



Movimento mundial contra desperdício de alimentos é realizado no Brasil

Stop Food Waste Day já ocorre em mais de 30 países e tem como objetivo educar e engajar para a mudança em relação ao desperdício

Em sua terceira edição no Brasil, o movimento **Stop Food Waste Day**, campanha internacional contra o desperdício de alimentos, terá seu **dia D em 28 de abril**. O movimento une forças com iniciativas que serão realizadas em mais de 30 países. Além do Brasil, participarão Estados Unidos, Inglaterra, Canadá, França, Alemanha, Espanha, Turquia, Japão e Austrália, entre outros. O objetivo principal é educar e promover mudança de comportamento em relação à epidemia de desperdício de alimentos que assola o planeta. No Brasil, o movimento ocorre por meio da GRSA|Compass, empresa responsável por servir mais de um milhão de refeições por dia em todo o País

Para celebrar o **Dia D**, o movimento apresentará o **Festival Consumo Consciente: semeando bons hábitos**, uma Live que contará com uma série de atrações, com debates importantes sobre economia circular, Teaching & Kitchen, receitas apresentadas por Chefs e nutricionistas renomados e engajados na causa do desperdício, além de atrações musicais. O evento ocorrerá pelo Youtube com inscrições abertas pelo [Sympla](#), das 14h às 18h.

Além dessas ações, a GRSA|Compass lançou a campanha **“Juntos Contra o Desperdício”**, um conjunto de ações que integra o movimento global Stop Food Waste Day. Trata-se de uma mobilização com todos os stakeholders da GRSA|Compass para dar voz a esse importante debate. A ação, que será realizada durante abril, tem como finalidade incentivar funcionários e clientes a terem uma alimentação mais consciente, reduzindo o desperdício diário durante as refeições.

Como parte da campanha, a partir do dia 6 de abril, a empresa irá postar em suas redes sociais do Brasil dicas, receitas e desafios para os seguidores, como o desafio do Prato Limpo, que consiste em escolher melhor a quantidade de alimento que será produzido para as sobras não irem para o lixo, e serão estimulados a postar em seus perfis com a hashtag **#StopFoodWasteDayBrasil**.

Entre os embaixadores que aderiram à campanha estão Renato Caleffi, chef especialista em gastronomia orgânica e funcional e fundador do restaurante Le Manjue; a

nutricionista e diretora da VP Nutrição Funcional, Valéria Paschoal; Carina Müller, nutricionista funcional; Anna Elisa de Castro, chef Health fundadora da NOS Escola, além de Sabrina e Silva Jeha, sócias do viveiro de plantas medicinais e aromáticas Sabor de Fazenda. “Nossa proposta é estimular a mudança de hábitos do consumidor. Mostrar formas de como aproveitar melhor os alimentos, como ter uma horta em casa e que planejar melhor as refeições e compras são atitudes simples do dia a dia que podem gerar um impacto muito positivo”, explica Mara Cristina Maran Baggio, nutricionista e gerente de Segurança e Qualidade da GRSA | Compass.

O Grupo Compass é a maior empresa de serviços de alimentação e suporte do mundo, com atuação em 45 países como Inglaterra, Estados Unidos, Canadá, Alemanha, França, Espanha e Japão. A meta global é reduzir o desperdício de alimentos em 50% até 2030 nas operações do Grupo Compass. “Neste ano, com todos os indicadores sociais em alta disparada pela pandemia, o movimento Stop Food Waste Day se torna ainda mais relevante no que tange à conscientização da sociedade na mudança de hábitos alimentares para obtermos resultados concretos”, afirma o presidente da GRSA|Compass, Fernando Calamita.

Segundo dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO/ONU), 1,3 bilhão de toneladas de comida se perdem ou são desperdiçadas por ano no mundo. Este número é proporcional a cerca de 1/3 de todo alimento produzido para consumo humano ao redor do mundo. O Brasil ocupa a 10ª posição no ranking de países que mais desperdiçam alimentos no dia a dia, totalizando 23,6 toneladas por ano. De acordo com as pesquisas, os alimentos, como arroz e feijão (38%), carne bovina (20%) e frango (15%), são os mais desperdiçados nas refeições pelos brasileiros.

Sobre a GRSA|Compass

Com mais de 40 anos de atuação no Brasil, a GRSA faz parte do Grupo Compass – maior grupo de serviços de alimentação e suporte do mundo – e é hoje líder no mercado brasileiro de refeições coletivas, atendendo mais de 1 milhão de pessoas diariamente. Com uma equipe de mais de 20 mil profissionais no Brasil, a GRSA|Compass fornece serviços de alimentação e suporte (hotelaria, recepção, jardinagem e manutenção) para empresas, hospitais, escolas, aeroportos, terminais rodoviários, espaços de evento e entretenimento e locais remotos como mineradoras e plataformas de petróleo.

Sobre a Stop Food Waste Day Brasil

A campanha está em seu quarto ano em âmbito global e o terceiro no Brasil. Em 2019, mais de 40 países, como Estados Unidos, Inglaterra, Canadá, França, Alemanha, Espanha, Turquia, Japão e Austrália, promoveram ações com o objetivo de educar e potencializar a mudança em relação ao desperdício que impacta o mundo. Por meio do SFWD, o **Compass Group** quer chamar a atenção para o problema, criar e compartilhar soluções criativas e impactantes.

Site mundial: www.stopfoodwasteday.com

Site Brasil: www.stopfoodwasteday.com.br

Mídias sociais: @stopfoodwastedaybrasil