo com o *Correio Braziliense*, a pesquisa da Embrapa e outros estudos "evidenciam que a média de desperdício de alimentos no Brasil está entre 30% e 40%. Nos Estados Unidos, esse índice não chega a 10%. Não há estudos conclusivos que determinem o desperdício nas casas e nos restaurantes, mas estima-se que a perda no setor de refeições coletivas chegue a 15% e, nas nossas cozinhas, a 20%"[11].

Causas: desinformação e despreparo

Segundo o *Manual do Produtor — Como Evitar Desperdício nas Colheitas da Soja, do Milho e do Arroz*, lançado pela Embrapa em 1998, a maioria das causas das perdas na colheita está relacionada com o despreparo do agricultor. Entre elas, destacam-se o mau preparo do solo, plantio em época errada, densidade e espaçamento incorretos, plantas daninhas em excesso, umidade a mais ou a menos e falta de preparo e de cuidados do operador. Contribuem para isso a ausência de boas estruturas de

[10] "Comida Jogada Fora". Maria Clarice Dias, *Correio Brasiliense*, 31 de agosto de 2003.
[11] Idem.

armazenamento, assim como de controle e planejamento da produção, e a utilização de equipamentos inadequados ou avariados, entre eles colhedeiras, embalagens e caminhões. A má regulagem das colhedeiras, por exemplo, é apontada como uma das principais causas do desperdício de grãos nas lavouras, deixando no campo quantidades expressivas de mantimentos.

O texto do *Correio Braziliense* citado anteriormente enfatiza igualmente o despreparo de profissionais da agroindústria, do transporte e da comercialização como a principal causa do desperdício de alimentos e, ao mesmo tempo, atribui parte da responsabilidade a alguns consumidores: "Na hora da colheita, a uva é arremessada lá do alto da parreira para o chão, sem amortecedor. No transporte, as bananas vêm amassadas pelas caixas de madeira empilhadas umas sobre as outras. Nos centros atacadistas, os abacaxis que vieram amontoados nos caminhões continuam amassados nos balcões de venda. Nos mercados, os consumidores (em especial as mulheres) amassam a cebola com as mãos, enfiam a unha no chuchu e quebram a ponta da vagem para checar se o produto tem qualidade. Se o alimento não agradar à exigente compradora, o destino da cebola, do chuchu ou da vagem é o lixo. Ninguém vai querer uma comida amassada ou quebrada".

Para citar outros exemplos, é sabido que, no caso da banana, a colheita e o transporte ainda seguem processos antigos. O produto é levado até o mercado consumidor em embalagens inadequadas, resultando numa grande quantidade de frutas amassadas, condição não aparente enquanto estão verdes, visível apenas após seu amadurecimento. Em testes realizados com o tomate, Antonio Hélio Junqueira, engenheiro agrônomo da Secretaria Estadual da Agricultura de São Paulo, conclui que as perdas dessa leguminosa, no ponto médio entre tomate para salada e tomate maduro, giram em torno de 35%, sendo que 50% delas estão relacionadas com os chamados danos mecânicos. "Esse dano mecânico é basicamente originado pela inadequação da embalagem usada no manuseio, transporte e comercialização do produto. A caixa K de madeira (do inglês *kerosene*, utilizada na época da Primeira Guerra Mundial para transportar querosene para iluminação pública e residencial e adotada posteriormente no Brasil para acondicionar alimentos) é uma das principais responsáveis pela danificação do produto"[12].

O desperdício ainda ocorre quando a empresa não consegue vender o excesso de mercadoria, cujo prazo de validade então se esgota, ou quando novas entregas programadas com os fornecedores são feitas por força de contrato, sem que os produtos entregues anteriormente tenham sido comercializados em sua totalidade.

Além disso, muitas vezes se desperdiçam alimentos na tentativa de conseguir a maior vantagem com o menor esforço. É o desperdício por má-fé, como estratégia de empresas produtoras para manter altos os preços de venda no mercado consumidor, retendo parte da colheita no campo. Outras vezes, não se permite o aproveitamento de produtos avariados, embora estejam apropriados para consumo, devido ao temor de que possam influir negativamente na imagem da empresa. Além disso, na indústria de alimentos, o desperdício muitas vezes está ligado à padronização dos produtos, descartados por estar fora do tamanho ou da cor estabelecidos. É importante lembrar ainda o descarte expressivo na avicultura, quando se faz a seleção para produção de frangos (somente os machos são aproveitados) ou para a produção de codornas poedeiras, enquanto os demais são sacrificados.

---

[12] "Avaliação das perdas na colheita e pós-colheita dos principais produtos agrícolas do Estado de São Paulo", em *O Desafio Social da Fome — A Empresa no Combate ao Desperdício*, Sesc-SP, 1995.

Afirma Flávio Valente: "O desperdício de alimentos não se configura somente em uma questão financeira, mas também econômica, ao se considerar a dimensão social dessa abordagem. Ela tem como causas principais o armazenamento incorreto, manipulação e transporte impróprios e as sobras de comercialização, constituídas de alimentos em perfeito estado de conservação, desprezadas por não serem convenientes ao comércio por motivos técnicos, tais como excedentes de quotas de industrialização, competitividade e concorrência de novos produtos, quebras de mercado e outros. O seu enfrentamento não é só um problema do Estado, uma vez que poderia e deveria estar, também, nas mãos da sociedade organizada" [13].

Abuso nos Insumos Compromete Segurança Alimentar

O desperdício de alimentos não é privilégio brasileiro. Em artigo publicado em O Estado de S. Paulo[14]*, o jornalista Washington Novaes destaca aspectos do desperdício de carnes, em nível mundial, associando-o ao uso incorreto de tecnologias e insumos, na busca de alta produtividade. Citando estimativas da FAO, Novaes revela que um terço das exportações mundiais de carnes está hoje sob ameaça pela ocorrência de zoonoses, entre as quais a doença da vaca louca e a gripe das aves, pela utilização abusiva de insumos cuja qualidade, eficiência e segurança ainda não estão comprovadas. A conseqüência é a destruição de partes significativas de rebanhos em diversos países. Além disso, a utilização de promotores do crescimento, em busca de uma produtividade maior e mais rápida, vem ameaçando a saúde do consumidor, com conseqüências funestas e irreversíveis para a promoção da segurança alimentar.*

Conseqüência: todos perdem

"As conseqüências [do desperdício] são preços mais altos para o consumidor, nos quais estão embutidos os prejuízos a fim de compensar as perdas. Os recursos utilizados para a produção da parte que é perdida não geram riqueza para o país", diz Milza Lana, pesquisadora da Embrapa Hortaliças no Distrito Federal, em reportagem da Agência Brasil-ABr[15]. Dados de uma pesquisa realizada pelo órgão, juntamente com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal (Emater-DF) e a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp), mostraram que, em 1998, as perdas de tomate do campo até a comercialização chegaram a 14%, as de cenoura a 12% e as de pimentão a 18%.

---

[13] Cartilha *Mesa Brasil Sesc — Banco de Alimentos e Colheita Urbana*, 2003.

[14] "Fraquezas da Carne". Washington Novaes, em *O Estado de S. Paulo*, 2 de julho de 2004, p. A2.

[15] "Desperdício de Alimentos 'Engorda' Prejuízo Econômico do País". Fabiana Vasconcelos, Agência Brasil-ABr, 21 de dezembro de 2001.

Continua a reportagem: "Para os produtores, o descarte de alimentos é vantajoso, uma vez que o cultivo de hortaliças e grãos precisa ser aumentado para suprir a demanda do que foi desperdiçado. No varejo, a diferença de lucro não chega a ser grande entre situações de alto e de baixo desperdício por uma questão de compensação: quando as perdas são altas, os preços também sobem; quando as perdas diminuem, os preços acompanham a redução, elevando as vendas. Já para o consumidor, de acordo com a economista Nirlene Vilela, também da Embrapa Hortaliças, qualquer nível de perda é prejudicial, visto que a disponibilidade de frutas e verduras se reduz".

Os prejuízos para toda a sociedade são claros, conforme lembra a já mencionada reportagem do *Correio Braziliense*: "Há cálculos que escancaram o prejuízo social do descuido com a comida. Em 2002, por exemplo, a safra de hortaliças foi de 15,743 milhões de toneladas, que valem em torno de US$ 2,564 milhões. Considerando a perda média de 35% desses alimentos, estima-se que mais de 5,5 milhões de toneladas deixaram de alimentar os brasileiros. Para a sociedade, um prejuízo de US$ 887 milhões. Esse desperdício ajudaria a matar a fome de 53 milhões de pessoas".

Quais serão as conseqüências, a médio e longo prazo, do manejo incorreto na produção hortifrutigranjeira e na produção de grãos, carne, leite e derivados? É urgente que toda a sociedade se conscientize de que é preciso evitar a contaminação dos recursos naturais, o emprego de tecnologias impróprias, a utilização de defensivos e fertilizantes nocivos para a saúde. É preciso, enfim, evitar o desperdício da terra e da água, fontes essenciais para a produção de alimentos. Esse desperdício é extremamente preocupante, pois o uso incorreto do solo compromete a capacidade de produção de alimentos não apenas para a geração atual, mas também para as futuras.

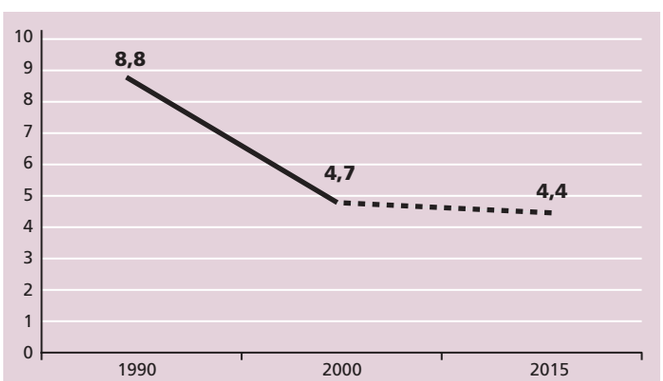
Custos Sociais do Desperdício: Fome e Desnutrição

Não há dúvida de que o desperdício de alimentos contribui para o estado de desnutrição e fome de uma parcela significativa da população brasileira, impedida de ter acesso a uma alimentação adequada. As análises e estimativas até aqui apresentadas permitem evidenciar a perversidade dessa realidade e acenar para a necessidade de ações promotoras de inclusão social, a partir do esforço solidário de toda a sociedade.

Segundo estimativas da FAO, o Brasil produz o suficiente para nutrir toda a sua população: a disponibilidade de alimentos *per capita* no país é de 2.960 kcal por dia[16], enquanto o mínimo recomendado pela FAO e pela Organização Mundial de Saúde (OMS) é de 2.250 kcal por dia. Apesar disso, o último relatório da FAO, referente ao período 1999-2001, informa que 15,6 milhões de brasileiros passam fome.

De acordo com o relatório nacional de acompanhamento dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio (ODM)[17], publicado pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea) no segundo semestre de 2004, a Meta 1 — erradicar a extrema pobreza e a fome — está prestes a ser atingida, se considerarmos o critério estabelecido pelo Banco Mundial, pelo qual estão em condição de miséria absoluta as pessoas que vivem com menos de 1 dólar PPC[18] por dia. Em 1990, ano de referência para os ODM, estavam nessa situação 8,8% dos brasileiros. Em 2000, essa taxa havia se reduzido para 4,7%, muito próxima da meta para 2015, que é de 4,4%.

Brasil — Pessoas em extrema pobreza
(% da população que vive com menos de 1 dólar PPC por dia)



Fonte: Banco Mundial

Entretanto, como é bem salientado no relatório, "essas estatísticas devem ser analisadas com cautela, sob pena de se considerar, precipitadamente, a questão da pobreza mais aguda como um problema superado no Brasil"[19].

Baseado na Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio (Pnad) de 2003, o economista Marcelo Néri, do Centro de Políticas Sociais da Fundação Getulio Vargas, calculou que 27,26% da população brasileira (cerca de 47,4 milhões de pessoas) não possuem renda suficiente para garantir alimentação satisfatória. Néri considera miseráveis os brasileiros com renda individual inferior a R$ 108,00 mensais, valor apontado por ele como o mínimo necessário para permitir a obtenção do total de calorias recomendado[20].

---

[16] *A Nutrição e o Consumo Consciente*, Instituto Akatu, São Paulo, 2003.

[17] *Objetivos de Desenvolvimento do Milênio — Relatório Nacional de Acompanhamento*. Brasília: Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea), 2004.

[18] A paridade do poder de compra (PPC) se baseia no princípio da livre arbitragem de mercadorias. A partir de uma série de condições ideais (ausência de custos de comercialização, ausência de barreiras tarifárias e informação perfeita), assume-se a premissa de que o preço de um bem em determinada moeda não difere entre os diversos países.

[19] *Objetivos de Desenvolvimento do Milênio — Relatório Nacional de Acompanhamento*. Brasília: Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea), 2004, p. 14.

[20] "Aumenta Número de Brasileiros Miseráveis entre 2002 e 2003". Luciana Nunes Leal, *O Estado de S. Paulo*, 15 de outubro de 2004, p. B5.

O *Relatório de Desenvolvimento Humano 2003* do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Pnud) revela que 9,9% da população brasileira vive com menos de 1 dólar PPC por dia, o que configura uma situação permanente de fome. A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), do IBGE, edição 2002-2003, mostra que 46,7% das famílias brasileiras não possuem alimentos suficientes para seu consumo. Para 13,9% delas, trata-se de uma situação rotineira; para as demais, a escassez de alimentos ocorre ocasionalmente. As situações mais críticas foram detectadas nas áreas rurais e nas regiões Norte e Nordeste. O estudo conclui que a situação de insegurança alimentar está relacionada basicamente com a falta de renda, e que nos últimos anos houve uma queda no orçamento familiar para a compra de alimentos, uma vez que o dinheiro disponível é utilizado para o pagamento de outras despesas, como o aluguel.

"O Brasil apresenta um alto grau de desnutrição, fome e pobreza, incompatível com seu nível de desenvolvimento econômico e mesmo social", afirma Flávio Valente, ao citar dados divulgados pelo Ipea, demonstrando que 57 milhões de brasileiros vivem abaixo da linha de pobreza (*veja o boxe* **Dados da Fome**). Diz ele:

> *O Ministério da Saúde,[21] citando dados da Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde, de 1996, indica que 10,5% das crianças brasileiras apresentavam baixa estatura, e que a prevalência desta condição variava nas regiões brasileiras, situando-se entre 5,1%, no Sul, e 17,9%, no Nordeste. Em relação ao baixo peso para a idade, a situação também se mostrava desfavorável, ocorrendo em 5,7% das crianças com menos de 5 anos, concentrando-se os problemas mais graves nas regiões Norte (7,7%) e Nordeste (8,3%). Com base em dados do Unicef [Fundo das Nações Unidas para a Infância], estima-se que 55% das mortes de crianças menores de 1 ano são direta ou indiretamente relacionadas a distúrbios nutricionais. Estudo mais recente vai além, alertando que no Nordeste 25% das mortes têm uma associação com desnutrição grave e 74% com quadros de desnutrição leve e moderada.*
>
> *Quando não leva à morte, a desnutrição fetal e infantil reduz a resistência da criança a processos infecciosos, retarda o processo de cura e deixa seqüelas sérias em termos de desenvolvimento físico. (...) Estudos de revisão recentes levados a cabo por uma comissão de especialistas do Subcomitê de Nutrição da ONU[22] apontam para o impacto da desnutrição infantil precoce no aumento da incidência de doenças crônicas não transmissíveis na idade adulta, tais como: obesidade, diabetes melito tipo II, doenças cardiovasculares (doenças coronárias, hipertensão arterial, acidentes vasculares etc.), entre outras[23].*

Em 1999, a médica e especialista em nutrição Maria Isabel Correia, coordenadora de pesquisa em hospitais públicos sobre o custo do tratamento de pacientes subnutridos, afirmou que "a possibilidade de pacientes desnutridos da rede pública hospitalar do país desenvolverem complicações médicas no hospital é duas vezes maior que no caso de nutridos. Isso faz com que fiquem internados bem mais tempo (mais gastos para o SUS e mais prejuízos para as empresas — menos dias trabalhados). Enquanto um nutrido fica em média 11 dias internado, o desnutrido chega a 16,7 dias. É um tempo 50% maior. Com tantos problemas, o risco que um desnutrido corre de morrer num dos leitos da rede hospitalar pública é quase três vezes maior"[24].

---

[21] *Política Nacional de Alimentação e Nutrição*. Ministério da Saúde, Brasília, março de 2000.
[22] *Ending Malnutrition by 2020: an Agenda for Change in the Millennium*. ONU — ACC/SCN, fevereiro de 2000.
[23] Cartilha *Mesa Brasil Sesc — Banco de Alimentos e Colheita Urbana*, 2003.
[24] "Desnutrição Eleva Custos para o SUS". Roldão Arruda, *O Estado de S. Paulo*, 4 de outubro de 1999.

Em 2002, em sua tese de doutorado pela USP, Maria Isabel, baseada em pesquisa realizada com 4 mil pacientes de hospitais públicos e particulares, conclui que "muitos pacientes internados em hospitais do país podem morrer ou demorar mais tempo para voltar para casa porque os médicos não se preocupam em alimentá-los bem". Segundo a especialista, nas regiões Norte e Nordeste, o índice de pacientes internados por qualquer doença que estavam subnutridos era de 63,9%, e no Sudeste a taxa constatada foi de cerca de 45%. "Isso faz com que quase triplique a taxa de mortalidade entre os pacientes desnutridos — 12% deles acabaram morrendo, enquanto o índice entre os nutridos foi de 4,2%. O tempo de internação aumenta de 10 para 16 dias em pacientes que não receberam alimentação adequada. Além de trazer mais custos, isso causa uma menor rotatividade de leitos"[25].

Dados da Fome

"O Instituto de Pesquisas Econômicas Aplicadas (Ipea) classifica como pobres 33,64% da população brasileira, cerca de 57 milhões de pessoas. A linha de pobreza indicada pelo Ipea é estabelecida a partir de uma cesta de referência que inclui alimentos e serviços essenciais, como saúde, educação e transportes. É considerado indigente quem não consegue suprir nem mesmo suas necessidades alimentares mínimas. Segundo o Ipea, estão nessa situação 14,6% dos brasileiros, cerca de 24,7 milhões de pessoas."

Folha de S. Paulo, 30 de junho de 2003.

"[...] Esse conjunto de desigualdades faz com que 56,9 milhões de brasileiros permaneçam abaixo da linha da pobreza e 24,7 milhões de pessoas vivam em extrema pobreza, de acordo com o Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea). Pelos critérios do Ipea, são pobres todos os brasileiros cuja parcela do orçamento gasta com alimentos não cobre as calorias mínimas diárias recomendadas pela Organização Mundial de Saúde (OMS). O instituto calcula 24 diferentes linhas de pobreza adequadas ao poder aquisitivo de estados e/ou regiões do país. A mais alta é a de Porto Alegre (R$ 149,50 per capita*); a mais baixa, da área rural de Minas Gerais (R$ 79,00). De acordo com o Ipea, essa pobreza vem aumentando rapidamente nas grandes cidades."*

Setor 3 (www.setor3.com.br), 19 de agosto de 2004.

"Um terço do povo brasileiro é miserável. A pesquisa Mapa do Fim da Fome 2, *divulgada [...] pela Fundação Getulio Vagas (FGV), mostra que, de cada três brasileiros, um tem renda mensal abaixo de R$ 79,00. São 56 milhões de pessoas que ganham, por mês, o necessário para garantir a ingestão mínima de alimentos de acordo com orientação da Organização Mundial de Saúde. E só. Não sobra dinheiro para a educação, saúde ou vestimenta. Muito menos para diversão. O estudo foi feito com base nos dados do Censo 2000 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e mostra ainda que a erradicação da pobreza seria possível com a contribuição mensal de R$ 14,00 de cada brasileiro que vive acima da linha de pobreza. Esse total daria um montante de R$ 2 bilhões por mês para investimentos em programas sociais."*

Correio Braziliense, 16 de abril de 2004.

[25] "Hospitais Não Sabem Alimentar Pacientes". Renata Cafardo, *O Estado de S. Paulo*, 23 de fevereiro de 2002.

Controle do Desperdício: Caminhos e Perspectivas

O termo "desperdício" embute o conceito de prejuízo e tem sido uma constante preocupação dos administradores de empresas. A busca de qualidade e otimização de recursos, associada à saúde financeira e tecnológica da empresa moderna, opõe-se obviamente às perdas — que geram custo extra, perda de competitividade e diminuição de lucro, ou seja, interferem de modo negativo na imagem de qualquer empreendimento.

Infelizmente, o desperdício continua sendo detectado em diversos setores da sociedade brasileira, embora suas conseqüências comecem a ser analisadas de forma mais abrangente; nunca se discutiu tanto a necessidade de rever processos, atitudes e valores e de desenvolver sistemas para a redução das perdas. Isso é observado tanto nas coletas seletivas de lixo para aproveitamento de materiais recicláveis, nas campanhas de racionalização do consumo de água e de energia elétrica e no incentivo ao consumo consciente de alimentos quanto na adoção pelas empresas de medidas e procedimentos saneadores nas áreas de produção rural, construção civil, indústria de transformação, produção de alimentos, transporte etc.

Além disso, cresce a consciência da necessidade de preservar os recursos naturais, tendo em vista a sobrevivência de todos e das gerações futuras. Percebe-se cada vez mais que os recursos da terra, se mal utilizados, correm perigo de esgotamento e que a produção de alimentos não pode representar uma agressão ao meio ambiente. A baixa produtividade na agropecuária, por exemplo, não indica apenas uma utilização equivocada de tecnologias, mas a existência de procedimentos equivocados, gerando desperdício das potencialidades existentes na área.

O controle do desperdício começa finalmente a ser incorporado ao conceito de ação socialmente responsável das empresas, uma vez que existe hoje a consciência de que, além de tudo, desperdiçar gera um perverso custo social. Sob esse aspecto, a redução das perdas começa a ser encarada como um compromisso de cidadania empresarial. O desperdício denuncia afinal má administração e subutilização dos recursos, gerando preços elevados para o consumidor final, o que é socialmente indesejável e excludente. A empresa começa enfim a se voltar também para seu entorno; deixa de ser apenas geradora de riqueza e descobre sua importância e seu papel no cenário de desenvolvimento da comunidade.

Com relação ao controle do desperdício de alimentos especificamente, ainda são necessárias mudanças de valores e de comportamento para a criação de uma verdadeira consciência de solidariedade. O processo é lento e nem sempre fácil. Faz parte da cultura e da formação de uma sociedade organizada e requer a participação de todos os atores sociais.

Boas Ações

O engenheiro agrônomo Celso Luiz Moretti, especialista em pós-colheita da Embrapa Hortaliças, relaciona algumas ações que ajudam a combater o desperdício de alimentos[26]:

- **Treinamento sobre o adequado manuseio dos alimentos.** Destinado a todas as pessoas envolvidas no processo de produção, transporte, armazenamento e comercialização de alimentos, é apontado como a ferramenta mais importante para reduzir o desperdício, eliminando o desconhecimento dos procedimentos essenciais para a manipulação e preservação da qualidade dos alimentos. Em outras palavras, os alimentos não podem ser "tratados como latas de cerveja, bolas de basquete", diz Moretti.

- **Planejamento da produção.** De acordo com Moretti, entre os cuidados a serem tomados pelo agricultor, incluem-se "a criteriosa escolha do local de plantio e a seleção das espécies mais adaptadas à região, ao clima e ao mercado a que se destinam". Para o especialista, "temos de ter o produto certo para entregar ao consumidor no momento, na quantidade e com a qualidade desejada".

- **Cuidados no transporte.** É outro fator importante para diminuir o desperdício de alimentos. O pesquisador afirma que o transporte refrigerado dos produtos perecíveis é altamente recomendado, mas observa que, "infelizmente o Brasil tem uma capacidade frigorífica muito pequena" e por isso "a maior parte do transporte de alimentos ainda é feita como 'carga seca', sem refrigeração".

- **Controle de qualidade.** Deve estar presente tanto na colheita quanto no transporte e no armazenamento de alimentos. Moretti comenta que várias empresas embaladoras já utilizam células fotoelétricas, sensores e leitores ópticos para selecionar frutas e legumes pela cor, pelo tamanho etc. Apesar do uso de alta tecnologia para uniformizar os produtos a serem comercializados, ainda é freqüente a negligência com cuidados básicos de armazenamento.

