



Marta Résio, Diretora de Sustentabilidade, Comunicação & Marketing da GS1 Portugal

SUPPLY CHAIN

À CONVERSA COM A GS1 PORTUGAL DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR À EFICIÊNCIA

O combate ao desperdício alimentar exige mudanças estruturais, maior cooperação entre os diferentes elos da cadeia de valor e uma aposta crescente na inovação. A GS1 Portugal explica como a standardização, a rastreabilidade e a digitalização podem contribuir para um sistema alimentar mais eficiente e sustentável.

O desperdício alimentar continua a ser um dos maiores desafios da cadeia de abastecimento, com impactos económicos, sociais e ambientais significativos. A sua redução exige uma atuação concertada entre todos os intervenientes da cadeia de valor — da produção ao consumidor —, assente na partilha de informação, na digitaliza-

ção dos processos e na adoção de standards que promovam maior eficiência, rastreabilidade e transparência.

Neste contexto, a GS1 Portugal tem vindo a desenvolver iniciativas que visam reforçar a colaboração entre os diferentes agentes do setor alimentar, promovendo soluções que permitam

antecipar desperdícios, otimizar operações e melhorar a qualidade dos dados ao longo de toda a cadeia. Nesta entrevista, Marta Résio, Diretora de Sustentabilidade, Comunicação & Marketing da GS1 Portugal, aborda o papel da organização na transformação do sistema alimentar, os principais desafios identificados e as



medidas que podem acelerar a transição para uma cadeia de valor mais sustentável e eficiente.

Logística Moderna - Qual é hoje o papel da GS1 Portugal na transformação do sistema alimentar e na redução do desperdício?

Marta Résio - A GS1 Portugal atua como um facilitador capaz de modernizar o ecossistema alimentar. O nosso papel não é gerir diretamente a produção ou distribuição alimentar, mas sim disponibilizar uma linguagem comum e ferramentas digitais que permitem a toda a cadeia de valor alimentar, desde o produtor ao retalhista, comunicar de forma eficiente. Ao promover uma identificação única de cada produto através de standards globais como o GTIN-Global Trade Item Number, o Sistema de Standards GS1, que a GS1 Portugal representa no nosso país, permite que informações fundamentais, como data de validade, lote ou origem, sejam partilhadas de forma precisa. Esta visibilidade é o primeiro passo para otimizar inventários e a eficiência da operação logística e para tomar decisões informadas que evitam que os alimentos sejam desperdiçados.

Como é que a GS1 está a ajudar a tornar a cadeia alimentar mais transparente e eficiente?

O maior contributo da GS1, a nível global, para esse propósito, foi a criação de um Sistema de Standards, único, inequívoco e interoperável que permite a identificação, captura e partilha de dados de produto, condição de eficiência de toda a cadeia de valor alimentar e, assim, com potencial preventivo do desperdício. Este é um contributo fundamental, já com 50 anos, remontando ao momento em que este Sistema de Standards foi criado. No entanto, reconhecemos que continuamos por otimizar oportunidades relevantes que oferece em matéria de prevenção do desperdício alimentar. Localmente, a GS1 Portugal representa e disponibiliza este sistema de standards, que complementa com um conjunto de outros serviços que visam otimizar a eficiência da cadeia de valor alimentar e, assim, prevenir desperdício. Por exemplo, apoiamos as empresas na elaboração da estratégia de sustentabilidade e no cálculo da pegada de carbono; analisando oportunidades de eficiência em armazém e nas relações colaborativas entre parceiros de negócio. Para além disso, implementamos projetos de fiabilidade de leitura dos nossos códigos em armazém e de análise da eficiência logística, que permitem identificar oportunidades de melhoria, planear e ativar processos de otimização da eficiência nas operações. De forma mais ampla, com os nossos estudos de mercado, de que são exemplo o "Benchmarking Supply Chain" e o "Benchmarking Hortofrutícolas", analisamos as relações colaborativas entre operadores da cadeia de valor, destacando pontos fortes e oportunidades de

