



Serviço direto de alimentação

Todos os Lions clubes são autônomos e, portanto, cada Lions clube é uma entidade independente e responsável por realizar seus próprios eventos e cumprir a legislação e os regulamentos locais. Este gerenciador busca fornecer recomendações e não deve ser considerado um aconselhamento jurídico ou de melhores práticas. As atividades mencionadas neste documento podem ou não ser adequadas em sua comunidade. Consulte um profissional local para se assegurar de cumprir todas as leis e regulamentos, diretrizes de segurança e melhores práticas.



Serviço direto de alimentação

Este gerenciador de projeto pode ajudar seu clube a servir diretamente alimentos nutritivos a pessoas da comunidade com fome.

Ao realizar um projeto dessa natureza, você ajuda a concretizar nossa visão estratégica de garantir que todas as pessoas da comunidade tenham acesso a alimentos nutritivos.

Comece a planejar seu evento.

Preencha os campos em branco no formulário a seguir para determinar os detalhes do seu evento.

O que você pretende alcançar » Servir alimentos nutritivos a pessoas da comunidade que passem fome.	Duração 1 dia	Local ☐ Abrigo(s) de sem-teto ☐ Informal (por exemplo, um templo ou igreja) ☐ Espaço comunitário público (por exemplo, parques, estacionamentos) ☐ Organizações que servem alimentos e precisam de apoio adicional ☐ Outro
	Tempo de planejamento 3 semanas	
	Datas de início e conclusão _____	

Participantes planejados

Selecione o público que você gostaria que participasse do seu evento.

Pessoas a serem atendidas: ☐ Crianças ☐ Jovens ☐ Adultos ☒ Todos	Pessoas que prestarão serviços: ☐ Representantes de organizações locais de distribuição de alimentos ☐ Outros voluntários _____	Observações: Considere utilizar o guia “Desenvolver parcerias locais” — encontrado na central de recursos em lionsclubs.org — para ajudar seu clube a identificar e envolver organizações locais de distribuição de alimentos e empresas com o objetivo de tornar um sucesso seu projeto de serviço de alimentos.
--	---	--

Determine todas as tarefas necessárias para seu projeto.

Certifique-se de concentrar seus esforços de planejamento em atividades que sejam divertidas, mas também educativas. Todos os projetos devem incorporar as seguintes duas tarefas:

1. Determine que comida servir:

- » Escolha algo que seja fácil de distribuir e cozinhar, tenha valor nutricional e ofereça pouco desperdício.
- » Comidas preparadas
 - Compreenda e cumpra a legislação local relativa à distribuição de alimentos preparados.
 - Manuseie os alimentos com cuidado.
 - Vista-se adequadamente, com itens como toucas e luvas, ao preparar e servir a comida.
 - Mantenha as temperaturas de cozimento adequadas.
- » Comida pré-embalada
 - Frutas: inclua frutas macias como banana e laranja para pessoas com problemas dentários.
 - Lanches: porções individuais que tenham baixo teor de sódio e açúcar.
 - Bebidas: água ou suco de fruta natural.
 - Gorduras: evite alimentos com alto nível de processamento e priorize opções que ofereçam gorduras saudáveis, como nozes.

2. Determine um método simples para servir a comida.

São alguns exemplos:

- » As pessoas formam uma fila e caminham por uma área onde diferentes opções de comida são servidas.
- » Os voluntários entregam embalagens com porções individuais.
- » As pessoas “compram” ou escolhem entre diversas opções de alimentos para levar para casa.

Atribua papéis para os voluntários do seu evento.

Cargo/papel	Nome	Informação de contato	Observações
Líder do projeto			Pode ser um Leão ou Leo com conhecimentos de nutrição e capacidade de administrar a logística do evento e seus voluntários.
Especialista(s) alimentar(es) local(is)			Nutricionista, médico especialista em dietas, chef local etc.
Gestor de voluntários			Atribua tarefas aos voluntários e garanta-lhes apoio se tiverem dúvidas.
Serviços locais de emergência médica			Devem estar presentes em todos os momentos para o caso de uma emergência médica.
Líder de marketing			
Fotógrafo do evento			Você deverá obter formulários de liberação de imagem assinados caso planeje utilizar fotografias do evento para fins promocionais.

Certifique-se de ter a proporção adequada de adultos e crianças para as atividades que escolher.

