



Dicas para redução de perdas no varejo

Marcos David Ferreira - Editor Técnico

PEGA LEVE

As Perdas de hortifrutis
são Elevadas pelo manuseio
e Geram diversos
impactos Adicionais.

Princípios da Literatura
devem ser Ensinados
para que no Varejo
seja possível Economizar alimentos.

Embrapa

Instrumentação

Dicas para redução de perdas no varejo

Sobre as perdas

Hortaliças e frutas são produtos vivos, que respiram e muitas vezes percorreram grandes distâncias para chegarem ao seu destino. **Embora as perdas comecem no campo, a possibilidade que elas ocorram no varejo são maiores.** Confira aqui as dicas desde o recebimento até a comercialização.

Recebimento

Frequentemente, quando o produto chega no varejo, é **retirado da embalagem, classificado e separado. É preciso evitar virar caixas em bancas.** Uma batida pode ser “fatal” para o vegetal.

Armazenamento

Em geral, os hortifrúti são armazenados antes de serem expostos nas gondolas. **Produtos que já estão armazenados devem ser colocados na dianteira daqueles que chegam. Cada produto tem uma necessidade de temperatura diferente.** Caso seja um local para armazenamento múltiplo por períodos curtos, o ideal é deixar uma temperatura em torno de 20° C, para que quando removido não condense água. Lembrando que cada hortifrúti tem uma necessidade própria de temperatura.

Embalagem

Existem **diversos tipos de embalagens** para melhor preservar o produto. Assim, devem ser embalados com cuidado e, os que necessitam, devem ser colocados em refrigeração. **Produtos em caixas podem sair do armazenamento e ir direto para a exposição.**

Refrigeração e umidade

Os **hortifrúti**s respiram e sua maior parte é feita de água. Ambientes secos facilitam a perda de água, peso e desidratação do fruto. Assim, é importante mantê-los em condições de **temperatura adequada e manter a umidade do ar em um ambiente refrigerado**.

E se realmente não podem ser reaproveitados, **considerar a compostagem no lugar do descarte comum!** Os alimentos viram adubo e não serão desperdiçados.

Exposição

O trabalho de expor o produto, armazenar e organizar em uma gondola é fundamental para a qualidade e pode influenciar a decisão do consumidor na compra. **Pilhas altas**, além de dificultar o acesso ao produto, podem causar machucados, aumentando as perdas e descartes.

É preciso lembrar da fragilidade dos produtos e adequar o tipo de expositor à cada tipo de produto.

Descarte e destinação

Descartes ocorrem, mas podem ser reduzidos, se todos os cuidados com o manuseio e refrigeração forem seguidos. **Atenção a como manusear cada produto.**

Antes de descartar, avaliar se os produtos ou parte deles podem ser utilizados, mesmo se eles não têm mais valor comercial. Além da opção de serem cortados, processados ou vendidos em sopas ou sucos, **existem programas e associações comunitárias** que realizam a coleta e destinação dos alimentos.





Estudos apontam que 40% das frutas e hortaliças são perdidas desde a colheita até a mesa do consumidor, sendo o varejo um importante elo desta cadeia. Mudar esse panorama requer a união de uma rede de profissionais que atuam em cada uma das fases. Cada um fazendo uma parte é possível mudar o todo!