melhoria. Não menos importantes, e também exemplo do contributo da GS1 Portugal para tornar a cadeia de valor alimentar mais transparente, eficiente direcionada para a prevenção e mitigação do desperdício, é a atividade formativa e de partilha de conhecimento da GS1 Portugal, com ações formativas temáticas dedicadas e com Conferências e encontros setoriais sobre esses temas, como a recém realizada 2.ª Conferência Internacional de Sustentabilidade ou o Encontro Hortofrutícola. Estes têm sido os alicerces estruturantes do apoio da GS1 Portugal à transparência e eficiência da cadeia de valor alimentar. Estamos, no entanto, no limiar de uma nova era, também com potencial impacto transformacional na prevenção do desperdício alimentar. O Sistema de Standards GS1 disponibiliza uma base de confiança digital, garantindo que cada produto tem uma identidade digital única. Se já é assim, há 50 anos, com a codificação unidimensional, com o "velhinho código de barras", a nova era que estamos a inaugurar, com a codificação bidimensional, o QR Code powered by GS1, com o GS1 Digital Link, transformam a embalagem de um produto num verdadeiro portal de informação com impacto incremental decisivo, entre outros, na prevenção do desperdício alimentar. Isto significa que um único código pode disponibilizar dados logísticos a um distribuidor, informação de stock ao retalhista e, para o consumidor, a história completa do produto, desde a sua origem até à forma como deve ser conservado e reciclado. Esta partilha de dados em tempo real elimina barreiras na cadeia de valor, reduzindo erros, otimizando rotas e aumentando, de modo geral, a eficiência. Cientes deste enorme potencial, constituímos um Grupo de Trabalho de Prevenção e Mitigação do Desperdício Alimentar em que, com retalhistas e produtores e em estreita articulação com as autoridades competentes, identificámos os pontos de estrangulamento da cadeia de valor alimentar, com impacto na prevenção do desperdício. A codificação bidimensional será, neste contexto, equacionada como agregador e veículo de informação com potencial gerador de eficiência.

DO DIAGNÓSTICO À AÇÃO NA CADEIA ALIMENTAR

Que mudanças estruturais são necessárias para passar de uma lógica de desperdício para uma cultura de aproveitamento e valorização dos alimentos?

Antes de qualquer sugestão de alteração importa proceder ao diagnóstico – perceber o que está otimizado e quais os pontos de estrangulamento na cadeia de valor alimentar, para que, então, se possam sugerir alterações. Esse é foi o objetivo do Grupo de Trabalho de Prevenção e Mitigação do Desperdício Alimentar da GS1 Portugal até ao momento. Analisámos oito áreas do ciclo de produção e distribuição alimentar consideradas críticas - planeamento e previsão; compras e

aprovisionamento; produção e preparação; armazenamento e logística; distribuição e ponto de venda; consumo; gestão de excedentes; governança e dados. Identificámos para cada uma destas áreas do ciclo os pontos de estrangulamento e as dimensões a priorizar para prevenção do desperdício alimentar. Daqui decorre um conjunto de recomendações para as cadeias de valor e para as autoridades competentes, todas tangíveis e acionáveis. Das recomendações ou sugestões de mudança apresentadas à tutela, algumas são carácter legislativo, mas a maioria são de carácter não legislativo. Assim, do que nos foi possível apurar, é estrutural a liderança de uma campanha de sensibilização e esclarecimento direcionada ao consumidor, que promova uma cultura preventiva do desperdício. De acordo com dados mais recentes do INE – Instituto Nacional de Estatística, cerca de 67% do desperdício alimentar total em Portugal ocorre nas casas dos consumidores, muito acima do retalho, restauração e produção. Portanto, a alteração de mentalidade para uma cultura preventiva do desperdício, suportada em informação fidedigna, é fundamental. Para além disso, e de modo mais incisivo, no que se refere a tudo o que fica a jusante da cadeia de valor, é importante reforçar a rede de suporte às entidades do terceiro setor, admitindo o aumento da sua profissionalização, garantindo o escoamento do excedente alimentar e a simplificação desse processo. A par destas medidas exógenas aos operadores da cadeia de valor há um conjunto de outras alterações estruturais que terão um potencial impacto na transição de uma lógica de desperdício para uma cultura de encaminhamento do excedente e valorização. Referimo-nos, por exemplo, à revisão das datas de durabilidade mínima de algumas categorias, cuja definição poderá não ter acompanhado a inovação tecnológica aplicada nas operações desses setores, nem os requisitos de qualidade e segurança alimentar aplicáveis. Para além disso, importará proceder à simplificação dos mecanismos de justificação da utilização de excedente pela cadeia produtiva e de reclassificação de resíduos como subprodutos. De modo transversal a todas as alterações estruturais mencionadas, afirma-se como fundamental a digitalização da cadeia de valor alimentar, que permitirá a interoperabilidade de todos os elos da cadeia de valor. Os operadores da cadeia de valor deverão adotar sistemas interoperáveis que permitam a partilha de informação de forma significativa e eficiente. A implementação de ferramentas como a codificação bidimensional, o QR Code powered by GS1, é o catalisador desta mudança, tornando acessível a toda a cadeia de valor dados importantes que permitem a rastreabilidade e tornam a prevenção do desperdício acionável.

