

CRYOVAC[®]

Soluções para reduzir o desperdício de alimentos no varejo na América Latina



CRYOVAC[®]

Soluções para reduzir o
desperdício de alimentos
no varejo na América Latina



Desperdício de alimentos em números

1,3 bilhão

de toneladas de alimentos são descartados por ano em todo o mundo antes do consumo.

78 milhões

de toneladas de alimentos são desperdiçados na região da América Latina e Caribe, o que representa **6% do resíduo global**.

64%

da população que passa fome na região poderia ser alimentada só com a quantidade de comida desperdiçada.

Desperdício de alimentos em lojas de varejo na América Latina: uma situação social e econômica marcante

A alimentação é uma necessidade básica do ser humano. Entretanto, com uma população em constante crescimento, fornecer alimentos passou a ser um dos maiores desafios da atualidade. A população global já ultrapassou os sete bilhões de pessoas e deve atingir **nove bilhões em 2050**.

Apesar dos avanços tecnológicos terem permitido aumento da produção de alimentos, o desperdício vem crescendo na mesma proporção. Em outras palavras, quanto mais alimentos disponíveis, mais eles são desperdiçados: **1,3 bilhão** de toneladas são descartadas no mundo todos os anos.

De acordo com a FAO (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura), apenas na região da América Latina e Caribe estima-se que **15%** dos alimentos disponíveis são descartados antes do consumo, o que representa **6%** de todo o desperdício global. Em média, os latino-americanos e caribenhos gastam **30%** da renda

doméstica com alimentos, no entanto, **5%** dessa receita é perdida em decorrência do desperdício.

O setor de varejo também é responsável por boa parte das perdas e, enquanto esse índice se mantém alto, aproximadamente **47 milhões de pessoas passam fome na região**. O desperdício contabilizado apenas nas lojas (supermercados, atacados, conveniências e outros) seria suficiente para alimentar mais de **30 milhões** de pessoas, ou **64%** dos indivíduos que não têm o que comer na América Latina e Caribe.

O problema do desperdício de alimentos, no entanto, não é apenas de ordem social. Reflete diretamente nas questões econômicas, com aumento dos custos operacionais, dos preços dos produtos e redução da lucratividade, comprometendo a sustentabilidade ao longo de toda cadeia alimentícia. Diante disso, varejistas e processadores devem se unir no combate ao alto índice de alimentos que têm o lixo como destino.

15%

dos alimentos disponíveis na região são descartados a cada ano; deste total, 28% é desperdiçado pelos consumidores, 28% na fase inicial de produção, 22% durante o manuseio e armazenamento, 17% na distribuição e 6% durante o processamento.

5%

da receita doméstica das famílias na América Latina e Caribe é gasta com alimentos que acabam indo para o lixo.



Um estudo e os desafios para conter as perdas

O desperdício de alimentos gera impactos sociais, ambientais e econômicos para toda a sociedade. Quem trabalha com o setor varejista de alimentos sabe que estas perdas afetam diretamente a lucratividade e a reputação do negócio. Em diversos segmentos de mercado, é significativa a taxa de itens que sequer chegam ao consumidor final, sendo jogados fora antes do consumo e causando um impacto negativo em toda a cadeia processadora de alimentos.

Para aprofundar a análise desta realidade e propor soluções sustentáveis, a Sealed Air Food Care desenvolveu o estudo *“Soluções para reduzir o desperdício de alimentos no varejo na América Latina”**, na Argentina, Brasil e México. As pesquisas abordaram o descarte de produtos alimentícios em supermercados, o consequente impacto na redução dos lucros e o comportamento e percepção dos consumidores sobre o tema.

Recentemente, em pesquisa realizada pela Sealed Air Food Care sobre a mesma temática nos Estados Unidos, identificou-se que a redução do desperdício de alimentos é a principal preocupação operacional dos varejistas. O desenvolvimento tecnológico e o compartilhamento de informações foram vistos como estratégias capazes de minimizar as perdas em toda a cadeia e as embalagens foram apontadas como soluções para diminuir o desperdício. Porém, a falta de conhecimento sobre os reais benefícios das embalagens ao longo da cadeia de fornecimento até a mesa do consumidor retarda a adoção de novas tecnologias.

