

# **ANÁLISE DA GESTÃO AMBIENTAL E SUSTENTABILIDADE NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES EM EMPRESAS DE ALIMENTAÇÃO NO BRASIL**

Maristela Soares Lourenço (maristelasl@id.uff.br)

Joyce De Azevedo Gomes

Priscilla Leandro de Almirante Guimarães

Manoela Pessanha da Penha

Maria das Graças Gomes de Azevedo Medeiros

Sérgio Girão Barroso

Universidade Federal Fluminense (UFF), Rio de Janeiro, Niterói - Brasil.

Palavras chaves: Sustentabilidade; Refeições; Resíduos sólidos.

## **INTRODUÇÃO**

O processo produtivo de refeições apresenta etapas nas quais se utilizam recursos naturais, materiais perecíveis e não perecíveis, e a geração de resíduos sólidos e efluentes. A gestão operacional precisa contemplar a gestão ambiental, como o uso consciente dos recursos e o manejo correto dos resíduos sólidos gerados. O objetivo da pesquisa foi analisar o processo produtivo de refeições das Empresas de Alimentação (EA) Coletiva no Brasil, com enfoque no consumo da água, energia elétrica, gás de cozinha e a geração de resíduos sólidos e efluentes na elaboração das preparações alimentares dos cardápios produzidos nos Restaurantes.

## **MÉTODOS**

O método da pesquisa foi de caráter qualitativo, quantitativo, descritivo e propositivo. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Faculdade de Medicina da Universidade Federal Fluminense (CEP FM/UFF), registrada sob o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) número 68108323.9.0000.5243. Por questões éticas, as EA foram codificadas de EA1 a EA54. Foi aplicado questionário semi-estruturado com perguntas fechadas e abertas, que contempla o perfil dos restaurantes estudados, como também as questões ambientais, em relação ao consumo de água e de energia elétrica, gás de cozinha e a geração de resíduos sólidos e efluentes, oriundos do processo produtivo de refeições. O questionário foi no formato *online*

(*Google Forms*), encaminhado por meio do correio eletrônico, junto aos gestores das 54 empresas de alimentação no Brasil.

Foi realizada investigação sobre as ações de sustentabilidade das empresas pesquisadas que não responderam o questionário. Foram elaborados materiais educativos sobre sustentabilidade e planilhas para controle de consumo de recursos naturais e a geração de resíduos sólidos na produção de refeições.

## RESULTADOS

De acordo com a pesquisa foi possível verificar que as EA se concentram mais na Região Sudeste e em menor quantidade na Região Norte. Em termos percentuais são: Região Sudeste (73%), Região Nordeste (11%), Região Sul (9%), Região Centro oeste (5%) e Região Norte (2%).

Apenas 2 EA responderam os questionários encaminhados, sendo a EA20 e EA35. Destaca-se que a EA35 tem hidrômetro nas etapas do processo, não tem tratamento de efluentes, não tem controle de energia elétrica e nem de gás de cozinha, não controla os resíduos orgânicos, mas tem planilha para resíduos inorgânicos. A EA20 não tem controle do consumo de água e energia elétrica, mas utiliza lâmpadas LED, os efluentes não têm tratamento, tem planilha para controle de gás de cozinha, tem separação dos resíduos orgânicos e não tem controle dos resíduos inorgânicos. Das 52 EA pesquisadas nos *sites*, apenas 31 EA apresentaram algumas ações ou publicações em rede social (*instagram*) com a temática Meio Ambiente, mas nem todas apresentaram quais ações eram realizadas. Foram elaborados o *E-book* com a temática produção de refeições e Sustentabilidade e as planilhas para controle de consumo de água, energia elétrica, e controle de geração de resíduos orgânicos, e controle de geração de resíduos inorgânicos e Planilha Monitoramento de Resto-Ingestão para serem encaminhadas para as EA.

## CONCLUSÃO

Nas EA pesquisadas, a gestão ambiental não apresenta relevância no contexto das atividades desenvolvidas. Destaca-se que a EA20 apresenta ações sustentáveis em relação ao reuso de água, controle de consumo de gás liquefeito e uso de lâmpadas econômicas, separação dos resíduos orgânicos e inorgânicos.

A EA35 apresenta outras ações voltadas para as questões ambientais, como uso de hidrômetros, e separação e controle dos resíduos inorgânicos gerados no processo. Portanto, as duas EA não apresentam todas as ações sustentáveis, como a compostagem,

aproveitamento integral dos alimentos, uso de alimentos orgânicos, controle do consumo de energia elétrica e de água.

Conclui-se que é necessária a difusão de conhecimentos, propiciando a implementação da gestão ambiental no planejamento estratégico das EA estudadas, contemplando a sustentabilidade na produção de refeições, e assim contribuir com a preservação ambiental.