Porque é que a colaboração entre produtores, retalho, distribuição e consumidores



res é tão crítica neste tema?

O desperdício alimentar é um problema transversal a toda a cadeia de valor, ou seja, não acontece apenas num único ponto, pode acontecer em qualquer momento do processo, e nenhum interveniente, ao agir isoladamente, tem a visão completa. O produtor conhece as condições da colheita, o distribuidor sabe os tempos de transporte e o retalhista tem os dados de venda. A colaboração, assente numa plataforma de dados comum e fidedigna, permite conectar estes pontos. Permite, por exemplo, que um excedente na produção ou em loja seja rapidamente indicado para uma campanha promocional ou que um produto perto do fim da data de validade seja identificado e escoado para canais alternativos. O consumidor, ao ter acesso a esta informação, também se torna um parceiro ativo, fazendo escolhas mais conscientes.

Onde é que ainda existem maiores bloqueios na cadeia alimentar para reduzir o desperdício?

Os principais bloqueios à redução do desperdício alimentar em Portugal não se concentram num único ponto da cadeia, mas sim em três áreas estruturais que condicionam todo o sistema alimentar. Recorrendo aos resultados do Grupo de Trabalho de Prevenção e Mitigação do Desperdício Alimentar, da GS1 Portugal, com participação de retalhistas e produtores, antes de mais há a assinalar os problemas no planeamento e previsão da procura, que constituem a principal causa do desperdício. Dados de qualidade questionável, a imprevisibilidade do consumo, a sazonalidade e a falta de integração entre os diferentes agentes conduzem a erros de previsão e a excessos de stock. Estes desvios propagam-se ao longo da cadeia, originando promoções tardias, produção excedentária e perdas sucessivas. Em segundo lugar, existe um bloqueio significativo ao nível da governação e dos dados. A ausência de métricas harmonizadas, de metodologias comuns e de uma responsabilidade clara sobre o tema impedem a monitorização eficiente do desperdício. Esta fragilidade limita a capacidade de comparação entre operadores e dificulta a definição de prioridades de intervenção, reduzindo a eficácia das medidas de prevenção. Por fim, identificam-se constrangimentos operacionais e

regulamentares na gestão de excedentes, especialmente nas fases de distribuição, retalho e encaminhamento. Regras rígidas relacionadas com datas de validade, limitações na rastreabilidade, dificuldades logísticas e barreiras administrativas e fiscais à doação levam frequentemente à destruição de alimentos ainda consumíveis, reduzindo o potencial de reaproveitamento e valorização. Em síntese, os maiores bloqueios resultam da combinação de falhas no planeamento, limitações na capacidade de medição e restrições operacionais/regulamentares, o que evidencia a necessidade de uma abordagem integrada ao longo de toda a cadeia alimentar.

INOVAÇÃO ACELERA COMBATE AO DESPERDÍCIO

Que exemplos concretos existem de boas práticas colaborativas em Portugal ou na Europa?

