**ANÁLISE SOBRE O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS E GERAÇÃO DE RESÍDUOS EM UM CAFÉ E RESTAURANTE EM CAXIAS DO SUL-RS**

**RESUMO**

A alimentação em estabelecimentos como restaurantes e cafeterias faz parte do cotidiano de muitas pessoas. Este setor, de empreendimentos alimentícios, é um dos que mais produz impactos econômico, social e ambiental. A maior parte dos resíduos gerados nesses locais são orgânicos. Nesse sentido, este estudo teve como objetivo analisar os fatores que mais contribuem para o desperdício de alimentos e o impacto na geração de resíduos em um café e restaurante no município de Caxias do Sul – RS. A metodologia foi organizada com visitas ao estabelecimento, analisando a quantidade de alimentos sobrados (que são intocados) e restos, que são destinados diretamente para resíduos orgânicos. O estabelecimento em questão fornece em torno de 200 almoços por dia, possuindo uma qualidade diferenciada na manipulação dos alimentos. Em relação à geração de resíduos, os mesmos são separados conforme a legislação ambiental. Verificou-se ainda que o restaurante realiza a coleta seletiva. Entretanto, os resíduos orgânicos poderiam ser aproveitados de forma mais ampla e efetiva. Conclui-se que o empreendimento deveria incrementar a sua gestão de resíduos, organizando um sistema de redução na geração destes na fonte, estabelecendo algumas mudanças no processo produtivo, assim como iniciar um processo de treinamento com este foco em toda a equipe. Após isso, poderão ser aplicadas estratégias específicas na produção, a fim de aumentar a eficiência do uso de energia, matérias-primas e de água, otimizando recursos e minimizando ou reaproveitando os resíduos gerados. Assim, adotar medidas contra o desperdício de alimentos permitirá ao restaurante reduzir custos, aumentar os lucros, gerar uma imagem positiva e ter um empreendimento consciente e responsável com o meio ambiente.

**Palavras-chave**: Restaurante; Gestão de Resíduos; Sustentabilidade

**Área temática para submissão no SIEPEX**: Ciências da Vida e Meio Ambiente - Ciência e Tecnologia de Alimentos