Atualmente, a indústria alimentícia já possui tecnologias para oferecer alimentos refrigerados embalados na origem, com aparência de frescor, maior vida útil e alta resistência contra perfurações e vazamentos. Ou seja, o alimento pode chegar ao varejo já porcionado, fresco, embalado, pronto para ser

**Pesquisas realizadas em 2015 na América Latina pela Sealed Air Food Care em parceria com o instituto de pesquisa Nielsen e associações locais.*



exposto nas gôndolas, o que reduz os custos operacionais com reprocesso, mantém sua integridade original e minimiza as perdas no ponto de venda.

Na luta para reduzir o desperdício, cabe aos varejistas e fabricantes a adoção de medidas para minimizá-lo. Para o líder de Estudos e Pesquisas do PROVAR (Programa de Administração de Varejos) da

Universidade de São Paulo (FEA – USP), Nuno Fouto, a preocupação de profissionais do varejo com as perdas na distribuição está cada vez mais acentuada: “embora cada país pesquisado tenha custos operacionais e deficiências específicas, existe uma visão homogênea entre os varejistas sobre a importância de se reduzir o desperdício de alimentos para que haja uma operação bem-sucedida do supermercado”, aponta.



De onde vem o desperdício de alimentos?

O desperdício de alimentos nos varejos da Argentina, Brasil e México é estimado em 4,4% das vendas das lojas – duas vezes o valor calculado na pesquisa americana (estimado em 2,1%). Entre os departamentos pesquisados, o de frutas, legumes e verduras (9%) e o de carne e frutos do mar (8%) são os maiores vilões do desperdício, seguidos pelos setores de delicatessen (6%), padaria (4%) e laticínios (3%).

As cadeias de supermercados na Argentina são as mais impactadas, com uma perda estimada em 11% das vendas. No Brasil e México esse índice é de 3%. Entre os setores mais afetados na Argentina está o de carne e frutos do mar com 13%; as perdas no Brasil e México são lideradas pela

seção de frutas, com média de 11%, seguida por carnes e pescados, representando aproximadamente 7% do total.

Alimentos fora do prazo de validade e produtos deteriorados são as causas mais significativas de perdas nos setores do varejo na América Latina. Os dois fatores contabilizam juntos uma média de 40% das perdas nos três países. Na Argentina, a data de validade é responsável por 37% do desperdício. Já no México e no Brasil, a principal causa é a deterioração dos produtos, representando respectivamente 25% e 16% do total jogado no lixo.

Quando questionados especificamente sobre os motivos do desperdício e sua representatividade no total de perdas de

Fontes do Desperdício no Varejo

Os setores de frutas, legumes, verduras e carnes e frutos do mar, são responsáveis pelos maiores percentuais de desperdício no varejo, quando comparados com as médias gerais das lojas.

	Contagem de Loja			
	LATAM*	Argentina	Brasil	México
Total da Loja	4%	11%	3%	3%
Frutas, legumes e verduras	9%	7%	10%	11%
Carnes e Frutos do Mar	8%	13%	7%	6%
Delicatessen	6%	8%	7%	4%
Padaria	4%	6%	4%	4%
Laticínios	3%	6%	4%	2%