Existem vários exemplos inspiradores, tanto em Portugal como na Europa, que demonstram como a colaboração e a partilha de informação podem reduzir significativamente o desperdício alimentar. Em Portugal, temos assistido a iniciativas que ligam produtores, distribuidores, retalhistas e instituições sociais para encaminhar excedentes alimentares para consumo humano, evitando que alimentos em perfeitas condições de consumo sejam descartados. Estes projetos demonstram que, quando existe coordenação e visibilidade sobre os produtos disponíveis, é possível criar valor económico, social e ambiental. A nível europeu, destacam-se projetos que utilizam codificação bidimensional e tecnologias de rastreabilidade e partilha de dados para monitorizar produtos ao longo de toda a cadeia de valor, até ao consumidor. Através da identificação dos produtos com Standards GS1 e da troca de informação em tempo real, é possível prever melhor a procura, otimizar stocks, reduzir ruturas e identificar rapidamente produtos com menor vida útil para canais de escoamento alternativos. Exemplo disso é o que retalhista líder de mercado no Reino Unido, Tesco, implementou, com codificação bidimensional, com apoio da GS1 UK. Numa abordagem diferente, a AECOC, congénere espanhola da GS1 Portugal, criou uma plataforma de agregação de Planos Contra o Desperdício Alimentar, que as empresas podem con-

sultar para a elaboração dos seus planos, adaptando-os às suas circunstâncias específicas, mas dispondo de acesso a outras boas-práticas e iniciativas que poderão ser inspiração. O denominador comum destas boas práticas é a existência de dados fiáveis, acessíveis e interoperáveis. É precisamente aqui que os standards globais GS1 desempenham um papel fundamental, ao permitirem que todos os intervenientes utilizem a mesma linguagem e partilhem informação de forma eficiente. Quanto maior for a capacidade de colaboração suportada por dados de qualidade, maior será a capacidade da cadeia alimentar para prevenir o desperdício e promover uma economia mais circular.

Qual é a importância da padronização de dados e da rastreabilidade na redução do desperdício alimentar?

A standardização e a rastreabilidade são elementos fundamentais à redução do desperdício alimentar porque permitem medir, compreender e agir de forma consistente ao longo de toda a cadeia de valor alimentar. De facto, a standardização, o recurso ao Sistema de Standards GS1 para identificação, captura e partilha de dados dos produtos alimentares, garante que todos os agentes utilizam as mesmas definições, métricas e metodologias para quantificar desperdício. Isto é essencial para assegurar comparabilidade, análise e intervenção. Sem esta uniformização, os dados tornam-se inconsistentes ou incomparáveis, o que limita a identificação de pontos críticos e reduz a eficácia das decisões de gestão. A existência de KPIs comuns e metodologias partilhadas permite também definir metas claras de redução e monitorizar o progresso de forma objetiva. Para além disso, a rastreabilidade é crucial para garantir visibilidade ao longo de todo o ciclo de vida dos produtos alimentares. Permite conhecer a origem, o lote, as condições de armazenamento e o percurso dos produtos, o que facilita decisões mais informadas sobre redistribuição, doação ou valorização de excedentes. Quando a rastreabilidade é insuficiente, produtos ainda seguros podem ser descartados por incerteza sobre a sua integridade, levando a desperdício desnecessário. Além disso, a rastreabilidade tem um impacto direto na redução de perdas operacionais e regulamentares, ao permitir melhor gestão



de validade, controlo da cadeia de frio e resposta mais rápida a devoluções ou excedentes. A rastreabilidade é também determinante para viabilizar soluções de economia circular, como os donativos alimentares, uma vez que assegura confiança e conformidade nos fluxos de redistribuição. Portando, os standards disponibilizam a base para uma gestão consistente e acionável do desperdício alimentar, enquanto a rastreabilidade assegura a transparência e o controlo necessários para tomar decisões que evitem a destruição desnecessária de alimentos ao longo de toda a cadeia.

De que forma tecnologias como códigos GS1, digitalização e partilha de dados podem ajudar a antecipar e evitar desperdício?

