



## **AÇÕES DE SUSTENTABILIDADE IMPLANTADA EM ESTABELECIMENTOS NO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE PRUDENTE**

Izabelle Minatti Vila REAL

**RESUMO:** A ação de sustentabilidade já faz parte do dia a dia dos brasileiros, é comum ouvir falar de restaurantes com produtos orgânicos, restaurantes que utilizam das regras da sustentabilidade no cotidiano. Mas ainda existem diversos desafios que precisam ser superados em relação aos alimentos, para evitar o grande desperdício de comidas nos restaurantes. Foi pensando na crescente busca por práticas sustentáveis na produção de alimentos que este estudo foi desenvolvido. O trabalho tem como objetivo realizar pesquisa com alguns estabelecimentos, como restaurantes e lanchonetes no município de Presidente Prudente, no intuito de obter dados sobre o desperdício de alimentos, as normas de sustentabilidade dos espaços entrevistados.

**Palavras-chave:** Desperdício de alimentos. Sustentabilidade. Restaurantes. Gastronomia Sustentável.

### **1 INTRODUÇÃO**

O desperdício de alimentos se tornou um problema não só no Brasil, mas sim um problema mundial, onde toneladas de alimentos são desperdiçadas ao mesmo tempo em que milhões de pessoas passam fome no mundo. Atualmente o Brasil está no ranking dos 10 países que mais desperdiçam alimentos no mundo, o país tem uma perda de cerca de 35% de alimentos que são produzidos aqui no país. O desperdício de alimentos não é uma causa apenas alimentar, o desperdício de alimento é um fator de grande importância, já que englobam questões éticas, políticas, econômicas e sociais (NONINO-BORGES et al, 2006).

Segundo o site conceito (2020) “desperdício é o ato e o resultado de desperdiçar: gastar de modo inútil, esbanjar ou usar em excesso algo”. “Desperdiçar é o mesmo que extraviar o que pode ser aproveitado para o benefício de outrem, de uma empresa ou da própria natureza” (VAZ, 2006, p.81.). O ato de desperdício não se responsabiliza apenas os restaurantes e bares, mas o conjunto que se refere a alimentos, como desde a sua pré-coleta, coleta, embalagens, transportes e por fim as sobras. O Brasil perde, anualmente, mais de US\$1 bilhão no desperdício de

frutas e hortaliças, as perdas variam de acordo com o nível tecnológico empregado e a cultura (GIOVANNINI, 1997). Para se ter uma ideia do desperdício de alimentos geral no Brasil, as estimativas chegam a 40 mil toneladas por dia. Segundo a Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimentos (ABRASEL), o estabelecimento que possui um controle rigoroso em sua cozinha, descarta cerca de 15,0% do que é preparado para atender a clientela, o que corresponde a aproximadamente 5,0% do faturamento bruto. Contudo, pode-se perder até 50,0% do que é preparado, o equivalente a 15,0% do faturamento do mês. Com essa justificativa se vê a importância de estudos in loco, visando a identificar e a propor alternativas para o controle desses gastos. (SOARES, et al. 2011).

Conforme Siedenberg (2012), uma das abordagens da atualidade, mas estuda no contexto de desenvolvimento é o desenvolvimento sustentável, onde traz uma preocupação ambiental, social, política e econômica. A alimentação e as suas formas de preparação e consumo estão sendo discutidas em todo o mundo, tanto nos poderes públicos como privados. A pauta sobre como evitar a perda de alimentos é o fenômeno mais estudado e discutido nas últimas décadas. Em 1972, as Nações Unidas criou o programa para o Meio Ambiente (PNUMA) o qual tem sido uma autoridade global em questões ambientais, ele tem como objetivo promover a implementação coerente da dimensão ambiental do desenvolvimento sustentável dentro do sistema das Nações Unidas e defender as políticas globais do meio Ambiente. O PNUMA é hoje a maior autoridade na sustentabilidade do meio ambiente. Segundo a ONU “O Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) é a principal autoridade ambiental global que define a agenda ambiental global, promove a implementação coerente da dimensão ambiental do desenvolvimento sustentável dentro do sistema das Nações Unidas e atua como um defensor oficial do meio ambiente global”. O programa tem como missão a sustentabilidade do planeta, informando e capacitando as nações em busca de uma qualidade de vida para as gerações futuras.