- **Refrigeração adequada.** Os alimentos devem ser mantidos nos níveis recomendados de refrigeração não apenas durante o transporte, mas também nos locais em que são oferecidos ao público. A inadequação da temperatura em gôndolas de supermercados, por exemplo, faz com que 13 milhões de toneladas de frutas e hortaliças sejam desperdiçadas anualmente[27]. Além disso, nas poucas câmaras frias existentes misturam-se freqüentemente "produtos de origem tropical, temperada e subtropical numa mesma temperatura, o que muitas vezes acaba causando deterioração da qualidade de um ou outro grupo. Em alguns casos é possível encontrar até produtos não-alimentícios".

---

[26] "Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação Tecnológica: Buscando Soluções para a Redução do Desperdício de Alimentos no País", palestra publicada em *Diálogos Akatu*, nº. 4, pp.10-14.

[27] Pesquisa da Associação Paulista de Supermercados (Apas), em 1999.

- **Embalagens apropriadas.** O uso de embalagens padronizadas, em vários tamanhos e formas, construídas de material resistente e permitindo troca de calor, alta exposição e empilhamento por meio do sistema de *pallets*, tem sido objeto de estudo por parte da Embrapa Hortaliças, com o objetivo de reduzir as perdas. Desse trabalho já surgiu, por exemplo, uma embalagem plástica para transporte e manuseio de tomates e pimentões, lançada em 1999 para substituir a tradicional caixa K. Chamada de caixa Embrapa, vem permitindo uma redução de 10% nas perdas pós-colheita.

- **Educação da mão-de-obra e do consumidor.** É fator fundamental para a redução do desperdício de alimentos a educação de quem trabalha com esses produtos, bem como de quem os consome. É preciso esclarecer a necessidade de cuidados especiais ao lidar com alimentos e enfatizar ações que levem a jogar menos comida no lixo.

Ao encerrar sua palestra sobre a redução do desperdício de alimentos, Moretti ressalta ser necessário que o governo, a iniciativa privada e a sociedade organizada trabalhem juntos para reduzir os índices do desperdício e da fome. E sugere a criação de novos bancos de alimentos.

Programas de Aproveitamento do Excedente Alimentar

Pesquisadores e estudiosos admitem que, se o alimento continuar sendo considerado como qualquer outro bem comercial, cujos preços oscilam de acordo com as demandas de mercado, uma grande parcela da população continuará vivendo em situação de insegurança alimentar, excluída do acesso aos alimentos básicos para sua sobrevivência. Como costumava alertar Herbert de Souza, o Betinho[28], a falta de alimento na mesa do cidadão brasileiro não é um problema da natureza, e sim de decisão política. É preciso rever a política de incentivo à produção e comercialização dos produtos alimentares de primeira necessidade e consolidar uma política de educação e de geração de empregos, de oportunidades de trabalho — única forma de todos terem acesso aos alimentos. Todos esses temas foram amplamente discutidos durante a II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, quando várias propostas de encaminhamento de solução foram aprovadas, bem como metas e diretrizes para a atuação do Consea.

Outro aspecto a ser lembrado é a necessidade de desenvolver uma cultura de solidariedade como sinônimo de parceria e de comprometimento mútuo na construção do bem-estar comum. A solução — não apenas para a sobrevivência, mas para uma vida digna — está na cooperação, na partilha. É coletiva, não individualista. Enquanto a competição é considerada o combustível do desenvolvimento do capitalismo, a solidariedade é a dimensão profunda do desenvolvimento de uma sociedade mais humana e igualitária.

O que faz a diferença

Não se deve confundir desperdício de alimentos com excedente de produção ou sobras de comercialização. O excedente mostra a força da capacidade instalada das empresas de produção e industrialização de alimentos e dos investimentos no setor, bem como a grande produtividade do país, e muitas vezes ocorre por razões mercadológicas de difícil controle. O problema é quando se transforma em desperdício como conseqüência de desorganização ou falta de informação.

A convicção de que existem alternativas viáveis ao desperdício de alimentos pode levar empresas e cidadãos ao aproveitamento integral de todo o excedente, contribuindo para a redução dos altos índices de desnutrição e fome no país. Para isso, não são necessárias pesquisas especializadas e de alto custo; basta desenvolver a consciência solidária e criar os mecanismos que, aliados à geração de emprego e renda, tornarão acessíveis à sociedade muito mais alimentos, impedindo que o excedente se transforme em lixo.

Essa questão se torna substantiva principalmente se considerada a imensa capacidade do país de produzir alimentos e o expressivo potencial de áreas agricultáveis ainda não utilizadas. Atualmente, há no território brasileiro 57 milhões de hectares com culturas permanentes e lavouras anuais e 90 milhões de hectares disponíveis para produção agrícola, já excluídas as áreas de reservas, florestas, pastagens e outras[29].
A melhoria do manejo do solo, proporcionada em grande parte pela Embrapa, e a utilização de insumos modernos de forma correta têm ampliado consideravelmente a oferta de alimentos.

---

[28] O sociólogo Herbert de Souza (1935-1997) foi o idealizador e coordenador da Ação pela Cidadania contra a Fome, a Miséria e pela Vida, iniciada em 1994 com a campanha Natal sem Fome, para arrecadar alimentos.

[29] De acordo com Ramon Belisario, diretor técnico da Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB), na palestra "Segurança Alimentar É uma Responsabilidade do Produtor?", proferida no 5º Congresso Brasileiro do Agribusiness, no Rio de Janeiro, em novembro de 2003.

O início, nos EUA

Os programas de combate à fome por meio da utilização do excedente alimentar surgiram inicialmente na cidade de Fênix, no Arizona, nos Estados Unidos, na década de 1960. O aposentado John van Hengel, voluntário de uma instituição social, solicitava e recolhia doações de produtos alimentares que, embora bons para consumo, eram excedentes e certamente iriam para o lixo. Em pouco tempo, estava recebendo mais doações do que podia distribuir. Teve então a idéia de criar um armazém para estocar os alimentos coletados e depois distribuí-los para instituições de caridade. Surgia, assim, o primeiro banco de alimentos do mundo, o St. Mary's Food Bank. A iniciativa foi reproduzida em outras cidades americanas. Em 1976, medidas do governo americano passaram a dar incentivos para as empresas doadoras de alimentos.

Em 1979, foi criada a Second Harvest (Segunda Colheita), organização nacional que, além de promover doações de grandes corporações americanas, fornecia apoio para implantação, controle de qualidade, gerenciamento, logística e divulgação de novos bancos de alimentos. Eficiência e profissionalismo sempre foram as preocupações principais dessa rede, que teve um incremento expressivo na década de 1980. Mas ainda estava mais voltada para alimentos não-perecíveis, tanto que permitia a estocagem. Logo, porém, surgiria uma iniciativa preocupada em aproveitar alimentos preparados e perecíveis (*food rescue*), modalidade conhecida no Brasil como "colheita urbana". A Food Chain (Rede de Alimentos) era a organização que controlava e supervisionava as ações desse programa.

Em 1999, a Second Harvest passou a denominar-se America's Second Harvest, e em março de 2000 deu-se a unificação dos dois modelos. Hoje, a America's Second Harvest, com sede em Chicago, Illinois, reúne mais de 200 organizações, presentes nas principais cidades americanas. Recolhe anualmente cerca de 820 milhões de quilos de alimentos doados e os distribui a aproximadamente 50 mil instituições sociais, que oferecem refeições a cerca de 23 milhões de pessoas, entre as quais 8 milhões de crianças e 4 milhões de idosos. Em outra modalidade do programa, a Central Kitchen (Cozinha Central), os alimentos doados são transformados em refeições prontas, em geral congeladas, encaminhadas a instituições sociais.

Todas essas atividades foram favorecidas e incentivadas por uma lei sancionada pelo presidente Bill Clinton em 1996 regulamentando a doação de alimentos a organizações sem fins lucrativos para posterior distribuição a indivíduos necessitados. Por ter abrangência federal, substituindo a legislação relativa ao assunto em cada Estado, essa lei representou maior proteção para os doadores de alimentos em todo o país.

Dimensão internacional

Os bancos de alimentos foram aos poucos sendo reproduzidos em outros países, sempre operacionalizados pela iniciativa privada. No Canadá, começaram a surgir em 1981, e atualmente a Canadian Association of Food Banks (Associação Canadense de Bancos de Alimentos) tem a missão de representar e supervisionar cerca de 230 bancos de alimentos, que atendem praticamente a todo o universo das pessoas que recebem assistência alimentar emergencial naquele país. Depois, o México e em seguida Brasil, Argentina, Uruguai e Colômbia fundaram os próprios bancos de alimentos.

Entre os países europeus, a França, que já conta com 79 desses programas, inaugurou o primeiro deles em 1984. Bélgica, Itália, Irlanda, Portugal, Grã-Bretanha, Polônia, Grécia e Espanha também contam com bancos de alimentos, inclusive com federações ou associações nacionais. Em 1986, foi criada a Federação Européia de Bancos de Alimentos. Na Ásia, países como Índia, Israel e Japão já desenvolvem o programa.

A experiência brasileira

Em meados do século passado, o professor Josué de Castro[30] alertava o mundo para os flagelos da fome e da desnutrição, com suas obras *Geografia da Fome*[31] e *Geopolítica da Fome*[32]. Somente no início dos anos 90, no entanto, é que surgiu o que o professor Antonio Candido chamou de "consciência da fome"[33], motivada, principalmente, pelas denúncias do sociólogo Herbert de Souza, que alertou para o grande desperdício de alimentos no país.

Em 1993, o Ipea, órgão vinculado ao Ministério do Planejamento, divulgou o Mapa da Fome, estudo que pretendeu dimensionar a questão da fome no país e contabilizou naquele ano 32 milhões de famintos. Em julho de 1994, realizou-se a I Conferência Nacional de Segurança Alimentar, um marco na conscientização da sociedade quanto ao direito de todos a receber uma alimentação segura e adequada.

O Sesc, entidade fundada, mantida e administrada pelas empresas do comércio e de serviços, integrou-se por meio de seu Departamento Regional de São Paulo aos esforços da sociedade civil organizada e começou a desenvolver atividades com o objetivo de diminuir a desnutrição e a fome de populações necessitadas, ampliando a abrangência de seu programa de alimentação, anteriormente voltado para trabalhadores do comércio e de serviços, seu público prioritário.

Em 1993, o departamento regional paulista da entidade promoveu a Vigília Musical contra a Fome, cujo ingresso era a doação de alimentos. O evento durou 24 horas e contou com o trabalho voluntário de muitos artistas. O passo seguinte foi conhecer iniciativas de combate à fome já praticadas em outros países, com foco no controle do desperdício de alimentos e na participação ativa de empresas. Em 1994, em sua unidade Carmo, no centro da capital paulista, o Sesc inaugurou o Mesa São Paulo, com um programa semelhante ao da Central Kitchen americana. Em 1997, deu-se início ao programa de colheita urbana, que recolhe de empresas alimentos antes jogados fora e os distribui para instituições que abrigam pessoas carentes[34]. A iniciativa foi levada para unidades do Sesc em cidades do interior paulista.

A partir de 2000, outros departamentos regionais do Sesc passaram a implantar programas do gênero. O primeiro foi o Banco Rio de Alimentos, do Rio de Janeiro, em 2000, seguido pelo Amigos do Prato, de Fortaleza, Ceará, em 2001, e pelo Banco de Alimentos Sesc Pernambuco, em 2002. Em 2003, um projeto coordenado pela Administração Nacional do Sesc levou os departamentos regionais de todos os demais

---

[30] O médico e escritor pernambucano Josué de Castro (1908-1973) foi embaixador do Brasil na ONU e presidente da FAO de 1952 a 1956.

[31] *Geografia da Fome*. Editora O Cruzeiro, Rio de Janeiro, 1946. Última edição: Gryphus, Rio de Janeiro, 1992.

[32] *Geopolítica da Fome*. Casa do Estudante do Brasil, Rio de Janeiro, 1951.

[33] www.sescsp.com.br/sesc/hotsites/mesasp/reflexoes02.htm

[34] O Mesa São Paulo promoveu na capital paulista dois grandes simpósios sobre o tema, com o objetivo de ampliar as análises e propostas dos programas em funcionamento: O Desafio Social da Fome — A Empresa no Combate ao Desperdício, em junho de 1995, e O Desafio Social da Fome — a Organização da Sociedade na Busca de Soluções, em dezembro de 1996.

estados a desenvolver bancos de alimentos ou programas de colheita urbana. No final daquele ano, as 27 unidades federativas, representadas por 31 cidades, estavam integradas à rede chamada Mesa Brasil Sesc, que de janeiro a dezembro de 2004 apresentou os seguintes resultados:

- 9.860.983 kg de alimentos arrecadados;
- 415.872 pessoas atendidas por dia;
- 1.876 empresas parceiras (doadoras sistemáticas);
- 2.053 instituições sociais assistidas permanentemente;
- 1.335 ações educativas realizadas no ano;
- 48.376 multiplicadores treinados nas ações educativas.

Os programas do Sesc motivaram o surgimento de projetos semelhantes, administrados tanto pelo poder público quanto por empresas e organizações não-governamentais. Dentre os estatais, destacam-se o Banco Municipal de Alimentos da Prefeitura de Santo André (SP), o Banco de Alimentos da Cidade de São Paulo (SP), uma iniciativa da prefeitura, o Banco Ceagesp de Alimentos, o Banco Municipal de Alimentos de Campinas (SP), o Instituto de Solidariedade para Programas de Alimentação (ISA), do Ceasa de Campinas (SP), o Banco de Alimentos de Embu (SP), também da prefeitura, o Banco de Alimentos da Prefeitura de Guarulhos (SP), o Banco de Alimentos de Belo Horizonte (MG), da prefeitura local, e o Prato Amigo (colheita urbana), da prefeitura de Salvador (BA). Da iniciativa privada, podemos citar o Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul, gerenciado pela Federação das Indústrias do Estado do Rio Grande do Sul (Fiergs), e o Mesa Minas (colheita urbana), concebido pela Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais (Fiemg). Outros bons exemplos de ações constantes na luta contra a fome e o desperdício no Brasil são os programas da ONG Banco de Alimentos e da Associação Prato Cheio, que atuam na Grande São Paulo, e o Ajuda Alimentando, mantido pela Federação Israelita do Estado de São Paulo (Fisesp).

Empresas e Solidariedade

O programa empresarial de aproveitamento alimentar se traduz, na prática, em uma grande **rede de solidariedade**. A idéia é simples: como o Brasil gera excedentes alimentares enquanto uma parcela significativa de sua população passa fome ou está desnutrida, é preciso buscar os alimentos onde sobram e levá-los para onde estão faltando. Uma ponte entre empresas doadoras de excedente alimentar e instituições sociais que assistem populações carentes não apenas impede que alimentos em bom estado acabem indo para o lixo, configurando desperdício, como reforça a alimentação nessas instituições, agregando valor nutricional às refeições servidas.

Embora a idéia seja simples, a prática supõe rigor nos procedimentos e cuidados que devem ser assumidos por todos os envolvidos no processo de distribuição e recebimento de alimentos — empresa doadora, organização responsável pela retirada, instituição receptora, profissionais, estagiários e voluntários.

A **empresa** que doa alimentos deve oferecer apenas o que é bom para consumo, conservado adequadamente. Em hipótese alguma deve disponibilizar alimentos de sanidade duvidosa (que podem ser destinados para a produção de adubo orgânico), nem alimentos com embalagens danificadas, data de validade vencida ou fora de condições para consumo, o que inclui doces e pães com recheios cremosos, transportados ou conservados incorretamente.

Quanto à doação de sobras limpas (refeições prontas conservadas em temperatura adequada e não manipuladas pelo consumidor), é um dos grandes objetivos do programa de colheita urbana. Mas seu aproveitamento ainda não foi plenamente implementado no Brasil, pois exige um estudo mais aprofundado para viabilizar-se. A operacionalização de doações desse tipo exige cuidados especiais e rígido controle de qualidade, não apenas na coleta como também no transporte, na distribuição e principalmente na regeneração e utilização dos alimentos pelas instituições receptoras.

Com relação à data de validade, há quem afirme existir uma "sobrevida" após o prazo determinado na embalagem, o que possibilitaria doar o alimento com segurança. Estes alegam que em países como os EUA não se define data de validade; lá, os produtos trazem o alerta *best before* (melhor se consumido antes de tal data), dando a entender que seria possível consumi-los após a data estabelecida. No entanto, atendo-se à legislação brasileira, é aconselhável que a empresa disponibilize os alimentos para organizações de combate à fome alguns dias antes do vencimento.

No que se refere a latas amassadas, o Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital) está desenvolvendo um estudo, financiado pela Fapesp, para definir o nível de contaminação que o rompimento do revestimento interno de uma embalagem metálica pode causar ao alimento nela contido, com conseqüências imprevisíveis para a saúde humana. Segundo Sílvia Tondella Dantas, do Centro de Tecnologia de Embalagem (Cetea), do Ital, na primeira fase do projeto não se observou nenhum caso de contaminação

metálica em latas amassadas. No entanto, uma recente resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)[35] sobre boas práticas para serviços de alimentação estabelece que "as embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras" [36]. Desse modo, é aconselhável excluir das doações as latas amassadas, enferrujadas ou que apresentem qualquer deterioração, principalmente quando se tratar de alimentos "molhados".

O alimento deve ser retirado pela **organização responsável** em dia e hora determinados, com a utilização de veículos e equipamentos exclusivos e por profissionais treinados. A distribuição deve ser feita de acordo com a necessidade e capacidade de armazenamento de cada instituição receptora.

A **instituição receptora** deve receber as doações, conservá-las adequadamente e preparar suas refeições de forma segura e com aproveitamento total do alimento. Após a recepção, passa a ser a responsável pela qualidade. Por isso, seus funcionários e voluntários são treinados e monitorados constantemente por meio de cursos, treinamentos e oficinas culinárias, ministrados por organizações e profissionais voluntários.

Aliás, para todas as etapas do processo, é fundamental a dedicação de voluntários que, além de ministrarem cursos e treinamentos, auxiliam na operacionalização de retirada e entrega dos alimentos.

Os programas de aproveitamento do excedente alimentar são da comunidade e funcionam em regime de **mutirão**. Quanto maior a participação das pessoas, mais viável se torna o programa. A organização responsável pela retirada e entrega dos alimentos doados (também chamada de organização para aproveitamento do excedente alimentar) é o elemento aglutinador e facilitador do processo, criando, na prática, essa grande rede de solidariedade a favor da vida e contra a fome e a desnutrição.

---

[35] A Anvisa, agência reguladora vinculada ao Ministério da Saúde, está diretamente ligada ao conteúdo informativo e às orientações técnicas dos programas, ao controle e à fiscalização das condições higiênicas e sanitárias dos alimentos doados, dos veículos de transporte, dos espaços de preparação das refeições e da sanidade dos alimentos.

[36] RDC/Anvisa nº. 216, de 15 de setembro de 2004.

Princípios que alimentam

Alguns princípios e diretrizes que sustentam um programa de aproveitamento do excedente alimentar

DESPERDÍCIO ZERO, FOME ZERO. *Colaborar para a diminuição do desperdício de alimentos excedentes num país em que boa parte da população sofre de fome e desnutrição.*

CIDADANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR. *Defender o direito à alimentação. É direito fundamental de todo cidadão ter acesso a uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente.*

QUALIDADE DE VIDA. *Contribuir para uma existência digna, para o desenvolvimento integral da pessoa humana, para a melhoria de seu estado nutricional e para a prevenção de doenças e promoção da saúde.*

INCLUSÃO NUTRICIONAL E SOCIAL. *Promover a inclusão nutricional e social de populações carentes abrigadas em instituições, em situação de vulnerabilidade alimentar.*

DIGNIDADE. *Tratar o usuário com respeito. O cuidado no tratamento do público assistido deve preservar o significado profundo de uma refeição compartilhada, realizada em condições dignas, tendo em vista a melhoria da auto-estima das pessoas atendidas.*

EXCELÊNCIA DE QUALIDADE. *Garantir a qualidade do que é oferecido. O alimento doado deve ser apropriado para consumo e em todas as etapas do desenvolvimento do projeto devem ser observados os padrões do Programa Alimentos Seguros (PAS)*[37] *e as normas da Anvisa.*

TRABALHO SOLIDÁRIO. *Dividir responsabilidades. Todas as ações se fundamentam nos princípios de um trabalho solidário, no qual cada segmento envolvido possui os próprios compromissos e responsabilidades.*

AÇÃO EDUCATIVA NUTRICIONAL. *Contribuir para a melhoria dos hábitos alimentares dos usuários e para a produção de uma refeição segura e nutritiva, além de incentivar o aproveitamento integral dos alimentos.*

AUTO-SUSTENTABILIDADE INSTITUCIONAL. *Criar condições para a promoção da autonomia das instituições participantes e do fortalecimento da rede de serviços sociais, melhorando suas estratégias de gestão.*

COMPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR. *Complementar, reforçar e agregar valor nutricional às refeições.*

CARÁTER PERMANENTE. *Dar caráter permanente ao programa e administrá-lo como uma organização sem fins lucrativos. Isso envolve o trabalho de profissionais contratados e de voluntários e estagiários e o estabelecimento de metas, orçamentos, controle de custos etc.*

TRANSPARÊNCIA E PRESTAÇÃO DE CONTAS. *Privilegiar a transparência em todas as etapas do processo. A prestação de contas deve ser aberta à comunidade e permanentemente disponível a todos os segmentos envolvidos, como garantia da lisura dos procedimentos.*

COMPROMISSO ÉTICO. *Jamais utilizar esses programas para obter qualquer ganho pessoal ou empresarial, seja político, religioso, financeiro ou promocional.*

INTEGRAÇÃO COM ATIVIDADES AFINS. *Não substituir pelo programa qualquer outra atividade contra a fome eventualmente desenvolvida na comunidade. Ao contrário, o combate ao desperdício de alimentos deve integrar-se aos movimentos já existentes, num intercâmbio entre os segmentos sociais envolvidos.*

[37] O PAS visa aumentar a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos para a população brasileira. Resulta de uma parceria entre instituições como Embrapa, Senar, Senai, Sesi, Senac, Sesc, Sebrae e outras, com focos de ação desde o campo até o consumo final do alimento.

Banco de Alimentos e Colheita Urbana

Há dois modelos operacionais contra o desperdício desenvolvidos hoje no Brasil: o banco de alimentos e o Programa de Aproveitamento de Alimentos Preparados e Perecíveis, mais conhecido como colheita urbana, denominação adotada neste manual.

Banco de Alimentos. Funciona como um centro de recolhimento, estocagem e distribuição, de preferência de produtos não-perecíveis ou de maior durabilidade, enlatados e congelados. Vai buscar os alimentos onde estiverem sobrando e depois os armazena e disponibiliza para as instituições sociais, que os retira. Trabalha com grandes doações de produtos, que em geral não são mais comercializáveis. Por suas características, o banco de alimentos é mais indicado para cidades maiores ou para grandes regiões metropolitanas.

Colheita Urbana. Encarrega-se de coletar todos os dias, de forma segura, alimentos frescos, hortifrutigranjeiros, produtos industrializados ou semiprocessados e sobras limpas de restaurantes, encaminhando-os para instituições sociais. A colheita urbana não estoca alimentos; a entrega das doações é feita imediatamente. Sua operacionalização, no entanto, exige cuidados especiais e rígido controle de qualidade no transporte, na distribuição e na utilização dos alimentos pelas instituições receptoras. Por ser ágil e demandar menos recursos para implantação e manutenção, o programa é indicado para cidades menores ou regiões de grandes cidades.

A escolha de um dos modelos depende das condições locais para sua implantação. Para levantar tais condições, faz-se um estudo de viabilidade do programa, pelo qual se definem a base potencial da oferta (quantidade e qualidade de alimentos excedentes e possíveis doadores), a base potencial da demanda (número de instituições carentes) e os recursos disponíveis, como espaços físicos, equipamentos, veículos, profissionais, fontes de financiamento, além da potencialidade da ação voluntária.

No Brasil, tendo em vista a minimização de custos e a maximização de recursos, criou-se um programa que pode ser situado entre o banco de alimentos e a colheita urbana: é a **colheita urbana com depósito temporário**. Em caso de grandes doações ou doações emergenciais, disponibilizam-se duas áreas, uma para armazenar temporariamente alimentos secos e outra para alimentos que necessitem de câmara frigorífica. São espaços estratégicos para uma rápida distribuição posterior.