**Média de desperdício nos países pesquisados*

Pergunta

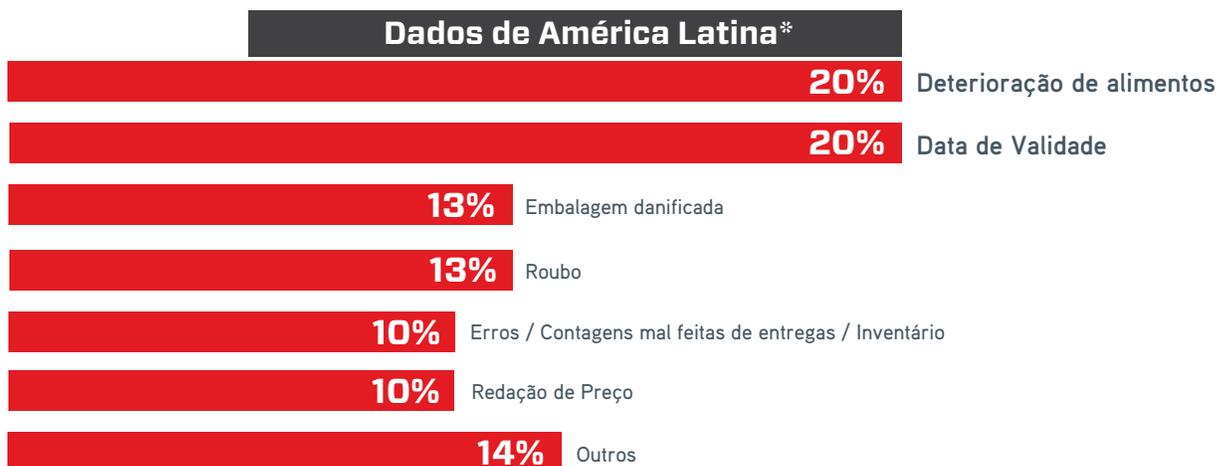
Em relação a unidades, qual seria sua estimativa de desperdício na loja (em %) para cada um destes departamentos?



alimentos frescos em cada um dos setores das lojas, os varejistas apontam o grande impacto causado pelas embalagens danificadas. Muitas vezes elas não possuem resistência adequada para preservar o frescor dos alimentos e podem levar ao descarte. No Brasil, o setor mais impactado por embalagens danificadas é o de carnes e frutos do mar com 28%. Já no México, a seção de delicatessen é a mais afetada somando 32%, assim como na Argentina contabilizando 14%.

Contribuintes Primários para o Desperdício de Alimentos do Varejo

Os varejistas indicaram abaixo os fatores que contribuem para as perdas. A deterioração de alimentos e a data de validade vencida representam 40% do total das perdas na América Latina.



*Média entre países pesquisados

Pergunta Qual percentual aproximado de perdas é decorrente de cada um destes fatores em sua loja?

Percentual de Desperdício e Razões por Setor de Loja

Os alimentos deteriorados e a data de validade vencida são as causas mais frequentes do desperdício no varejo. Embalagens danificadas também representam uma perda significativa.

Causas do Desperdício

América Latina*

Setores	Alimentos Estragados / Data de validade vencida	Embalagem Danificada	Outros
Carnes e Frutos do Mar	53%	19%	28%
Padaria	49%	17%	34%
Rotisseria	46%	26%	28%
Delicatessen	49%	21%	30%
Frutas, Legumes e Verduras	51%	12%	38%

*Média entre os países pesquisados

Argentina

Setores	Alimentos Estragados / Data de validade vencida	Embalagem Danificada	Outros
Carnes e Frutos do Mar	68%	11%	21%
Padaria	64%	11%	25%
Rotisseria*	-	-	-
Delicatessen	58%	14%	28%
Frutas, Legumes e Verduras	76%	5%	19%

*Não é considerado como setor isolado

Brasil

Setores	Alimentos Estragados / Data de validade vencida	Embalagem Danificada	Outros
Carnes e Frutos do Mar	37%	28%	35%
Padaria	50%	24%	26%
Rotisseria	39%	19%	42%
Delicatessen	35%	25%	40%
Frutas, Legumes e Verduras	44%	24%	32%

México

Setores	Alimentos Estragados / Data de validade vencida	Embalagem Danificada	Outros
Carnes e Frutos do Mar	59%	16%	25%
Padaria	40%	13%	47%
Rotisseria	52%	32%	15%
Delicatessen	56%	21%	23%
Frutas, Legumes e Verduras	44%	4%	52%

Pergunta

Dentre as causas indicadas, qual o percentual estimado de perda em cada um dos setores da sua loja?