Dados do PNUMA (Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente), no mundo cerca de 14% dos alimentos produzidos são perdidos entre a colheita e o varejo, enquanto cerca de 17% do total da produção global de alimentos é desperdiçado (11% nas residências, 5% no serviço de alimentação e 2% no varejo). A perda e o desperdício de alimentos acabam gerando prejuízo para a sustentabilidade de nossos sistemas alimentares. Quando se tem o desperdício de

alimentos, não estamos falando apenas dos alimentos que são jogados fora, como alimentos estragados, vencidos, sobras de restaurantes, sobra de pratos, existe a perda para da produção desse alimento que foi produzido, ou seja, os recursos que foram usados para produzir esses alimentos, como a água, a terra, a energia, o trabalho e capital investido.

O Programa PNUMA criou em 29 de setembro o Dia Internacional DE Conscientização sobre a Perda e o Desperdício de Alimentos, com o nome de “Coalizão - Alimentos Nunca são desperdício”. A colisão está ligada a todas as formas de sustentabilidade do meio ambiente, não apenas ao desperdício alimentar, mas como as mudanças climáticas, a perda da natureza e a poluição do planeta. Estima-se que em 2050 a população do planeta Terra será de 10 bilhões. As Nações Unidas vem alertando sobre a necessidade de esforços no mundo todo, antes que seja tarde demais para uma qualidade de vida.

"As perdas e desperdícios alimentares são responsáveis por até 10% das emissões de gases com efeito de estufa. Eles utilizam terras e recursos hídricos preciosos para, essencialmente, nada. Reduzir consideravelmente a perda e o desperdício de alimentos vai retardar as mudanças climáticas, proteger a natureza e aumentar a segurança alimentar - no momento precisamos desesperadamente que estas coisas aconteçam", ressaltou a diretora executiva do PNUMA, Inger Anderson. Até 2030 a PNUMA quer reduzir pela metade o desperdício alimentar, a principal meta dos objetivos do desenvolvimento sustentável. “Todos nós temos um papel a desempenhar na redução do desperdício de alimentos em nossas próprias vidas e locais de trabalho”, segundo Inger Andreson, diretora executiva do PNUMA.