Eficiência e profissionalismo

Organizações não-governamentais (ONGs), organizações da sociedade civil de interesse público (Oscips), fundações, entidades de serviço, enfim, todas as organizações que trabalham no combate à fome devem ser em princípio muito bem-estruturadas. A maximização dos recursos disponíveis e a minimização dos custos viabilizam suas ações de aproveitamento de alimentos, pois seria inconcebível que o custo dos gêneros transportados fosse superior ao preço de mercado. Para isso são definidos orçamento, metas, controle dos procedimentos e avaliações permanentes dos resultados alcançados.
Com relação a recursos humanos, essas entidades em geral possuem um pequeno núcleo profissional remunerado, auxiliado por voluntários. É desejável a presença de estagiários, principalmente nas áreas de nutrição, engenharia de alimentos, pedagogia e serviço social.

Ações educativas

Ambos os modelos desenvolvem permanentemente atividades educativas, seja na área nutricional, seja na área de promoção social e institucional. O foco da ação educativa no contexto dos programas de combate à fome e ao desperdício é a promoção da alimentação segura, da reeducação alimentar, da cultura do antidesperdício, da inclusão social e da auto-sustentabilidade das instituições sociais. Cursos e oficinas integram o núcleo de ações estruturais desses programas, sendo realizados de acordo com as necessidades dos diferentes públicos envolvidos. A seguir, alguns exemplos de tipo de público e treinamentos recebidos:

- **Empresas doadoras:** seleção, acondicionamento, classificação e conservação de alimentos;
- **Motoristas e ajudantes:** seleção e manipulação de alimentos, higiene pessoal, classificação e transporte de alimentos e higienização dos veículos;
- **Instituições sociais receptoras:** noções básicas sobre alimentação e nutrição, produção de refeições de qualidade, seguras e balanceadas, o simbolismo do ato humano de se alimentar, a importância do tempo e da dinâmica da refeição (*slow food* e *fast food*), respeito e incentivo à preservação das diferenças culturais alimentares regionais, higiene e apresentação pessoal dos manipuladores de alimentos, procedimentos para utilização de sobras alimentares e aproveitamento integral dos alimentos, consumo de alimentos não convencionais, técnicas de congelamento e organização de freezer e geladeira e organização e controle de almoxarifado, entre outros.

Oficinas culinárias, realizadas regularmente, privilegiam dois temas básicos: o aproveitamento integral dos alimentos e novas receitas, principalmente de alimentos não convencionais ou para produção de refeição a baixo custo.

Os programas de bancos de alimentos e colheita urbana ainda oferecem assessoria para planejamento, execução e avaliação de projetos institucionais com o objetivo de buscar sua autonomia e sustentabilidade, destacando a importância do trabalho social e de inclusão, sua legalização e estruturação, procedimentos administrativos e contábeis, organização e controle de bens, avaliação de resultados, trabalho com voluntários e treinamento de pessoal.

A criação de cartilhas específicas, a orientação pedagógica e a realização dos cursos e treinamentos envolvem, basicamente, a participação de pessoas, empresas e organizações por meio de ação voluntária. Seminários e palestras abertos à comunidade complementam as ações educativas, com a participação de especialistas para discutir e analisar temas de interesse da área de segurança alimentar e nutricional e aperfeiçoamento dos projetos institucionais. Há ainda intercâmbio permanente com universidades e outras instituições de ensino para o aperfeiçoamento do conteúdo educativo dos programas.

Reeducação alimentar

Os programas enfatizam a correta postura alimentar desde a infância, fase da vida em que os hábitos alimentares começam a se definir, contribuindo para evitar a obesidade, que muitas vezes resulta de uma dieta alimentar equivocada e cujos índices assumem proporções preocupantes no país. A mais recente Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) do IBGE[38] mostra que a obesidade afeta 8,9% dos homens e 13,1% das mulheres com mais de 20 anos e que cerca de 40% dos brasileiros adultos estão com excesso de peso. De acordo com a mesma pesquisa, a taxa de adultos desnutridos no país diminuiu nas últimas três décadas de 8,3% para 4%, enquanto a taxa de obesos cresceu de 5,3% para 11%. A obesidade, portanto, se tornou um problema de saúde pública. Aliás, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Pnam), criada em 1999 e ratificada pelo Ministério da Saúde em 2003, propõe com clareza o combate à obesidade e ao excesso de peso, os quais podem gerar diabetes, doenças cardíacas e até câncer.

Nesse sentido, é interessante ressaltar as seguintes Ações de Saúde e Nutrição propostas na II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional:

> *Prevenir e controlar os distúrbios nutricionais e as doenças associadas à alimentação e à nutrição em todas as etapas do ciclo da vida por meio de ações voltadas para a redução do baixo peso ao nascer, da desnutrição, das patologias infecciosas, das carências de micronutrientes, da obesidade, das doenças crônico-degenerativas, dos desvios alimentares e nutricionais, incluindo a atenção a grupos de portadores de necessidades especiais e em situação de vulnerabilidade social, garantindo também a promoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis.*
>
> *Promover ações educativas e de difusão da informação com o apoio dos meios de comunicação e de campanhas publicitárias na perspectiva de orientar a população quanto ao uso integral dos alimentos; ao resgate e incentivo ao consumo de alimentos regionais brasileiros de alto valor nutritivo, com ênfase em legumes, verduras e frutas; à importância da educação nutricional como forma de prevenção de doenças e deficiências relacionadas a alimentação e nutrição — tanto a desnutrição quanto as doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT), como sobrepeso e obesidade —, e à garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, bem como de sua origem genética e procedência.*

[38] Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003, IBGE e Ministério da Saúde.

O dia-a-dia num banco de alimentos ou colheita urbana

Retirada das doações

- A coleta é realizada em dias determinados e com roteiros preestabelecidos.
- As doações podem ser diárias, semanais ou eventuais, dependendo da quantidade e da qualidade dos alimentos disponíveis na empresa doadora.
- Os alimentos são transportados em engradados plásticos (monoblocos).
- O banco de alimentos ou colheita urbana fornece às empresas doadoras sacos plásticos e etiquetas adesivas para classificação dos alimentos já higienizados.
- Toda doação é conferida e registrada no Recibo de Doação de Alimentos, para controle da quantidade recebida.

Transporte dos alimentos

- Todos os veículos se enquadram nas normas e orientações da Anvisa.
- Os veículos utilizados para a coleta são exclusivos para essa finalidade, de preferência refrigerados ou isotérmicos e adaptados para o transporte de alimentos; a cabine do motorista é isolada do local onde ficam os alimentos e o piso é forrado com estrados de plástico para evitar o contato dos produtos com o piso do veículo.
- Veículos e engradados são higienizados diariamente.
- Os motoristas e ajudantes são previamente treinados para selecionar os alimentos e manter as condições ideais de acondicionamento e transporte.
- No modelo colheita urbana, caso surja uma nova doação durante o período de transporte, o escritório central comunica ao motorista a alteração do roteiro, assim como a quantidade doada e seu destino.
- Jamais são transportados alimentos impróprios para consumo. Em caso de dúvida, somente o escritório central pode tomar as providências necessárias.

Entrega das doações pelo banco de alimentos

- A distribuição das doações realizada pelo banco de alimentos depende de planejamento e controle permanente determinados pelo escritório do depósito de alimentos.
- Os alimentos coletados são retirados pelas instituições sociais.
- O volume de gêneros a ser entregue a cada instituição social receptora leva em conta o número de pessoas atendidas, o tipo e a quantidade dos alimentos doados, o total de refeições servidas por dia, a faixa etária dos usuários das instituições e se há entre eles pessoas com restrições alimentares ou dietas especiais.
- Os horários de entrega de alimentos são conciliados com os dias e horários de funcionamento das instituições sociais.
- Considera-se a capacidade de armazenamento das instituições.
- Na entrega, os alimentos são conferidos e sua quantidade é registrada no Recibo de Entrega de Alimentos.

Entrega das doações pela colheita urbana

- Realizada imediatamente após a retirada das doações, a entrega depende de estrito planejamento e controle permanente.
- O roteiro e a distribuição são determinados pelo escritório central.
- A relação custo-benefício é analisada caso a caso, para não haver desperdício de tempo nem de recursos.
- Na distribuição dos alimentos, é desejável considerar a proximidade entre a empresa doadora e a instituição receptora.
- O volume de gêneros a ser entregue a cada instituição social receptora é de competência exclusiva do escritório central e leva em conta o número de pessoas atendidas, o tipo e a quantidade de alimento doado, o total de refeições servidas por dia, a faixa etária da população atendida e a presença de pessoas com restrições alimentares ou dietas especiais.
- Os horários de entrega de alimentos são conciliados com os dias e horários de funcionamento das instituições sociais.
- Considera-se a capacidade de armazenamento das instituições.
- Na entrega, os alimentos são conferidos e sua quantidade é registrada no Recibo de Entrega de Alimentos.
- Em situações especiais, as próprias instituições receptoras podem auxiliar na entrega dos alimentos.

Comunicação e prestação de contas

Em qualquer um dos modelos, a organização se relaciona permanentemente com todos os segmentos e pessoas que participam diretamente das ações, bem como com toda a comunidade em que está sendo desenvolvido o programa. A finalidade é divulgar o banco de alimentos ou a colheita urbana de modo a favorecer novas adesões, manter sua credibilidade e transparência e permitir seu acompanhamento e controle.

Periodicamente, são produzidos e distribuídos relatórios aos parceiros e a toda a comunidade, prestando contas da quantidade de alimentos doados e entregues. Esses relatórios também registram o surgimento de novas parcerias, as ações educativas realizadas e outros assuntos de interesse do programa. Para isso, são utilizados impressos próprios e os meios de comunicação disponíveis. A divulgação ainda inclui adesivos para carros, pequenos brindes e um selo do programa para ser afixado nos estabelecimentos dos participantes diretos.

Há ainda um encontro anual que reúne as empresas doadoras, as instituições receptoras, os voluntários, autoridades e convidados. É um momento de confraternização e reconhecimento, em que as instituições homenageiam voluntários e doadores.

O papel e a responsabilidade de cada um

EMPRESA DOADORA DE ALIMENTOS:

- *seleciona para doação alimentos próprios para consumo;*
- *mantém os alimentos armazenados adequadamente até o momento da coleta;*
- *designa um funcionário como seu representante no banco de alimentos ou colheita urbana.*

BANCO DE ALIMENTOS OU COLHEITA URBANA:

- *estabelece uma ponte na comunidade ligando empresas, instituições sociais e voluntários;*
- *coleta os gêneros, conforme programação definida, e os repassa integralmente às entidades cadastradas, de acordo com suas necessidades e condições de armazenamento;*
- *preserva a qualidade dos produtos, desde a doação até seu destino final;*
- *coordena as ações educativas, tanto da área alimentar e nutricional quanto da área social;*
- *monitora as entidades sociais com relação à correta utilização das doações;*
- *disponibiliza seus relatórios para toda a comunidade.*

INSTITUIÇÃO SOCIAL RECEPTORA:

- *armazena e aproveita integralmente os alimentos recebidos, sem repassá-los a terceiros;*
- *participa dos cursos, treinamentos e oficinas para a produção de uma refeição segura e nutritiva e para a melhoria de suas condições técnicas e administrativas;*
- *mantém esforço próprio e contínuo para a obtenção dos alimentos de que necessita, considerando que os gêneros recebidos do banco de alimentos ou da colheita urbana são apenas complementares;*
- *contribui para a divulgação do programa, favorecendo a ampliação do número de doadores.*

VOLUNTÁRIOS:

- *elaboram o conteúdo das cartilhas educativas;*
- *ministram cursos e oficinas, fornecem orientações sobre alimentação saudável e produção de refeições com baixo custo;*
- *desenvolvem ações para melhorar o trabalho socioeducativo das entidades sociais;*
- *acompanham o trabalho das instituições sociais;*
- *cooperam na seleção, coleta e distribuição de alimentos;*
- *colaboram na divulgação das ações dos programas.*

Material educativo

O Sesc, o Senac e o Programa Alimentos Seguros (PAS) desenvolveram a série Mesa Brasil Sesc — Segurança Alimentar e Nutricional, um conjunto de cartilhas com orientações sobre a manipulação, manutenção e aproveitamento integral dos alimentos — desde a doação pela empresa parceira até o consumo final, na entidade beneficiada.

Para cada etapa, foi desenvolvido material específico com esclarecimentos sobre:

- seleção e separação de alimentos excedentes — para os funcionários da empresa doadora;
- retirada, transporte, armazenamento e entrega na instituição — para aqueles que executam as tarefas internas nos bancos de alimentos e colheita urbana;
- recepção, armazenagem, manipulação dos alimentos recebidos e receitas para aproveitamento integral dos alimentos, visando o preparo de refeições nutritivas em condições seguras — destinados a educadores sociais, monitores, voluntários e funcionários das instituições sociais atendidas.

Disponíveis para *download* gratuito no site do Mesa Brasil Sesc (www.mesabrasil.sesc.com.br), os títulos publicados até agora são os seguintes:

- Transporte de Alimentos, que ensina como embalar, proteger e conduzir os alimentos doados;
- Higiene e Comportamento Pessoal, esclarecendo os cuidados que as pessoas envolvidas nas tarefas devem ter consigo próprias;
- Organização e Controle de Almoxarifado, sobre os cuidados no armazenamento dos alimentos;
- Manipulador de Alimentos I, que alerta para perigos como microorganismos ou agentes químicos nos alimentos e doenças transmitidas por alimentos (DTA) e dá noções sobre higienização ambiental e de utensílios;
- Manipulador de Alimentos II, que indica cuidados na preparação dos alimentos;
- Noções Básicas sobre Alimentação e Nutrição, que estimula a adoção de hábitos alimentares mais adequados;
- Aproveitamento Integral dos Alimentos, com receitas que ensinam a utilizar até cascas e talos na preparação de pratos saborosos e nutritivos.

A Força das Parcerias

Toda a sociedade pode participar do combate à fome. Cidadãos, empresas de qualquer porte ou setor, instituições sociais, governos municipais, estaduais e federal, universidades e faculdades públicas e privadas, institutos de pesquisa, laboratórios de análise de alimentos e muitos outros voluntários e entidades são bem-vindos aos programas de combate ao desperdício de alimentos.

A participação das empresas

As empresas da área de produção, distribuição e comercialização de alimentos — produtores agropecuários, cooperativas agrícolas, hortifrutigranjeiros, agricultores familiares, indústria da alimentação, centrais de abastecimento, atacadistas, cozinhas industriais, supermercados, restaurantes, clubes, hotéis, padarias, mercearias, bufês etc. — podem fazer parte desses programas sem nenhum custo adicional, uma vez que estarão disponibilizando apenas o excedente alimentar que seria descartado. Técnicos das organizações responsáveis pela coleta e distribuição visitam as empresas dispostas a participar dos programas a fim de observar as condições de higiene, manipulação e conservação dos alimentos a serem doados.

Empresas de outros setores da economia podem ajudar cedendo veículos ou equipamentos, oferecendo espaços para áreas de estocagem de alimentos ou para a realização de encontros abertos à comunidade para discutir temas de interesse dos programas. Também podem arcar diretamente com alguma despesa dos programas, desde salários até gastos com aluguel, combustível, energia elétrica, comunicação, material de escritório, embalagens, reparos ou uniformes. Ou ainda fazer doações financeiras para pagamento das despesas administrativas, quando a organização responsável estiver legalmente estruturada como ONG ou Oscip. Outro modo de participação empresarial é a prestação de serviços de comunicação, de produção de material gráfico, de análises laboratoriais, de controle de insetos e roedores etc.

Os compromissos de quem recebe

As organizações para o combate à fome não fazem atendimento direto a pessoas físicas. Todo o trabalho é direcionado a instituições sociais, que são cadastradas, visitadas e permanentemente monitoradas. Estas devem ser legalmente constituídas (ou estar em processo de legalização), realizar um trabalho de caráter social, cultural ou educativo, possuir espaço próprio para o preparo das refeições e oferecer serviço de alimentação. São priorizadas as entidades com menos recursos. A instituição preenche inicialmente uma ficha de cadastro e só é incluída no programa após a avaliação técnica de suas instalações. A inclusão depende ainda da disponibilidade de alimentos; o volume de gêneros alimentícios doados determina a quantidade a ser entregue e a freqüência do atendimento a cada instituição.

Além de produzir refeições nutritivas e saborosas, trabalhar a reeducação alimentar e nutricional de sua clientela, estimular bons hábitos alimentares e o consumo de alimentos não tradicionais, assim como o combate ao desperdício de alimentos, as instituições receptoras devem melhorar seu desempenho técnico e administrativo, bem como incrementar suas instalações físicas, já que a complementação alimentar recebida representa menos despesas com a aquisição de alimentos. Na prática, isso se traduz, principalmente, na participação dessas instituições nos cursos, treinamentos, encontros técnicos e oficinas culinárias oferecidos pelos programas, o que faz com que elas se tornem agentes multiplicadores, repassando os novos aprendizados para as pessoas atendidas, para seus familiares e para a comunidade.

O engajamento dos voluntários

O serviço voluntário, exercido nos termos da Lei 9.608, de 18 de fevereiro de 1998, não gera vínculo empregatício. O voluntário interessado em participar dos programas assina um termo de adesão e é cadastrado. Mas seu trabalho não deve ser encarado como mão-de-obra gratuita, e sim como um ato de cidadania. Ruth Goldberg, especialista em voluntariado empresarial, aponta os novos elementos presentes hoje no exercício do voluntariado: "São valores de cidadania, participação social transformadora e de sociabilidade que surgem em sintonia com uma sociedade mais informada e participativa do que em qualquer outro momento da história"[39].

- O trabalho voluntário nos programas de aproveitamento alimentar privilegia ações operacionais, educacionais e institucionais e pode ser exercido por empresas ou por pessoas físicas.
- As ações operacionais dizem respeito às providências relacionadas com retirada, transporte, seleção, montagem de kits e entrega dos alimentos.
- As ações educacionais estão diretamente ligadas aos cursos, treinamentos (tanto da área de nutrição quanto da área social) e às oficinas culinárias e são prioritariamente realizadas por nutricionistas, culinaristas, assistentes sociais, cozinheiros, advogados e empresas especializadas.
- As ações institucionais são realizadas no âmbito das próprias instituições sociais e contribuem para a melhoria de suas condições técnicas, administrativas e físicas.

A responsabilidade do Estado

O governo é responsável pelo estabelecimento de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, bem como por definir os objetivos e as estratégias para sua consecução. A II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional proclamou essa responsabilidade afirmando, entre as propostas aprovadas no quesito participação social, que compete ao poder público "fortalecer e incentivar os mecanismos de mobilização, participação e controle social na elaboração, monitoramento e avaliação das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional sustentável, respeitando as demandas específicas de cada região".

[39] *Como as Empresas Podem Implementar Programas de Voluntariado*, Instituto Ethos, 2001 (disponível para *download* gratuito em www.ethos.org.br).

Com relação aos programas sociais que tratam da doação de alimentos e ações em situações emergenciais, a II CNSAN reafirmou o papel fundamental do Estado: "Incentivar a articulação das diversas ações solidárias e de mobilização cidadã de forma permanente". O poder público tem a responsabilidade de legitimar e supervisionar as organizações dedicadas ao aproveitamento do excedente alimentar por meio da criação de instrumentos, mecanismos e instâncias que garantam total transparência e coerência com os objetivos e metodologias propostos.

A aprovação de legislação específica que proteja o doador de boa-fé e motive a participação das empresas por meio de incentivos fiscais é uma ação necessária para a existência desses programas. O Estatuto do Bom Samaritano reúne cinco propostas de legislação nessa área [*ver a íntegra das propostas na página 45*]. Também é fundamental a participação dos órgãos públicos para o aperfeiçoamento das ações de promoção e melhoria das condições operacionais das instituições.

Caberia também ao governo, como ocorre nos Estados Unidos, criar e manter nos bancos de alimentos estoques emergenciais com a finalidade de atender prontamente a vítimas de calamidades públicas. A administração e conservação desses estoques seriam de inteira responsabilidade dos bancos de alimentos, que procederiam a um rodízio dos produtos para evitar perdas por vencimento do prazo de validade.

Outras entidades

Universidades, faculdades e institutos de ensino públicos e privados, ONGs, associações, empresas, secretarias e agências públicas que atuem em especial nas áreas de nutrição, tecnologia e engenharia de alimentos, assistência social, administração de empresas, ciências contábeis, divulgação e marketing podem contribuir com ações educativas e pesquisas voltadas para o controle do desperdício de alimentos e a utilização viável do excedente alimentar. Seus estudos certamente agregarão recursos para a simplificação dos procedimentos operacionais e logísticos dos programas e para a garantia da qualidade dos produtos.

O Exercício da Cidadania Empresarial

A responsabilidade social empresarial envolve o comportamento ético da empresa em todas as práticas de seu cotidiano, entre elas sua política trabalhista (com salários justos, ambiente saudável, benefícios e plano de carreira), a boa relação com os fornecedores e a concorrência, a qualidade e o justo preço de venda de seu produto, a proteção ao meio ambiente e ações sociais. A participação num programa de combate à fome e à desnutrição por meio da doação de alimentos excedentes é uma dessas ações socialmente responsáveis que podem contribuir para a imagem positiva da empresa perante a comunidade.

Dois caminhos se abrem para a participação de empresas em programas semelhantes. Implantar um programa próprio, sob sua coordenação, custeio e controle, ou integrar-se a uma das organizações já existentes. Tendo em vista *know-how* e custos, a segunda opção se apresenta mais favorável como oportunidade de realizar um trabalho socioeducativo e de marketing com pouco investimento. Em contrapartida, as empresas poderão contribuir com sua experiência para o aperfeiçoamento dos procedimentos técnicos e operacionais das organizações responsáveis pelos programas.

Alguns empresários infelizmente têm dúvidas quanto à participação nesses programas, acreditando que, ao fazer suas doações, podem dar a entender que não têm um controle eficiente do estoque ou que seu produto não está sendo aceito pelo mercado por ter qualidade inferior aos demais. É certo que, por mais medidas antidesperdício que possam ser tomadas, haverá sempre resíduo, seja pela própria dinâmica do mercado, seja pela sazonalidade das colheitas. Não há como fugir disso. E a sociedade tem consciência dessa realidade. Por isso, a imagem de quem desperdiça alimentos em vez de doá-los é prejudicada, enquanto o encaminhamento das sobras nutritivas a programas de redução da insegurança alimentar reforça o papel solidário da empresa, sua seriedade e seu comprometimento com causas sociais. À medida que os programas de combate à fome se tornem efetivamente comunitários, a participação da empresa será vista como marco distintivo de credibilidade e respeito pelos cidadãos.

Responsabilidade compartilhada

A empresa que incorpora ações de combate à fome ao seu dia-a-dia começa a ser encarada como parceira na construção de uma sociedade menos desigual, na qual as responsabilidades são compartilhadas pelos diversos segmentos sociais. O assistencialismo cede lugar a ações solidárias para a promoção do bem-estar comum. Sua participação é, também, um imperativo ético. Não é possível conviver de forma marginal e descomprometida com tamanha exclusão social, com tantas conseqüências funestas para os cidadãos e para o país.

A existência de condições reais de segurança alimentar a todos os cidadãos gera maior estabilidade política e social. A alimentação correta implica ainda a diminuição de despesas com o sistema de saúde pública, uma vez que a desnutrição pode levar a distúrbios cujo atendimento em hospitais públicos representa altos custos para o país e, conseqüentemente, para os contribuintes.

Público interno

A empresa que participa de programas focados no controle do desperdício tem a oportunidade de desenvolver projetos que propiciem a seu público interno e colaboradores a consciência antidesperdício. Além de estar diretamente relacionado com perdas, o que nenhuma empresa deseja, o controle do desperdício tem uma dimensão educativa, com reflexos no comportamento das pessoas e no desempenho da empresa. Esse processo pedagógico de mudança deve estar aliado a medidas e instrumentos adequados que maximizem os procedimentos e estratégias adotados de forma coletiva e consciente. Envolve, por isso mesmo, a incorporação de hábitos e atitudes voltados para manipulação, conservação, apresentação e rotatividade dos produtos e cuidados com o ambiente, com conseqüências positivas para a economia da empresa.