A articulação da inovação tecnológica, da digitalização, com o recurso a standards GS1, sejam unidimensionais, sejam bidimensionais, permitem a partilha estruturada de dados e, com isso, desempenham um papel central na prevenção do desperdício alimentar, ao aumentarem a visibilidade, a precisão e a capacidade de antecipação ao longo de toda a cadeia de abastecimento. Os standards GS1 permitem uma identificação única e standardizada de produtos, lotes e unidades logísticas, o que facilita a rastreabilidade granular, desde a produção até ao consumidor, permitindo saber exatamente onde se encontra cada produto, qual a sua validade e em que condições foi movimentado. Esta visibilidade reduz perdas associadas a erros de identificação, má gestão de stock e rejeições por falta de informação. Para além disso, a digitalização dos processos (por exemplo, através de sistemas de gestão de stocks em tempo real, sensores de cadeia de frio ou ferramentas de previsão avançadas) permite uma melhor monitorização operacional e uma gestão mais eficiente do inventário, o que contribui para evitar ruturas e excessos de stock, melhorar a rotação de produtos (FIFO/FEFO) e agir mais rapidamente sobre produtos próximos do fim de vida útil para venda, promovendo promoções ou redistribuição atempada. Por fim, a partilha de dados entre os diferentes agentes da cadeia (produção, distribuição, retalho e redistribuição) melhora significativamente a capacidade de previsão e planeamento conjunto.

Quando os dados são partilhados de forma estruturada e em tempo útil, é possível antecipar flutuações de procura, ajustar encomendas, reduzir excesso de produção e coordenar melhor a gestão de excedentes. Esta colaboração reduz ineficiências sistémicas que frequentemente resultam em desperdício. Em síntese, estas tecnologias permitem passar de uma cadeia alimentar reativa para uma cadeia proativa e baseada em dados, em que o desperdício é prevenido através de melhor informação, maior rastreabilidade e decisões mais rápidas e coordenadas.

O PAPEL DAS POLÍTICAS PÚBLICAS

Que tipo de políticas públicas são mais eficazes para acelerar a redução do desperdício alimentar?

A GS1 Portugal tem vindo a colaborar com o Gabinete de Planeamento e Políticas do Ministério da Agricultura e Mar, que lidera a elaboração da Estratégia Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar 25+, para que contribuamos, no sentido de reportar o que nos parecem ser as medidas de política pública que, conforme apurado pelo Projeto de Prevenção e Mitigação do Desperdício Alimentar, terão um impacto relevante na redução de desperdício. Conforme temos vindo a reportar nesse âmbito, parece-nos que as políticas públicas mais eficientes na redução do desperdício alimentar incidem de forma integrada sobre toda a cadeia de valor, combinando regulamentação, incentivos fiscais, harmonização de práticas e procedimentos, investimento em dados e colaboração entre agentes. São fundamentais medidas de harmonização regulamentar, especialmente no que diz respeito a datas de validade (ou prazos de durabilidade), regras de segurança alimentar e enquadramento de subprodutos. A clarificação e flexibilização de algumas regras podem evitar a destruição de alimentos ainda seguros para consumo e facilitar a sua redistribuição, doação ou valorização. Para além disso, as medidas que preconizam incentivos económicos e fiscais são particularmente eficazes. Medidas como benefícios fiscais para doações alimentares, revisão dos limites ao incentivo fiscal para empresas comprometidas com o escoamento de produtos ainda seguros para consumo, penalizações para o desperdício

evitável ou incentivos à adoção de práticas de economia circular ajudam a alinhar comportamentos dos agentes económicos com os objetivos de redução de desperdício. Outro eixo crítico é o investimento em infraestruturas de dados, rastreabilidade e digitalização, promovendo a definição de métricas e a criação de sistemas de monitorização comparáveis entre setores. Medidas que incentivem a adoção de standards (como GS1) e a partilha de dados ao longo da cadeia permitem uma melhor identificação de pontos críticos e uma resposta mais rápida e eficiente. Adicionalmente, são importantes medidas de promoção da colaboração entre agentes, incluindo parcerias entre retalho, indústria, IPSS e plataformas de redistribuição. O apoio a redes logísticas de doação e a mecanismos simplificados de encaminhamento de excedentes aumenta significativamente a capacidade de recuperação de alimentos. Por fim, mas não menos importante, as políticas de educação e sensibilização do consumidor também desempenham um papel relevante, ao promoverem melhor planeamento doméstico, correta interpretação de datas de validade e mudanças de comportamento no consumo. Em síntese, as políticas mais eficazes são aquelas que combinam regulação adaptativa, incentivos económicos e fiscais, digitalização da cadeia e colaboração estruturada, atuando simultaneamente sobre as causas estruturais e comportamentais do desperdício alimentar.

O que falta para Portugal conseguir alinhar-se mais rapidamente com a média europeia?

