



ALIMENTOS, EMBALAGENS E SUSTENTABILIDADE: UM GUIA PARA EVITAR O DESPERDÍCIO COM BASE NOS PRINCIPAIS DESTAQUES DO RELATÓRIO **"STOP WASTE - SAVE FOOD"**

Sabine Rossi | Gerente de Desenvolvimento de Mercado da DOW no Brasil

Julho, 2020

Este material é baseado no manual de "Embalagens de Alimentos Sustentáveis", que apresenta dados gerados durante a pesquisa "STOP waste - SAVE Food" (2016 - 2020)*.

* ecoplus, BOKU, denkstatt, OFI (2020): Food Packaging Sustainability: A guide for packaging manufacturers, food processors, retailers, political institutions & NGOs. Based on the results of the research project "STOP waste – SAVE food". Vienna, February 2020

ÍNDICE

“STOP waste – SAVE food” e o “Guia”

- Foco nos alimentos
- Embalagens no varejo
- Embalagens e o consumidor
- Cooperação

"STOP WASTE - SAFE FOOD" (2016-2020)

- Iniciativa reflete preocupação com redução do desperdício em toda cadeia de alimentos
- Produção de dados científicos que indicam o papel das embalagens otimizadas na redução do desperdício

OBJETIVOS

- Contribuir para debate amplo e direto sobre o desperdício de alimentos e como combatê-lo
- Promover projetos colaborativos dentro da cadeia de suprimentos

“STOP WASTE - SAVE FOOD” EM 16 ETAPAS

- 1** Aproximadamente 30% das emissões de gases de efeito estufa são ligadas aos alimentos. [9,17,26] Perdemos um terço de todos os alimentos produzidos. [5] Sem o desperdício de alimentos, seria possível reduzir a pegada geral de carbono em até 8%. [6]
- 2** Quando não usadas para proteger produtos ou atender a outras exigências, e quando a omissão da embalagem não produz resíduos orgânicos, as embalagens devem ser evitadas.
- 3** As embalagens frequentemente ajudam a reduzir o desperdício de alimentos devido à sua função protetora. Neste caso, o benefício ambiental do desperdício evitado normalmente seria de 5 a 10 vezes maior que o custo ambiental da embalagem. A proteção é especialmente importante para os alimentos produzidos usando sistemas que fazem uso intensivo de recursos (p. ex., queijo, carne).
- 4** As embalagens otimizadas oferecem a proteção apropriada com o mínimo de material e devem ser recicladas ou reutilizadas, quando possível.
- 5** Soluções de embalagens sustentáveis podem ser um pouco mais caras. No entanto, os custos adicionais geralmente são compensados pela redução de desperdícios e outros benefícios.
- 6** Nenhum material para embalagem é inerentemente bom ou ruim. É importante harmonizar as funções exigidas com a redução dos impactos ambientais ao escolher o material.
- 7** O design para ‘Reciclagem’ ou ‘Reuso’ e o uso de materiais recicláveis deve aprimorar os efeitos ambientais em todo o ciclo de vida.
- 8** O desenvolvimento de embalagens otimizadas e a redução do desperdício é muito bem sucedido quando os agentes envolvidos cooperam entre si na cadeia de fornecimento.
- 9** Quando possível, todos os dados relevantes das embalagens e resíduos devem ser documentados e avaliados no processo de transformação das embalagens de alimentos, para gerar outros exemplos da ligação entre o desperdício de alimentos e embalagens no varejo.
- 10** Avaliações holísticas (técnicas – ambientais - econômicas) ajudam a encontrar soluções realmente sustentáveis. Os clichês típicos geralmente não correspondem aos achados quantitativos das avaliações.
- 11** Os produtores de alimentos podem transformar os resíduos de hoje em subprodutos valiosos - com o apoio do varejo.
- 12** O consumidor deve ser educado sobre os benefícios e funções das embalagens.
- 13** Os tamanhos das porções e volumes comprados devem levar em consideração o tamanho da família e suas necessidades. Em casos de consumo reduzido, os alimentos porcionados podem ajudar a reduzir o desperdício de alimentos.