Redução de desperdício é prioridade

De acordo com o estudo, a maioria dos varejistas considera a redução do desperdício de alimentos a principal preocupação operacional da loja. Na América Latina, esse índice atinge 99%, seguido do controle de roubos com 76%, contenção de custos de pessoal, 73%, e administração de recursos com energia, 71%.

O impacto monetário do desperdício é bastante significativo. Os supermercados latino-americanos estimam que a redução das perdas por causa de alimentos estragados, data de validade vencida e embalagens danificadas poderia aumentar o lucro em uma média de **18%**. No Brasil a estimativa é ainda maior: **29%**.

Em resumo, considerando a redução de perdas como fator prioritário, a pesquisa mostrou que 91% dos varejistas consideraram o benefício de maior vida útil como extremamente importante nas futuras decisões por novos produtos perecíveis.

O conceito “case-ready” de tecnologia em embalagem favorece a redução das perdas e a maximização dos lucros. É fato que o alimento refrigerado/fresco, devidamente higienizado e embalado por um sistema case-ready em uma central ou indústria, terá garantias de maior vida útil, padronização, segurança e frescor na gôndola, além de uma maior eficiência operacional na loja minimizando ao máximo custos com reprocesso e desperdício.

Preocupações Operacionais do Varejo

Diminuir o desperdício é a principal preocupação operacional dos varejistas na América Latina como um todo.

	Prioridades Operacionais			
	LATAM	Argentina	Brasil	México
Reduzir o Desperdício de Alimentos	99%	100%	97%	100%
Controle de Roubos	76%	59%	88%	75%
Controle de Custos de Pessoal	73%	54%	69%	88%
Controle de Custos de Energia	71%	23%	81%	88%

Pergunta

Qual a importância de cada um destes fatores para a operação do seu negócio?

O ponto de vista do consumidor

Apesar dos altos índices de desperdício de alimentos na América Latina, os consumidores se declararam mais preocupados com as questões ambientais do que com os problemas relacionados ao setor alimentício. Assuntos como falta de água, poluição do ar e escassez de recursos naturais lideram o ranking. Já os temas relacionados à quantidade de comida que é jogada no lixo e a falta de segurança e higiene alimentar aparecem apenas em quarto e quinto lugar.

Enquanto os brasileiros e mexicanos se incomodam mais com a falta de água (93% e 87% respectivamente), os argentinos se preocupam com a poluição do ar (81%). No Brasil, 89% dos entrevistados afirmaram encarar o desperdício de alimentos no país como um grave problema, seguido pelo México com 79% e Argentina, 76%.

O descarte de alimentos não é visto com tanta preocupação pelos latino-americanos, talvez pela falta de conhecimento sobre as consequências destas perdas. No entanto, ao terem acesso às informações sobre os impactos ambientais, sociais e econômicos do desperdício, os entrevistados passaram a ver a situação sob uma nova ótica.

Na América Latina, **76% dos consumidores afirmaram que o impacto do desperdício de alimentos era maior do que eles imaginavam** e 86% entenderam que os descartes têm consequências importantes para a sociedade e, por isso, todos deveriam se empenhar para reduzir as perdas.

Embora os consumidores entendam a gravidade do desperdício de alimentos como uma questão social, ambiental e econômica, existe uma diferença em relação ao causador do problema e os responsáveis por resolvê-lo. Aproximadamente 70% dos consumidores latino-americanos reconhecem que contribuem para o desperdício de alimentos – e 80% deles declararam ter dispensado comida nos últimos seis meses – mas, ainda assim, menos de 50% se consideram parte da solução. Quando questionados sobre os causadores do desperdício de alimentos e os principais solucionadores do problema, os brasileiros citam o governo como parte significativa do problema e atribuem à agricultura grande parte da responsabilidade em solucioná-lo.

