

INTRODUÇÃO

O desperdício de alimentos tem se tornado um tema relevante. Em 2015, o Brasil ocupava o ranking dos 10 países que mais perdem alimentos no mundo, com 35% em média da sua produção sendo desperdiçada todos os anos, sendo grande parte nos supermercados.

Eliminar o desperdício é benéfico para todos, uma vez que pode refletir na lucratividade para empresa, na redução do preço junto ao consumidor final e na melhoria do meio ambiente, com menor descarte de produtos que possam poluir ou degradar.

Com base no exposto, o presente estudo busca responder ao seguinte questionamento: como e em que medida ocorrem as perdas dos produtos alimentícios no Supermercado Nova Era? Quais são os principais produtos perdidos?

Quanto ao objetivo geral, buscar-se-á quantificar e analisar as perdas de alimentos que ocorrem nos setores de carnes, padaria e hortifruti do Supermercado Nova Era, visando contribuir para um menor desperdício de alimentos.

METODOLOGIA

Esta pesquisa é classificada, quanto a sua natureza, como aplicada e, quanto ao tratamento dos dados, como quantitativa. É aplicada cuja finalidade principal é adquirir novos conhecimentos; é quantitativa, por utilizar técnicas numéricas para quantificar opiniões e informações para se chegar ao objetivo do estudo de se analisar as perdas do supermercado Nova Era.

É classificada também como sendo uma pesquisa descritiva, e também se diz que é não experimental, visto que se baseia na observação de processos que são desempenhados diariamente na empresa.

Quanto aos meios, a pesquisa se classifica como bibliográfica, estudo de caso e documental. Foi realizada uma pesquisa documental, juntamente com a observação direta participante das atividades realizadas, para que possibilitem a análise e também um plano de ação para melhorias.

Foi realizado junto aos funcionários e gerentes dos setores (total de 32) que atuam diretamente sobre os estoques, e aqueles em que podem ocorrer perdas, como hortifruti, açougue e padaria. Os dados foram obtidos por meio de observação direta participante, e os dados recolhidos são referentes às perdas de julho e agosto.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Inicialmente, buscou-se quantificar e analisar as perdas de alimentos que ocorrem nos setores de carnes, padaria e hortifruti do Supermercado Nova Era.

No setor de açougue, é possível observar perdas consideráveis devido ao modo com que se trabalha, através da desossa do animal inteiro, que chega à loja e deve ser manuseado. É evidente o quanto a perda no setor de Açougue é considerável e exerce influência sobre a despesa do supermercado, conforme Tabela 1.

Tabela 1 – Perdas financeiras no setor de Açougue.

		Julho	Agosto
Perdas/ do Setor	Faturamento	7,8%	8,7%
Perdas/ do Supermercado	Faturamento	0,0004%	0,0005%

Fonte: Dados da pesquisa

Com base na Tabela 2, é possível observar ainda que a perda do Hortifruti é maior que a do setor de Açougue, o Hortifruti tem uma das

maiores perdas do supermercado, pois trabalha basicamente com produtos perecíveis, o que leva a uma perda maior. Contudo, frente ao faturamento da loja, essa perda é menor que a do Açougue, visto que neste os produtos trabalhados (carnes) possuem valor agregado até vinte vezes maior que os produtos do Hortifruti (frutas, verduras).

Tabela 2 – Perdas financeiras no setor de Hortifruti.

		Julho	Agosto
Perdas/ do Setor	Faturamento	14,5%	15,6%
Perdas/ do Supermercado	Faturamento	0,00014%	0,00016%

Fonte: Dados da pesquisa

O setor de padaria também é um dos que apresentam, junto com os setores de açougue e de hortifruti, os maiores índices de perda. Neste caso, o alto índice se por se tratar de produtos perecíveis, com validades curtas, além de serem todos os produtos de fabricação própria do supermercado, o que, apesar de se aliar a um baixo custo, acaba por favorecer uma perda maior durante o processo produtivo, conforme Tabela 3.

Tabela 3 – Perdas financeiras no setor de Padaria.

		Julho	Agosto
Perdas/ do Setor	Faturamento	10,2%	8,9%
Perdas/ do Supermercado	Faturamento	0,00049%	0,00046%

Fonte: Dados da pesquisa

Com isso, é possível concluir que o setor de padaria se comporta muito próximo ao setor de açougue em questão de perdas. Ainda que o açougue possua produtos de valor agregado maior, a padaria, uma vez que possui uma venda mais expressiva, acaba por diminuir essa diferença, portanto os dois setores apresentam índices semelhantes de perdas frente ao faturamento.

A laranja, com 0,00000010% de perdas em relação faturamento total do supermercado, entre todos os itens considerados, é a que mais se perde. Entre todos os itens analisados nos três setores, perde somente para o pernil dianteiro em valor financeiro de perdas.

Conclui-se portanto que no setor de açougue, é possível observar perdas consideráveis devido ao modo com que se trabalha. Com isso, as perdas são consideráveis aceitáveis devido serem irreparáveis muitas das vezes. No hortifruti, com base no que foi observado e analisado, é considerado alto o índice de perdas do setor, visto que grande parte dos itens perde em média mais de 10% em relação ao total de compras. Na padaria, por ser um setor de produção própria, em que o processo de manipulação dos alimentos é ainda maior, e também por se tratar de produtos perecíveis, com prazo de validade curto, os índices estão dentro de um padrão aceitável.

REFERÊNCIAS

FREIRE JUNIOR, M.; SOARES, A. G. **Redução do desperdício de alimentos**. Embrapa, 2017. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/164602/1/Foler-CGPE-13931.pdf>. Acesso em: 25 mar. 2020.

SAMBUGARO, Luiz Fernando. **Prevenção de perdas no varejo**. 2015. Disponível em: http://www.sebrae.sp.com.br/arquivos_site/biblioteca/guias_cartilhas/prevencao_perdas_varejo.pdf. Acesso em: 25 mar. 2020.

SHIMUTA, Kimie. **Gestão e controle de estoques: resultados que fazem a diferença**. 2015. Disponível em: <http://www.varejista.com.br/artigos/operacoes/1005/gestao-e-controle-de-estoques-resultados-que-fazem-a-diferenca>. Acesso em: 25 mar. 2020.