O consumidor deveria saber o real significado do ‘prazo de validade’. Muitos produtos podem ser consumidos muito além deste prazo. Primeiro ‘olha, cheira e experimente’ - ao invés de jogar fora imediatamente.
- 14**
- 15** O consumidor deve receber e observar instruções sobre o manuseio correto das embalagens e temperaturas de armazenamento.
- 16** É totalmente inadequado jogar embalagens fora no meio ambiente. No entanto, enquanto os níveis de lixo permanente medidos na Áustria continuam na faixa de por milhares, possivelmente o gerenciamento de resíduos das embalagens não deve ser um fator significativo na avaliação mais ampla das embalagens nesse país

FOCO NOS ALIMENTOS

- Um terço dos alimentos produzidos para consumo humano é perdido ou desperdiçado na cadeia de abastecimento.
 - ◆ A União Europeia desperdiça aproximadamente 88 milhões de toneladas de alimentos todos os anos.
- Principais causas do desperdício:
 - ◆ Padrões estabelecidos pelo mercado – fruta com aparência perfeita, sem nenhum “machucadinho”
 - ◆ Excedentes na produção agrícola
 - ◆ Falta de coordenação dos agentes da cadeia
 - ◆ Comportamento de compra dos consumidores

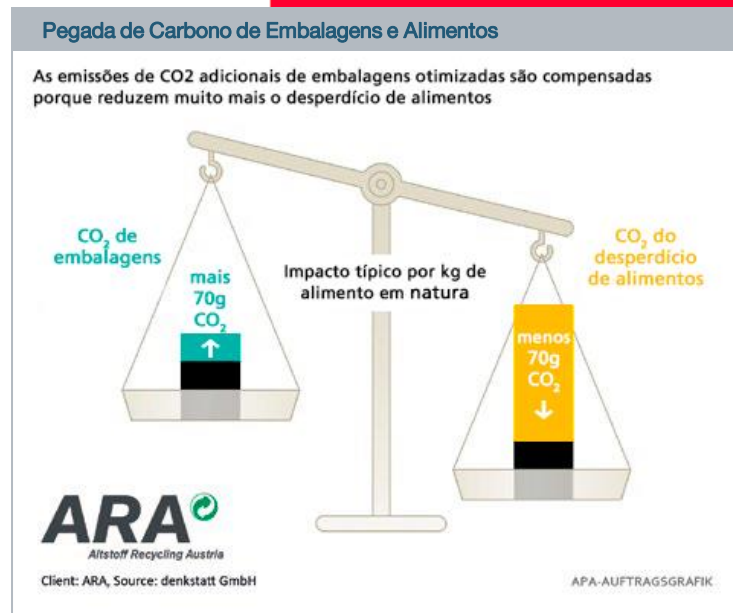
O setor de alimentos é responsável por cerca 30% das emissões de gases de efeito estufa. O combate ao desperdício é uma causa urgente que está diretamente relacionada à proteção do meio ambiente e à diminuição das desigualdades sociais.



**COMO AS EMBALAGENS
PODEM AJUDAR A REDUZIR O
DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS?**

O PAPEL DA EMBALAGEM NO COMBATE AO DESPERDÍCIO

Para avaliar a utilidade das embalagens, é importante levar em conta o volume de alimentos que desperdiçamos e o impacto ambiental que seria causado sem a embalagem, ou com embalagens ineficientes.

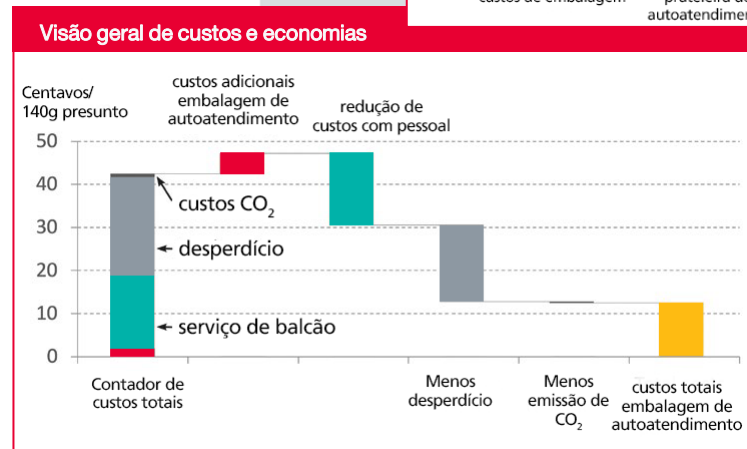
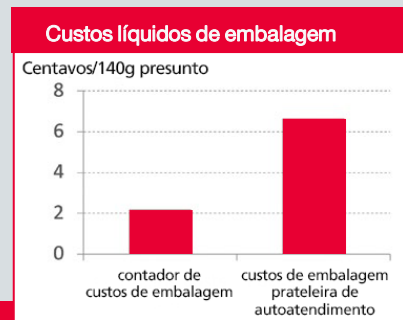