A empresa pode incentivar o voluntariado empresarial, motivando, apoiando e até coordenando seus funcionários na realização de uma ação desinteressada em benefício da melhoria da qualidade de vida da comunidade. Hoje, no processo de seleção, muitas organizações dão especial atenção aos candidatos que exercem ou já exerceram trabalho voluntário. Essa atitude passa a ser um valor e um referencial para a seleção de futuros funcionários.

Ferramentas de controle

A diminuição do descarte de alimentos está diretamente relacionada à redução de despesas. Qualquer medida saneadora nessa área implicará maior poder de concorrência, eximindo a empresa de agregar aos preços de venda de seus produtos o custo da mercadoria desperdiçada. Isso representa preços menores para o consumidor.

O encaminhamento do excedente alimentar a programas de combate à fome (como foi dito, sempre haverá algum resíduo) reduz as despesas com transporte e acondicionamento dessas mercadorias e a necessidade de destruí-las, uma vez que são assumidas pelas organizações responsáveis pelos programas.

A Necessidade de uma Legislação

Durante o simpósio O Desafio Social da Fome — A Empresa no Combate ao Desperdício, realizado pelo Sesc-SP em 1995, ficou evidenciada a necessidade de criar uma legislação específica para estimular a doação de alimentos excedentes por parte de empresas. A responsabilidade de criar as propostas coube ao Sesc e a coordenação do trabalho foi entregue ao advogado Luís César Amad Costa, especialista em direito empresarial. Os estudos realizados se basearam na legislação americana e em leis brasileiras de incentivo fiscal, como o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e as leis de incentivo à cultura e ao esporte.

As propostas de leis foram longamente debatidas com associações empresariais, organizações não-governamentais e instituições sociais. O trabalho resultou em quatro anteprojetos de lei e um anteprojeto de convênio relativo à isenção do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS), a ser estabelecido com o Conselho Fazendário (Confaz), que reúne os secretários estaduais da Fazenda.

Dos quatro anteprojetos de lei, três são de competência do Poder Executivo federal, como matéria tributária, e tratam da isenção de Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI) para os alimentos, máquinas e equipamentos doados para esse fim e da dedução de Imposto de Renda (IR) para pessoas jurídicas que façam doação de refeições a instituições sociais. O quarto anteprojeto, de competência do Poder Legislativo federal, prevê que a empresa doadora de alimentos não pode ser punida quando agir de boa-fé, não tendo responsabilidade civil e criminal sobre possíveis danos posteriores causados pelo uso, manipulação ou conservação inadequados dos alimentos.

A esse conjunto de propostas de legislação deu-se o nome de Estatuto do Bom Samaritano, entregue em 30 de setembro de 1996 pelo presidente da Federação do Comércio do Estado de São Paulo, Abram Szajman, ao então presidente da República, Fernando Henrique Cardoso. Em 1998, o então senador Lúcio Alcântara, com base nesse documento, encaminhou em seu nome quatro projetos de lei com a mesma finalidade. A primeira proposta, relativa à isenção de responsabilidade civil e criminal para doadores de boa-fé, foi aprovada pelo Senado no mesmo ano, mas ainda está sendo analisada nas comissões da Câmara dos Deputados.

Em reunião realizada em 4 de abril de 2003, o Confaz aprovou o Convênio ICMS nº. 18, que dispõe sobre isenção de ICMS nas operações relacionadas à doação de alimentos ao Programa Fome Zero; em 23 de maio do mesmo ano, esse convênio foi regulamentado pelo Ajuste Sinief[40] 02/03, que dispõe sobre as condições, os mecanismos de controle e os procedimentos a serem observados nas ações previstas.

Duas outras medidas foram tomadas isentando as empresas de IPI sobre produtos doados ao Fome Zero: o Decreto nº. 4669, publicado pela Presidência da República em 9 de abril de 2003, e a Portaria Interministerial nº. 142, de 7 de julho de 2003, lançada pelo Ministério da Fazenda e pelo então Ministério Extraordiário de Segurança Alimentar e Combate à Fome. Para terem direito a tais isenções, as empresas devem ser certificadas como parceiras do Programa Fome Zero. Aliás, o número do certificado é indispensável no documento fiscal que formaliza a doação.

[40] Sistema Nacional Integrado de Informações Econômico-Fiscais (Sinief)

Anexos

Lei de Voluntariado

Lei nº. 9608, de 18 de fevereiro de 1998.

Dispõe sobre o serviço voluntário e dá outras providências.

Artigo 1º. – Considera-se serviço voluntário, para fins desta Lei, a atividade não remunerada, prestada por pessoa física a entidade pública de qualquer natureza ou instituição privada de fins não lucrativos, que tenha objetivos cívicos, culturais, educacionais, científicos, recreativos ou de assistência social, inclusive mutualidade.

Parágrafo único. O serviço voluntário não gera vínculo empregatício nem obrigação de natureza trabalhista, previdenciária ou afim.

Artigo 2º. – O serviço voluntário será exercido mediante a celebração de termo de adesão entre a entidade, pública ou privada, e o prestador de serviço voluntário, dele devendo constar o objeto e as condições de seu exercício.

Artigo 3º. – O prestador de serviço voluntário poderá ser ressarcido pelas despesas que comprovadamente realizar no desempenho das atividades voluntárias.

Parágrafo único: As despesas a serem ressarcidas deverão estar expressamente autorizadas pela entidade a que for prestado o serviço voluntário.

Artigo 4º. – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 5º. – Revogam-se as disposições em contrário.

Estatuto do Bom Samaritano

Proposta de legislação apresentada em 1996 por Abram Szajman, presidente da Federação do Comércio do Estado de São Paulo, a Fernando Henrique Cardoso, então presidente da República. Inclui quatro projetos de lei e uma proposta de convênio.

Primeira proposta de projeto de lei [41]

Dispõe sobre a responsabilidade civil e criminal das pessoas naturais e jurídicas que doam alimentos.

Artigo 1º. — A pessoa natural ou jurídica que doar alimentos, industrializados ou não, preparados ou não, diretamente a pessoas carentes ou a entidades, associações ou fundações, sem fins lucrativos, que os distribuam gratuitamente a pessoas carentes, será insuscetível de imputabilidade civil ou criminal resultante de dano ou morte ocasionado pelo bem doado ao beneficiado, sempre que não se caracterize:
I — má conduta intencional ou negligência grosseira;
II — descumprimento da legislação e regulamentos aplicáveis a fabricação, processamento, preparo, manuseio, conservação, estoque ou transporte dos alimentos.

Artigo 2º. — Esta lei entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
Justificativa: Inúmeros empresários evitam doar alimentos, receosos da responsabilidade civil e criminal, que possa lhes ser imputada, por dano ao beneficiário resultante do bem doado. Restaurantes, lanchonetes, hotéis, cozinhas industriais nas empresas em geral geram excedentes que, no mais das vezes, são destruídos por determinação de seus dirigentes, temerosos das possíveis conseqüências legais da doação. Esses mesmos estabelecimentos, não raro, operam com capacidade ociosa, sendo desestimulados a produzir excedentes potencialmente doáveis, fruto do mesmo receio apontado. Igual apreensão acomete os produtores de alimentos industrializados. O projeto não elimina a imputabilidade, mas resguarda os empresários de boa-fé que, com honestidade de propósitos e dedicando as cautelas e cuidados mínimos indispensáveis, efetuem doação de alimentos.

Segunda proposta de projeto de lei

Dispõe sobre isenção de Imposto sobre Produtos Industrializados nos alimentos, máquinas, equipamentos e utensílios doados a entidades, associações e fundações, sem fins lucrativos, que tenham por finalidade o preparo e, ou, distribuição gratuita de alimentação a pessoas carentes.

Artigo 1º. — Ficam isentos do Imposto sobre Produtos Industrializados os produtos alimentícios saídos de estabelecimento industrial ou a ele equiparado, destinados, por doação, a entidades, associações e fundações, sem fins lucrativos, para posterior distribuição gratuita a pessoas carentes.

Artigo 2º. — Ficam isentos do Imposto sobre Produtos Industrializados as máquinas, equipamentos e utensílios, utilizáveis no preparo, acondicionamento e distribuição de alimentos, quando destinados por doação a entidades, associações e fundações, sem fins lucrativos, que tenham por finalidade o preparo e, ou, distribuição gratuita de alimentação a pessoas carentes.

---

[41] Deu origem ao Projeto de Lei nº. 04747/1998, do então senador Lúcio Alcântara, o qual está em debate no Congresso Nacional, tendo sido aprovado pela Comissão de Constituição e Justiça da Câmara dos Deputados em março de 2004.

Parágrafo Único — As máquinas, equipamentos e utensílios doados na forma deste artigo tornam-se inalienáveis e insuscetíveis de serem dados em garantia, sendo, exclusivamente em caso de extinção da entidade donatária, transferidos, com as mesmas restrições, para outra entidade, associação ou fundação, sem fins lucrativos, de mesma finalidade.

Artigo 3º. — Esta lei entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
Justificativa: Incide sobre os produtos alimentícios doados por estabelecimento industrial ou a ele equiparados o Imposto sobre Produtos Industrializados. Ao empresário, muitas vezes, é menos dispendioso destruir o produto que doá-lo e arcar com o tributo. O projeto isenta o produto quando doado a entidades, associações ou fundações, sem fins lucrativos, para posterior distribuição gratuita a pessoas carentes. As máquinas, equipamentos e utensílios utilizáveis para preparo, acondicionamento e distribuição de alimentos, quando doados a entidades, associações e fundações, sem fins lucrativos, que preparem e, ou, distribuam gratuitamente alimentos a pessoas carentes, também ficarão isentas do IPI.

Terceira proposta de projeto de lei

Dispõe sobre incentivos fiscais às pessoas jurídicas que doarem refeições a entidades, associações e fundações, sem fins lucrativos, para distribuição a pessoas carentes.

Artigo 1º. — As pessoas jurídicas, regularmente inscritas no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), constituído pela Lei nº 6321, de 14 de abril de 1976, poderão deduzir, do imposto de renda devido, valor equivalente à alíquota cabível do imposto de renda sobre a soma das despesas comprovadamente realizadas no período base com doações de refeições a entidades, associações e fundações, sem fins lucrativos, para distribuição a pessoas carentes.

Parágrafo Primeiro — As despesas realizadas durante o período-base da pessoa jurídica, além de constituírem custo operacional, poderão ser consideradas em igual montante para o fim previsto neste artigo.

Parágrafo Segundo — A dedução direta do imposto de renda devido não poderá exceder, em cada exercício financeiro, a três por cento do imposto devido, incluindo-se o adicional, sendo que o eventual excesso poderá ser transferido para dedução nos dois exercícios subseqüentes.

Parágrafo Terceiro — Para efeito de utilização do incentivo fiscal previsto nesta lei, o custo máximo por refeição será o mesmo previsto para o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), sem a subtração da percentagem de participação dos trabalhadores.

Artigo 2º. — A soma das deduções referentes aos incentivos fiscais relativos ao Programa de Alimentação do Trabalhador (Lei nº. 6321/76), Vale Transporte (Lei nº. 7418/87), Programa de Desenvolvimento Tecnológico e Industrial (Decreto-Lei nº. 2433/88) e a esta lei não poderá reduzir o imposto devido em mais de 11%.

Artigo 3º. — Para os efeitos desta lei, serão consideradas como despesas de custeio todas as previstas pela legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador.

Artigo 4º. — Esta lei entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Justificativa: Trata-se de incentivo fiscal aos empresários de boa-fé para doarem refeições, preparadas em suas cozinhas industriais, ou de menor porte, a entidades que as distribuam gratuitamente às pessoas carentes. A utilização do incentivo não cobrirá os custos da doação, mas reduzirá o dispêndio.

Quarta proposta de projeto de lei

Dispõe sobre incentivos fiscais às pessoas jurídicas que doarem máquinas, equipamentos ou utensílios utilizáveis no preparo, acondicionamento e distribuição de alimentos a pessoas carentes.

Artigo 1º. — As pessoas jurídicas que efetuarem doações de máquinas, equipamentos e utensílios utilizáveis no preparo, acondicionamento e distribuição de alimentos a entidades, associações ou fundações, sem fins lucrativos, que tenham por finalidade o preparo e, ou, distribuição gratuita de alimentação a pessoas carentes, poderão deduzir, diretamente do imposto de renda devido, o valor do bem doado.

Parágrafo Único — Para efeito de utilização do benefício fiscal previsto nesta lei, considera-se valor do bem doado o seu valor de mercado.

Artigo 2º. — A dedução direta do imposto de renda devido não poderá exceder, em cada exercício financeiro, a um por cento do imposto devido, sendo que o eventual excesso poderá ser transferido para dedução nos dois exercícios subseqüentes.

Artigo 3º. — As máquinas, equipamentos e utensílios doados na forma deste artigo tornam-se inalienáveis e insuscetíveis de serem dados em garantia, sendo exclusivamente em caso de extinção da entidade donatária, transferidos, com as mesmas restrições, para outra entidade, associação ou fundação, sem fins lucrativos, de mesma finalidade.

Artigo 4º. — Esta lei entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
Justificativa: Trata-se de incentivo fiscal que estimule empresários de boa-fé a doar máquinas, equipamentos e utensílios, necessários ao preparo, acondicionamento e distribuição gratuita de alimentos a pessoas carentes.

Proposta de convênio ICMS

Concede isenção às saídas e ao transporte de produtos alimentícios com destino a entidades, associações e fundações, sem fins lucrativos, e a sua posterior distribuição a pessoas carentes.

Cláusula primeira: Ficam isentas do ICMS as saídas de produtos alimentícios, industrializados ou não industrializados, preparados ou não preparados, de estabelecimento atacadista ou varejista, decorrentes de doações a entidades, associações e fundações, sem fins lucrativos, para distribuição gratuita a pessoas carentes.

Cláusula segunda: Ficam isentas do ICMS as saídas de produtos alimentícios, industrializados ou não industrializados, preparados ou não preparados, decorrentes da distribuição gratuita por entidades, associações e fundações, sem fins lucrativos, a pessoas carentes.

Cláusula terceira: Fica isenta do ICMS a prestação gratuita de serviço de transporte de produtos alimentícios nas condições e finalidades das cláusulas primeira e segunda deste Convênio.

Cláusula quarta: Este convênio entra em vigor na data da publicação de sua ratificação nacional.
Justificativa: As saídas de alimentos, industrializados ou não, preparados ou não, decorrentes de doação são oneradas pelo ICMS, exceto os produtos industrializados considerados "perdas", destinados a estabelecimento do Banco de Alimentos. Ao empresário é menos dispendioso destruir alimentos que doá-lo e arcar com o tributo. O projeto de convênio torna isenta a doação a entidades, associações e fundações, sem fins lucrativos, para distribuição gratuita a pessoas carentes. Da mesma forma, ficará isenta do ICMS a prestação gratuita do serviço de transporte dos alimentos doados com a finalidade de distribuição gratuita.

Convênio ICMS nº. 18, de 04.04.2003 (DOU de 09.04.2003)

Celebrado em 4 de abril de 2003 (DOU de 9 de abril de 2003) e ratificado pelo Ato Declaratório nº. 05 (DOU de 28 de abril de 2003).

Dispõe sobre isenção de ICMS nas operações relacionadas ao Programa Fome Zero.

O Conselho Nacional de Política Fazendária — Confaz, na sua 109ª reunião ordinária, realizada em Salvador, BA, no dia 4 de abril de 2003, tendo em vista o disposto na Lei Complementar nº. 24, de 7 de fevereiro de 1975, resolve celebrar o seguinte

Convênio

Cláusula primeira: Ficam isentas do Imposto sobre Operações Relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação (ICMS) as saídas de mercadorias, em decorrência das doações, nas operações internas e interestaduais destinadas ao atendimento do Programa intitulado Fome Zero.

Parágrafo primeiro — As mercadorias doadas na forma deste convênio, bem assim as operações conseqüentes, devem ser perfeitamente identificadas em documento fiscal como "Mercadoria destinada ao Fome Zero".

Parágrafo segundo — O disposto nesta cláusula aplica-se às operações em que intervenham entidades assistenciais reconhecidas como de utilidade pública, nos termos do art. 14 do CTN, e municípios partícipes do Programa.

Parágrafo terceiro — O disposto nesta cláusula aplica-se, também, às prestações de serviços de transporte para distribuição de mercadorias recebidas por estabelecimentos credenciados pelo programa.

Cláusula segunda: Os benefícios fiscais previstos neste convênio excluem a aplicação de quaisquer outros.

Cláusula terceira: Este convênio entra em vigor na data da publicação de sua ratificação nacional, produzindo efeitos:

I — somente após a edição de acordo específico entre as unidades federadas e o Governo Federal que estabeleça condições e mecanismos de controle;

II — até 31 de dezembro de 2007.

Ajuste Sinief[42] 02/03

Dispõe sobre as condições, os mecanismos de controle e os procedimentos a serem observados em relação às doações de mercadorias e de prestações de serviço de transportes alcançadas pela isenção do ICMS prevista no Convênio ICMS 18/03, de 04.04.03, para atendimento do Programa intitulado Fome Zero.

O Conselho Nacional de Política Fazendária (Confaz) e o Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome (Mesa), na 71ª. reunião extraordinária do Confaz, realizada em Brasília, DF, no dia 23 de maio de 2003, tendo em vista o disposto no art. 199 do Código Tributário Nacional (Lei nº. 5172, de 25 de outubro de 1966), e no Convênio ICMS 18/03, de 4 de abril de 2003, especialmente, no inciso I da sua cláusula terceira, resolvem celebrar o seguinte

Ajuste

Cláusula primeira: As unidades federadas, o Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome (MESA) e o Ministério da Fazenda para a aplicação da isenção do ICMS às doações de mercadorias e de prestações de serviço de transportes previstas no Convênio ICMS 18/03, de 4 de abril de 2003, destinadas ao atendimento do programa intitulado Fome Zero, acordam em exigir, no mínimo, os mecanismos de controle e procedimentos previstos neste ajuste.

Parágrafo único: A aplicação da isenção prevista no Convênio ICMS 18/03, de 4 de abril de 2003, fica condicionada ao cumprimento do disposto neste ajuste.

Cláusula segunda: A entidade assistencial ou o município partícipe do Programa deverá confirmar o recebimento da mercadoria ou do serviço prestado mediante a emissão e a entrega ao doador da "Declaração de Confirmação de Recebimento da Mercadoria Destinada ao Programa Fome Zero", conforme modelo anexo, no mínimo em duas vias com a seguinte destinação:

I – primeira via: para o doador;

II – segunda via: entidade ou município emitente.

Parágrafo único: A entidade assistencial deverá estar cadastrada junto ao Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome (Mesa).

Cláusula terceira: O contribuinte doador da mercadoria ou do serviço, deverá:

I – possuir certificado de participante do Programa, expedido pelo Mesa;

II – emitir documento fiscal correspondente à:

a) operação contendo, além dos requisitos exigidos pela legislação, no campo informações complementares o número do certificado referido no inciso I do "caput" desta cláusula e no campo natureza da operação a expressão "Doação destinada ao Programa Fome Zero";

b) prestação contendo, além dos requisitos exigidos pela legislação, no campo observações, o número do certificado referido no inciso I do "caput" desta cláusula e no campo natureza da prestação a expressão "Doação destinada ao Programa Fome Zero";

[42] Sistema Nacional Integrado de Informações Econômico-Fiscais (Sinief).

III — elaborar e entregar à repartição fiscal a que estiver vinculado, em meio magnético ou por transmissão eletrônica de dados, até o dia 15 do mês subseqüente ao da realização das doações, as informações correspondentes às operações e prestações destinadas ao Programa intitulado Fome Zero, contendo, no mínimo:

a) identificação fiscal do emitente e do destinatário (CNPJ, inscrição estadual, endereço);

b) descrição, quantidade e valor da mercadoria;

c) identificação do documento fiscal;

d) identificação do transportador (CNPJ ou CPF, inscrição estadual, endereço).

Parágrafo primeiro — O contribuinte usuário do sistema eletrônico de processamento de dados prestará as informações previstas no inciso III do "caput" desta cláusula, em separado, de acordo com o Convênio ICMS 57/95, de 28 de junho de 1995.

Parágrafo segundo — Decorridos 120 (cento e vinte) dias da emissão do documento fiscal sem que tenha sido comprovado o recebimento previsto na cláusula segunda, o imposto deverá ser recolhido com os acréscimos legais incidentes a partir da ocorrência do fato gerador.

Cláusula quarta: O Mesa deverá disponibilizar às unidades federadas:

I — o cadastro identificador das entidades assistenciais e dos contribuintes, partícipes do Programa, pela internet (http://www.fomezero.gov.br);

II — as informações relativas a cada um dos Termos de Compromisso aprovados pelo Mesa, especialmente quanto ao volume, ao destino da mercadoria a ser doada e ao número do Termo, por meio eletrônico.

Cláusula quinta: As unidades federadas, o Mesa e o Ministério da Fazenda assistir-se-ão mutuamente, permitindo o acesso às informações do controle que dispuserem.

Cláusula sexta: Verificado, a qualquer tempo, que a mercadoria foi objeto de posterior comercialização, o imposto será exigido daquele que desvirtuou a finalidade do Programa intitulado Fome Zero, com os acréscimos legais devidos desde a data da saída da mercadoria sem o pagamento do imposto e sem prejuízo das demais penalidades.

Cláusula sétima: Este ajuste entra em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial da União.

Documento de Brasília

Resultado do I Encontro Nacional de Banco de Alimentos e Colheita Urbana, realizado em Brasília, nos dias 26 e 27 de julho de 2003, este documento é uma referência para a criação de programas de aproveitamento alimentar.

Este documento consolida as discussões ocorridas nos grupos de trabalho do I Encontro Nacional de Banco de Alimentos e Colheita Urbana, tendo sido debatido e aprovado em plenária com a participação de representantes de Bancos de Alimentos e de Colheitas Urbanas em desenvolvimento ou em fase de implantação. Sua organização ficou a cargo da Secretaria de Programas de Segurança Alimentar do Gabinete do ministro Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome (Mesa) e do Mesa Brasil Sesc-DF.

1. "A alimentação de qualidade é um direito inalienável de qualquer cidadão, cabendo ao Estado criar as condições para que a população tenha acesso a esse direito."[43] Sendo assim, a Segurança Alimentar e Nutricional representa um campo de atuação do Estado, devendo ser objeto de uma política pública definida, composta por ações de responsabilidade do governo relativas a Banco de Alimentos e Colheita Urbana.
2. No contexto de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional, Banco de Alimentos e Colheita Urbana, doravante também denominados Organizações, assumem um caráter que transcende à sua característica imediata de ações emergenciais para se revestirem de uma dimensão estrutural.
3. No âmbito emergencial, Banco de Alimentos e Colheita Urbana são importantes mecanismos que possibilitam equacionar a situação paradoxal de convivência da insegurança alimentar com a abundância e o desperdício de alimentos. As iniciativas destas Organizações se justificam como parte do esforço solidário para dirimir as duas situações perversas, a saber: a fome ou desnutrição que aflige parte significativa da população e o desperdício de alimentos.
4. Banco de Alimentos e Colheita Urbana têm um componente estrutural intrínseco, na medida em que a educação alimentar, nutricional e para o consumo deve estar necessariamente integrada à sua atuação.
5. Como organizações que promovem a utilização de alimentos excedentes ou não, Bancos de Alimentos e Colheita Urbana dependem da existência de doações regulares de alimentos para complementação da refeição, preferencialmente, a instituições assistenciais que oferecem alimentação à população em situação de insegurança alimentar.
6. Não apenas pelo caráter emergencial, mas, sobretudo, pela dimensão estrutural das ações que realizam, Banco de Alimentos e Colheita Urbana representam instrumentos de atuação do Estado, que é responsável pela formulação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional, e, em parceria com a Sociedade Civil, pela sua implementação.
7. Assim, a partir do momento em que se define que "a alimentação de qualidade é um direito inalienável de qualquer cidadão", o setor público assume a responsabilidade última pela condução da Política de Segurança Alimentar e Nutricional, atuando como regulador, facilitador e orientador das diversas ações além de indicar as diretrizes e acompanhar sua operação.
8. Nesse sentido, para que o objetivo maior de canalizar os excedentes de alimentos onde são necessários possa ser alcançado, propõe-se a criação da Rede Brasileira de Bancos de Alimentos e Colheita Urbana, uma rede estruturada e articulada sob a coordenação de um Comitê Técnico, a exemplo do que ocorre em diversos países, e tomando como referência as experiências existentes nacionalmente.

