

Mais de 3 milhões de refeições não foram desperdiçadas na IKEA

14 de Fevereiro, 2019

A IKEA, com mais de 420 lojas em 52 mercados em todo o mundo, leva há já dois anos um ambicioso programa com o objetivo de “diminuir o desperdício de comida em todas as lojas da marca para 50%, até agosto de 2020. Os resultados alcançados, até à data, são promissores: mais de 1,4 milhões de quilos de comida foram salvos, o equivalente a 3 milhões de refeições”, refere a empresa em comunicado.

Nuno Ceitil da IKEA Food manager para Portugal, refere que “em sete meses de projeto, neste momento, nas cinco lojas em Portugal, conseguimos uma redução de 34% do volume de desperdício orgânico, quando comparado com o período homólogo. Em linha com a nossa ‘Waste Watchers Initiative’ estamos a melhorar as nossas operações para um melhor aproveitamento dos alimentos e identificar alternativas para reduzir o desperdício nos restaurantes e bistros das lojas IKEA”.

O desperdício alimentar é medido e registado nos restaurantes e bistros da IKEA, através de uma solução de balança inteligente – o waste watcher. Enquanto mais de metade das lojas a nível global já implementaram a solução, as restantes estão a preparar-se para o fazer. Em Portugal, já todas as lojas fazem esta monitorização do desperdício alimentar.

Na primeira fase do projeto, o foco tem estado nas ações que propõem diminuir o desperdício de alimentos na operação diária dos espaços alimentares das lojas. Esta implementação tem resultado em novas formas de trabalhar em muitas cozinhas da IKEA, onde já se conseguiu diminuir o desperdício em 50%.

“Na maioria dos casos, vemos resultados imediatos quando os colegas de trabalho começam a utilizar o programa. Temos verificado também que as lojas que introduziram este processo, desde o seu início, mantêm um baixo nível de resíduos, o que é um forte indicador de que o programa contribui Inter IKEA Systems B.V. 2018 para uma redução permanente de resíduos”, afirma Michael La Cour, diretor global de IKEA Food Services.

Para próximo passo neste programa, a IKEA está a analisar como diminuir a comida que os clientes deixam no prato, depois de desfrutar de uma refeição ou lanche nas lojas IKEA. Um estudo inicial, feito em lojas selecionadas, dá uma forte indicação de que através de uma combinação de ações, o desperdício das sobras alimentares pode ser radicalmente reduzido: pequenas mudanças nas formas operacionais de trabalho, combinadas com a consciencialização sobre o desperdício alimentar entre clientes e colaboradores, são a chave para uma mudança positiva.

“Acreditamos que a definição de metas tangíveis no curto prazo são importantes para enfrentar desafios globais como, neste caso, o desperdício alimentar. Sabíamos desde o início que não seria uma tarefa fácil. Mesmo que

os resultados sejam bons, ainda há muito a fazer antes de atingirmos o nosso objetivo, e trabalharemos arduamente para chegar lá, porque acreditamos que a comida é preciosa demais para ser desperdiçada”, acrescenta Michael La Cour.