CRITÉRIOS DO VAREJO DEVEM IR ALÉM DO CUSTO DAS EMBALAGENS

→ Em muitos casos, quando existem alternativas, é o varejista que tem mais influência sobre a embalagem dos produtos oferecidos. Os principais critérios que os varejistas adotam na seleção de embalagens são:

- ◆ custo da embalagem
- ◆ aceitação pelo consumidor
- ◆ apresentação do produto no estabelecimento
- ◆ funcionalidade

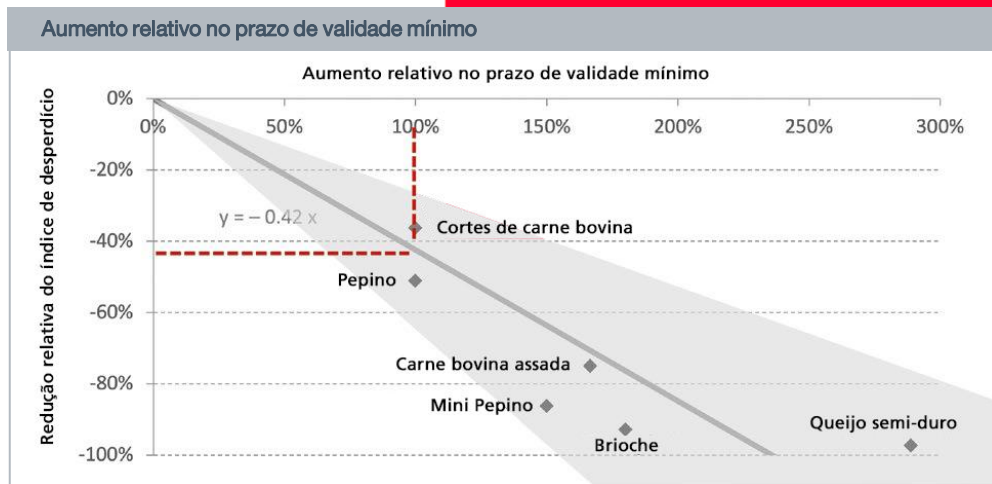
→ A decisão da compra baseada em custos deve incluir as vantagens relacionadas à inovação, como o aumento do tempo de prateleira e outros atributos que contribuem para o combate ao desperdício.



TEMPO DE PRATELEIRA E SUA INFLUÊNCIA NO DESPERDÍCIO

→ Embalagens otimizadas que oferecem mais proteção proporcionam maior prazo de validade, o que pode ajudar a reduzir o desperdício.

→ Casos analisados mostram uma primeira tendência: dobrar o prazo de validade de um produto pode reduzir o índice de desperdício no varejo em até 40%.