[43] Projeto Fome Zero, 2001.

9. A Rede Brasileira de Bancos de Alimentos e Colheita Urbana congregará as diversas instituições que trabalham no combate ao desperdício, promovendo a utilização de alimentos excedentes ou não em ações de segurança alimentar e nutricional no território brasileiro, e o respectivo Comitê Técnico de âmbito nacional.

10. Compõem a Rede Brasileira de Bancos de Alimentos e Colheita Urbana, doravante denominada Rede, o Comitê Técnico Nacional, Bancos de Alimentos e Colheitas Urbanas. O Comitê Técnico Nacional é a instância superior da Rede Brasileira de Bancos de Alimentos e Colheita Urbana e órgão assessor do Gabinete Extraordinário do ministro de Segurança Alimentar e Combate à Fome. Os Bancos de Alimentos e as Colheitas Urbanas são as instâncias operacionais da Rede Brasileira de Bancos de Alimentos e Colheita Urbana na implantação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional. Nesse sentido, as Organizações deverão integrar-se às iniciativas locais de implementação do Programa Fome Zero.

11. As competências e os procedimentos operacionais das Organizações que compõem a Rede, bem como do Comitê Técnico Nacional, serão definidos a partir dos princípios propostos neste I Encontro Nacional de Banco de Alimentos e Colheita Urbana[44].

12. A Rede deve articular-se em torno de alguns eixos principais, como **transparência** na formação e operação de Banco de Alimentos e Colheita Urbana, de forma que não haja espaço para atividades com fins de lucro, proselitismo político e tampouco que sejam excluídos potenciais beneficiários por razões de credo, raça ou gênero.

13. As atividades dessas organizações inscrevem-se na perspectiva de promover uma **solidariedade ativa e responsável** para a melhoria da qualidade de vida de segmentos populacionais em situação de vulnerabilidade alimentar. Sendo assim, não é admitida a utilização dessas organizações para se obter qualquer ganho pessoal próprio, financeiro ou promocional.

14. A transparência deve estar presente em todas as etapas do processo e a prestação de contas, aberta a toda a comunidade e permanentemente disponível a todos os segmentos envolvidos.

15. As organizações devem buscar **produtividade** e agir com **profissionalismo**, de forma que: suas operações tenham a máxima eficiência e maior relação efetividade/custo; haja uma preocupação constante com a qualidade e segurança dos alimentos, seja na recepção, seja no acondicionamento ou na distribuição; e, finalmente, que o comportamento de seus dirigentes e funcionários seja baseado numa postura ética.

16. Deve haver **parceria**, no sentido de que todas as ações se fundamentem nos princípios de um trabalho solidário, em que cada segmento envolvido possua responsabilidades próprias. Dessa forma, as organizações são núcleos operativos, em torno dos quais giram as empresas doadoras, as instituições sociais receptoras e as pessoas voluntárias.

17. "É importante destacar que parceria não significa a substituição do Estado pelo setor privado. O Estado tem a responsabilidade de implantar políticas de Segurança Alimentar e Nutricional. Parceria significa que o setor privado pode, sob a regulamentação estatal, ocupar espaços que o Estado tem menos capacidade e agilidade para fazê-lo." [45]

18. Estrito **respeito aos imperativos de higiene e das normas da Vigilância Sanitária** devem orientar a doação de alimentos, bem como o seu transporte, conservação e manuseio. Só poderão ser doados alimentos em bom estado, isto é, próprios para consumo (dentro do prazo de validade).

---

[44] Em anexo a este documento, encontram-se subsídios para a elaboração dos regulamentos relativos à operação e funcionamento da Rede Nacional de Bancos de Alimentos e Colheita Urbana.

[45] "Como Planejar e Executar o Abastecimento Alimentar Municipal", de M. R. Nabuco d S. I. Porto, in *Abastecimento e Segurança Alimentar — Os Limites da Liberalização* (IE/Unicamp).

19. Responsável técnico devidamente habilitado nas ciências de alimentos deve atestar pela qualidade dos alimentos — quanto aos aspectos tecnológico, químico, microbiológico e nutricional — distribuídos às instituições receptoras pelos Bancos de Alimentos e Colheita Urbana.

20. A doação de alimentos aqui referida objetiva-se a recuperar:

- excedentes agrícolas;
- excedentes da indústria de alimentos, dos centros de distribuição, da rede atacadista;
- excedentes da rede varejista, da rede de restaurantes, lanchonetes;
- contribuições do grande público, quando resultado de campanhas que foram realizadas por terceiros em supermercados, escolas, eventos.

21. É permitido ao Banco de Alimentos/Colheita Urbana receber doações de materiais diversos que não sejam gêneros alimentícios, desde que tenham condições de armazená-los e/ou distribuí-los e que estes estejam em perfeito estado de utilização.

22. Os alimentos serão distribuídos obrigatoriamente e exclusivamente a instituições assistenciais que prestem serviços socioeducativos, não devendo ser distribuídos diretamente a pessoas físicas.

23. As instituições receptoras deverão ser cadastradas e permanentemente monitoradas segundo procedimentos a serem definidos pelo Comitê Técnico, representando, dessa forma, canais idôneos para atender as pessoas em situação de vulnerabilidade alimentar.

24. **a)** O Banco de Alimentos/Colheita Urbana deverá celebrar um acordo com as instituições receptoras das doações, estabelecendo as responsabilidades de cada um, deixando claro que as organizações não dispõem, obrigatoriamente, de todos os produtos necessários ou desejados, em quantidade, variedade e freqüência, pelas instituições receptoras.

b) O cadastramento das instituições receptoras será sempre em caráter temporário, podendo ser mantido enquanto persistirem as condições que justifiquem tal parceria.

c) Os alimentos enviados às instituições receptoras não poderão ser utilizados para qualquer outro fim que não seja a complementação das refeições servidas no local, gratuitamente, a seus assistidos. Em caráter excepcional, admite-se distribuição dos alimentos doados para instituições que atendam a famílias cadastradas e em situação de insegurança alimentar e nutricional, respeitando-se o acordo estabelecido entre as partes.

d) Todas as doações devem estar desvinculadas de qualquer tipo de troca ou retribuição.

25. Um aspecto estrutural do trabalho das Organizações é o desenvolvimento de **ações educativas** junto às equipes voluntárias ou profissionais que prestam serviço nas instituições receptoras, com vistas a produzir uma refeição segura, nutritiva, sem desperdício e promover a reeducação dos hábitos alimentares.

26. Nesse sentido, a instituição receptora se compromete a participar dos treinamentos e oficinas de educação alimentar, em saúde e para o consumo de alimentos a serem oferecidos pelas organizações, bem como aplicar os conhecimentos adquiridos.

27. A **ação voluntária** é desenvolvida por pessoas físicas ou jurídicas que dispõem de algum tempo livre para se dedicarem a um trabalho de solidariedade e promoção. Os voluntários poderão atuar nas áreas educativa, administrativa, de controle de qualidade, de comunicação, de seleção, armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos doados e outras, respeitando as diferentes motivações para o exercício desse trabalho, sejam religiosas, políticas ou humanas. Elas atestam que é possível ser diferente e, ao mesmo tempo, colaborar na prestação de serviços com outras pessoas. A ação voluntária é pautada nos termos da Lei do Voluntariado (Lei n° 9.608, de 18 de fevereiro de 1998).

Iniciativas das Empresas contra o Desperdício de Alimentos

ARNO

Aprendendo na Prática

Talos de beterraba e casca de banana são apenas alguns dos ingredientes das receitas ensinadas pelo Aprendendo na Prática, projeto da Arno que visa a educação alimentar e o combate ao desperdício. O principal público é composto por crianças entre 4 e 12 anos que freqüentam escolas públicas e particulares, creches e instituições (com enfoque maior na faixa da primeira à quarta série). A idéia é sensibilizar os pais por intermédio delas.

Um dos principais veículos de comunicação utilizados pelo Aprendendo na Prática é uma revista em quadrinhos especialmente criada para o programa, com personagens como o João Cenoia, o Zé Abaixaki e a Laranjita, que dão às crianças noções contra o desperdício de alimentos. O trabalho é complementado por atividades lúdicas, que incluem uma peça de teatro de bonecos com os mesmos personagens do gibi. No final de cada revista há uma pesquisa para ser respondida pelos pais dos alunos sobre os alimentos naturais mais consumidos em casa; com base nos resultados, os funcionários do programa determinam quais são os alimentos mais utilizados por aquela comunidade e, a partir daí, criam refeições práticas e de baixo custo, que vão compor um livrinho de receitas a ser distribuído àquelas famílias.

O projeto funciona pela capacitação de multiplicadores e atendimento direto às escolas e instituições. Na capacitação, os conceitos do Aprendendo na Prática e os gibis, assim como uma parte prática de desenvolvimento de receitas nutritivas e dicas de higiene, são passados a professores de determinada região ou diretoria de ensino. Depois de desenvolver as atividades na escola, os professores mandam a tabulação da pesquisa e recebem o livro de receitas baseado no resultado. O atendimento direto à escola é feito por voluntários da empresa, que visitam as instituições para fazer o teatrinho de bonecos e conversar com as crianças, voltando depois para distribuir os livrinhos de receitas.

Os professores trabalham como agentes multiplicadores, desenvolvem diversas atividades na escola e até na comunidade, por meio das receitas e de passeios à feira, teatro, dança e outras formas de comunicação. As crianças ainda podem participar mandando mensagens para os personagens da Turma do Prática, pelo site www.casagourmet.com.br ou pelo telefone 0800-171755. Os projetos desenvolvidos pelas escolas são apreciados pela empresa, que premia os mais criativos e proativos.

O programa Aprendendo na Prática atua em São Paulo, no Rio de Janeiro e em Belo Horizonte, utilizando a infra-estrutura das Casas Gourmet Arno — espaço de relacionamento com consumidores das marcas Arno e T-Fal, onde são desenvolvidos cursos gratuitos de culinária, estética, tendências de comportamento e habilitação para atividades domésticas. Para outras cidades, a empresa criou um vídeo que apresenta o projeto, mostra receitas, explica o gibi e a pesquisa a ser desenvolvida e ainda tem um teatrinho de fantoches especial para as crianças. A empresa já enviou vídeos para Crato (CE), Olinda (PE) e Bauru (SP). Em 2004, o projeto foi levado para todas as diretorias de ensino da capital paulista ligadas à Secretaria da Educação do Estado de São Paulo, atendendo 83.533 crianças, com a capacitação de 551 professores. Na cidade do Rio de Janeiro, o Aprendendo na Prática já foi realizado em três coordenadorias regionais municipais de ensino, totalizando mais 38.776 crianças, com a capacitação de 233 professores.

A Arno cede até 20% do tempo de trabalho de cada funcionário para que ele se dedique aos projetos sociais da empresa. Os voluntários recebem um treinamento completo, desde o comportamento frente ao público até oficinas de culinária e teatro, trabalhando a desenvoltura e espontaneidade de cada um. Atualmente, a equipe do projeto é formada por 67 funcionários.

Em parceria com a ONG Banco de Alimentos (www.bancodealimentos.org.br), a Arno também fornece, nas Casas Gourmet Arno, cursos de aproveitamento total de frutas, verduras e legumes para as cozinheiras das instituições atendidas por aquela organização.

Além da divulgação na mídia impressa e eletrônica, os resultados e as principais ações do projeto são apresentados para o público interno da empresa por meio de materiais de divulgação, como o boletim informativo Arnotícias, *e também durante os cursos das Casas Gourmet Arno.*

A avaliação faz parte do projeto: é pelas informações sobre os hábitos alimentares de cada comunidade que a empresa desenvolve um livrinho de receitas específico, ensinando como aproveitar melhor os alimentos. A tabulação e análise dos dados são feitas pelos voluntários que passam os resultados para as culinaristas da Casa Gourmet Arno, que assim desenvolvem as receitas, com orientação de uma nutricionista exclusiva da Casa Gourmet Arno. Em dezembro de 2004, o banco de dados já contava com cerca de 350 receitas.

No total, o Aprendendo na Prática já atendeu 160.217 crianças em 359 escolas de São Paulo, Rio de Janeiro e Belo Horizonte, e essa bem-sucedida experiência levou a outro projeto — A Padaria do Vovô —, voltado para a qualificação profissional e inclusão social de pessoas da terceira idade. O programa ajuda a resgatar o papel do idoso na sociedade, valorizando-o e tornando-o capaz de contribuir para um mundo melhor. E também divulga, por meio de suas oficinas de culinária, o conceito do não-desperdício. A Padaria do Vovô utiliza o know-how da Arno e do Aprendendo na Prática, com receitas que visam o aproveitamento total dos alimentos, além de dicas de culinária e de como servir e armazenar produtos e ingredientes. Começou em 2003, com uma parceria da empresa com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo, dentro do Programa Escola da Família, para a capacitação de colaboradores responsáveis pelas atividades desenvolvidas nas escolas nos finais de semana.

Em agosto de 2004, a Arno firmou uma parceria com o Banco de Alimentos da Prefeitura de São Paulo pela qual idosos ligados às instituições atendidas pelo banco participaram das oficinas da Padaria do Vovô, na Casa Gourmet Arno. Reunindo 50 pessoas por sessão de quatro horas de duração, as oficinas ocorreram semanalmente, de agosto a dezembro. Até o final de 2004, formaram-se 679 multiplicadores, com 23,7 mil pessoas beneficiadas.

Outra parceria bem-sucedida foi a realizada com o projeto ReLigar, no Educandário Dom Duarte, mantido pela Liga das Senhoras Católicas de São Paulo, o qual oferece cursos e atividades especiais para pessoas da terceira idade, além de moradia e alimentação para alguns dos atendidos. Lá, a Padaria do Vovô montou uma capacitação especial, com duração de dois meses, para 25 idosos, ensinando-os a fazer os mais variados tipos de pão. O objetivo final era torná-los multiplicadores e montar uma pequena padaria que atenda aos beneficiados pelos projetos do educandário.

No Rio de Janeiro, a Padaria do Vovô atua também em cooperação com o Centro de Cidadania Rinaldo De Lamare, realizando oficinas todos os meses para o público do centro da cidade, com foco na comunidade da favela da Rocinha, vizinha ao empreendimento. Atua também na Associação de Moradores do Leme, com visitas mensais de acompanhamento do trabalho e capacitação de novos colaboradores.

Como resultado, a Padaria do Vovô já capacitou 1.729 agentes multiplicadores, beneficiando cerca de 55 mil pessoas.

CONTATO

Arno

Giuliana Preziosi
Assistente de Responsabilidade Social
Tel.: 3259-3711
E-mail: gapreziosi@arno.com.br
Sites: www.casagourmet.com.br
www.arno.com.br

CEAGESP

Programa de Reciclagem Integrada

Desde março de 2003, o lixo da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) ganhou novo tratamento e destino. Com a implantação do Programa de Reciclagem Integrada e a criação do Banco Ceagesp de Alimentos, ambos com atuação integrada e meta de aproveitamento máximo dos alimentos, grande parte daquilo que iria para o lixo ganhou utilidade, seja no combate à fome de famílias carentes, seja na transformação em ração animal, adubo ou energia.

O entreposto na Vila Leopoldina, em São Paulo, é um dos maiores do mundo não apenas por seus 700 mil m² de área, mas também pelo volume de produtos comercializados. Cerca de 250 mil toneladas de frutas, verduras, legumes e pescados são vendidos mensalmente na central atacadista, referência no setor de alimentos in natura *e responsável por 60% do abastecimento da Grande São Paulo. A Ceagesp é também um dos maiores geradores de lixo da metrópole: produz aproximadamente 100 toneladas de resíduos por dia, sendo 80% desse total constituído de matéria orgânica. O desperdício gerado representa pouco em relação ao volume de mercadorias comercializadas — 1,2% do total —, mas torna-se paradoxal quando se leva em conta a riqueza nutricional do que é descartado e se observa o grande número de brasileiros em situação de indigência e subnutrição.*

Autor do projeto e coordenador do setor de Serviços de Apoio à Reciclagem da Ceagesp, o geógrafo Luciano Legaspe lembra que 60% do lixo produzido no país é constituído de matéria orgânica, mas apenas 1% dele é compostado (a compostagem é a transformação de restos de verduras, frutas, cascas, folhagens, capim seco etc. em adubo orgânico). Esses resíduos ainda sobrecarregam os aterros sanitários, gerando um danoso impacto ambiental, quando poderiam ser aproveitados na produção de ração, adubo ou energia. Pelo novo método, a coleta é feita antecipadamente, ou seja, durante o processo de comercialização, quando ainda é possível separar o que pode ser reaproveitado.

Todo o material coletado é classificado em três bases: 1) alimentos em boas condições para consumo humano, embora não satisfaçam as exigências do mercado; 2) alimentos próprios para ração animal; 3) resíduos impróprios para consumo, destinados à produção de adubo.

O material classificado no primeiro grupo é destinado ao Banco Ceagesp de Alimentos, iniciativa que visa regulamentar a doação de alimentos às instituições assistenciais devidamente cadastradas.

O destino do segundo grupo de resíduos é a produção de ração líquida ou insumos, obtidos a partir da trituração de restos de frutas, legumes e verduras. A ração líquida pode ser usada por criadores para complementar a alimentação de suínos, aves e bovinos, reduzindo em até 30% os gastos com a criação. Durante o ano de 2004, foram produzidas mais de 1.000 toneladas de ração.

As vísceras de peixe (incluindo cabeças, espinhas e escamas), que geram grande impacto ambiental, tornaram-se um dos destaques do programa. Graças a uma parceria entre a Ceagesp, a Associação de Permissionários do Pescado (Acapesp) e uma indústria de transformação, as 2 toneladas diárias de vísceras produzidas no entreposto passaram a ser revertidas em farinha de peixe e também vendidas como insumo para ração. Além de eliminar em 100% o descarte de peixe, a medida gerou redução nos custos operacionais. Com uma capacidade instalada de 30 toneladas por dia, a Ceagesp pode auxiliar algumas prefeituras paulistas a regulamentar o descarte de resíduos de peixe de feiras livres ou outros pontos de venda enviando-o para o entreposto da capital.

Quanto ao terceiro grupo, resíduos aproveitados para a produção de adubo, vários entrepostos da Ceagesp utilizam diferentes processos de compostagem para isso. Em área reservada na unidade da capital paulista, a Escola de Reciclagem mantida por Legaspe produz adubo natural, doado a assentamentos, e oferece gratuitamente aulas práticas de compostagem a produtores, consumidores e pequenos ou grandes geradores de lixo.

Implantado com poucos recursos, o Programa de Reciclagem Integrada promove a redução contínua de custos operacionais, com o reaproveitamento e a redução de cerca de 300 toneladas na carga de lixo gerada a cada mês. Desde a implantação do projeto, a Ceagesp economizou mais de R$ 548 mil com coleta, transporte e aterro do lixo gerado. De janeiro a dezembro de 2004, foram recicladas aproximadamente 3.200 toneladas de resíduos. Enquanto o lixo e os custos diminuem, os resultados da reciclagem crescem: de março de 2003, quando se iniciou o programa, a dezembro daquele ano, foram reaproveitados 8,3% do volume de resíduos produzidos; já em 2004 o percentual de reciclagem foi de 10,43% do lixo gerado.

A implementação desse programa de redução de desperdícios, concebido em sintonia com a política nacional de combate à fome, propiciou a criação de bancos de alimentos em várias unidades da rede de entrepostos da Ceagesp. A experiência começou na capital paulista, com o Banco Ceagesp de Alimentos, que atende, em regime de rodízio, a mais de 300 entidades assistenciais cadastradas. O volume total de gêneros distribuídos ao longo de 2004 ultrapassou 760 toneladas, um aumento de mais de 120% em relação às 340 toneladas distribuídas em 2003.

O Banco Ceagesp de Alimentos trabalha em parceria com organizações não-governamentais e associações que atuam na área de assistência social e combate à fome, entre as quais a ONG Banco de Alimentos, a Associação Prato Cheio, o Programa Ajuda Alimentando, da Federação Israelita do Estado de São Paulo (Fisesp), e o Banco de Alimentos do Embu, município da Grande São Paulo. Além de manter um cadastro atualizado das instituições beneficiárias e de emitir recibo aos atacadistas que doam, o Banco Ceagesp de Alimentos disponibiliza balancetes mensais, o que amplia a confiabilidade em seu trabalho.

Graças ao Programa de Reciclagem Integrada, a Ceagesp recebeu em 2004 o Prêmio Ambiental Von Martius, na categoria Humanidade. Realizado desde 2000 pela Câmara de Comércio e Indústria Brasil-Alemanha, o prêmio é concedido a empresas que promovam o desenvolvimento econômico com respeito ambiental.

CONTATO

Ceagesp

Luciano Legaspe
Coordenador de Serviços de Apoio à Reciclagem
Tel.: (11) 3643-3887
E-mail: llegaspe@ceagesp.gov.br

DHL

Coleta e entrega para o Mesa Brasil Sesc

Organização multinacional voltada para o transporte de cargas, a DHL conta com três divisões no Brasil: a DHL Express, que responde pelo transporte expresso porta a porta, a DHL Danzas Air & Ocean, para transporte aéreo e marítimo, e a DHL Solutions, que cuida da armazenagem de produtos acabados e transporte rodoviário.

Em 2000, a DHL Express tornou-se parceira de um programa de controle do desperdício de alimentos na cidade de São Paulo. A idéia partiu do diretor de Recursos Humanos da empresa, Maurício Marcon, quando em 1999 assistiu à entrega do Prêmio Eco outorgado pela Câmara Americana do Comércio ao programa Mesa São Paulo (hoje Mesa Brasil Sesc São Paulo). Envolver a empresa e seus funcionários num trabalho voluntário era um antigo desejo também do presidente da empresa, Michael Canon. O programa desenvolvido pelo Sesc-SP abria a possibilidade de uma ação voluntária no projeto Colheita Urbana, que retira os alimentos doados e os entrega a instituições sociais. Coleta e entrega é o que a empresa sempre fez; poderia, portanto, aderir ao programa social atendo-se à sua área específica de atuação, o transporte de cargas porta a porta.

O convencimento definitivo da alta direção e a conseqüente adesão dos colaboradores foram progressivos. Era necessário conhecer melhor a proposta e analisar com cuidado quais seriam as implicações do estabelecimento de uma parceria como essa. Em janeiro de 2000, finalmente, foi tomada a primeira providência operacional para ligar a DHL ao Mesa Brasil: a aquisição e adequação de um veículo exclusivamente para o transporte de alimentos. Com adesão voluntária expressiva por parte dos funcionários, realizaram-se então os primeiros treinamentos, dos quais participaram colaboradores de todos os níveis, inclusive o presidente da empresa.

Em 29 de março de 2000, a DHL realizou sua primeira coleta de alimentos, dentro do roteiro previamente estabelecido pelo Escritório Central do ainda chamado Mesa São Paulo. No veículo, o motorista e dois ajudantes — um deles, o presidente da empresa. O primeiro contato do presidente e da equipe com a dura realidade encontrada nas instituições sociais selou de vez o caminho a ser percorrido pela empresa: a criação de um programa de voluntariado empresarial para motivar e orientar seus funcionários a exercer uma ação social — no caso, o combate à fome. Estabelecia-se, assim, a efetiva parceria entre a empresa e o programa.

Essa tem sido a rotina de voluntários da DHL, de segunda a sexta-feira. Diariamente a empresa libera o dia de trabalho de três colaboradores, em forma de rodízio, de modo que cada um deles atue a cada 45 dias. Atualmente, 100 profissionais da empresa são voluntários do programa. Todos recebem treinamento dos técnicos do Mesa Brasil. Apenas o motorista tem cargo permanente, em razão da necessidade de conhecer bem os roteiros e para facilitar o contato com as empresas doadoras e com as instituições atendidas. O voluntário Manuel Tibúrcio de Souza, que era supervisor operacional da empresa, ofereceu-se para "trocar" seu cargo pelo de motorista do programa.

Entre março de 2000 e setembro de 2004, já foram transportadas pela DHL quase 400 toneladas de alimentos, possibilitando complementar cerca de 1,6 milhão de refeições. Mas um dos resultados mais significativos da participação da empresa no programa aconteceu logo no primeiro dia de execução do roteiro. Ao entregar alimentos na Creche Arquinha, na favela Paraisópolis, ao lado dos elegantes condomínios fechados do bairro do Morumbi, os voluntários da DHL, entre os quais o presidente, ficaram chocados ao deparar com as condições extremamente adversas do local. A empresa então decidiu adotar a creche e

reconstruí-la, ampliando suas instalações. Os recursos vieram da própria DHL, com a ajuda de empresas que doaram o material de construção.