No contexto da União Europeia, o mau desempenho de Portugal em produção de desperdício alimentar per capita, resulta sobretudo de um conjunto de fatores estruturais que atravessam toda a cadeia alimentar e também o comportamento de consumo. Uma das principais condições de desempenho é o consumo doméstico, que representa a maior proporção do desperdício em Portugal. Fatores como fraco planeamento das compras, gestão pouco eficiente dos alimentos em casa, confusão entre datas de validade e de durabilidade mínima, e uma cultura de aquisição frequentemente associada à abundância contribuem de forma significativa para o problema. Ou seja, uma parte relevante do desper-



dício não acontece na produção ou distribuição, mas sim no momento final de consumo. A isto acresce um conjunto de ineficiências ao longo da cadeia de valor. No planeamento e previsão da procura, persistem dificuldades em antecipar com precisão o comportamento do consumidor, o que leva a excessos de produção e de stock. Estes excessos são muitas vezes agravados por estratégias comerciais, como promoções tardias ou exigências de elevada disponibilidade em loja, que acabam por gerar excedentes difíceis de escoar. Existe ainda uma dimensão importante relacionada com a gestão de excedentes e com o enquadramento regulamentar e operacional. Em muitos casos, alimentos que ainda seriam perfeitamente consumíveis acabam por ser descartados devido a regras rígidas de validade, limitações de rastreabilidade ou constrangimentos logísticos que dificultam a sua redistribuição através de doação ou outras formas de valorização. Isto significa que o sistema tende, por vezes, a optar pela destruição por precaução ou por falta de mecanismos eficientes de encaminhamento. Finalmente, há um problema transversal de dados e governação da cadeia alimentar. A falta de métricas totalmente harmonizadas e a fraca partilha de informação entre os diferentes agentes limitam a capacidade de identificar com precisão onde ocorrem as perdas e de atuar de forma preventiva. Portanto, atendendo a que o desempenho de Portugal não resulta de um único fator, uma melhoria significativa dependeria da intervenção multi-dimensional nas variáveis referidas, com uma sensibilização dirigida ao consumo doméstico, intervenção nas ineficiências de planeamento da cadeia e na otimização da gestão e redistribuição de excedentes, num contexto em que a informação ainda não é suficientemente integrada para permitir uma gestão verdadeiramente proativa do sistema alimentar.

DA SENSIBILIZAÇÃO À AÇÃO

Qual é o papel do consumidor final neste desafio, tendo em conta que representa grande parte do desperdício?

O consumidor final tem um papel absolutamente central no desafio da redução do desperdício alimentar, sobretudo porque a maior parte do desperdício ocorre precisamente em casa. Em Portugal, estima-se que cerca de dois terços do desperdício alimentar tenham origem no consumo doméstico, o que significa que grande parte do problema não está apenas na produção ou na distribuição, mas no momento final de preparação ou consumo dos alimentos. Este desperdício está muitas vezes associado a fatores como falta de planeamento das compras, má gestão dos alimentos em casa, interpretações incorretas das datas de validade e durabilidade, e hábitos de consumo que nem sempre promovem o aproveitamento integral dos alimentos. Por

isso, qualquer estratégia eficaz de redução do desperdício tem necessariamente de envolver mudanças de comportamento no consumidor. No entanto, é importante sublinhar que este não é um desafio que possa ser colocado apenas sobre o consumidor. Os operadores da cadeia alimentar, incluindo aqueles que a GS1 Portugal representa, não se demitem deste esforço. Pelo contrário, têm um papel ativo e assumem a responsabilidade de colaborar na criação de condições que facilitem escolhas mais informadas e comportamentos mais sustentáveis. Isso passa, por exemplo, por melhorar a informação ao consumidor, promover maior clareza na rotulagem, reforçar a rastreabilidade e a transparência ao longo da cadeia e apoiar iniciativas de sensibilização que ajudem a reduzir o desperdício em casa. Passa também por garantir que o próprio sistema alimentar é mais eficiente, com menos excedentes e com melhores mecanismos de redistribuição dos alimentos que ainda são próprios para consumo. O consumidor é efetivamente uma peça-chave neste desafio, dado o peso do desperdício doméstico, mas a solução só pode ser eficaz se for construída de forma colaborativa entre todos os agentes da cadeia alimentar, com a indústria, a distribuição e as entidades como a GS1 Portugal a desempenharem um papel ativo na sensibilização, capacitação e criação de um sistema mais eficiente e transparente. A codificação bidimensional consubstancia, neste domínio, uma muito importante oportunidade.