Principais Preocupações entre os Consumidores:

Questões ambientais geram mais preocupações aos consumidores do que assuntos ligados aos alimentos.

	Preocupações dos Consumidores		
	Argentina	Brasil	México
Poluição do Ar	81%	92%	84%
Falta de Água	77%	93%	87%
Escassez de Recursos Naturais	76%	90%	85%
Segurança / higiene dos alimentos	77%	89%	81%
A quantidade de alimentos desperdiçados	76%	89%	79%

Pergunta O quanto você se preocupa com cada um dos itens?

Embalagem e sustentabilidade

A adoção de tecnologias de embalagens é uma oportunidade para conter o desperdício de alimentos na América Latina. Porém, a falta de conhecimento sobre seus benefícios pode dificultar novas implementações e a consequente redução das perdas.

Nove em cada dez consumidores latino-americanos pesquisados acreditam que os materiais das embalagens são piores para o meio ambiente do que os alimentos descartados. Isso demonstra o desconhecimento sobre os prejuízos causados ao meio ambiente, como o esgotamento dos recursos naturais, o impacto na formação de gases de efeito estufa e a ocupação de espaço dos aterros sanitários.

Ideias equivocadas e falta de informação muitas vezes representam empecilhos para implantação de novos recursos no varejo. Os consumidores precisam perceber

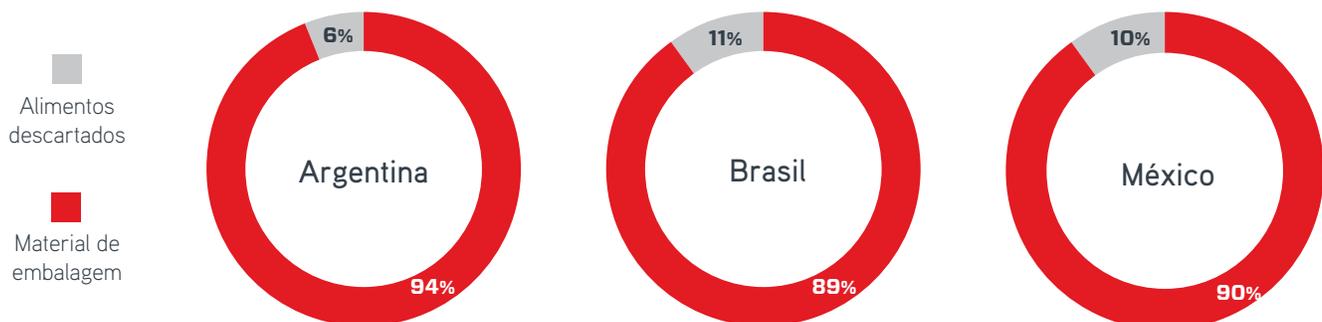
que a embalagem é uma solução real para o desperdício de alimentos e causa um impacto muito menor ao meio ambiente do que o alimento descartado. Por exemplo, quando se considera a energia utilizada na cadeia de produção de carne vermelha, o processamento da carne em si responde por 63% do uso de energia. Já as embalagens representam apenas 4%*. Segundo o estudo, os brasileiros são os mais conscientes sobre os benefícios das embalagens para controlar o descarte de comida (54%). México e Argentina contabilizam 32% e 27%, respectivamente.

É imprescindível fomentar a conscientização sobre a importância da embalagem no processo de redução do desperdício ao longo da cadeia processadora de alimentos. Uma embalagem adequada, hermética e resistente aumenta a segurança do alimento, mantém o frescor e prolonga a vida útil até o momento do consumo.

*Fonte: Incpen – Conselho da indústria para pesquisa de embalagens e meio ambiente

O que é pior: embalagem ou desperdício de alimentos?

Os gráficos abaixo mostram a porcentagem dos consumidores do México, Brasil e Argentina que acreditam que o material da embalagem é mais danoso para o meio ambiente do que o alimento desperdiçado.



