

# **SSPICE IT! – Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training**



## Submódulo n.º 22: Risco e Adaptação

<b>ÁREA TEMÁTICA</b>	<b>Resiliência e adaptação económica no setor alimentar</b>	
<b>SUB-ÁREA DE REFERÊNCIA</b>	<i>Empreendedorismo</i>	
<b>HORÁRIO</b>	4	
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM</b>		
<p>1. <b>Avaliação de Riscos e Vulnerabilidades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Identificar os riscos que afetam a estabilidade económica.</i></li> <li>• <i>Quantificar riscos e analisar a dinâmica do mercado.</i></li> <li>• <i>Examinar as interdependências do mercado global</i></li> </ul> <p>2. <b>Estratégias e Práticas Adaptativas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduzir estratégias adaptativas para a resiliência.</li> <li>• Destaque a diversificação, as cadeias de abastecimento flexíveis e a inovação.</li> <li>• Mostre adaptações de negócios bem-sucedidas.</li> </ul>		
<b>ATIVIDADES DE APRENDIZAGEM</b>		
<b>Teórica</b>	<b>Prático</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Leitura</li> <li>✓ Estudos de caso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Análise do Estudo de Caso: Estudar as adaptações empresariais bem-sucedidas aos desafios económicos.</li> <li>✓ Workshop de Avaliação de Riscos: Identificar e priorizar potenciais riscos para as empresas.</li> <li>✓ Planeamento de Cenários: Planear estratégias para diferentes cenários económicos.</li> <li>✓ Sessões de aprendizagem entre pares: partilhe as melhores práticas para a resiliência económica.</li> <li>✓ Discussões Económicas Interativas: Discuta os efeitos de fatores económicos sobre as empresas.</li> </ul>	

## ÍNDICE

SUBMÓDULO 22: RISCO E ADAPTAÇÃO .....	4
<b>Exercício: Enfrentar todos os tipos de imprevistos .....</b>	<b>8</b>
<b>EXTRAS .....</b>	<b>10</b>
<b>1. Outras leituras .....</b>	<b>10</b>
<b>2. Agradecimentos.....</b>	<b>11</b>
<b>3. Glossário.....</b>	<b>11</b>

## SUBMÓDULO 22: Risco e Adaptação

A resiliência económica no setor alimentar depende de uma avaliação proativa dos riscos e de estratégias de adaptação. Num mundo de incertezas crescentes, compreender os potenciais riscos económicos e perturbações é crucial para sustentar as empresas e garantir o abastecimento alimentar. Aqui, exploramos as principais estratégias e fornecemos orientação passo a passo para a realização de avaliações de risco e planeamento de cenários, que são habilidades essenciais para navegar em terrenos incertos.

Em primeiro lugar, devemos identificar **os riscos económicos e as potenciais perturbações**. É essencial reconhecer vulnerabilidades na cadeia de abastecimento, como a dependência excessiva de fornecedores distantes ou planos de backup inadequados. O setor alimentar deve identificar potenciais estrangulamentos e elos fracos suscetíveis de perturbar o fluxo de mercadorias.

Os riscos económicos resultam frequentemente da flutuação dos preços das matérias-primas, das taxas de câmbio e da procura por parte dos consumidores. As empresas precisam de monitorizar as tendências do mercado e antecipar potenciais choques de preços.

O desenvolvimento de competências para tomar decisões informadas em situações em que os resultados são imprevisíveis é um aspeto vital. Para identificar eficazmente os riscos económicos e as potenciais perturbações no setor alimentar, devem ser seguidas as seguintes medidas:

- ✓ **Análise da cadeia de suprimentos:** examine sua cadeia de suprimentos minuciosamente, identificando vulnerabilidades como dependência excessiva de fornecedores distantes ou falta de planos de backup.
- ✓ **Monitoramento de tendências de mercado:** Monitorar regularmente as tendências do mercado, incluindo preços de produtos, taxas de câmbio e demanda do consumidor, para antecipar riscos potenciais.
- ✓ **Análise SWOT:** Realize uma análise SWOT (Forças, Fraquezas, Oportunidades, Ameaças) para avaliar os fatores internos e externos do seu negócio que afetam a resiliência.

