

Press release

De olho no desperdício de alimentos no Hospital Mãe de Deus

Sodexo implementa seu programa global que visa promover a gestão integrada de resíduos, perdas e sobras das refeições servidas na instituição de Saúde

O Hospital Mãe de Deus (HMD), em Porto Alegre (RS), se tornou um dos primeiros hospitais do Brasil – o primeiro do Rio Grande do Sul – a receber o WasteWatch, programa global de combate ao desperdício da Sodexo. Com 60% do seu negócio ligado à alimentação no mundo, a multinacional francesa e líder global em alimentação sustentável, busca mudar o cenário de desperdício de alimentos e, por meio de um sistema que permite a captura rápida e fácil de dados, vem realizando o manejo adequado dos resíduos e aplicando as melhorias necessárias nas operações.

A gerente da Plataforma Food da Sodexo On-site, Marina Prevedello, conta que a gestão de desperdício nas cozinhas da companhia no Brasil existe há mais de 30 anos e que a chegada do WasteWatch tem contribuído e já registrou redução média de 30% nas taxas de geração de resíduos. "Investir constantemente em soluções tecnológicas para as cozinhas e em novos equipamentos, trazer automação e focar na gestão de dados é uma estratégia da Sodexo e que está diretamente conectada ao programa. Nossa atuação é em prol dos objetivos de sustentabilidade da empresa bem como unir forças aos compromissos de ESG de nossos clientes. O HMD, junto com mais uma instituição de saúde cliente da Sodexo, é um dos primeiros hospitais do Brasil, e queremos continuar expandindo o WasteWatch para continuar contribuindo de forma positiva com o controle do desperdício de alimentos em todas as nossas operações", destaca.

Os equipamentos e a metodologia utilizados em hospitais são os mesmos que já estão em atividade nas demais operações que atendem clientes de setores de tecnologia, bens de consumo, mineradoras, entre outros. Contudo, o segmento de negócios Saúde demandou a personalização dos processos logísticos, uma vez que o desperdício e o retorno oriundo da refeição dos pacientes acontecem de forma descentralizada em um ambiente hospitalar. Por meio de um treinamento intensivo da equipe para implementar uma logística reversa, foi possível realizar a pesagem rigorosa dos resíduos de todas as refeições servidas no Hospital Mãe de Deus (desjejum, almoço, jantar e ceia). Com isso, a Sodexo conseguiu mensurar com precisão os níveis de geração de perdas, sobras e resíduos, gerando dados que possibilitam o maior controle e ajustes nos processos de preparo.

Segundo o diretor-geral do Hospital, Rafael Cremonese, a preocupação com sustentabilidade na área da alimentação já vem guiando, há mais de um ano, algumas ações no hospital, principalmente com colaboradores que frequentam o restaurante da instituição. "Este foi um dos motivos de termos sido escolhidos para iniciar o projeto na área da Saúde. Sermos um dos primeiros hospitais a receber o programa WasteWatch mostra o quanto o Hospital Mãe de Deus tem se comprometido em trazer a sustentabilidade para o centro de muitos de seus processos. Um dos nossos valores, como instituição, é cuidar integralmente da saúde das pessoas, e isso inclui nossa responsabilidade em reduzir o desperdício de recursos em nossa sociedade e buscar um mundo de mais bem-estar", diz Cremonese.

Além de evitar o desperdício, o programa permite que os chefs e cozinheiros da companhia coloquem em prática novas estratégias como o aproveitamento integral dos alimentos. Com isso, partes importantes como cascas, talos, folhas e sementes, passaram a ser utilizados de maneira criativa pela equipe e aquilo que realmente não pôde ser aproveitado para consumo, como as sobras dos pratos e do buffet, fazemos a gestão para que o descarte correto seja dado. “Somado a isso, também realizamos campanhas que visam conscientizar os nossos clientes e consumidores sobre a importância das pequenas atitudes para evitar o desperdício. Ao incentivar cada um a fazer a sua parte, contribuimos com a qualidade de vida das próximas gerações e a sustentabilidade do planeta”, conclui Marina.

Diante do desafio de alimentar cada vez mais pessoas e preservar os recursos naturais, a Sodexo se destaca como a primeira empresa de serviços alimentares com o objetivo de redução de emissões de carbono em consonância com o Acordo de Paris para limitar o aumento da temperatura global a 1,5°C acima dos níveis pré-industriais – redução de 34% até 2025 em relação a 2017. A expectativa é de que o programa WasteWatch contribua com a meta global da companhia de reduzir 50% do desperdício em suas operações até 2025.

Sobre a Sodexo

Com 57 anos de expertise em todo o mundo – 45 anos só no Brasil – a Sodexo é líder global em alimentação sustentável e em experiências que geram valor em todos os momentos de vida: aprendizado, trabalho, saúde e diversão. Oferece um portfólio completo de soluções integradas que contribuem para a eficiência de organizações e instituições e o bem-estar de seus colaboradores em todo o País. Sustentada nos valores: espírito de equipe, espírito de servir e espírito de progresso, a trajetória da Sodexo é baseada no propósito de criar um dia a dia melhor para cada um para construir uma vida melhor para todos. Presente em todo o território nacional, opera com uma plataforma global de alimentação e facility management, responsáveis pela padronização de serviços, treinamentos, segurança do trabalho, segurança dos alimentos e auditorias técnicas. Tudo para oferecer de forma especializada e integrada as melhores soluções, com equipes de profissionais preparados e experientes em diversas áreas de atuação.

<https://www.linkedin.com/company/sodexo/>
<https://www.facebook.com/sodexoservicos>
<https://www.instagram.com/sodexoservicos/>

Sobre o Hospital Mãe de Deus (HMD)

Há mais de 40 anos, o Hospital Mãe de Deus, em Porto Alegre, oferece soluções completas em saúde, diagnóstico e tratamento, com foco em atendimento humanizado, seguro e centralizado na resolução de cada caso. Excelência, proximidade e cuidado com o paciente e a constante modernização dos serviços são as diretrizes da instituição. Referência no atendimento médico-hospitalar de alta complexidade, o Hospital Mãe de Deus é acreditado pela Joint Commission International (JCI), maior e mais antiga agência verificadora da qualidade e segurança em saúde do mundo, e, em 2023, ficou entre os 10 melhores hospitais do Brasil no World's Best Hospitals, ranking da revista Newsweek.

Contatos

Imprensa

Geyse Alencar +55 (11) 99376-4616 geyse@tamer.com.br	Raoni Costa +55 (11) 96626-1727 raoni.costa@tamer.com.br	Mariana Durante +55 (11) 95540-7382 mariana.durante@tamer.com.br	Victoria Ribeiro +55 (11) 95818-0278 victoria.ribeiro@tamer.com.br
--	--	--	--