Pergunta O que você consideraria pior para o meio ambiente?



Percepção dos Consumidores Sobre a Sustentabilidade da Embalagem

Os consumidores acreditam que alimentos que têm embalagem mínima, nenhuma embalagem ou embalagem reciclável são melhores do que os que têm embalagens especificamente projetadas para reduzir desperdício.

Percebidas como Amigáveis para o Meio Ambiente

	Argentina	Brasil	México
Embalagem reciclável	66%	83%	67%
Sem embalagem	62%	52%	71%
Embalagem mínima	33%	67%	42%
Embalagem projetada para manter o frescor do alimento por mais tempo	27%	54%	32%

Pergunta

Em que medida você acha que os produtos listados são considerados amigáveis para o meio ambiente?



Conhecimento como ferramenta de mudança

A pesquisa evidenciou que os latino-americanos ainda não estão conscientes sobre a importância do uso de embalagens adequadas para reduzir o desperdício de alimentos e os impactos ambientais, sociais e econômicos na região. No entanto, quando eles têm acesso às causas do desperdício e às oportunidades para solucionar o problema, tornam-se propensos a tomar decisões mais conscientes. Sendo assim, faz-se necessário que os varejistas e fabricantes desenvolvam um trabalho de conscientização voltado à população para que a sociedade possa se beneficiar com a redução do desperdício.

Após entender os prejuízos causados pelo alto descarte de alimentos, a maioria dos consumidores passa a valorizar a adoção de embalagens que auxiliem na redução do desperdício. Mais de 90% deles reconheceram o benefício da embalagem em garantir o frescor por mais tempo, a integridade do alimento e proteger contra os germes. Os pesquisados apontaram ainda que valorizam lojas que vendam produtos que ajudam a reduzir o índice de comida

desperdiçada. No Brasil esse índice atinge 86%, seguido do México com 84% e 81% na Argentina.

A compra de produtos em embalagens porcionadas e que podem ser fechadas novamente depois de abertas são algumas das preferências dos consumidores para evitar o descarte de alimentos. Essa solução é citada por 84% dos mexicanos, 82% dos brasileiros e 81% dos argentinos. Embora afirmem a preferência por comprar alimentos frescos sem qualquer embalagem, depois de conhecerem os benefícios destas tecnologias, os consumidores tendem a escolher produtos embalados. Por exemplo, quando foram mostradas fotos de pepinos sem a data de validade, os entrevistados ficaram mais tendenciosos a comprar os vegetais sem embalagem. No entanto, ao terem acesso à informação de que o produto embalado possui vida útil significativamente maior que os itens a granel, ficaram mais inclinados a adquirir as mercadorias embaladas. O mesmo aconteceu com carnes e aves.

Quando o consumidor entende o real benefício da extensão da vida útil que a embalagem adequada pode proporcionar ao produto, automaticamente, fica mais suscetível a comprar o alimento fresco embalado e com maior vida útil do que um produto sem o devido destaque

desse benefício. Isso demonstra uma oportunidade única para varejistas e processadores capitalizarem essa tendência, comunicando adequadamente na gôndola por meio de informativos que destaquem características como maior frescor e vida útil.

O cliente informado: intenção de compra

Quando são apresentadas imagens de pepinos sem a informação de prazo de validade, os pesquisados ficam mais propensos a comprá-lo sem a embalagem. Contudo, quando o prazo de validade, indicativo de maior vida útil, é apresentado junto com a imagem do pepino, a probabilidade de escolha do vegetal embalado aumenta consideravelmente.

Informação de prazo de validade NÃO apresentada



Informação de prazo de validade apresentada



Vida útil: 14 dias se armazenado apropriadamente



Vida útil: 3 dias se armazenado apropriadamente

■ Embalado a vácuo ■ Sem Embalagem

Pergunta

Se durante a sua próxima compra você tivesse que comprar pepinos, olhando para as imagens abaixo, qual deles você estaria mais inclinado a comprar? Por favor, selecione uma imagem*.