O trabalho voluntário tem sido muito positivo para o clima da organização. De acordo com Marcon, os envolvidos no programa passaram a adotar uma nova postura em relação aos chefes, ao dia-a-dia na empresa e à sociedade. "Impressionados pelo contato com uma realidade até então desconhecida, nossos voluntários melhoraram a forma de se relacionar e desenvolveram uma sensibilidade maior para os problemas sociais."

A partir de sua experiência no programa, a empresa pretende estabelecer uma relação mais eficaz com o Mesa Brasil, participando, por exemplo, do cadastramento das empresas doadoras e das instituições sociais beneficiadas e contribuindo mais diretamente com ações na área educativa. Entre seus planos está a criação formal de um núcleo de voluntariado empresarial, com melhor definição de suas atribuições e a conseqüente valorização de seus integrantes, tendo em vista a importância da ação voluntária para a construção de uma sociedade inclusiva. Para a DHL, esse núcleo permitirá aprofundar sua ação social e abrir novas frentes de trabalho, em parceria com outras empresas e organizações não-governamentais.

CONTATO

DHL

Maurício Marcon
Diretor de Recursos Humanos
Tel.: 3618-3300
E-mail: mauricio.marcon@dhl.com
Site: www.dhl.com.br

EMBRAPA

Redução de desperdício e de custo na produção de hortaliças

As empresas Da Roça, de Mogi das Cruzes (SP), e Hydrosalads, de São Roque (SP), produtoras de hortaliças minimamente processadas, ou saladas prontas para consumo, conseguiram reduzir seu nível de quebra (devolução de produtos pelo comércio) de 8%, considerado extremamente alto, para aceitáveis 3%. Essa evolução se deu graças à intervenção da Embrapa Agroindústria de Alimentos, que promoveu o ajuste do sistema de embalagens das empresas e implementou um conjunto de medidas chamadas de Boas Práticas de Fabricação. Além da redução no nível de quebra, a ação da Embrapa nas empresas possibilitou um expressivo ganho financeiro com a diminuição de custos de reposição de produtos, transporte e aquisição de insumos (embalagens, gases e sanitizantes), entre outros.

As saladas prontas para consumo têm tido crescente aceitação dos consumidores, particularmente nos grandes centros urbanos, por atender aos requisitos contemporâneos de saudabilidade, praticidade e segurança. O setor de alimentos minimamente processados, em que os produtos são higienizados e cortados antes de chegar ao consumidor, tem crescido como um todo e se diversificado, abrangendo novos produtos, inclusive frutas. Como setor agroindustrial moderno e competitivo, depende de inovação tecnológica para se desenvolver, e a Embrapa tem sido parceira, na medida em que gera e disponibiliza os conhecimentos técnicos necessários para a agroindústria de alimentos.

Depois de limpas e cortadas, as matérias-primas são condicionadas em sistemas de embalagens com atmosfera modificada compostas por filmes especiais, as quais contêm misturas de gases (nitrogênio, oxigênio e dióxido de carbono) em proporções específicas para cada tipo de hortaliça.

Essa tecnologia se baseia na determinação precisa do metabolismo de cada planta após a colheita e na capacidade de retardar sua degradação, mantendo a aparência, o aroma e o sabor, bem como suas características nutricionais e de segurança contra contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos.

A correta proporção de gases na atmosfera modificada no interior da embalagem e a permeabilidade dos filmes que a compõem são a chave do sucesso dessa tecnologia, que visa a redução do desperdício e dos custos de produção (uso adequado de insumos). Se essas medidas não fossem tomadas, o êxito econômico desses empreendedores se inviabilizaria. Assim, a intervenção da Embrapa colaborou no sentido de estabelecer parâmetros para o processo de produção das empresas de modo a garantir a qualidade e a segurança de seus produtos e aumentar sua vida útil quando armazenados sob refrigeração.

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são diretrizes baseadas no Codex Alimentarius, programa conjunto da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS), que se constitui num fórum internacional o qual estabelece recomendações para o processamento seguro de alimentos. Internalizadas legalmente no Brasil, essas diretrizes são aplicadas sobre as instalações, o pessoal, as operações e o controle de pragas nas unidades processadoras de alimentos, e sua implementação é evidenciada por meio de registros em documentação própria das BPF.

Nas empresas Da Roça e Hydrosalads, foram postas em prática sobretudo ações relativas tanto à sanitização das hortaliças, com ajustes na concentração e no tempo de ação do agente sanitizante (hipoclorito de sódio), quanto à reavaliação do fluxo de trabalho, incluindo mudanças nas instalações, e aos procedimentos de manipulação da matéria-prima e do produto acabado, a fim de evitar a contaminação microbiológica. O bom resultado foi constatado em teste realizado pelo Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec) que visava avaliar a qualidade dos produtos minimamente processados, tendo sido publicado pela imprensa.

A implementação de tais medidas, entre outras, garantiu uma padronização do produto final, com níveis de deteriorantes dentro dos limites aceitáveis, o que contribuiu para aumentar sua vida útil.

O projeto para estabelecer as variáveis do processamento mínimo de hortaliças se desenvolveu ao longo de cinco anos e foi financiado com recursos do governo brasileiro e do Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID). Além das empresas Da Roça e Hydrosalads, que forneceram as matérias-primas e os equipamentos para os testes de obtenção de dados de respiração dos vegetais, participaram do projeto a AGA Brasil, que forneceu os gases empregados nos trabalhos, a Selovac, que ofereceu as embalagens para os testes, e o Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), que trabalhou no desenvolvimento dos testes de permeabilidade dos filmes a serem utilizados como embalagem.

Nos últimos três anos, as cadeias agroalimentares de hortaliças foram beneficiadas por todo esse processo. O principal impacto consistiu na redução do desperdício. As diversas empresas que adotaram essa tecnologia vêm obtendo uma redução média de 30% no custo de produção e de 50% nas perdas de produto durante a distribuição. Entre outros benefícios estão a redução no volume do lixo urbano e os impactos positivos na comercialização de hortaliças. Com melhor aproveitamento dos produtos, a necessidade de reposição é reduzida, diminuindo também os rejeitos e, logicamente, o desperdício.

CONTATO

Embrapa

Dr. Sérgio Agostinho Cenci
Pesquisador Pós-Colheita
da Embrapa Agroindústria de Alimentos
Tel.: (21) 2410-9641
E-mail: cenci@ctaa.embrapa.br
Site: www.ctaa.embrapa.br

GRUPO GERDAU

Mobilização Solidária

Entre os vários projetos apoiados pela Gerdau na área de Mobilização Solidária, cujo objetivo é resgatar a auto-estima e a cidadania das pessoas, os mais relacionados com o combate ao desperdício de alimentos são os restaurantes Prato Popular e o Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul.

Por meio do Prato Popular, a empresa visa garantir a segurança alimentar da população carente vizinha a suas unidades, fornecendo alimentação de qualidade a baixo custo. Surgiu em dezembro de 2003, com a inauguração do primeiro restaurante, em Sapucaia do Sul, no Rio Grande do Sul; hoje já está implementado também em Charqueadas, outro município gaúcho, e em Maracanaú, no Ceará. A previsão é de que até dezembro de 2005 sejam inaugurados mais seis restaurantes do programa Prato Popular, sempre em locais em que a Gerdau possui unidades industriais.

Cada Prato Popular tem capacidade para fornecer 350 refeições por dia, oferecendo por ano uma média de 85 mil refeições, ao preço unitário de R$ 1,00, no Rio Grande do Sul, e de R$ 0,50, no Ceará. O espaço ocupado por cada restaurante é multifuncional. Fora do horário de almoço, o salão é utilizado como centro comunitário, no qual são promovidos cursos, palestras sobre temas de interesse social (como alcoolismo e drogas) e até sessões de corte de cabelo e de higiene bucal, além de outras atividades.

Como parceiros no Prato Popular, a Gerdau conta com a prefeitura da cidade em que o restaurante está instalado, o Sesi local, ONGs da região e as empresas que fornecem as refeições a preço de custo — a Puras, no Rio Grande do Sul, e a Serlares, no Ceará. Participa diretamente do projeto um representante de cada parceiro, além de líderes comunitários. O espaço para a instalação do restaurante é cedido pela prefeitura da cidade, que também disponibiliza um assistente social, enquanto o Sesi faz o cadastramento dos usuários. A Gerdau se responsabiliza pela montagem do restaurante e mantém um colaborador que participa diretamente da gestão do empreendimento. Para montar cada Prato Popular, a empresa tem investido em média R$ 120 mil, aplicados na reforma do prédio cedido pela prefeitura e na aquisição dos utensílios de cozinha. A Gerdau também é responsável por cobrir a diferença entre o custo real da refeição e o valor pago pelo usuário.

Em relação ao Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul, o Grupo Gerdau tem apoiado o programa desde sua criação, em dezembro de 2000. Definindo-se como "gerenciador de desperdícios", o banco tem como função coletar alimentos, armazená-los e redistribuí-los para entidades assistenciais de Porto Alegre, além de promover cursos sobre nutrição, segurança alimentar e melhor aproveitamento dos alimentos, entre outros temas. A Gerdau é uma das sete empresas mantenedoras do programa, que conta ainda com o apoio de 12 instituições, capitaneadas pela Federação das Indústrias do Estado do Rio Grande do Sul (Fiergs).

Uma equipe da Gerdau participa das reuniões do conselho do Banco de Alimentos-RS, que já distribuiu até agora 2.500 toneladas de gêneros alimentícios e possui um eficiente sistema de controle dessas doações. Nutricionistas voluntários vão a cada uma das entidades cadastradas e analisam sua situação, de modo a garantir que os alimentos sejam repassados de forma equilibrada, tanto em quantidade quanto em valor nutricional. Com isso, os doadores passam a ter a mais absoluta certeza de que os alimentos cedidos chegarão ao lugar certo, na hora certa e para quem mais precisa deles, evitando desperdício ou má utilização. Os serviços de coleta, armazenagem e distribuição são

executados por profissionais especializados, representantes dos parceiros, e todas as etapas ocorrem sem nenhum custo para o doador ou para o beneficiário.

O Banco de Alimentos-RS arrecada em média 100 toneladas de alimentos por mês, tendo atendido 206 instituições em 2004. Apenas durante o mês de dezembro, com a campanha Super Natal, a entidade distribuiu 200 toneladas para 221 instituições. E prevê agora a distribuição de 600 toneladas por mês, o que corresponde a 20 toneladas por dia.

CONTATO

Grupo Gerdau

Alua Fernandes
Analista de Comunicação Social
Tel.: (51) 3323-2151
E-mail: alua.fernandes@gerdau.com.br
Site: www.gerdau.com.br

GRUPO PÃO DE AÇÚCAR

Parcerias Contra o Desperdício

O desperdício de produtos é um problema difícil de ser extinto do setor varejista, pois se dá pela própria operação do negócio, desde o pedido de mercadorias até seu manuseio pelos próprios clientes. Na Companhia Brasileira de Distribuição (CBD), formada em doze estados brasileiros pelas redes de supermercados Pão de Açúcar, Sendas, Compre Bem e Extra, um dos meios de contornar a questão é o programa Parcerias Contra o Desperdício, de grande repercussão em toda a rede. Até dezembro de 2004, 410 das 560 lojas participavam regularmente da iniciativa, assim como as centrais de distribuição dos estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Ceará.

O programa teve início em 1995, quando um projeto piloto foi desenvolvido em algumas lojas da capital paulista por 60 gerentes, os quais começaram a doar para entidades sociais frutas, legumes e verduras, bons para consumo, mas sem condições de exposição nas gôndolas. Em 1998, a empresa estabeleceu que cada loja teria de doar, além de frutas, legumes e verduras, itens da seção de mercearia. A partir de 2000, o Instituto Pão de Açúcar de Desenvolvimento Humano assumiu a gestão e a administração do programa.

A rede instituiu para suas operações um valor aceitável para as "quebras nas operações" da empresa — produtos que têm de sair das gôndolas por não estarem em condições ideais para venda. Em 2004, as lojas receberam como desafio o índice de 18% de redução nessa quebra. O montante descartado e/ou doado no programa Parcerias Contra o Desperdício integra o item "prejuízo" da Demonstração Lucros e Prejuízos (DLP), que apresenta o resultado financeiro da loja.

Um sistema operacional informatizado foi desenvolvido para habilitar os computadores de

todas as lojas a emitir nota fiscal de doação às instituições previamente cadastradas pelo Instituto Pão de Açúcar, que, com seu know-how, avalia o trabalho e também a documentação de cada organização. As áreas comercial, de informática e de marketing institucional, entre outras, desenvolveram normatizações internas que orientam os colaboradores a respeito de como doar com qualidade, ressaltando a importância de conhecer o bairro e o entorno das lojas e de estabelecer um relacionamento inicial com a comunidade a partir do conhecimento das entidades sociais mais próximas.

O programa deverá ser expandido gradativamente para todas as lojas do grupo que comercializam alimentos. O sistema receberá um upgrade, prevendo inclusões de mais produtos disponibilizados para doação, e está prevista para 2005 a capacitação de 1.500 colaboradores.

Cada entidade social só pode ser cadastrada em uma loja do Grupo Pão de Açúcar. São atendidas apenas entidades filantrópicas devidamente estabelecidas e regularizadas. Organizações de diversos segmentos recebem as doações, que em 2004 somaram 450 toneladas de produtos e beneficiaram mensalmente 55,1 mil crianças e adolescentes, 5.000 idosos, 900 dependentes químicos, 2.900 moradores de rua, 600 pacientes com câncer, 96 mil pessoas das comunidades de entorno, 300 portadores de HIV e 6.200 portadores de necessidades especiais, totalizando 167 mil indivíduos. Cada gerente e sua equipe têm autonomia para visitar e escolher as entidades sociais que serão beneficiadas e estipular dia e horário para a retirada das doações, quantidade a ser doada e periodicidade.

Em 2004, 1.100 entidades sociais participaram do Parcerias Contra o Desperdício. Além disso, auxiliares de cozinha e nutricionistas de 175 entidades foram capacitados pelo programa para melhor aproveitamento dos alimentos e receberam noções de segurança alimentar e nutrição. Em parceria com o programa Banco de Alimentos, do Sesc, e o projeto Cozinha Brasil, do Sesi (baseado no programa Alimente-se Bem com R$ 1,00), cerca de 21 mil pessoas foram beneficiadas direta e indiretamente pela capacitação de 4.375 pessoas.

É importante ressaltar que os riscos sobre o produto que está sendo doado não são assumidos apenas pela CBD, mas também pela instituição social que o recebe. Para tanto, uma "carta de responsabilidade" é assinada por todos os responsáveis.

CONTATO

Grupo Pão de Açúcar

Giorgia Daniela Bonsanti
Analista de Projetos de Desenvolvimento Social e Comunitário
Tel.: 3886-3029
E-mail: giorgia.bonsanti@paodeacucar.com.br
Sites: www.grupopaodeacucar.com.br
www.institutopaodeacucar.org.br

NESTLÉ BRASIL

Programa Nutrir

Criado pela Nestlé Brasil e seus funcionários em 1999, o Programa Nutrir atua em todo o país com o objetivo de ensinar conceitos de higiene, nutrição e aproveitamento integral dos alimentos a comunidades que deles necessitam. Ele surgiu e se desenvolveu como um programa de educação alimentar para prevenir a desnutrição de crianças e adolescentes entre 5 e 14 anos de idade em situação socioeconômica desfavorável, atingindo indiretamente suas famílias e suas comunidades. Por meio de metodologias lúdicas, a Nestlé transmite a esse público conceitos de saúde, higiene e aproveitamento integral dos alimentos, para que todos criem hábitos saudáveis e obtenham a melhor nutrição a partir dos recursos disponíveis. O combate ao desperdício se dá pela aplicação dos conceitos de aproveitamento integral dos alimentos, já que novos hábitos em sua manipulação podem reduzir o desperdício na cozinha em até 30%.

Baseado em três pilares — voluntariado, disseminação de tecnologia e capacitação —, o Nutrir abriga dois grandes projetos: o Cozinha Comunitária, que dá aulas de culinária para comunidades em condições socioeconômicas desfavoráveis e estimula a geração de renda com a comercialização dos alimentos produzidos; e o Ciranda Brasileira, que passa conceitos de cidadania por meio de atividades artísticas. A ação voluntária dos funcionários Nestlé (cerca de 1.450 envolvidos, em dezembro de 2004), somada à realização de cursos de formação em educação alimentar para instituições sociais, possibilita que o Nutrir tenha amplo alcance. Desde seu início, em 1999, o programa vem investindo cerca de R$ 1,2 milhão por ano e já beneficiou mais de 82,4 mil crianças e jovens, capacitando 446 instituições sociais.

Em 2004, as ações estiveram divididas entre formação direta de crianças e adultos em educação alimentar e aproveitamento integral dos alimentos — combatendo o desperdício e diminuindo o lixo orgânico —, capacitação de instituições sociais e implantação de cozinhas comunitárias. As ações dos voluntários em diversas cidades incluem eventos e atividades lúdicas, que ensinam a crianças e mães das comunidades a importância de ter uma alimentação saudável, a montagem de padarias comunitárias, para as mães aprenderem a fazer pão e preparar alimentos saudáveis, e até o cultivo de hortas orgânicas e plantas medicinais.

O programa ainda promove a criação de publicações que contenham informações a respeito de saúde, bem-estar e qualidade de vida. Em 2003, o Nutrir patrocinou o caderno temático Nutrição e o Consumo Consciente, em parceria com o Instituto Akatu. A publicação traz um abrangente levantamento sobre a alimentação no cenário nacional e internacional, considerando questões como fome, obesidade, desperdício, políticas mundiais sobre o assunto e desafios do consumo consciente. Há um enfoque especial para a educação alimentar, com orientações aos leitores e apresentação de programas voltados para a conscientização e mudança de hábitos alimentares. A tiragem, de 3.000 exemplares, foi distribuída a profissionais de nutrição e saúde, governos e formadores de opinião.

Os funcionários voluntários da Nestlé participam doando tempo ou dinheiro. Quem opta pela doação de tempo (8 horas mensais) compartilha com as instituições beneficiadas a experiência em nutrição adquirida na empresa. No caso da doação em dinheiro, o valor é duplicado pela Nestlé e investido nas ações do Nutrir. Em 2004, 90 desses funcionários foram capacitados com cursos de 16 horas de duração, que, além de ensinar a elaborar receitas saudáveis, de baixo custo e com aproveitamento integral dos alimentos, valorizam

as brincadeiras populares como forma de ensinar às crianças os conceitos de nutrição.

A capacitação acontece em parceria com secretarias de Educação e de Assistência Social ou com instituições sociais. Profissionais de educação, culinária e nutrição ensinam coordenadores pedagógicos e cozinheiras a desenvolver atividades com as crianças para melhorar seus hábitos nutricionais. Em 2004, foram capacitadas em cursos específicos 21 das entidades atendidas pelos voluntários do programa, 101 instituições ligadas à Secretaria Estadual de Assistência e Desenvolvimento Social de São Paulo, 30 instituições da Fundação Social de Maringá (PR), 82 instituições ligadas ao Conselho dos Direitos da Criança e do Adolescente de Montes Claros (MG), 12 instituições da União de Núcleos, Associações e Sociedades de Moradores de Heliópolis e São João Clímaco (Unas), na cidade de São Paulo, e 30 escolas públicas de Parati (RJ). Em 2005, o trabalho com os conselhos dos Direitos da Criança e do Adolescente será ampliado para todo o Estado de Minas Gerais, em parceria com o Instituto Telemig.

As cozinhas comunitárias do Nutrir — inauguradas em parceria com associações comunitárias para aulas de culinária com o objetivo de implementar a reeducação alimentar da população atendida e apresentar receitas com aproveitamento integral dos alimentos — também começam a se multiplicar. No Rio de Janeiro, o Nutrir atua no Morro do Fubá, em parceria com o Instituto Aracatu, a Federação das Indústrias do Rio de Janeiro (Firjan), a Arquidiocese do Rio de Janeiro e o Consulado do Japão. As atividades consistem em ensinar as mulheres a preparar pratos de baixo custo e alto valor nutritivo. Também são ministrados módulos de reeducação alimentar, higiene, saúde e conservação dos alimentos. Em Marília e Caçapava, cidades do interior paulista, as cozinhas comunitárias envolvem a sociedade civil organizada e os governos municipal e estadual, sendo administradas por ONGs locais (em Marília, pela Creche Juventude Católica e, em Caçapava, pela Associação Comunitária da Vila Paraíso). Em 2005, o projeto Cozinha Comunitária terá a parceria da Pastoral da Criança e será ampliado para quatro capitais: Brasília, Curitiba, Recife e Belo Horizonte.

CONTATO

Nestlé Brasil

Silvia Zanotti
Coordenadora de Assuntos Corporativos
Tel.: 5508-7992
E-mail: silvia.zanotti@br.nestle.com
Site: www.nestle.com.br/nutrir

RIPASA

Cidadania na Mesa

O objetivo do programa Cidadania na Mesa é reduzir em no mínimo 30% a quantidade de alimentos desperdiçados e transformar esse montante em doações para a comunidade carente. Ou seja, o que se consegue reduzir é doado. Para isso, o programa conta com duas ferramentas que ajudam a conscientizar e estimular os cidadãos. Uma delas é o curso de reeducação alimentar oferecido pelo Sesi, parceiro no projeto, que chama a atenção para os hábitos alimentares e a conduta na redução das sobras. A outra é o referencial social, porque a quantidade de alimentos não desperdiçada é revertida em mantimentos in natura *para organizações sociais que trabalham com crianças, adolescentes, adultos e famílias de baixa renda.*

Coube a outro parceiro — a empresa Sodexho Alimentos, que administra os restaurantes das unidades fabris da Ripasa e ajudou a implementar o programa — fazer o levantamento inicial da quantidade de refeições servidas nos restaurantes, comparar com as sobras (descarte de cascas, líquidos, folhagens, alimentos que voltam na bandeja, sobras na cuba do refeitório) e providenciar o cálculo final das doações. A equipe da administradora controla mensalmente os índices de desperdício e a quantidade de alimentos a ser doada para as organizações sociais indicadas. Todos os usuários dos restaurantes da Ripasa são colaboradores desse programa de conscientização para uma alimentação saudável e de ajuda a instituições sociais. Além de participar com sua atitude consciente em relação às sobras no prato, são eles que indicam as entidades a serem contempladas com a doação. A Ripasa se encarrega da logística necessária para que os alimentos doados cheguem às instituições. De novembro de 2003 a novembro de 2004, foram doados 22.218 quilos de gêneros alimentícios, tendo sido beneficiadas 66 organizações, que juntas atendem mais de 13,5 mil pessoas.

Em julho de 2003 foi feito o primeiro levantamento de sobras de alimentos nos restaurantes; de agosto a outubro, ocorreu uma campanha interna de conscientização sobre o consumo consciente; e em novembro os colaboradores começaram a indicar as organizações sociais que iriam receber os alimentos disponibilizados a partir da redução do desperdício durante o almoço, o jantar e a ceia. A meta de diminuição de 30% do desperdício tem sido superada desde o início, alcançando, de novembro de 2003 a outubro de 2004, uma média acima de 40% em todos os municípios que participam do programa: Americana, Cubatão, Embu das Artes, Limeira, Nova Odessa, Santa Bárbara d'Oeste e São Paulo.

Em cada unidade, o programa ocupa em tempo integral dois funcionários da Ripasa e um da Sodexho. Os recursos financeiros são, basicamente, voltados para a comunicação, tanto para o público interno — em cartilhas sobre reeducação alimentar, papel de bandeja, livro de receitas, cartazes, banners, sensibilização por meio de grupo teatral, certificado de "Cidadão Consciente", intranet, mural e jornal — quanto externamente, em releases para os formadores de opinião. O gerenciamento, monitoramento e avaliação do programa são feitos pela Ripasa e pela Sodexho.