## **2 Pesquisas de Campo**

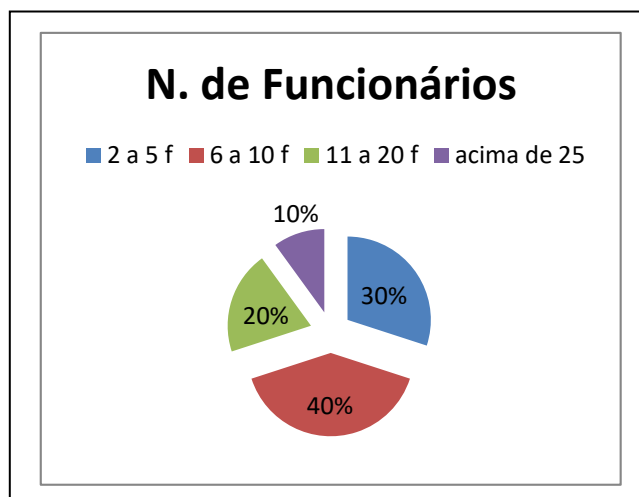
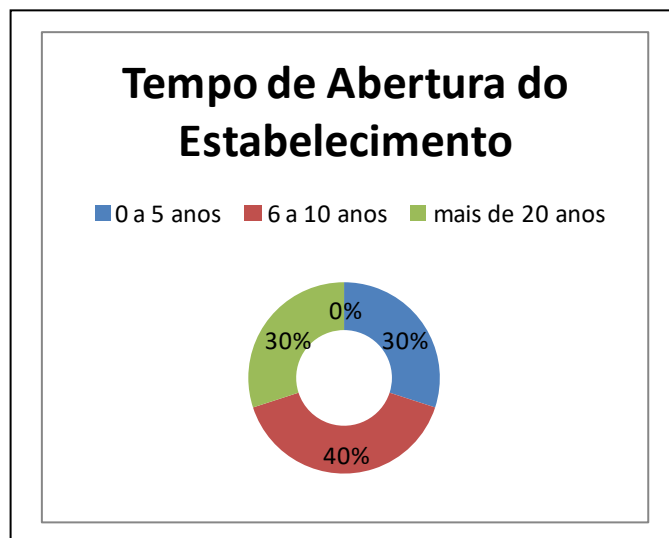
Em busca de informações sobre a sustentabilidade de estabelecimentos alimentícios no município de Presidente Prudente, foi escolhido 10 estabelecimentos, entre eles lanchonetes e restaurantes. Foi montado um questionário com 9 perguntas abertas e fechadas, sobre alguns dados dos estabelecimentos e sobre as praticas de sustentabilidades.

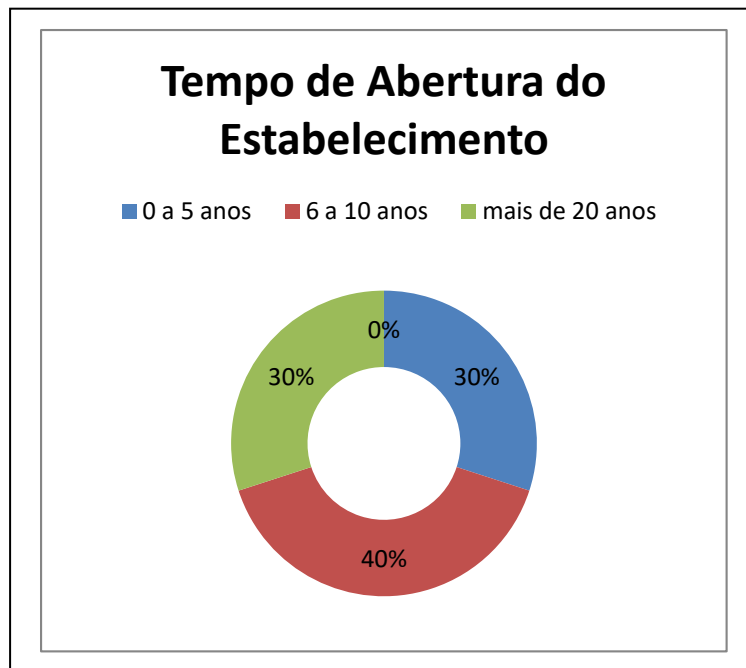
A análise de dados desse questionário será dividida em duas partes, a primeira será uma análise sobre os dados dos estabelecimentos e a outra parte, serão analisados os dados sobre a sustentabilidade.

## 2.1 Dados sobre os Estabelecimentos

Na coleta dos dados não achou significativo colher o nome do estabelecimento, por tanto o mesmo ficou em sigilo.

Foi colhidas informações sobre tempo de abertura, numero de funcionários e horário de funcionamento. Abaixo segue os gráficos com os dados colhidos.