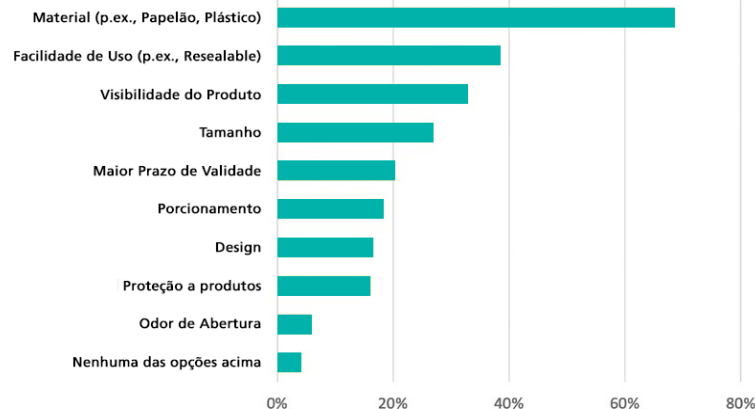


CONSUMIDOR

O CONSUMIDOR NÃO TEM CLAREZA SOBRE OS ATRIBUTOS DA EMBALAGEM

- O consumidor tem uma atitude negativa em relação à embalagem de alimentos, pois acha que elas são excessivas.
- O consumidor gostaria de ver mais informações e instruções nas embalagens, mas as informações já disponibilizadas não são percebidas ou seguidas.
- 90% dos entrevistados não seguem as recomendações e dizem que as informações de armazenamento informadas na embalagem não influenciam a forma como eles armazenam o alimento.
- Apenas 1/3 de consumidores observa o fato que a embalagem estende o prazo de validade dos produtos.
- Somente 13% acreditam que a embalagem original manterá o alimento fresco por mais tempo

Influência sobre a Decisão de Compra (no. = 1117)



Uma embalagem otimizada
não garante uma venda!

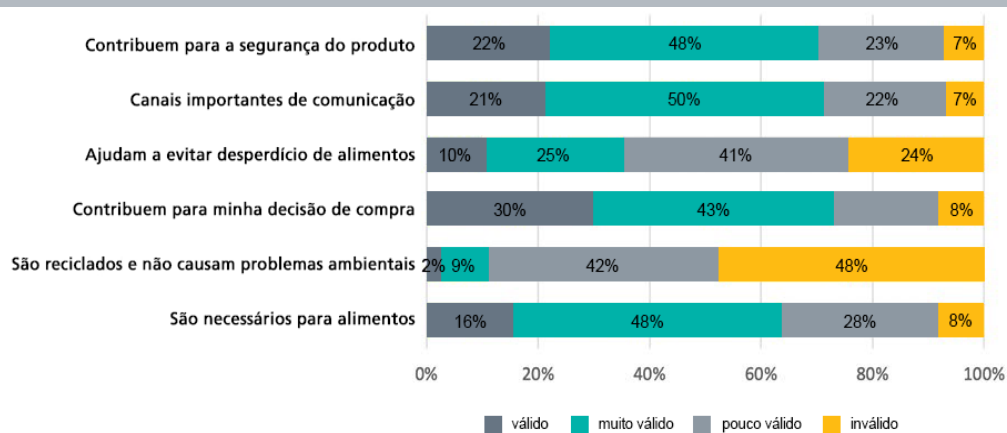
INFORMAÇÃO É ESSENCIAL PARA A ESCOLHA CORRETA ENTRE TANTAS OPÇÕES

A escolha deve considerar o tempo que vai levar para que o produto seja realmente consumido.

Escolha o que realmente precisa. O consumidor deve considerar a duração do produto até o seu consumo.

E as pessoas ainda não relacionam embalagens com desperdício

Declarações sobre embalagens (Pesquisa No. = 1117)



Stop Waste – Save Food. Amostra
1.107 respondentes

PORÇÕES FRACIONADAS: COMO ESCOLHER?

- Porções fracionadas são benéficas para alimentos que não são consumidos todos os dias e podem ser facilmente esquecidos na geladeira.
- Produtos que tendem a não ser consumidos diariamente e não são consumidos por inteiro geralmente permanecem abertos na geladeira por longos períodos.
- Quando o consumidor sente vontade de consumi-los, acaba descartando os itens, porque têm aparência de não comestíveis.

A aparência é geralmente um fator decisivo na decisão de jogar um alimento fora!

A melhor embalagem é aquela que evita o desperdício!

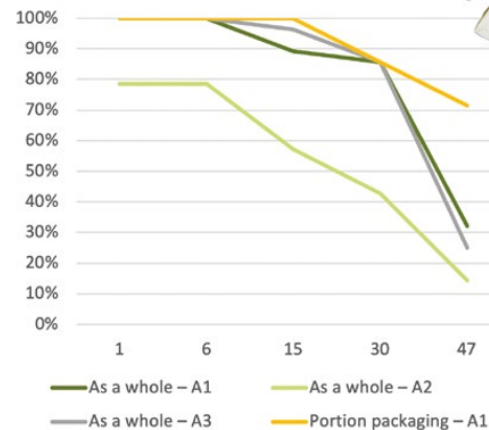
O consumidor precisa estar informado para fazer as melhores escolhas!