CONTATO

Ripasa

Luciana Bueno
Assessora de Relações Sociais
Tel.: (19) 3471-3266
E-mail: lucianabueno@am.ripasa.com.br
Site: www.ripasa.com.br

SESI-SC

Prato Limpo Solidário

Num dos serviços que presta para o trabalhador da indústria catarinense, o de alimentação coletiva, implantado em cozinhas industriais instaladas nas dependências das companhias, o Serviço Social da Indústria de Santa Catarina (Sesi-SC) observou que se produzia um elevado índice de desperdício de alimentos. Os motivos eram os mais diversos, como a rejeição a algumas preparações e a falta de informações sobre a escolha dos alimentos oferecidos e a relação deles com a saúde. Havia também uma grande quantidade de resíduos orgânicos gerados no processo de produção dos alimentos.

Preocupado com a sustentabilidade ambiental, social e econômica, o Sesi-SC busca a conscientização sobre o consumo e também sobre o uso dos recursos humanos, financeiros e naturais envolvidos no processo de produção de alimentos, bem como sobre o destino dos resíduos resultantes desse processo. Foi dessa percepção sobre o desperdício que nasceu, em março de 2002, o programa Prato Limpo Solidário, cujo foco é o consumo alimentar consciente alcançado com educação e mudança comportamental, que tem como público-alvo os trabalhadores da indústria, seus familiares e a comunidade.

Em 2004, sete empresas clientes do Serviço de Alimentação do Sesi-SC já estavam em processo de implantação do programa. Este consiste numa idéia simples: orientar e auxiliar as empresas que possuem refeitório e/ou cozinha em suas dependências a reduzir, a um baixo custo — utilizando os próprios recursos humanos e tecnologias acessíveis e de fácil aplicação —, desperdícios que podem representar investimentos em outras áreas da empresa ou na comunidade. O processo prevê a mensuração do desperdício nos restaurantes das empresas por meio da pesagem dos restos de alimentos jogados no lixo (somente o que poderia ser consumido). A partir desse diagnóstico inicial, identificam-se os prováveis motivos do desperdício e traçam-se metas a serem alcançadas mensalmente.

O programa é divulgado para todos os usuários do Serviço de Alimentação, e a cada meta alcançada reverte-se o equivalente aos quilos de alimentos economizados em favor de instituições da comunidade do entorno da empresa, selecionadas para receber o benefício. A escolha da instituição a ser beneficiada é realizada pelos colaboradores da empresa cliente do Sesi-SC. Com isso, estimula-se o voluntariado empresarial e conscientiza-se o trabalhador de que "o que está sobrando em sua mesa tem muito valor na mesa dos outros".

Estão entre os principais objetivos do Prato Limpo Solidário: o consumo consciente de alimentos, na empresa e em casa, e a redução de desperdícios alimentares no refeitório, diminuindo assim a produção de lixo orgânico; a redução de custos com sobras e restos alimentares; a conscientização e o estímulo à prática social dos colaboradores, principalmente o voluntariado; e a redução do consumo de recursos como água, energia, gás etc.

Coordenado por nutricionistas, o programa tem três fases: a de conscientização, a de impacto ambiental e a de externalização para a comunidade. A fase de conscientização dura seis meses e tem o objetivo de informar e sensibilizar as pessoas para a importância do consumo consciente de alimentos. Conta com atividades como: palestras para todos os colaboradores da organização, chamando a atenção para o desperdício de alimentos e como sua redução pode reverter-se em investimentos sociais; criação de um mascote para acompanhar o Programa Prato Limpo em todas as suas etapas; divulgação do slogan "Não engorde a lixeira"; treinamento dos trabalhadores da cozinha que irão realizar a separação dos restos de alimento que sobram nos pratos; seleção e preparação dos utensílios

(balança, lixeiras, sacos plásticos etc.) a serem utilizados para acondicionar os resíduos coletados; pesagem dos restos coletados; identificação dos motivos do desperdício; e definição de metas a serem atingidas.

A fase de impacto ambiental, que dura três meses, consiste na operacionalização do programa propriamente dito, e a principal atividade desenvolvida é o rastreamento do destino dos resíduos. Entre as soluções que vêm sendo estudadas para dar um destino ecologicamente adequado aos resíduos está a elaboração de parcerias com instituições que atuam na área ambiental e de reciclagem no Estado de Santa Catarina.

Importa destacar que, para tornar-se parceira do programa, a empresa deve respeitar algumas diretrizes, como: incentivar e assegurar a participação de seus colaboradores nas atividades educativas e de sensibilização realizadas internamente; estar engajada nas atividades do programa; permitir o acesso dos colaboradores e familiares às atividades educativas; permitir a utilização de seus canais de comunicação; disponibilizar suas instalações para a divulgação do programa e das atividades que serão realizadas; e contribuir nos benefícios sociais após as metas serem alcançadas.

A terceira fase, de externalização, só se concretiza quando o programa tiver sido totalmente implantado internamente. É necessário que os trabalhadores da empresa estejam motivados e engajados no programa para então procurar introduzi-lo na comunidade por meio de ações voluntárias. Apesar de o Prato Limpo Solidário ainda não ter atingido essa fase de execução, sua realização representa a consolidação do propósito central, que é a mudança comportamental.

Os benefícios gerados pelo programa são claros. Em seis meses, a empresa Schulz reduziu o desperdício de alimentos em 610 quilos, e a Artefama, em 804 quilos. Na Intelbras, houve uma redução de 283 quilos em três meses. Essas empresas optaram por investir os recursos resultantes em ações como fornecimento de material pedagógico para escolas da comunidade, fornecimento de alimentos para cozinhas comunitárias e doação de produtos de higiene pessoal e de limpeza para orfanatos, entre outros investimentos comunitários.

Embora focado no consumo consciente de alimentos e na redução do desperdício, o programa Prato Limpo Solidário se tornou um instrumento de educação ambiental e nutricional, por criar condições para a atuação do Sesi-SC e de seus clientes no campo socioambiental. Com esse amplo espectro, o programa permite atuar simultaneamente nos três pilares que promovem a sustentabilidade: o econômico, o ambiental e o social. O desafio está em conseguir gerar comprometimento entre as partes interessadas, que é o que garantirá a continuidade e o sucesso dessa prática. O que a experiência tem comprovado é que um dos caminhos mais eficazes para conquistar esse comprometimento é, além dos resultados práticos alcançados, o reconhecimento da sociedade pelo trabalho que a empresa desenvolve.

CONTATO

Sesi-SC

Marluce da Silva de Lima
Nutricionista
Tel.: (48) 231-4271
E-mail: marlucesls@sesisc.org.br
Site: www.sesisc.org.br

SESI-SP

Alimente-se Bem

O programa foi inaugurado em meados de 1999. A idéia surgiu após uma pesquisa alimentar com 1.600 trabalhadores de indústrias de pequeno e médio porte na região norte da capital de São Paulo, a qual apurou que 62% desses trabalhadores se alimentavam erroneamente, com um consumo mínimo de verduras, frutas e legumes. Outro fator preponderante para a implantação do programa foi a constatação de que, no Brasil, alimentos de grande valor nutritivo normalmente são transformados em ração animal ou vão direto para o lixo. A partir dessas conclusões, o Serviço Social da Indústria de São Paulo (Sesi-SP) criou o Alimente-se Bem com R$ 1,00, cujo intuito é ensinar a população a se alimentar melhor, gastando menos e evitando o desperdício. O programa leva conhecimentos ao trabalhador e à sua família, oferecendo-lhes a oportunidade de elaborar refeições saudáveis gastando apenas R$ 1,00 por pessoa.

Isso é possível porque nas preparações recomendadas pelo programa os alimentos são utilizados integralmente, sem o desperdício de cascas, talos e folhas de legumes e frutas, e uma variedade de pratos pode ser elaborada a partir de um único produto. As nutricionistas do Sesi pesquisaram preços de alimentos em feiras livres e supermercados e testaram várias receitas. Como resultado desse trabalho, foi elaborada a primeira edição do livro de receitas do programa Alimente-se Bem com R$ 1,00, contendo cem receitas saborosas, de fácil preparo e custo reduzido. Atualmente, o livro está em sua oitava edição, reunindo um total de 300 receitas.

Em 2000, foi implantado em São Paulo o primeiro Restaurante Educativo Alimente-se Bem, no Centro de Atividades do Sesi, no bairro de Vila Leopoldina. Lá foram fornecidos almoços gratuitamente, durante um período de 90 dias, para avaliação das receitas. Em seguida, iniciaram-se os cursos práticos, também gratuitos, atendendo a 400 pessoas por mês, em turmas com 25 participantes. Depois disso o restaurante foi aberto ao público, e as refeições passaram a ser cobradas ao valor de R$ 2,00 por pessoa. O custo da matéria-prima não ultrapassa R$ 1,00, e o cardápio é composto de arroz, feijão, carne, guarnição, dois tipos de salada, pão, suco e sobremesa.

No período de 2000 a 2002, foram inaugurados mais oito restaurantes educativos — em Sorocaba, Bauru, Campinas, Ribeirão Preto, Jundiaí, Santo André, Marília e no bairro de A.E. Carvalho, na zona leste de São Paulo —, nos mesmos moldes do pioneiro da Vila Leopoldina. Nesses locais, uma vez por semana passaram a ser oferecidos cursos para ensinar o aproveitamento integral dos alimentos e de sobras.

Amplamente reconhecidos por usuários em todo o Estado de São Paulo, os restaurantes educativos alcançaram o objetivo fixado pelo Sesi-SP no início de sua operacionalização: mostrar a viabilidade de preparar refeições balanceadas, saborosas e de baixo custo utilizando cascas, ramas e talos de frutas e legumes, geralmente descartados pelas donas-de-casa. Em 23 de dezembro de 2004, essa primeira etapa foi concluída e os restaurantes foram reestruturados e transformados em cozinhas experimentais, que a partir de 10 de janeiro de 2005 passaram a atender exclusivamente os usuários dos centros de atividades do Sesi-SP, funcionários e alunos do sistema Sesi-Senai e beneficiários da indústria que se disponham a participar, duas vezes por semana, de uma pesquisa de aceitação das atuais receitas do Alimente-se Bem, bem como das 50 receitas inéditas lançadas a cada seis meses pelo programa.

Nessa nova fase, que prioriza ainda mais o foco educativo do programa, os usuários passam a ser os avaliadores das receitas, orientando e levando para casa o conhecimento sobre alternativas econômicas de refeições nutritivas que podem ser introduzidas no seu dia-a-dia. Dessa forma, é possível despertar

e conscientizar os usuários sobre a importância de uma alimentação adequada, incentivando mais pessoas a participar dos cursos gratuitos do programa e, conseqüentemente, levar mais saúde para sua família.

Para ministrar os cursos práticos e gratuitos do Alimente-se Bem, foram implantadas, a partir de setembro de 2003, 34 cozinhas didáticas em 31 municípios paulistas, incluindo a capital, 33 delas em unidades locais da instituição e uma por meio de parceria com duas entidades de Birigüi — o Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Calçados e o Sindicato das Indústrias do Calçado e Vestuário. O programa ainda conta com seis unidades móveis — cozinhas didáticas adaptadas a uma carreta, com capacidade para atender até 30 alunos por aula —, destinadas a ministrar os mesmos cursos em locais onde não foram implantadas as cozinhas fixas. A permanência média dessas unidades em cada município, empresa ou entidade gira em torno de um mês.

O Sesi-SP está repassando aos outros departamentos regionais da entidade a metodologia do programa, por meio do livro de receitas e do treinamento das nutricionistas. Assim, o projeto já chegou aos estados do Piauí, Minas Gerais, Pernambuco, Espírito Santo, Rio de Janeiro, Tocantins, Goiás, Mato Grosso do Sul, Pará, Sergipe, Acre, Paraíba e Rio Grande do Sul, além do Distrito Federal.

Até dezembro de 2004, o programa Alimente-se Bem com R$ 1,00 havia beneficiado 183.081 participantes dos cursos de suas cozinhas didáticas, incluindo unidades móveis, tendo servido mais de 3 milhões de refeições em seus restaurantes educativos.

CONTATO

Sesi-SP

Tereza Toshiko Watanabe
Diretora
Tel.: 3146-7583
E-mail: twatanabe@sesisp.org.br
Site:www.sesisp.org.br

VIEIRAFER

A experiência de uma empresa pequena

Mesmo uma empresa com pouco mais de 20 colaboradores pode desenvolver um projeto de grande efeito social. É o caso da Vieirafer, situada no bairro de Interlagos, na zona sul de São Paulo, que em agosto de 2004 promoveu em suas dependências o programa Alimente-se Bem com R$ 1,00, do Sesi, e conseguiu envolver várias entidades da comunidade no projeto. As atividades se desenvolveram em três finais de semana consecutivos, com a participação de 18 dos 23 funcionários da Vieirafer. A esses colaboradores, alguns acompanhados de familiares, uniram-se representantes de entidades sociais do bairro.

A nutricionista-facilitadora do Sesi avaliou muito favoravelmente o desempenho de todos e ressaltou que o grau de interesse foi surpreendentemente alto. As aulas foram desenvolvidas por nutricionistas do Sesi, que também forneceram o livro do curso a todos os participantes. A Vieirafer ofereceu a infra-estrutura física (sala de treinamento, mesas, fogão, refrigerador, pia etc.), além de materiais descartáveis e dos alimentos utilizados. Os colaboradores da empresa improvisaram uma cozinha na sala de reuniões e de treinamento da Vieirafer, inclusive com a instalação de uma pia e de uma bancada.

Para total aproveitamento das aulas ministradas pelo Sesi, o número ideal de participantes por turma é de 30 pessoas. Como a Vieirafer tem apenas 23 funcionários, as vagas restantes foram oferecidas a lideranças de entidades assistenciais da região. A repercussão foi tão grande que levou os organizadores a ampliar o contingente, inicialmente para 40 e depois para 60 participantes.

Ao convidá-las, a Vieirafer argumentou que as entidades poderiam auferir benefício imediato do curso, seja ampliando o total de beneficiários dos

programas que envolvem alimentação, seja destinando a outros fins a economia gerada a partir da redução do desperdício. Os convites foram feitos verbalmente, e o surpreendente grau de adesão atesta o sucesso da iniciativa. Além de clientes, prestadores de serviço e familiares de funcionários, aderiram ao programa lideranças comunitárias representando entidades como a Associação dos Empresários da Zona Sul (Aesul), a Sociedade Beneficente de Interlagos (Sobei), que assiste 800 pessoas, entre crianças, idosos e índios, o Projeto Sol, que atende 220 crianças, a Sociedade Benedito Pacheco, que distribui cerca de 250 refeições diárias para pessoas carentes, a Cooperativa de Triagem de Lixo da Capela do Socorro (Coopercaps), com cerca de 50 cooperados, a Igreja Nossa Senhora da Esperança, que oferece cerca de 200 refeições por dia, os Rotary Club de Interlagos e de Cidade Dutra e a Sociedade Amigos de Bairro de Jardim Presidente.

O alcance da experiência com o Alimente-se Bem com R$ 1,00 pode multiplicar-se muitas vezes; a partir das 60 pessoas que participaram na Vieirafer, estima-se um alcance direto de mais de 3.000 beneficiários. Ao conseguir reduzir o desperdício de alimentos em pelo menos 30%, conforme previsto pelo Sesi, as entidades poderão ampliar seu atendimento ou destinar a verba resultante para melhorar suas condições atuais. Assim, as pessoas assistidas por elas poderão transmitir os conceitos obtidos para sua família, beneficiando muito mais gente. Além disso, embora o projeto inicial estivesse focado nas questões nutricionais e econômicas envolvidas, a eliminação do desperdício dos alimentos tem um significativo impacto ambiental, com a redução do lixo gerado, como afirmou um dos participantes, membro da Coopercaps, em breve palestra de conscientização ao final do evento.

A Vieirafer acredita que é grande o interesse das pessoas pelo combate ao desperdício, bastando tomar a iniciativa para despertá-lo. E dá o exemplo. Para convencer os funcionários e as entidades a participar do programa, a empresa procurou demonstrar explicitamente os benefícios econômicos diretos e imediatos que poderiam ser obtidos. Para os colaboradores, foi lembrado que o "sacrifício" de três tardes de sábado seria compensado por benefícios válidos para toda a vida; o horário do curso interferiria pouco em seus outros compromissos pessoais e familiares e já a partir da primeira aula seria possível obter economia nos gastos com alimentação.

Para as entidades, procurou-se mostrar que a aplicação do conhecimento obtido traria benefício imediato ao seu dia-a-dia e que elas mesmas poderiam reproduzir o evento, multiplicando ainda mais o universo de beneficiários e conseguindo o engajamento de novos colaboradores, contribuintes e voluntários. A todos foi explicado que no programa também seriam fornecidos ensinamentos sobre manipulação higiênica dos alimentos e como evitar contaminação. Destacou-se ainda que as aulas seriam práticas, dinâmicas, com participação de todos e com degustação dos alimentos preparados. Finalmente, para evitar desistências em cima da hora, a empresa solicitou aos convidados que, ao se inscrever, assumissem o efetivo compromisso de comparecimento e avisou que cada participante com 100% de freqüência receberia um livro de receitas.

A iniciativa teve um custo bastante modesto, tanto em termos financeiros diretos quanto em tempo despendido para planejamento e execução. A relação custo-benefício foi considerada extremamente favorável. É possível antever que o incremento do relacionamento entre a Vieirafer e a comunidade gerará inúmeras oportunidades — não apenas de negócios, mas de co-participação em iniciativas de outras entidades das mais diversas áreas.

CONTATO

Vieirafer

Henrique S. Vieira
Gerente
Tel.: (11) 5666-2000
E-mail: henrique@vieirafer.com.br
Site: www.vieirafer.com.br

Endereços de Bancos de Alimentos e Colheita Urbana

ACRE

Rio Branco

Mesa Brasil Sesc Acre (Colheita Urbana)
Avenida Getúlio Vargas, 2603 — Bosque
CEP: 69900-000
Tel.: 0800-647-3007; fax: (68) 224-4385
E-mail: mesabrasil@ac.sesc.com.br

ALAGOAS

Arapiraca

Mesa Brasil Sesc Arapiraca
Rua Santa Maria, 375 — Alto do Cruzeiro
CEP: 57312-460
Tel.: (82) 521-6061
E-mail: mesabrasil@al.sesc.com.br

Maceió

Mesa Brasil Sesc Alagoas (Colheita Urbana)
Sesc Poço
Rua Pedro Paulino, 40 — Poço — CEP: 57025-340
Tel.: (82) 221-2440, ramal 241;
fax: (82) 221-4532
E-mail: mesabrasil@al.sesc.com.br

AMAPÁ

Macapá

Mesa Brasil Sesc Amapá (Colheita Urbana)
Rua Jovino Dinoá, 4311 — Beirol
CEP: 68900-010
Tel.: (96) 214-1308; fax: (96) 214-1308
E-mail: mesabrasil@ap.sesc.com.br

AMAZONAS

Manaus

Mesa Brasil Sesc (Colheita Urbana)
Rua Henrique Martins, 427 — Centro
CEP: 69069-010
Tel.: (92) 232-6506; fax: (92) 622-2905
E-mail: mesabrasil@am.sesc.com.br

BAHIA

Feira de Santana

Mesa Brasil Sesc Feira de Santana
Rua Guaratatuba, 345 — Tomba
CEP: 44065-320
Tel.: (75) 3622-1550
E-mail: mesabrasil@sesc-ba.com.br

Salvador

Mesa Brasil Sesc Bahia (Colheita Urbana)
Avenida Tancredo Neves, 1109, Edifício Casa do Comércio, 8º. Andar — Pituba
CEP: 41820-021
Tels.: 0800-284-8840, (71) 207-4470 e (71) 207-4471
E-mail: mesabrasil@sesc-ba.com.br

Endereço do Box na Feira de São Joaquim:
Avenida Oscar Pontes — Boxes nº. 6 e nº. 7 — 1º andar — Água de Meninos

Prato Amigo (Banco de Alimentos e Colheita Urbana)
Mantido pela Secretaria Municipal de Administração, em parceria com a Associação Baiana de Supermercados (Abase) e com a Universidade do Estado da Bahia (Uneb)
Ladeira da Fonte, 350 — Campo Grande
CEP: 40080-020
Tel.: (71) 329-8065
E-mail: pratoamigo@pms.ba.gov.br

CEARÁ

Fortaleza

Mesa Brasil Sesc Ceará — Amigos do Prato (Banco de Alimentos)
Avenida Duque de Caxias, 1701 — Centro
CEP: 60035-111
Tels.: 0800-85-5250, (85) 3452-9025 e (85) 3452-8026; fax: (85) 3452-9030
E-mail: amigosdoprato@sesc-ce.com.br
Website: www.amigosdoprato.org.br

Sobral

Mesa Brasil Sesc Sobral
Praça Deputado Francisco Monte, 902 — Centro
CEP: 62011-200
Tel.: (88) 3611-0954

DISTRITO FEDERAL

Brasília

Mesa Brasil Sesc Distrito Federal (Banco de Alimentos e Colheita Urbana)
Sesc Guará
SIA Trecho 4, Lotes 80/90 — SIA Sul
CEP: 71200-040
Tels.: (61) 234-9022, (61) 233-1618 e (61) 233-5611; fax: (61) 234-0353
E-mail: mesabrasil@sescdf.com.br

ESPÍRITO SANTO

Vitória

Mesa Brasil Sesc Espírito Santo (Colheita Urbana)
Praça Misael Pena, 54 — Parque Moscoso
CEP: 29020-610
Tel.: (27) 3222-0522, ramal: 121;
fax: (27) 3222-0078
E-mail: mesabrasil@es.sesc.com.br

GOIÁS

Goiânia

Banco de Alimentos de Goiânia
Organização mantida e administrada pela prefeitura municipal, por meio da Fundação Municipal de Desenvolvimento Comunitário (Fumdec)
Avenida Professor Venerando de Freitas Borges, 150 — Jaó
CEP: 74673-010
Tel.: 524-5010; fax: 524-5011
E-mail: pmba@gp.goiania.go.gov.br

Mesa Brasil Sesc Goiás (Colheita Urbana)
Avenida João Teixeira (antiga 136) com Rua 122, nº. 415 — Setor Sul
CEP: 74085-500
Tel.: (62) 522-6353
E-mail: mesabrasil@sescgo.com.br

MARANHÃO

Caxias

Mesa Brasil Sesc Caxias (Colheita Urbana)
Praça Cândido Mendes, 1131 — Centro
CEP: 65600-010
Telefax: (99) 3521-3862
Email: mesabrasil@ma.sesc.com.br

São Luís

Mesa Brasil Sesc Maranhão (Colheita Urbana)
Avenida Gomes de Castro, 132 — Centro
CEP: 65020-230 — Caixa Postal: 140
Tels.: (98) 3216-3845, (98) 3216-3882 e (98) 3231-1464
E-mail: mesabrasil@ma.sesc.com.br

MATO GROSSO

Cuiabá

Mesa Brasil Sesc Mato Grosso (Banco de Alimentos)
Sesc Porto
Rua São Joaquim, 399 — Porto — CEP: 78020-700
Tel.: (65) 624-3610, ramal 107;
fax: (65) 665-8946
E-mail: mesabrasil@mt.sesc.com.br

Endereço do Depósito no Sesc Caxipó:
Estrada Cuiabá–Coxipó (Rodovia BR 364), Km 9

Rondonópolis

Mesa Brasil Sesc Rondonópolis (Banco de Alimentos)
Parque Sagrada Família — Quadra 197
CEP: 48140-410
Tel.: (66) 422-1950

MATO GROSSO DO SUL

Campo Grande

Mesa Brasil Sesc Mato Grosso do Sul (Colheita Urbana)
Avenida Afonso Pena, 3469 — Jardim dos Estados
CEP: 79009-580
Tel.: (67) 384-0050; fax: (67) 324-7180
E-mail: mesabrasil@ms.sesc.com.br

MINAS GERAIS

Belo Horizonte

Banco de Alimentos
Organização mantida e administrada pela prefeitura municipal, por meio da Secretaria Municipal de Abastecimento
Rua São Gotardo, 273 — Mercado Distrital Santa Tereza — CEP: 31010-400
Tels. (31) 3277-5713 e (31) 3277-4836;
fax: (31) 3277-5713
E-mail: bancodealimentos@pbh.gov.br

Mesa Brasil Sesc Minas Gerais — Alimentação e Cidadania (Banco de Alimentos)
Rua Tupinambás, 956, 4º. andar — Centro
CEP: 30120-906
Tels.: (31) 3279-1489 e (31) 3279-1497; fax: (31) 3279-1489
E-mail: sescmgdc@uai.com.br

