



Aumentar o lucro de uma operação na restauração depende de muitos fatores: clientes, preço, moda e até meteorologia. A redução dos custos de compra de matéria prima, também muito importante, é, muitas vezes, subestimada devido à falta de perceção do seu potencial. A redução do desperdício alimentar pode representar um aumento da eficiência de um restaurante e ajudar a aumentar o seu lucro. Para além disso, hoje em dia, comunicar esforços para a redução do desperdício pode até atrair mais clientes com uma maior preocupação ética e reduzir significativamente a pegada ambiental da operação. Nesta ação serão transmitidas noções sobre as áreas de atuação e soluções práticas, ajudando a perceber como estes temas se enquadram no objetivo de desenvolvimento sustentável que Portugal se comprometeu a cumprir.

Conteúdo Programático

- 01 > **Introdução ao desperdício e sustentabilidade alimentares**
- 02 > **O desperdício alimentar na restauração e o potencial da sua redução**
- 03 > **Estratégias e soluções práticas:**
 - > **Medição do desperdício – o primeiro passo para tomar decisões informadas**
 - > **Planeamento e gestão de stocks – das compras aos fornecedores até à ementa**
 - > **Produção e cozinha – utilizando o máximo dos alimentos disponíveis**

➤ **Comunicação – da equipa aos clientes**

04 > Exemplos, boas práticas e soluções disponíveis

Formadora | Maria Vitória Santos

Data | 2 de março

Horário | 14h00 às 18h00

Local | Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre

Fábrica Robinson, Jardim do Operário, nº 5 – Portalegre