



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 – usando o máximo dos alimentos disponíveis;**
 - Comunicação – da equipa aos clientes.**

04 > Exemplos, boas práticas e soluções disponíveis.

Formador | João Almeida

Data | 17 de junho

Horário | 14h30 às 18h30

Local | Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa

Rua Saraiva de Carvalho, 41 - Lisboa

