



SUMÁRIO EXECUTIVO

Manter um futuro de alimentos sustentáveis da fazenda ao garfo

Alimentos e bebidas

Em meio às tendências globais atuais em torno das mudanças climáticas, redução de resíduos, crescimento econômico e transparência política, surgiu uma conscientização crescente em todo o mundo sobre práticas sustentáveis nos setores privado e público. Para empresas do setor de alimentos e bebidas, a sustentabilidade pode ser afetada em quase todas as etapas da cadeia de suprimentos, desde o fornecimento e processamento até a distribuição e o varejo. Cada uma dessas funções distintas da cadeia de suprimentos pode ativar iniciativas sustentáveis dentro de sua própria área, e todas estão profundamente interconectadas. Uma mudança em qualquer área da cadeia de suprimentos de alimentos e bebidas tem um impacto de sustentabilidade nas outras áreas. Quando você usa soluções em nuvem para criar mudanças, fica mais fácil para as partes interessadas em cada arena de alimentos e bebidas quebrar silos de comunicação e trabalhar em conjunto para mudar a forma como os alimentos são produzidos e distribuídos.

Definição de sustentabilidade

De acordo com a Comissão Brundtland das Nações Unidas, o desenvolvimento sustentável pode “garantir que atenda às necessidades do presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras de atender às suas próprias necessidades.”¹ Da mesma forma, o Programa Ambiental da ONU afirma que os sistemas alimentares sustentáveis fornecem “segurança alimentar e nutrição para todos de tal forma que as bases econômicas, sociais e ambientais para gerar segurança alimentar e nutrição para as gerações futuras (atuais e) não sejam comprometidas.” Esses sistemas alimentares sustentáveis são vitais para criar e consumir alimentos “suficientes, acessíveis e nutritivos, preservando os recursos naturais e ecossistemas dos quais os sistemas alimentares dependem.”²

Além das responsabilidades ambientais, uma indústria de alimentos e bebidas sustentável deve levar em conta a responsabilidade social: Os empregados, como agricultores ou trabalhadores de fábrica, estão recebendo salários para viver? Os animais estão sendo tratados humanamente? Os consumidores finais recebem informações transparentes sobre a qualidade de seus produtos?

Impacto no setor

Em alimentos e bebidas, a sustentabilidade é frequentemente associada à agricultura ou ao meio ambiente. A realidade é que a sustentabilidade está entrelaçada em toda a cadeia de fornecimento de alimentos. O processamento de alimentos, ou transformação de produtos agrícolas em alimentos comestíveis, existe para atingir o objetivo de alimentar o mundo, que é um fator principal para iniciativas de sustentabilidade.

Essa meta, no entanto, é complicada devido a uma população mundial crescente e à escassez de recursos. De acordo com o Banco Mundial, “a população global era de cerca de 3 bilhões em 1960. Em 1987, em menos de três décadas, havia ultrapassado 5 bilhões e havia cerca de 7,6 bilhões de pessoas no mundo em 2018.”³ Ao mesmo tempo, 60 a 70% do ecossistema mundial está se degradando mais rapidamente do que sua capacidade de se recuperar.⁴

Por isso, a indústria de processamento de alimentos está trabalhando para criar conscientização sobre questões ou promulgar políticas para proteger o meio ambiente. Na fazenda, a rotação de safras está sendo usada para combater os efeitos da erosão do solo, enquanto pesquisas contínuas estão sendo conduzidas para reduzir a emissão de gás metano de flatos e arrotos do gado.⁵ Ao mesmo tempo, está sendo aprovada legislação para impedir o uso de sacos plásticos na loja, enquanto programas de agências estão incentivando consumidores e restaurantes a fazer uso de “produtos feios” para evitar o desperdício de alimentos. No processo de fabricação, as empresas se orgulham de suas tentativas de diminuir o consumo de energia e reduzir o desperdício, especialmente nas fábricas.

Sem dúvida, a sustentabilidade e as iniciativas ecológicas deixaram de ser nicho para serem o convencional. As empresas de alimentos e bebidas não tratam mais a sustentabilidade como uma moda de “bem estar”, mas sim como uma necessidade fundamental para viabilidade de longo prazo e maior lucratividade.