Número de Leões	
Número de Leos	
Número de outros colaboradores	

Proporção sugerida de voluntários*:

- » De 0 a 4 anos: 1 voluntário para cada 4 crianças
- » De 4 a 8 anos: 1 voluntário para cada 6 crianças
- » De 9 a 12 anos: 1 voluntário para cada 8 crianças
- » De 12 a 18 anos: 1 voluntário para cada 10 crianças

* Muitos lugares possuem leis que limitam a quantidade máxima de crianças por profissional de cuidados infantis. Esteja atento para que todas as atividades cumpram as normas locais.



Organize seu projeto em etapas realizáveis.

O líder do projeto pode preencher este formulário e acompanhar o progresso.

Status	Tarefa	Prazo final	Líder da tarefa	Dicas
✗	Informar a seu clube.			Realize uma reunião para informar o evento a seu clube.
	Criar um nome ou título para o evento.			
	Formar um comitê de planejamento.			Um comitê para determinar os participantes, atividades, tarefas e logística do evento.
	Preparar um orçamento preliminar.			
	Buscar financiamento (se necessário).			
	Contatar e assegurar a presença de um nutricionista, médico especialista em dietas, chef local etc.			
	Determinar a que pessoas da comunidade você deseja servir.			
	Determinar a quantas pessoas da comunidade você deseja servir.			Pense em formas de administrar a quantidade de pessoas a que você deseja servir. Cuidado para não reservar uma quantidade insuficiente de comida ou criar a expectativa de que você servirá a um número de pessoas superior a que o clube estará preparado.
	Determinar que tipos de comida você precisa servir para suprir as necessidades das pessoas da comunidade.			
	Determinar quanta comida você precisa comprar, embalar ou preparar.			
	Determinar de que outros equipamentos e materiais você precisa.			São alguns exemplos mesas, bandejas de aquecimento, luvas, toucas, alternativas para lavar as mãos etc.
	Determinar se há na comunidade parceiros que poderiam apoiar seu projeto.			São alguns possíveis parceiros mercados que possam doar alimentos, organizações de distribuição de alimentos com experiência técnica em servi-los ou restaurantes com equipamentos para servir alimentos.

Organize seu projeto em etapas realizáveis (continuação).

Status	Tarefa	Prazo final	Líder da tarefa	Dicas
	Determinar onde você embalará ou preparará a comida.			
	Assegurar a quantidade necessária de voluntários e atribuir-lhes responsabilidades.			» Comprar alimentos e suprimentos. » Preparar e embalar a comida. » Organizar a logística do local (autorizações, permissões etc.). » Preparar e servir a comida. » Realizar a limpeza.
	Divulgar seu projeto.			
	Garantir cobertura apropriada de seguro.			Verifique com as autoridades pertinentes para determinar se será necessário apresentar um certificado de seguro ou seguro complementar. Para esclarecer dúvidas sobre cobertura segundo a Política Geral de Seguro de Responsabilidade Civil fornecida a todos os Lions clubes, consulte o Livroto de Seguro do Programa em http://lionsclubs.org/pib-en
	Concluir a programação do evento.			
	Agendar uma reunião pós-evento para comemorar sucessos e debater oportunidades de melhoria.			Utilize as perguntas de reflexão para falar sobre seu projeto.

Determine o orçamento para seu projeto.

_____ pode(m) utilizar esta planilha para determinar os aspectos financeiros do evento.

Descrição	Quantidade	Custo	Total das despesas	Doações em espécie	Receita	Saldo
Itens de alimento						
Materiais de embalagem						
Equipamentos						
Bandejas de aquecimento						
Pratos, utensílios, guardanapos etc.						
Marketing						
Materiais de divulgação						
Outro						
Materiais informativos						
Tarifas de permissão do local						

Meça o sucesso do seu projeto.

Faça uma reunião como um evento do comitê de planejamento para comemorar seu impacto e relatar seu serviço.

Medidas do sucesso			
Meça seu projeto			
N.º de menores de 18 anos atendidos		N.º de não associados voluntários	
N.º de maiores de 18 anos atendidos		Total de horas diretas de serviço	
N.º de Leões voluntários		Total de horas para planejamento do projeto e arrecadação de recursos	
N.º de Leos voluntários			
Reflita sobre seu projeto			
1. Você pôde servir uma refeição saudável às pessoas da comunidade que passam fome?			
2. Quais foram os maiores sucessos?			
3. Quais foram os maiores desafios?			
4. Você realizaria esse evento novamente?			
5. O que você mudaria?			