ESTAMOS ARMAZENANDO NOSSOS ALIMENTOS DE FORMA CORRETA?

- Consumidores não percebem que embalagens aumentam a vida útil dos produtos
- Trocar a embalagem original do produto, ou manter a temperatura da geladeira desajustada, pode acelerar a deterioração dos alimentos
- Precisamos SEMPRE fazer perguntas certas:
 - ◆ Quantas pessoas irão consumir? Quanto tempo vai levar até que o produto seja consumido em sua totalidade?

O dono de marca deve mostrar para o consumidor como a escolha e uso da embalagem ajudam a preservar o alimento e diminuir o desperdício

Percepção do Consumidor da Comestibilidade do Queijo Camembert depois de abrir a embalagem



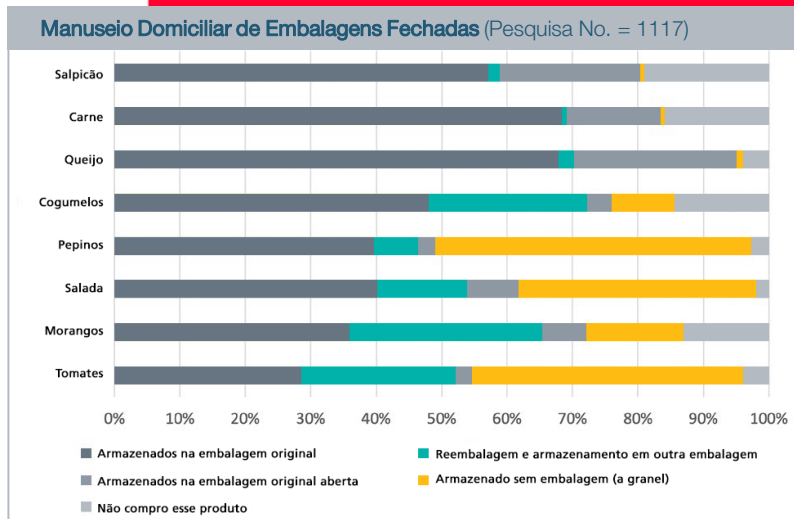
Storage in original packaging (A1), in plastic containers (A2) or cling film (A3))

BOKU, denkstatt, OFI, Ecoplus (2020):
Ergebnisse dieses Forschungsprojekts,
STOP waste – SAVE food“

PORQUE DESPREZAMOS A FUNCIONALIDADE DAS EMBALAGENS EM CASA?

A funcionalidade da embalagem não é aproveitada em casa

- Após abrir a embalagem, os consumidores geralmente desembalam ou reembalam os alimentos
- ◆ Frutas e vegetais, em particular, são removidos da embalagem imediatamente após a compra.
 - ◆ A probabilidade de uso da embalagem original é maior para queijos, carnes e embutidos.
 - ◆ Menos de 30% dos tomates são mantidos em sua embalagem original



O COMBATE AO DESPERDÍCIO É UMA CAUSA URGENTE

- Requer entendimento, informação e mudanças de hábitos
- A destinação dos resíduos de embalagens de alimentos também pode e, deve, fazer parte da solução. Jogar embalagens como lixo no meio ambiente não é uma opção!
- Além do impacto que o desperdício causa no meio ambiente, desperdiçar alimentos é inaceitável.
- A desigualdade social e a realidade de cada país são fundamentais para interpretar os dados.

A CADEIA DE ALIMENTOS, JUNTA, PODE TRANSFORMAR A REALIDADE

- Nosso desafio: Encontrar as melhores soluções para o combate ao desperdício de alimentos
- A cooperação de todos os atores ao longo da cadeia de suprimentos é essencial para:
 - ◆ Determinar prazos de validade corretos para a proteção dos produtos
 - ◆ Identificar oportunidades de otimização em toda jornada, considerando produção, condições de distribuição e critérios de escolha do consumidor
 - ◆ Compartilhar experiências e melhores práticas
 - ◆ Conduzir testes e promover soluções inovadoras
 - ◆ Analisar, de forma constante, o comportamento de compra
 - ◆ Comunicar mensagens importantes para os consumidores



Seek

Together™