Equilibrando o suprimento de alimentos, a agricultura sustentável e mais

Com uma população mundial estimada em 10 bilhões até 2050, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) cita que “alimentar essa população expandida de forma nutritiva e sustentável exigirá melhorias substanciais nos sistemas alimentares globais, regionais e locais que fornecem emprego e meios de subsistência decentes para os produtores e todos os atores ao longo da cadeia alimentar, oferecem produtos nutritivos para os consumidores e o fazem sem danificar nossos recursos naturais.”⁶

Uma resposta a isso é a agricultura sustentável, onde os fabricantes de alimentos empregam métodos que promovem a saúde do solo, reduzem o uso da água e minimizam os níveis de poluição na fazenda. Ao mesmo tempo, os varejistas e consumidores são incentivados a buscar marcas de alimentos “com base em valores” que pratiquem métodos que promovam o bem-estar dos trabalhadores agrícolas, que sejam ecologicamente corretos ou que fortaleçam a economia local.⁷

Outras respostas incluem manufatura e embalagem sustentáveis. As empresas estão buscando fabricar alimentos com o mínimo de insumos (como matérias-primas, água e energia) para limitar o impacto total do processamento de alimentos. Além disso, como 95% do impacto ambiental da embalagem é proveniente da produção da embalagem, as empresas também estão se concentrando na redução do uso de materiais e na escolha de conteúdo reciclado.⁸

Além do produção, fabricação, distribuição e consumo de alimentos em si, a filosofia da agricultura sustentável também incorpora princípios mais amplos que “apoiam o tratamento justo de trabalhadores agrícolas e preços de alimentos que fornecem ao agricultor uma renda com que possam viver.”⁹

Combatendo a perda e o desperdício de alimentos

Uma porção significativa dos alimentos consumíveis nunca é ingerida. De acordo com a FAO, estima-se que um terço de todos os alimentos sejam perdidos ou desperdiçados entre a fazenda e o prato. Em termos socioeconômicos, as perdas tendem a ocorrer “perto da fazenda” em regiões de renda mais baixa; os resíduos estão principalmente “perto do prato”, em regiões de renda mais alta.

Em um relatório do World Resources Institute (WRI), “Os motivos mais imediatos pelos quais os alimentos deixam a cadeia de suprimentos de alimentos humanos estão ligados à segurança ou adequação de um alimento para consumo, ou à falta de uso ou mercado percebido para ele.” Essas causas são ainda mais exacerbadas pela “deterioração ou qualidade abaixo do ideal, ou por problemas como a aparência dos alimentos, excesso de oferta e flutuações sazonais na produção.”⁹

Aprofundando mais, as causas de perda e desperdício de alimentos são amplificadas por vários fatores intimamente interligados:

- Impulsionadores tecnológicos: infraestrutura ruim, equipamento inadequado e embalagem abaixo do ideal
- Fatores gerenciais: práticas, habilidades ou conhecimento inadequados de gestão de alimentos, práticas de compras inflexíveis, previsão e planejamento de oferta e demanda insatisfatórios e estratégias de marketing
- Comportamento: normas e atitudes, falta de consciência e preocupações sobre possíveis riscos
- Estrutural: condições demográficas, climáticas, políticas e regulamentares, econômicas e financeiras que levam à perda e desperdício de alimentos

Proposta pelo WRI, uma maneira de neutralizar esses desafios é adotar a abordagem “Definir-Medir-Agir”. Primeiro, empresas e agências governamentais estabelecem metas, de preferência alinhadas com o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável da ONU, de 50% de redução da perda e desperdício de alimentos até 2030. Em segundo lugar, o próximo passo vital para gerenciar os alimentos é medir a quantidade de alimentos perdidos e desperdiçados ou quantificá-los dentro da cadeia de suprimentos. Terceiro, tomar medidas com base em conhecimento e dados para implementar uma variedade de intervenções em toda a cadeia de suprimentos.¹⁰

O papel da tecnologia na sustentabilidade

Quando você aproveita a funcionalidade acelerada, analítica e flexível das soluções em nuvem, sua empresa de alimentos e bebidas pode avançar os esforços de sustentabilidade em toda a cadeia de suprimentos. Usando recursos de ponta a ponta, a tecnologia em nuvem pode fornecer a velocidade, escalabilidade, alcance global e agilidade necessários para garantir mais alimentos para as pessoas e o planeta, otimizando a lucratividade para a organização.