Que estratégias podem ser mais eficazes para mudar comportamentos nas famílias e nas escolas?

A mudança de comportamentos exige estratégias práticas, consistentes e sustentadas por informação fidedigna. No caso das famílias, aquilo que funciona melhor são ferramentas simples e acessíveis e, nesse âmbito, a codificação bidimensional, como QR codes powered by GS1, QUE disponibilizam informação clara sobre conservação, impacto ambiental ou instruções de confeção. Quando estes dados são automatizados e consistentes — algo que a GS1 Portugal assegura através dos seus identificadores-chave e standards — o consumidor passa a ter confiança e capacidade real para tomar decisões mais responsáveis. A isto podem juntar-se iniciativas de gamificação que mostram, de forma muito concreta, a poupança alcançada e o desperdício evitado, bem como ações práticas como workshops de cozinha de aproveitamento, compostagem doméstica ou planeamento de refeições. Nas escolas, a estratégia mais eficaz é integrar estes temas no quotidiano educativo. Sensibilização nas cantinas e bares escolares, hortas escolares, projetos de compostagem, auditorias de desperdício nas cantinas e desafios de economia circular tornam o tema tangível para os alunos. Mas para que esta aprendizagem seja consistente, é

fundamental que a informação que chega às escolas seja clara, estruturada e baseada em dados fidedignos. Também aqui a GS1 Portugal desempenha um papel essencial, ao garantir que a informação sobre produtos — desde a origem até ao fim de vida — é facilmente acessível através de tecnologias como a codificação 2D e QR codes powered by GS1. Isto permite que professores e alunos trabalhem com dados reais, compreensíveis e comparáveis. Quanto mais cedo estas práticas forem introduzidas, e quanto mais alinhadas estiverem com sistemas de informação robustos como os standards da GS1, mais natural se torna o comportamento sustentável. A educação, quando apoiada por dados consistentes e ferramentas simples, tem um impacto transformador, tanto nas famílias como nas escolas.

A sensibilização atual é suficiente ou é preciso uma abordagem mais estrutural e educativa?

A sensibilização atual, por si só, não é suficiente para produzir uma redução significativa e sustentada do desperdício alimentar. Embora tenham sido concebidas algumas campanhas e iniciativas de sensibilização até ao momento, os níveis de desperdício — em particular ao nível doméstico — mostram que é necessário ir além da sensibilização pontual e avançar para uma abordagem mais estruturada e educativa. É essencial reforçar a informação ao consumidor de forma mais clara, consistente e prática. Muitos dos comportamentos que levam ao desperdício resultam de dúvidas muito concretas, como a interpretação das datas de validade, a conservação dos alimentos ou o planeamento das compras. Ou seja, não se trata apenas de consciência do problema, mas de literacia alimentar aplicada ao dia a dia. Neste contexto, a abordagem deve ser mais contínua e integrada, entrando em momentos-chave da vida do consumidor e utilizando canais mais próximos da decisão de compra. A informação tem de ser simples, acessível e consistente ao longo de toda a cadeia, desde a rotulagem até ao ponto de venda e aos canais digitais. Os operadores da cadeia alimentar, incluindo os representados pela GS1 Portugal, têm aqui um papel relevante, não apenas na transmissão de informação, mas também na criação de condições que facilitem escolhas mais informadas. Isso inclui melhorar a clareza da rotulagem, reforçar a rastreabilidade e apoiar iniciativas educativas que promovam uma melhor compreensão do valor dos alimentos. A codificação bidimensional pode ser, mas mãos do consumidor, porque aposta no produto e acessível, o veículo último de toda essa informação. A sensibilização é necessária, mas não é suficiente. É necessária uma abordagem mais estruturada e educativa, que combine informação clara, consistência ao longo da cadeia e ferramentas que ajudem o consumidor a tomar decisões mais informadas e sustentáveis no seu quotidiano. ■