Um passo essencial é **um planeamento de cenários**, traçando estratégias para vários desafios económicos. O planeamento de cenários envolve a criação de vários cenários futuros para se preparar para uma série de desafios económicos. Após a pandemia de COVID-19, o planeamento de cenários para futuras crises de saúde é fundamental. Isso inclui estratégias para gestão da força de trabalho, agilidade da cadeia de suprimentos e soluções digitais para operações remotas.

À medida que os eventos climáticos extremos se tornam mais frequentes, as empresas devem desenvolver estratégias resilientes ao clima que levem em conta as mudanças nas estações de crescimento, a disponibilidade de recursos e os desafios de transporte.

A visualização de cenários futuros para ajudar a orientar os esforços e a ação consistirá em explorar vários desafios económicos potenciais e desenvolver estratégias para os enfrentar de forma proativa. Para isso, é essencial ter uma melhor visão do passo a passo do processo para um planeamento de cenários eficaz:

- **Definir Objetivos:** Descreva claramente os objetivos do seu exercício de planeamento de cenários, especificando os desafios económicos que pretende abordar.
- **Identificar cenários:** crie vários cenários futuros, incluindo o melhor e o pior cenários, para cobrir um amplo espectro de desafios potenciais.
- **Avaliação de Risco:** Analise o impacto de cada cenário no seu negócio, cadeia de suprimentos e operações. Identificar os principais riscos e oportunidades.
- **Respostas Estratégicas:** Desenvolver estratégias e planos de ação específicos para cada cenário. Considere a gestão da força de trabalho, a agilidade da cadeia de suprimentos e as soluções digitais.
- **Teste e simulação:** simule cenários para avaliar a eficácia de suas estratégias e refiná-las conforme necessário.

Em seguida, identificámos a diversificação e a flexibilidade como **ferramentas fundamentais de resiliência** no setor alimentar. As empresas podem reduzir os riscos diversificando as suas ofertas de produtos. Por exemplo, um produtor de vegetais pode expandir-se para produtos de valor acrescentado, como refeições congeladas ou molhos.

O desenvolvimento de fontes de abastecimento e canais de distribuição alternativos aumenta a flexibilidade. Isso permite respostas rápidas a interrupções, como a mudança para fornecedores locais durante interrupções na cadeia de suprimentos.



**SSPICEIT!**

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

Apresentámos algumas **perspetivas** sobre a economia circular, a fim de melhorar a eficiência na utilização dos recursos e a redução de resíduos. A principal preocupação é, evidentemente, o desperdício alimentar.

A adoção de princípios da economia circular, como a redução, a reutilização e a reciclagem, pode reduzir custos e minimizar os impactos ambientais.



Gráfico 1 - Fonte: Freepik





Co-funded by  
the European Union



**SSPICEIT!**

Sustainability Skills Program for International Catering  
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

A adoção **de práticas sustentáveis e inovadoras** no setor alimentar é uma componente vital. Por exemplo, as empresas estão a adotar embalagens ecológicas para reduzir o impacto ambiental e atender às preferências dos consumidores por produtos sustentáveis. O aprovisionamento sustentável é também essencial, promovendo ingredientes locais, sazonais e éticos. Apoiar os agricultores e produtores locais não só aumenta a resiliência económica, mas também promove o envolvimento da comunidade. Além disso, adaptar os menus para usar ingredientes sazonais reduz a dependência de importações fora de época e aumenta a frescura dos pratos.



Gráfico 2 - Alimentação Comunitária (Fonte: Freepik)

O que também descobrimos é alavancar inovações de cozinha inteligente, usando tecnologia de ponta, implementando tecnologias de *blockchain* e IoT para seguir os alimentos da quinta até a mesa, aumentando a transparência e a segurança alimentar. Além disso, o uso de robótica e automação no processamento e entrega de alimentos pode reduzir custos e melhorar a eficiência.