*As imagens foram apresentadas durante a realização da pesquisa



Da teoria à prática

As embalagens, desenvolvidas basicamente para conservar, proteger e transportar alimentos, evoluíram ao longo do tempo e aprimoraram a eficiência em relação à qualidade do produto, extensão do tempo de consumo e a atração dos consumidores com um maior apelo visual. Além disso, passaram também a desenvolver um papel fundamental para garantir a segurança do alimento e o combate ao desperdício.

As diferentes tecnologias de embalagens permitem que os varejistas escolham os fornecedores que melhor atendam às suas necessidades e que forneçam soluções capazes de minimizar o desperdício de alimentos e os custos operacionais.

Confira cinco sugestões para reduzir o desperdício:

1 Da indústria direto para a gôndola

Atualmente, a indústria processadora de alimentos dispõe de processos ideais de embalagens e higienização que conservam e agregam valor aos produtos. A adoção de uma estratégia, por parte do varejista, em receber alimentos refrigerados já embalados na origem permite a maximização da eficiência da loja e há uma diminuição significativa do risco de contaminação.

O produto já vem porcionado, embalado nas melhores condições, pronto para a prateleira do supermercado, com data de validade estendida, aparência de frescor, com segurança e qualidade garantidas e padronizadas. Essa prática beneficia o varejista na redução de custos operacionais com mão de obra e diminuição das perdas de produtos embalados em loja, gerando impacto em toda a cadeia de suprimento e, conseqüentemente, resultados positivos nas receitas.

2 Embalagens como solução de mercado

As inovações no setor de embalagens têm possibilitado às indústrias processadoras oferecerem produtos com alta qualidade e que trazem benefícios não apenas para a conservação e proteção do alimento, como também para o aprimoramento da eficiência operacional.

Para atender à alta demanda e às diferentes necessidades dos consumidores, a indústria é capaz de oferecer uma variedade de embalagens resistentes, herméticas, com tecnologias contra vazamento e perfuração, que prolongam a vida útil e proporcionam mais frescor e qualidade.

Embalagens de alta resistência minimizam danos e, conseqüentemente, o trabalho extra de profissionais responsáveis pela reembalagem e relocação do produto na gôndola. Já as soluções a vácuo ou com atmosfera de proteção estendem a validade do produto de três para 14 dias ou mais, ajudando os varejistas a otimizar os itens em estoque, além de fornecer produtos padronizados e com aparência de frescor para os consumidores. Os consumidores, por sua vez, têm acesso a um produto de qualidade garantida e com mais tempo para o consumo.

Portanto, a adesão a embalagens adequadas ajuda a reduzir o desperdício de alimentos e custos em todo o processo, desde a produção, transporte, armazenamento, até a venda das mercadorias.



Cryovac® Mirabella®
Data de validade
estendida para
14 dias



Cryovac® SES
Embalagem à prova
de vazamentos

3 Conveniência e segurança de alimentos

A mudança no estilo de vida da população tem provocado transformações no comportamento do consumidor. Com a falta de tempo, a redução das famílias e o crescimento de lares com pessoas solteiras ou casais sem filhos, a sociedade está em busca de conveniência.

No que tange aos hábitos de compra de alimentos, a população está priorizando praticidade e a garantia de segurança dos produtos. Diante dessa realidade, os consumidores têm optado por embalagens porcionadas ou reseláveis e que prolongam a vida útil dos alimentos.

É importante que os varejistas acompanhem as tendências do mercado e trabalhem com as indústrias de embalagens para atender essas demandas dos consumidores. As indústrias oferecem uma variedade de embalagens que atendem essas demandas e ainda contribuem para a redução do desperdício e dos custos na cadeia processadora de alimentos.



