



06/2020

Dicas para reduzir o desperdício de alimentos na cozinha profissional em tempos de Covid-19

Equipe da Ajinomoto® Food Service lista medidas fundamentais para evitar o desperdício

São Paulo, 30 de junho de 2020 – Com a atual pandemia de Covid-19, controlar o desperdício de alimentos, mais do que nunca, é uma questão de responsabilidade coletiva e deve ser regra dentro e fora dos estabelecimentos alimentícios. Segundo o estudo realizado pela ONU para a Alimentação e a Agricultura (FAO), 30% de toda a comida produzida no mundo vai para o lixo, e é hora de reverter esse cenário.

Pensando nesse contexto, Chiara Tengan, gerente de marketing da Ajinomoto® Food Service, lista quatro dicas indispensáveis para empreendedores do segmento reduzirem o desperdício de alimentos:

- **Cardápio bem planejado**

Elabore o cardápio pensando que os pratos devem ser adaptados para os serviços de delivery e concentre apenas naquilo que o cliente realmente vai consumir. Planejamento é importante para reduzir o desperdício, e isso é válido tanto para grandes restaurantes, quanto para os pequenos empreendedores domésticos. “Conhecer o público é fundamental para ter ideia mais exata do

volume de comida a ser preparada, e realizar um trabalho sobre o consumo consciente é uma ótima maneira de viabilizar essa etapa”, explica Chiara. “A compra dos ingredientes se torna mais eficiente quando se sabe o que e quanto será consumido”.

• **Treinamento de funcionários**

Conscientização é a palavra-chave no planejamento para reduzir o desperdício de alimentos. A equipe precisa estar ciente sobre como o aproveitamento integral dos produtos é importante para contribuir com o consumo consciente e a sociedade de forma geral. “O funcionário pode desperdiçar quantidades de alimentos bons, apenas pelo fato de não ter sido conscientizado”, comenta Chiara. “A Ajinomoto® Food Service oferece suporte aos restaurantes parceiros para instruir a equipe por meio das nossas redes sociais com conteúdo prático e dinâmico, que inclui receitas e lives para tirar dúvidas. Nosso portal também possui canal aberto para que os restaurantes enviem perguntas aos nossos chefs”.

• **Escolha dos alimentos**

Um alimento pode estar esteticamente imperfeito e ainda assim ser próprio para consumo. Então, é sempre bom conferir se, de fato, o produto não pode ser aproveitado, priorizando sempre o fornecimento de nutrientes na refeição final. Outro ponto importante é procurar utilizar alimentos de forma integral, em diferentes tipos de preparo. Por exemplo, a cenoura pode ser servida em uma salada, como purê ou assada.

• **Segredo do Chef**

Produtos da Ajinomoto® Food Service podem ser grandes aliados na redução do desperdício. Por exemplo, o purê de batatas é mais prático de preparar do que o tradicional, além de não gerar resíduos com cascas. “Temperos da Ajinomoto® Food Service podem ser utilizados em receitas que auxiliam no aproveitamento integral dos alimentos, como as que tem como ingredientes talos de legumes”, esclarece Chiara.

Para mais dicas, acesse @ajinomotofoodservice no Instagram e Facebook, além do site www.ajinomotofoodservice.com.br. Nesses canais, os profissionais da equipe Ajinomoto® Food Service estão à disposição para tirar dúvidas.

Sobre a área de Food Service

A área oferece um mix de produtos versáteis e práticos de alta performance em rendimento e rentabilidade, destinados a estabelecimentos voltados à alimentação fora do lar, como restaurantes, bares, hotéis, padarias etc. Entre os produtos estão o realçador de sabor AJI-NO-

MOTO®, os temperos HONDASHI®, SABOR A MI®, AJI-SAL®, Tempero e Caldo SAZÓN® Profissional, molhos branco bechamel e escuro demi-glace, amaciante de carne, molho e extrato de tomate, creme de cebola, Satis!™ molho shoyu, azeite de oliva extra virgem TERRANO™ e azeite de oliva tipo único TERRANO™ (ambos disponíveis também para o varejo), condimento preparado HARMONIX-F® e purê de batatas instantâneo. Confira o portfólio completo de produtos, dicas de receitas para variar seu cardápio e outras soluções no site www.ajinomotofoodservice.com.br.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto do Brasil se empenha em oferecer produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, RECEITA DE CASA™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das sopas individuais VONO® e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e FIT Zero Açúcar, o azeite de oliva extra virgem TERRANO™ e o azeite de oliva tipo único TERRANO™, os produtos da marca Satis!®, que incluem molho shoyu e as linhas Tempera e Empana, Tempera e Dá Molho e Tempera e Dá Liga, além de aminoVITAL® GOLD, produto composto por nove aminoácidos essenciais para a recuperação de atletas e entusiastas do esporte. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. A Ajinomoto, multinacional japonesa com sede em Tóquio, é líder mundial em aminoácidos. O Grupo Ajinomoto obteve um faturamento global de US\$ 10,1 bilhões e nacional de R\$ 2,4 bilhões no ano fiscal de 2019. Atualmente, está presente em 35 países, possui 121 fábricas e cerca de 34 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA

Race Comunicação

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Bruno Uehara – Cel.: (11) 99113-6731

Vanessa Assis – Cel.: (11) 97556-9962

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746