### **Estudos de caso: Inovadores impulsionam a resiliência económica**

- *Ocado - Smart Warehouses*: A Ocado, um retalhista de supermercados online com sede no Reino Unido, emprega armazéns automatizados e IA para otimizar o atendimento de pedidos, aumentando a resiliência da cadeia de fornecimentos.
- *Avental Azul - Inovação em Kit de Refeição*: O Avental Azul, um serviço de entrega de kits de refeições, aproveita a tecnologia para personalizar kits de refeições e reduzir o desperdício de alimentos, garantindo a sustentabilidade económica.

SSPICE IT! é cofinanciado pela Comissão Europeia no âmbito do programa Erasmus+.

*O conteúdo desta publicação reflete apenas a opinião do SSPICE IT Consortium e a Comissão não é responsável por qualquer uso que possa ser feito das informações nele contidas.*

O que podemos concordar é que a resiliência económica e a adaptação no sector alimentar são vitais num mundo marcado pela incerteza e pela mudança. Ao identificar riscos, abraçar a sustentabilidade e alavancar tecnologias inovadoras, as empresas podem navegar pelos desafios económicos, garantindo a viabilidade a longo prazo da cadeia de abastecimento alimentar e reduzindo a sua pegada ambiental. Os estudos de caso aqui apresentados destacam como as empresas com visão de futuro estão a liderar o caminho na construção da resiliência económica.

<b>Exercício: Enfrentar todos os tipos de imprevistos</b>	
<b>Pré-requisitos</b>	Ter lido este capítulo.
<b>Hora</b>	2 horas
<b>Ferramentas</b>	Papel e caneta
<b>Objetivos</b>	Praticar o desenvolvimento do pensamento criativo e a imaginação de soluções para potenciais riscos.
<b>Instruções</b>	
<p>Trabalhe neste exercício individualmente ou em grupo. Primeiro, escolha um negócio de alimentos sustentáveis da seguinte lista:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agricultura urbana vertical</li> <li>• Café sustentável (comércio justo e de origem local)</li> <li>• Carrinha de comida vegana</li> <li>• Restaurante social "Desperdício zero"</li> </ul> <p>Em seguida, selecione um dos seguintes cenários de desastre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tempestade magnética permanente:</b> Uma tempestade solar constante torna toda a tecnologia moderna inutilizável na cadeia de produção alimentar.</li> <li>• <b>Colapso dos acordos comerciais internacionais:</b> tensões geopolíticas põem fim aos acordos comerciais, limitando a importação e exportação de alimentos do exterior.</li> <li>• <b>Inflação descontrolada de alimentos:</b> Uma série de catástrofes económicas faz com que os custos de produção disparem, tornando os alimentos básicos inacessíveis para muitas populações.</li> <li>• <b>Epidemia de "doença do paladar":</b> uma doença misteriosa impede as pessoas de provar os alimentos corretamente, reduzindo drasticamente o interesse por refeições <i>gourmet</i>.</li> </ul>	



O seu objetivo é identificar as melhores estratégias para manter seu negócio à tona e, idealmente, prosperar nesse ambiente caótico.

1. **Com base no cenário escolhido**, imagine como seria um "melhor cenário" e um "pior cenário" para o seu negócio.
2. **A partir do melhor e do pior cenário**, identifique os principais riscos que a sua empresa pode enfrentar. Que aspetos esses riscos afetam (por exemplo, cadeia de fornecimentos, funcionários, comportamento do consumidor, etc.)? Listar pelo menos três riscos.
3. **Que estratégias de *brainstorm*** pode implementar agora, antes que o desastre ocorra, para evitar o pior cenário e promover o melhor cenário. Que mudanças poderia fazer no seu negócio para alcançar esse objetivo? Liste pelo menos três estratégias.
4. **Apresente os seus cenários e estratégias** aos seus colegas e deixe-os desafiar as suas ideias: eles podem apontar riscos que não tinha considerado. Trabalhe em conjunto para debater soluções para estes novos riscos.