Contagem

Mesa Minas (Colheita Urbana)
Organização mantida pela Fiemg, Sesi-MG e mais sete empresas parceiras
Avenida Cardeal Eugênio Pacelli, 2211 — Cidade Industrial — CEP: 32210-001
Tel./fax: (31) 3363-1044
E-mail: mesaminas@fiemg.com.br

PARÁ

Belém

Mesa Brasil Sesc Pará (Colheita Urbana)
Rua Assis de Vasconcelos, 359, 7º. andar — Reduto
CEP: 66010-010; Caixa Postal 1370
Tel.: (91) 4005-9556; fax: (91) 4005-9599
E-mail: mesabrasil@pa.sesc.com.br

Castanhal

Mesa Brasil Sesc Castanhal (Colheita Urbana)
Avenida Barão do Rio Branco, 10 — Nova Olinda
CEP: 68745-000
Tel.: (91) 3721-2294; fax: (91) 3721-1567

PARAÍBA

Campina Grande

Mesa Brasil Sesc Campina Grande (Banco de Alimentos)
Rua Paulo de Frontin, 168 — Catolé
CEP: 58104-403
Tel.: (83) 342-0665; fax: (83) 341-2670

João Pessoa

Mesa Brasil Sesc Paraíba — Banco de Alimentos — Sesc/ Senac
Rua Desembargador Souto Maior, 281 — Centro
CEP: 58013-190
Tels.: (83) 208-3100 e (83) 208-3128; fax: (83) 241-4569
E-mail: bancodealimentos@pb.sesc.com.br

PARANÁ

Curitiba

Mesa Brasil Sesc Paraná (Colheita Urbana)
Divisão de Apoio Operacional
Rua Visconde de Rio Branco, 931, 1º andar — Mercês
CEP: 80410-001
Tels.: (41) 304-2143 e (41) 304-2145; fax: (41) 304-2189
E-mail: mesabrasil@sescpr.com.br

Francisco Beltrão
Mesa Brasil Sesc Francisco Beltrão (Colheita Urbana)
Avenida Júlio Assis Cavalheiro, 2121 — Centro
CEP: 85601-000
Tel.: (46) 524-2627
E-mail: franciscobeltrão@sescpr.com.br

Ponta Grossa

Banco de Alimentos Cidade de Ponta Grossa
Organização mantida e administrada pela prefeitura municipal, por meio do Serviço de Obras Sociais da cidade
Rua Joaquim Nabuco, 59 — Uvaranas
CEP: 84026-080
Tel.: (42) 225-4917; fax: 3901-1555
E-mail: bancodealimentospg@ibest.com.br

PERNAMBUCO

Caruaru

Mesa Brasil Sesc Caruaru (Banco de Alimentos)
Rua Rui Limeira Rosal, s/nº. — Petrópolis
CEP: 55030-000
Tels.: (81) 3721-2368 e (81) 3721-3967; fax: 3721-9035
E-mail: ssales@pe.sesc.com.br

Garanhuns

Mesa Brasil Sesc Garanhuns (Banco de Alimentos)
Rua Manoel Clemente, 136 — Santo Antônio
CEP: 55293-040
Tel.: (87) 3761-2658; fax: (87) 3761-2245
E-mail: tlima@pe.sesc.com.br

Recife

Mesa Brasil Sesc Pernambuco (Banco de Alimentos)
Rua Bispo Cardoso Ayres, 472 — Boa Vista
CEP: 50050-100
Tels.: 0800-2813388 e (81) 3421-6500; fax: (81) 3421-6090
E-mail: bcoalimento@pe.sesc.com.br

Central de Estocagem e Distribuição:
BR 101 Sul, Km 70 — Ceasa, Loja B — Curado
CEP: 50790-900
Tels.: (81) 3252-1329 e (81) 3249-4641

PIAUÍ

Parnaíba

Mesa Brasil Sesc Parnaíba (Colheita Urbana)
Rua Eunice Weaver, nº. 1 — Centro
CEP: 64200-400
Tel.: (86) 315-9971

Teresina

Mesa Brasil Sesc Piauí (Colheita Urbana)
Avenida Raul Lopes, s/nº., Parque Poticabana — Bairro dos Noivos
CEP: 64046-010
Tels.: 0800-2805566 e (86) 216-9943; fax: (86) 216-9922
E-mail: mesabrasil@pi.sesc.com.br

RIO DE JANEIRO

Rio de Janeiro

Mesa Brasil Sesc — Coordenação Nacional
O Mesa Brasil Sesc é uma grande rede de programas mantidos e administrados pelo Serviço Social do Comércio (Sesc), por meio das Administrações Regionais e pela Administração Nacional, e está presente em todos os estados brasileiros
Avenida Ayrton Senna, 5555, Bloco L, Sala 403 — Jacarepaguá
CEP: 22775-004
Tels.: (21) 2136-5262, (21) 2136-5259, (21) 2136-5258, (21) 2136-5253 e (21) 2136-5257; fax: (21) 2136-5076
E-mail: mesabrasil@sesc.com.br
Site: www.mesabrasil.sesc.com.br

Mesa Brasil Sesc Rio de Janeiro — Banco Rio de Alimentos
Sesc Madureira
Rua Ewbanck da Câmara, 90 — Madureira
CEP: 21310-150
Tels.: 0800-222026 e (21) 2452-5937; fax: (21) 2452-7469
E-mail: bancoriodealimentos@bancoriodealimentos.com.br

RIO GRANDE DO NORTE

Caicó

Mesa Brasil Sesc Caicó (Colheita Urbana)
Rua Washington, s/nº. — Boa Passagem
CEP: 59300-000
Tel./fax: (84) 421-2337

Mossoró

Mesa Brasil Sesc Mossoró (Colheita Urbana)
Rua João Marcelino, s/nº. — Nova Betânia
CEP: 59611-200
Tels.: (84) 316-3425 e (84) 316-3665
E-mail: mossoro@rn.sesc.com.br

Natal

Mesa Brasil Sesc Rio Grande do Norte (Colheita Urbana)
Praça Tomaz de Araújo, s/nº. — Centro
CEP: 59025-080
Tel.: (84) 211-5577, ramal 220; fax: (84) 201-3083
E-mail: mesabrasil@rn.sesc.com.br

Mesa da Solidariedade
Organização mantida e administrada pelas Centrais de Abastecimento do Rio Grande do Norte S. A. (Ceasa-RN)
Avenida Capitão-Mor Gouveia, 3005 — Lagoa Nova
CEP: 59060-400
Tel.: (84) 232-6259; fax: 232-5285
E-mail: ceasacpd@rn.gov.br

RIO GRANDE DO SUL

Porto Alegre

Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul
Mantido pela Federação das Indústrias do Rio Grande do Sul (Fiergs) e diversas empresas
Rua Francisco Silveira Bitencourt, 1928 — Sarandi
CEP: 91150-010
Tel.: (51) 3026-8020; fax: (51) 3026-8022
E-mail: bancodealimentos@bancodealimentosrs.org.br

Mesa Brasil Sesc Rio Grande do Sul (Colheita Urbana)
Rua Vigário José Inácio, 718 — Centro
CEP: 90020-110
Tel.: (51) 3224-1268; fax: (51) 3224-0538
E-mail: mesabrasil@sesc-rs.com.br

RONDÔNIA

Porto Velho

Mesa Brasil Sesc Rondônia (Colheita Urbana)
Avenida Presidente Dutra, 4175 — Pedrinhas
CEP: 78903-032
Tel.: (69) 229-6006, ramais 211 e 242;
fax: (69) 229-0403
E-mail: mesabrasil@ro.sesc.com.br

RORAIMA

Boa Vista

Mesa Brasil Sesc (Colheita Urbana)
Rua Araújo Filho, 250 — Centro
CEP: 69301-090
Tels.: 0800-2809512 e (95) 621-1209;
fax: (95) 621-1233
E-mail: mesabrasil@rr.sesc.com.br

SANTA CATARINA

Florianópolis

Mesa Brasil Sesc Santa Catarina (Colheita Urbana)
Rua Felipe Schmidt, 785, 1º. andar — Ed. Haroldo Soares Glavam — Centro
CEP: 88010-002
Tels.: 0800-643463 e (48) 225-0299, ramais 402, 446 e 477;
fax: (48) 225-0299, ramal 451
E-mail: mesabrasilsesc@sesc-sc.com.br

Joinville

Mesa Brasil Sesc Joinville (Colheita Urbana)
Rua Itaiópolis, 470 — Centro
CEP: 89204-100
Tel.: 0800-645-8880; telefax: (47) 433-3100
E-mail: mesabrasilcaj@sesc-sc.com.br

SÃO PAULO

Bauru

Mesa Brasil Sesc Bauru
Avenida Aureliano Cárdia, 6-71 — Centro
CEP: 17013-411
Tel.: 0800-7700444; fax: (14) 234-7590
E-mail: mesa@bauru.sescsp.org.br

Campinas

Banco Municipal de Alimentos de Campinas
Organização mantida e administrada por meio de parceria entre a prefeitura municipal (Secretaria da Cidadania, Trabalho, Assistência e Inclusão Social) e as Centrais de Abastecimento de Campinas (Ceasa)
Rodovia Dom Pedro I, Km 140,5 — Pista Norte — Barão Geraldo
CEP: 13001-970
Tels.: (19) 3746-1063 e (19) 3746-1477;
fax: (19) 3746-1476
E-mail: bancodealimentos@ceasacampinas.com.br

Instituto de Solidariedade para Programas de Alimentação (ISA)
Organização mantida e administrada pela Associação dos Permissionários da Ceasa-Campinas (Assoceasa), em parceria com a prefeitura municipal, a Fundação FEAC e a Fundação Educar DPaschoal
Rodovia Dom Pedro I, Km 140,5, Pista Norte (Ceasa) — Barão Geraldo
CEP: 13089-500
Tels.: (19)3746-1020 e (19) 3746-1026;
fax: (19) 3246-1555
E-mail: isa@feac.org.br

Embu

Banco de Alimentos
Organização mantida e administrada pela prefeitura municipal, por meio da Secretaria de Cidadania e Assistência Social
Rua Castro Alves, 135 — Centro
CEP: 06804-200
Tels.: (11) 4704-0711 e (11) 4704-0896;
fax: (11) 4704-5581
E-mail: comunica@embu.sp.gov.br

Guarulhos

Banco de Alimentos de Guarulhos
Mantido e administrado pela prefeitura municipal, por meio do Fundo Social de Solidariedade do município
Alameda Tutóia, 11 — Gopouva
CEP: 07290-000
Tel.: (11) 6443-0794; fax: (11) 6447-2290 e (11) 6475-9610
E-mail: bancodealimentos@guarulhos.sp.gov.br

Piracicaba

Mesa Brasil Sesc Piracicaba (Colheita Urbana)
Rua Ipiranga, 155 — Centro
CEP: 13400-480
Tels.: 0800-7700445 e (19) 3434-4022
E-mail: mesa@piracicaba.sescsp.org.br

Ribeirão Preto

Banco Ceagesp de Alimentos
Organização mantida e administrada em parceria pela Ceasa de Ribeirão Preto (Cerib) e pela prefeitura municipal
Rodovia Anhangüera, Km 322 — Zona Rural
CEP: 14070-730
Tel.: (016) 638-2985

Santo André

Banco Municipal de Alimentos
Organização mantida e administrada pela Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André (Craisa)
Avenida dos Estados, 2195 — Santa Terezinha
CEP: 09210-580
Tel.: (11) 4996-2065; fax: (11) 4996-2065
E-mail: bancodealimentos@craisa.com.br
Site: www.craisa.com.br/banco.htm

Santos

Mesa Brasil Sesc Santos (Colheita Urbana)
Rua Conselheiro Ribas, 136 — Centro
CEP: 11040-900
Tel.: 0800-109171; fax: (11) 227-5252
E-mail: mesa@santos.sescsp.org.br

São José do Rio Preto

Mesa Brasil Sesc São José do Rio Preto (Colheita Urbana)
Avenida Francisco das Chagas Oliveira, 1333 — Chácara Municipal — CEP: 15090-190
Tels.: 0800-770-0640, (17) 226-7447 e (17) 3216-9300; fax: (17) 227-6104
E-mail: mesa@riopreto.sescsp.org.br

São José dos Campos

Mesa Brasil Sesc São José dos Campos (Colheita Urbana)
Rua Coronel José Monteiro, 275 — Centro
CEP: 12210-140
Tels.: (12) 3904-2041, (12) 3904-2015 e (12) 3904-2000; fax: (12) 322-9612
E-mail: mesa@sjcampos.sescsp.org.br

São Paulo

Ajuda Alimentando (Colheita Urbana)
Organização mantida pela Federação Israelita do Estado de São Paulo (Fisesp), por meio de seu Departamento de Ação e Promoção Social
Rua dos Pinheiros, 498, 5º. Andar — Pinheiros
CEP: 05422-000
Tels.: (11) 3088-0111 e (11) 9412-8499;
fax: (11) 3082-5785
E-mail: ajudaalimentando@fisesp.org.br

Associação Prato Cheio (Colheita Urbana)
Organização não-governamental mantida por doações de empresas e pessoas físicas
Avenida Brigadeiro Faria Lima, 628, 3º. andar — Pinheiros
CEP: 05426-200
Tel.: (11) 3035-1850
E-mail: info@pratocheio.org.br

Banco Ceagesp de Alimentos
Organização mantida pela Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp)
Avenida Dr. Gastão Vidigal,1946 — Vila Leopoldina
CEP: 05316-900
Tels.: (11) 3643-3832 e (11) 3643-3850
E-mail: baceal@ceagesp.gov.br

Banco de Alimentos da Cidade de São Paulo
Organização mantida e administrada pela prefeitura municipal de São Paulo, por meio da Secretaria Municipal de Abastecimento (Semab)
Avenida Guilherme, 82 — Vila Guilherme
CEP: 02053-000
Tel.: (11) 6967-2214; fax: (11) 6636-2011
E-mail: bancodealimentos@prefeitura.sp.gov.br

Mesa Brasil Sesc São Paulo — Coordenação Estadual
Avenida Paulista, 119, 10º. andar — Paraíso
CEP: 01311-903
Tel.: (11) 3179-3706; fax: (11) 288-6206
E-mail: mesa.coordenacao@paulista.sescsp.org.br
Site: www.sescsp.org.br/sesc/mesabrasilsp

Mesa Brasil Sesc Carmo (Colheita Urbana)
Rua do Carmo, 147 — Centro
CEP: 01019-020
Tel.: 0800-177772; fax: (11) 3107-0306
E-mail: mesasp@carmo.sescsp.org.br

Mesa Brasil Sesc Itaquera (Colheita Urbana)
Avenida Fernando do Espírito Santo A. de Mattos, 1000 — Itaquera
CEP: 08265-045
Tel.: (11) 6523-9340; fax: (11) 6521-4339
E-mail: mesa@itaquera.sescsp.org.br

ONG Banco de Alimentos (Colheita Urbana)
Organização não-governamental mantida por doações de empresas
Rua Turiaçu, 1365 — Perdizes
CEP: 05005-001
Tel.: (11) 3862-7265; fax: (11) 3865-3304
E-mail: lucianaquintão@bancodealimentos.org.br

Taubaté

Mesa Brasil Sesc Taubaté (Colheita Urbana)
Avenida Engº. Milton de Alvarenga Peixoto, 1264 — Jardim da Luz
CEP: 12052-230
Tels.: 0800-7700570 e (12) 3634-4000;
fax: (12) 232-3822
E-mail: mesa@taubate.sescsp.org.br

SERGIPE

Aracaju

Mesa Brasil Sesc Sergipe (Colheita Urbana)
Rua Dom José Thomas, 259 — São José
CEP: 49015-090
Tel.: (79) 216-2742; fax: (79) 214-5577
E-mail: mesabrasil@se.sesc.com.br

TOCANTINS

Araguaína

Mesa Brasil Sesc Araguaína
Rua Buenos Aires, Quadra 21 — Setor Morada do Sol
CEP: 77828-300
Tel.: 0800-646-7878; telefax: (63) 414-1703
Email: mesabrasil@to.sesc.com.br

Palmas

Mesa Brasil Sesc (Colheita Urbana)
ACSU, NO 10, Conj. 2, Lote 38 — Esplanada das Secretarias
CEP: 77100-970
Tel.: 0800-646-7878;
telefax: (63) 215-7131
E-mail: mesabrasil@to.sesc.com.br

Referências

Sites de Interesse

America's Second Harvest (Estados Unidos) — www.secondharvest.org

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) — www.anvisa.gov.br

Apoio Fome Zero (Associação de Apoio a Políticas de Segurança Alimentar) — www.fomezero.org.br

Associação Brasileira de Nutrição (Asbran) — www.asbran.org.br

Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (Abia) — www.abia.org.br

Canadian Association of Food Banks (Associação Canadense de Bancos de Alimentos) — www.cafb-acba.ca

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) — www.embrapa.gov.br

Fédération Européenne des Banques Alimentaires (Federação Européia de Bancos de Alimentos) — www.eurofoodbank.org

Fundo das Nações Unidas para a Infância (Unicef) — www.unicef.org e www.unicef.org/brazil/

Instituto Akatu pelo Consumo Consciente — www.akatu.org.br

Instituto Brasileiro de Análises Sociais e Econômicas (Ibase) — www.ibase.org.br

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) — www.ibge.gov.br

Instituto Ethos de Empresas e Responsabilidade Social — www.ethos.org.br

Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) — www.ipea.gov.br

Josué de Castro — www.josuedecastro.com.br

Mesa Brasil Sesc — www.mesabrasil.sesc.com.br

Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação (Nepa), da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp) — www.unicamp.br/nepa/

Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) — www.fao.org

Pólis — Instituto de Estudos, Formação e Assessoria em Políticas Sociais — www.polis.org.br

Programa Alimentos Seguros (PAS) — www.alimentos.senai.br

Projeto Fome Zero — Governo Federal — www.fomezero.gov.br

Bibliografia

BELIK, Walter, *Como as Empresas Podem Apoiar e Participar do Combate à Fome*. São Paulo, Instituto Ethos, 2003.

CAMAROTTI, I. e SPINK, P. *O Que as Empresas Podem Fazer pela Erradicação da Pobreza*. São Paulo: Instituto Ethos, 2003.

CASTRO, Josué de. *Geografia de Fome*. Rio de Janeiro: Gryfus, 1946.

CASTRO, Josué de. *Homens e Caranguejos*. São Paulo: Brasiliense, 2001 (1946).

CONSEA. *I Conferência Nacional de Segurança Alimentar* — Relatório Final. Brasília, julho de 1994.

CONSEA. *II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional*. Olinda, 2004.

CONSEA. *Diretrizes para uma Política Nacional de Segurança Alimentar: as Dez Prioridades*. Brasília, 1994.

COSTA, Christiane e MALUF, Renato. *Diretrizes para uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional*. São Paulo: Instituto Pólis, 2002.

EMBRAPA. *Manual do Produtor — Como Evitar Desperdício nas Colheitas de Soja, do Milho e do Arroz*. Brasil, 2004.

GOLDBERG, Ruth. *Como as Empresas Podem Implementar Programas de Voluntariado*. São Paulo: Instituto Ethos, 2001.

GRAZIANO. José da Silva, BELIK, Walter e TAKAGI, Maya. *Projeto Fome Zero*. São Paulo: Instituto da Cidadania, 2001.

INSTITUTO AKATU. "A Nutrição e o Consumo Consciente", in *Caderno Temático*. São Paulo, 2003.

INSTITUTO AKATU. "O Fome Zero e o Consumo Consciente de Alimentos", in *Diálogos Akatu* nº 4. São Paulo, 2003.

INSTITUTO ETHOS. *Manual dos Primeiros Passos de Responsabilidade Social Empresarial*. São Paulo, 1998.

INSTITUTO ETHOS, INSTITUTO PÓLIS e INTERNATIONAL FINANCE CORPORATION (IFC). *Segurança Alimentar e Nutricional: a Contribuição das Empresas para a Sustentabilidade das Iniciativas Locais*. São Paulo, 2003.

IPEA. *Objetivos de Desenvolvimento do Milênio — Relatório Nacional de Acompanhamento*. Brasília, 2004.

PELIANO, Anna Maria (coord.). *O Mapa da Fome: Subsídios à Formulação de uma Política de Segurança Alimentar*. Brasília: Ipea, 1993.

SÁ, Xico e DETTMAR, Ubirajara. *Nova Geografia da Fome*. Fortaleza: Tempo d'Imagem, 2004.

SESC-SP. *O Desafio Social da Fome — A Empresa no Combate ao Desperdício*. São Paulo, 1995.

SESC-SP. *O Desafio Social da Fome — A Organização da Sociedade na Busca de Soluções*. São Paulo. 1996.

SESC-SP. *Mesa São Paulo — Ação contra a Fome e o Desperdício, pela Qualidade de Vida*. São Paulo, 1999.

SESC-SP. *Mesa Brasil Sesc São Paulo: 10 Anos*. São Paulo, 2004.

UNICEF. *Situação Mundial da Infância*, relatório de 1998.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. *Direito Humano à Alimentação, Desafios e Conquistas*. São Paulo: Cortez Editora, 2002.

VEIGA, João Paulo Cândia. *O Compromisso das Empresas com as Metas do Milênio*. São Paulo: Instituto Ethos, 2004.

Organizadores

Apoio Fome Zero — Associação de Apoio a Políticas de Segurança Alimentar

Criada para estimular a participação do meio empresarial no Programa Fome Zero* do governo federal, a Apoio Fome Zero é uma organização da sociedade civil de interesse público formada por empresas e entidades empresariais, unidas com o propósito de amparar e estimular ações e projetos que promovam a segurança alimentar e nutricional da população brasileira. Seu grande objetivo é criar uma cultura da solidariedade entre empresários, demonstrando que a busca de bons resultados na operação de empresas pode ser combinada com a melhora das condições sociais do país.

Instituto Akatu pelo Consumo Consciente

Organização não-governamental fundada em 2001, no Dia Mundial do Consumidor — 15 de março —, o Akatu tem a missão de educar para o consumo consciente, informando, sensibilizando e mobilizando cidadãos a assimilar, em seus comportamentos e atitudes, o conceito e a prática do consumo consciente.

Instituto Ethos de Empresas e Responsabilidade Social

Fundado em 1998, é uma associação de empresas de todo tamanho e setor interessadas em desenvolver suas atividades de forma socialmente responsável, num permanente processo de avaliação e aperfeiçoamento. Sua missão é promover e disseminar práticas empresariais socialmente responsáveis, contribuindo para que as empresas e toda a sociedade alcancem o desenvolvimento sustentável em seus aspectos econômico, social e ambiental.

Serviço Social do Comércio (Sesc)

Criado, mantido e administrado pelo empresariado do comércio e serviços desde 1946, o Sesc direciona suas ações no sentido de atender necessidades dos trabalhadores do comércio de bens e serviços em todas as regiões do Brasil. Com atuação nas áreas de saúde, educação, cultura e lazer, vem ampliando suas fronteiras para atender com qualidade um contingente cada vez maior da população brasileira, com projetos que se tornaram referências nacionais. O compromisso com o alcance social de suas ações é uma das diretrizes dos projetos e programas da entidade, entre os quais o Mesa Brasil Sesc, que se distingue por seu caráter propositivo, sugerindo à sociedade formas adequadas de enfrentar problemas sociais crônicos, que exigem a mobilização de todos.

* Elaborado em 2001 pelo Instituto Cidadania, com o apoio da Fundação Djalma Guimarães, e adotado no início de 2003 pelo governo federal, o Programa Fome Zero reúne uma série de ações de combate à fome, incentivando a participação de todos os segmentos sociais. A implantação de bancos de alimentos e programas assemelhados é uma de suas ações prioritárias, e seu objetivo principal é organizar a sociedade, em especial as empresas do ramo de alimentos, para a utilização racional e integral do excedente alimentar disponível, por meio de ações estruturais, educacionais e de comportamento, e emergenciais, na área de doação e distribuição de alimentos.

Realização

INSTITUTO ETHOS
EMPRESAS E RESPONSABILIDADE SOCIAL
BUSINESS AND SOCIAL RESPONSIBILITY

Patrocínio institucional

Banco Safra

Patrocínio

Embrapa
GERDAU
Nestlé
Good Food, Good Life

Apoio institucional

ICCO
www.icco.nl

SUZANO PAPEL E CELULOSE
Impresso em Reciclato — capa 240 g/m², miolo 90 g/m² —
da Suzano Papel e Celulose, o offset brasileiro 100% reciclado.