

O PROBLEMA

Nosso time trabalhou com foco total pela redução do desperdício de alimentos neste ciclo. Isso porque percebemos o quanto a má gestão dos alimentos pode gerar prejuízos enormes para a sociedade em vários sentidos. A produção de alimento é constante e superiormente proporcional ao crescimento populacional, porém 925 milhões pessoas passam fome no mundo, ONU, 2012. De acordo com a FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations, 28% dos alimentos se perdem no processo de produção agrícola e outros 28% são jogados no lixo pelos consumidores, contabilizando cerca de 1,3 bilhões de toneladas de comida descartada anualmente e o Brasil ocupa o 10º lugar deste ranking. A ABRAS, Associação Brasileira de Supermercados, informa também que aproximadamente R\$ 7,1 bilhões em alimentos foram descartados em 2016, não contabilizando os outros setores da cadeia produtiva: campo, indústria, varejo e consumidor. Paradoxalmente, 7,2 milhões de brasileiros são atingidas pelo problema da fome. Além disso, a degradação do solo afeta diretamente 1,5 bilhões de pessoas no mundo, já que 24 bilhões de solos férteis são perdidas por ano. A falta de capacitação de pessoas em áreas rurais, de educação, serviço financeiro e tecnologia, resulta no aumento do número de pessoas que passam fome, entre 100 a 150 milhões.

Em Montes Claros, o índice de desperdícios é grande, porém o quadro está sendo revertido pelas ações do programa de segurança alimentar do SESC, por exemplo, que conta com o esforço de 198 voluntários e 261 empresas doadoras parceiras. As doações e ações educativas atingiram 3195 participantes de diversas faixas etárias e beneficiaram 928 instituições sociais. Muitos alimentos são levados à lixeira por amadurecerem rápido demais, pois não são bem armazenados ou apenas por questões estéticas.

INICIATIVA

O SobraNada, projeto que surgiu para atuar na redução da perda de alimentos, busca incentivar o mapeamento das datas de colheita e validade de frutas e verduras por parte de feiras e sacolões de bairro para a construção de um app que notifique pequenos restaurantes e ONGs sobre onde, quando e por quanto adquirir itens de consumo imediato a preços mais baixos, constando todas as informações do ciclo de vida dos alimentos anunciados.

Para começar essa jornada, estamos desenvolvendo encontros de impacto organizados em parceria com o Mesa Brasil para alertar pequenas empresas e organizações sobre a perda de alimentos, como isso influencia em grandes problemas sócio-ambientais e também na lucratividade e eficiência de seus negócios. Como parte da estratégia de aproximação e coleta de dados com os sacolões, estão sendo produzidos vídeos com perguntas baseadas no mapa de empatia e que nos fornecem o perfil de nossos beneficiários, nos permitindo desenvolver métodos mais adequados para atingi-los.



Com um relacionamento estabelecido, e a conscientização do problema, partimos para capacitações em grupo sobre “Gestão de Estoque de Alimentos” e “Métodos de Conservação Adequados” onde os beneficiários serão incentivados a trocarem experiências e construir uma rede de colaboração entre comércios do ramo de alimentos e também ONGs, com os quais podem aprender e ensinar boas práticas e negociar os preços de alimentos próximos do vencimento.

A efetividade da aplicação dos métodos vistos em curso será mensurada por meio de um selo de "Combatente do Desperdício", inspirado no selo e-bit, em que os comércios participantes poderão aplicar o conhecimento adquirido, conquistando reconhecimento e visibilidade local ao incluir em seus estabelecimentos medidas para conscientização, controle e redução da perda de alimentos, incluindo entre outras medidas, seu cadastro como doadores do Mesa Brasil, aumentando assim a disponibilidade de alimentos para pessoas carentes a partir das ONGs atendidas pelo programa.

AÇÕES REALIZADAS

1. Aplicação de formulário para obter um panorama local da perda de alimentos em horti-frutis;
2. Visitas de observação da comunidade para análise descritiva de pessoas, ambiente e estrutura dos estabelecimentos;
3. Diálogos informais com funcionários e donos dos sacolões utilizando o mapa de empatia e métodos indiretos de interação;
4. Gravação de vídeos com a comunidade para coleta de outras informações qualitativas e valorização de sua trajetória empreendedora e as boas práticas que já utilizam em seus estabelecimentos.

RESULTADOS

1. Foi identificada por meio do formulário aplicado com grupo de 4 feirantes do mercado municipal como amostra, uma perda significativa. Os entrevistados em sua maioria doam

pequenas porções a pedintes e famílias carentes de seu conhecimento e destinam a maior parte de tais alimentos à alimentação animal em suas próprias propriedades rurais ou de conhecidos. Apesar disso ainda é observada uma perda muito grande, visto que a quantidade de alimentos descartada é maior que o necessário para alimentar os animais.

2. Conseguimos observar as práticas aplicadas no dia a dia do estabelecimento, como é o ambiente de trabalho e hierarquia.
3. Utilizando o mapa de empatia conversando com os funcionários e proprietários dos estabelecimentos conseguimos identificar suas dificuldades e o que fazem para tentar contorná las.
4. Com a captura do vídeo conseguimos criar um vínculo mais próximo com os comerciantes conhecendo melhor sua história, conseguimos perceber que esta iniciativa foi bem eficaz para que os comerciantes se sentissem mais valorizados se abrindo mais para o time.

NOSSOS NÚMEROS

- Alcance total de postagens de 29235 pessoas, média de 230 por postagem
- 796 pessoas alcançadas nas redes sociais com posts do projeto
- 19 membros no ciclo
- 14 membros envolvidos no projeto em algum ponto
- 2 parcerias Cargill e Mesa Brasil

Capacidade do time	BASE (JUL 2017)	AGO 2017- JAN 2018	JAN-MAI 2018	Total Acumulado	META Planejada no início do ciclo	Diferença entre a atual data e a meta
Membros ativos no time	11	18	12	18	20	-6
Membros do BAB	0	4	3	4	5	-2
Horas trabalhadas	0	187h18min	222h5min	409h23min	4.000h	-3590,7

PROJEÇÃO DE IMPACTO

O SobraNada trabalha basicamente com dois dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU



Os resultados de melhoria esperada nos três âmbitos para as próximas ações são as seguintes:

Social: Empoderamento da comunidade com a busca por conhecimento formal, atualizações e a aplicação constante de métodos cada vez mais sustentáveis de gestão dos alimentos, em conjunto com uma rede colaborativa.

Ambiental: Diminuição da geração de resíduos sólidos orgânicos provenientes de perdas nos sacolões de bairro, pela conscientização da comunidade e engajamento em prol da redução do desperdício e consequentemente, do impacto ambiental negativo associado ao desgaste de solo, desperdício de recursos na plantação e emissão de gases do efeito estufa.

Econômico: Melhorar a margem de lucro de pelo menos 70% estabelecimentos beneficiários como consequência da diminuição do desperdício de alimentos na etapa de comercialização.

No próximo ciclo estimamos ter a maior parte da comunidade dos sacolões da região inclusa no projeto reduzindo o desperdício e aumentando a quantidade de alimentos recebidos pelo Mesa Brasil, imaginamos que o projeto possa se expandir também para outras comunidades como o Ceanorte da cidade e mercado municipal através da plataforma que seria um facilitador para implantação do projeto em outros locais.