## EXTRAS

### 1. Outras leituras

Recomendamos que os aspetos discutidos neste módulo possam ser abordados mais nos seguintes materiais:

- *Segurança Alimentar e Mudanças Ambientais Globais*, livro de John Ingram, Polly Ericksen e Diana Liverman - Uma coleção abrangente de ensaios que examinam a interseção entre segurança alimentar, mudanças climáticas e resiliência económica. Oferece uma perspetiva multidisciplinar sobre os desafios e soluções no setor alimentar.
- *O relatório State of Food Security and Nutrition in the World* da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) fornece uma análise aprofundada das tendências globais de segurança alimentar, incluindo fatores de resiliência económica. Oferece dados e informações valiosas para compreender o estado da segurança alimentar.
- *Alterações Climáticas e Segurança Alimentar: Um Documento-Quadro* do Programa Alimentar Mundial (PAM) - explora o impacto das alterações climáticas na segurança alimentar e delinea estratégias para construir resiliência económica face aos desafios relacionados com o clima.

Revista Internacional de Ciência dos Alimentos  
(<https://www.hindawi.com/journals/ijfs/>)

## 2. Agradecimentos

O módulo 7 é o resultado da seguinte colaboração:

<i>Autores do módulo</i>	Rossi Loredana
<i>Contribuidores</i>	Nistor Alina
	Ceausu Ruxandra

## 3. Glossário

<b>Vigência</b>	<b>Definição / Significado</b>
<i>Break-even (Ponto de equilíbrio)</i>	O nível de vendas ou atividade comercial em que a receita total é igual aos custos totais, não resultando em lucro nem prejuízo. Significa o ponto em que uma empresa cobre todas as suas despesas, marcando a transição da perda para o lucro.
<i>Economia circular</i>	Um modelo económico que visa minimizar o desperdício e tirar o máximo partido dos recursos, concebendo produtos, serviços e cadeias de abastecimento que reduzam, reutilizem e reciclem materiais.
<i>Colaboração intersetorial</i>	Colaboração entre diferentes organizações e setores, como governo, associações industriais e empresas privadas, para compartilhar conhecimento, recursos e experiência para aumentar a resiliência econômica.
<i>Resposta a situações de crise</i>	Estratégias e planos para enfrentar e mitigar o impacto de eventos inesperados ou crises no setor alimentar, garantindo a continuidade das operações e a integridade da cadeia de abastecimento.
<i>Resiliência económica</i>	A capacidade do setor alimentar para resistir e recuperar de choques, perturbações e incertezas, mantendo simultaneamente as funções essenciais e o bem-estar das partes interessadas. Assegura a estabilidade do abastecimento alimentar, da atividade económica e do emprego.
<i>Internet das Coisas (IoT)</i>	Uma rede de dispositivos físicos e sensores interligados que recolhem e trocam dados, permitindo a

		monitorização e controlo em tempo real dos processos de produção e distribuição de alimentos.
<i>Avaliação dos riscos</i>		O processo de identificação, avaliação e priorização de potenciais riscos e vulnerabilidades dentro do setor de alimentos e catering para tomar decisões informadas e desenvolver estratégias de mitigação.
<i>ROI (Retorno do Investimento)</i>	<i>do</i>	Métrica financeira que avalia a rentabilidade de um investimento comparando o retorno obtido com o custo inicial, expresso em percentagem.
<i>Partes interessadas</i>		Indivíduos, organizações ou grupos que tenham interesse ou influência no setor de alimentos, incluindo agricultores, produtores, retalhistas, consumidores e agências governamentais.
<i>Cadeia de abastecimento</i>	<i>de</i>	Uma rede de organizações, indivíduos, atividades, informações e recursos envolvidos na produção, distribuição e entrega de produtos alimentícios de fornecedores para consumidores.
<i>Sustentabilidade</i>		Práticas e iniciativas que promovem a sustentabilidade ambiental, social e económica, incluindo aprovisionamento responsável, redução de resíduos e embalagens amigas do ambiente.
<i>Transparência</i>		Abertura e clareza na cadeia de abastecimento, permitindo às partes interessadas rastrear e compreender as fontes e processos envolvidos na produção e distribuição de alimentos.