Cryovac® Darfresh® on Tray
reduz as perdas no varejo
em mais de 50%

4 A embalagem mantém os alimentos frescos por um prazo maior

A tecnologia em embalagens de alta proteção proporciona uma data de validade estendida e, portanto, uma maior vida útil do produto. Isso traz benefícios tanto para o cliente, que terá mais tempo para consumir o alimento, como para o varejista, que poderá deixar o produto à venda por um período maior, com garantia de qualidade, evitando o desperdício e perdas.

Tendo em vista a importância da data de vencimento, é fundamental que essa informação tenha destaque dentro das lojas. Além da indústria, é papel do varejista fornecer esses dados para os clientes. De acordo com a pesquisa realizada pela Sealed Air Food Care, mais de 85% dos consumidores gostariam que fosse dado maior destaque para a data de validade de alimentos refrigerados e embalados. Neste sentido, há também a oportunidade de se destacar a informação sobre os benefícios do aumento da vida útil do produto graças a um determinado tipo de embalagem, podendo impactar diretamente no aumento das vendas.

5 Consumidor consciente



Receita atrás

A disseminação de informação para os consumidores deve ser uma prioridade para os varejistas e fornecedores, uma vez que, quando o cliente entende os benefícios das embalagens, aumenta a intenção de compra e, como consequência, há um incremento nas vendas.

Os setores de carne e aves estão entre as maiores fontes de falta de informação para os consumidores, em termos de familiaridade no preparo de determinados cortes. Talvez não por coincidência, estas seções também têm alguns dos mais altos níveis de perdas e menores margens para alguns cortes específicos de carnes, principalmente para os cortes não tradicionais onde o consumidor não tem informação adequada em como preparar o corte para o consumo gerando dúvidas no ato da compra.

Um corte de carne ou aves, já pré-embalado pela indústria, com tecnologia adequada e com modo de preparo e receitas impressas no verso do pacote, são uma boa oportunidade para atender a carência do consumidor pela informação e favorecendo o estímulo a compra.

Principais Fontes/Metodologia

Soluções para reduzir o desperdício de alimentos no varejo na América Latina.

Em 2015, a Sealed Air Food Care, Nielsen, a Direção de Estudos Econômicos de ANTAD (México) e a Faculdade de Economia e Administração da Universidade de São Paulo (FEA - USP), realizaram uma pesquisa com varejistas, incluindo executivos, vice-presidentes, gerentes de loja e líderes de departamentos, para avaliar os desperdícios nos supermercados da América Latina. O estudo também analisou a opinião dos varejistas em relação ao impacto que as melhorias das embalagens podem trazer para a redução do desperdício.

Foram entrevistados 194 profissionais na América Latina, representando 58% de lojas de gêneros alimentícios no Brasil, 77% no México e quase a totalidade da amostragem na Argentina.

Sealed Air Food Care e Nielsen: a visão do consumidor sobre o desperdício de alimentos.

Em parceria com a Nielsen e associações supermercadistas, a Sealed Air Food Care, desenvolveu uma pesquisa em abril de 2015, para entender os hábitos de alimentação, práticas de sustentabilidade e consciência geral dos problemas de desperdício de alimentos dos consumidores da América Latina. Foram ouvidos 3.056 consumidores, sendo mais de 1.000 em cada um dos países: Argentina, Brasil e México.

As informações sobre os níveis de desperdício, despesas com alimentos e gasto de energia na cadeia de produção da carne vermelha foram baseados em estudos da FAO (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura), ERS-USDA (Serviço de Pesquisas Econômicas do Ministério de Agricultura dos Estados Unidos) e Incpen (Conselho da Indústria para Pesquisa de Embalagens e Meio Ambiente).



Contribuímos para que a cadeia produtiva de alimentos e bebidas seja cada vez mais segura e sustentável, com mais qualidade.

As empresas confiam em nossas inovadoras soluções de embalagem e higiene e em nosso expertise para aumentar a segurança de alimentos e a vida útil dos produtos, entregar mais eficiência operacional e valorizar suas marcas, reduzindo o desperdício de alimentos.

Saiba mais em sealedair.com/foodcare
Entre em contato: foodcare.la@sealedair.com