Otimização da cadeia de suprimentos

As cadeias de suprimentos conectadas ajudam a garantir a entrega oportuna de ingredientes e a gerenciar a rastreabilidade. Colaboração e compartilhamento de dados são estratégias fundamentais empregadas por muitas cadeias de suprimentos para melhorar o desempenho, reduzir o estoque, aumentar a disponibilidade e analisar esforços sustentáveis, independentemente da estratégia empregada na cadeia de distribuição.

Utilização de ativos

As soluções de gerenciamento de ativos podem ajudar a melhorar a eficácia geral do equipamento. Ao adotar uma abordagem proativa para sua estratégia de gestão de ativos, as organizações podem aumentar o tempo de atividade dos equipamentos, estender os ciclos de vida dos ativos, apoiar iniciativas de sustentabilidade, minimizar problemas de não conformidade e reduzir problemas de segurança.

Gerenciamento de fórmulas

As soluções de gestão do ciclo de vida do produto (Product Lifecycle Management, PLM) ajudarão as empresas a chegar ao mercado com novos sabores, ofertas de novos produtos e novas maneiras de embalar alimentos destinados a restaurantes ou prateleiras de supermercados, garantindo a conformidade com todas as regulamentações. As soluções de PLM ajudam a garantir que terras, animais e outros recursos naturais não sejam comprometidos no caminho para a novidade.

Análise e percepção de negócios

O uso de uma plataforma na nuvem oferece aos fabricantes de alimentos recursos intuitivos e integrados de geração de relatórios. Com inteligência de negócios em rede, interface do usuário moderna e ferramentas de produtividade, as organizações podem identificar possíveis consequências e obter informações poderosas e acionáveis para o sucesso da sustentabilidade.

A tecnologia projetada para alimentos e bebidas ajuda a melhorar as eficiências gerais que resultam em melhorias na sustentabilidade em toda a cadeia de suprimentos. À primeira vista, isso pode parecer uma iniciativa para “ficar bem”, no entanto, é fundamental para o crescimento e a lucratividade da indústria alimentícia nos próximos anos.

¹ World Commission on Environment and Development, [Our Common Future](#), 1987, p. 16.

² “Alimentos e desperdício de alimentos.” [Programa ambiental da ONU](#)

³ Suzuki, Emi. “World’s population will continue to grow and will reach nearly 10 billion by 2050” [The World Bank Data Blog](#), 8 de julho de 2019.

⁴ “Meio ambiente.” [Banco Mundial](#)

⁵ Volpicelli, Gian. “The strange war against cow farts.” [WIRED on Climate Change](#), 1º de dezembro de 2018.

⁶ “Food systems: Our approach.” [Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura](#)

⁷ “What is sustainable agriculture.” [UC Davis Agricultural Sustainability Institute](#)

⁸ “Principles Of Sustainability For Food Products.” [Manufacturing.net](#), 20 de agosto de 2010

⁹ World Resources Institute, [REDUCING FOOD LOSS AND WASTE: Setting a Global Action Agenda](#). 2019

¹⁰ “Sustainable Agriculture.” [National Geographic](#)

SAIBA MAIS 

Siga-nos:     

infor

A Infor é líder mundial em software empresarial na nuvem especializado por indústria. Mais de 65.000 organizações em mais de 175 países confiam nos 17.000 funcionários da Infor para ajudar a atingir seus objetivos de negócios. Visite www.infor.com.

Marca Registrada© 2023 Infor. Todos direitos reservados. O nome e o desenho da marca Infor presentes neste documento são marcas registradas da Infor ou de empresas subsidiárias da Infor. Todas outras marcas registradas são de propriedade de seus respectivos proprietários. www.brasil.infor.com.

Infor América Latina, www.infor.com

INF-2532017-pt-BR-0123-1