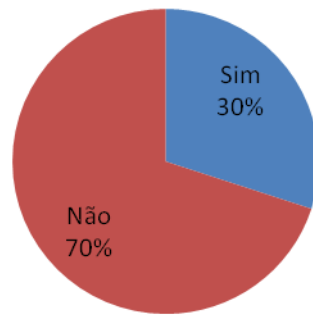




Segundo os gráficos as maiorias dos estabelecimentos estão no mercado de trabalho há alguns anos, 40% deles já estão estabelecidos no comercio do município há mais de seis anos, 60% deles possui mais de seis funcionários trabalhando, e a grande maioria desses estabelecimentos funcionam em 2 turnos, que seriam das 08h00min da manhã até as 23h00min da noite, fechando por mais ou menos 2 horas depois do almoço para os clientes e retornando depois. Metade dos estabelecimentos entrevistado, 50% deles, trabalham com horário de almoço e janta, tendo numero maior de refeições servidas do que os demais. Já os 30% entrevistados atende apenas o publico da noite, e muito deles sendo de serviço de delivery.

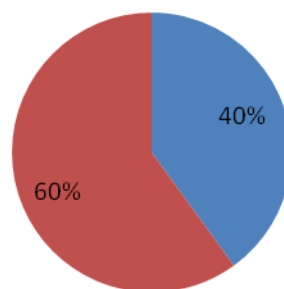
Foram investigados sobre a presença de profissionais, tanto de Nutrição como Chef de Gastronomia nos estabelecimentos, os dados mostram a falta desses profissionais nos estabelecimentos, dos pesquisados menos da metade possui o e 30% possui Chef de Gastronomia. Nos gráficos abaixo é visto claramente a falta da presença destes profissionais.

## Presença de Chef de Gastronomia



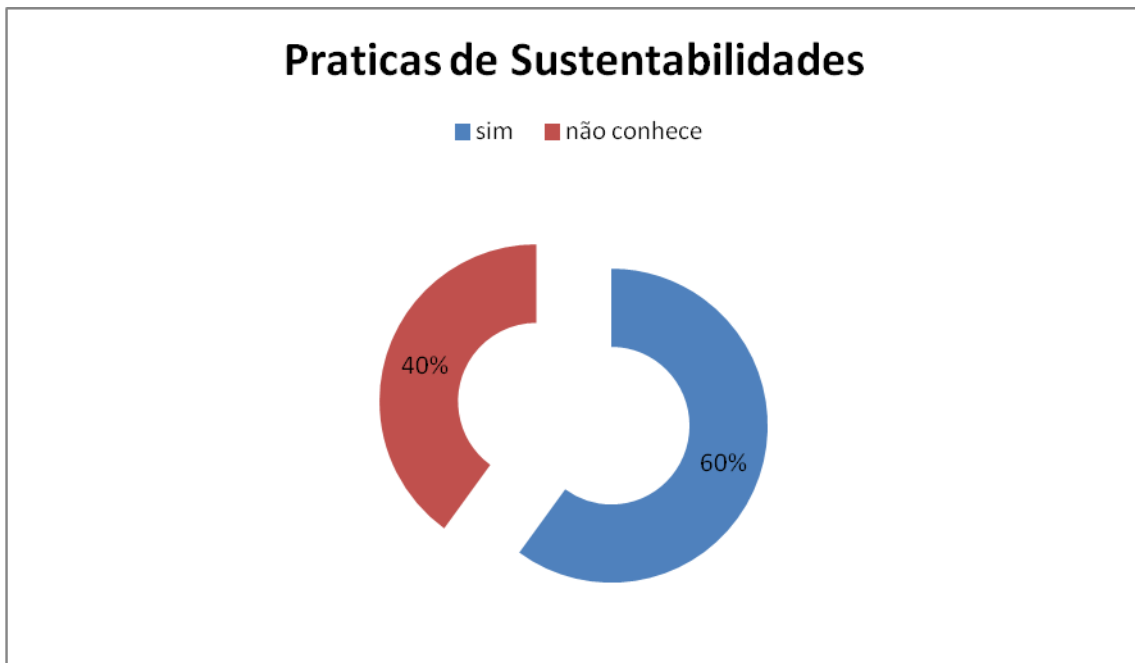
## Presença de Nutricionista

■ sim ■ não



## 2.2 Dados sobre Praticas de Sustentabilidades

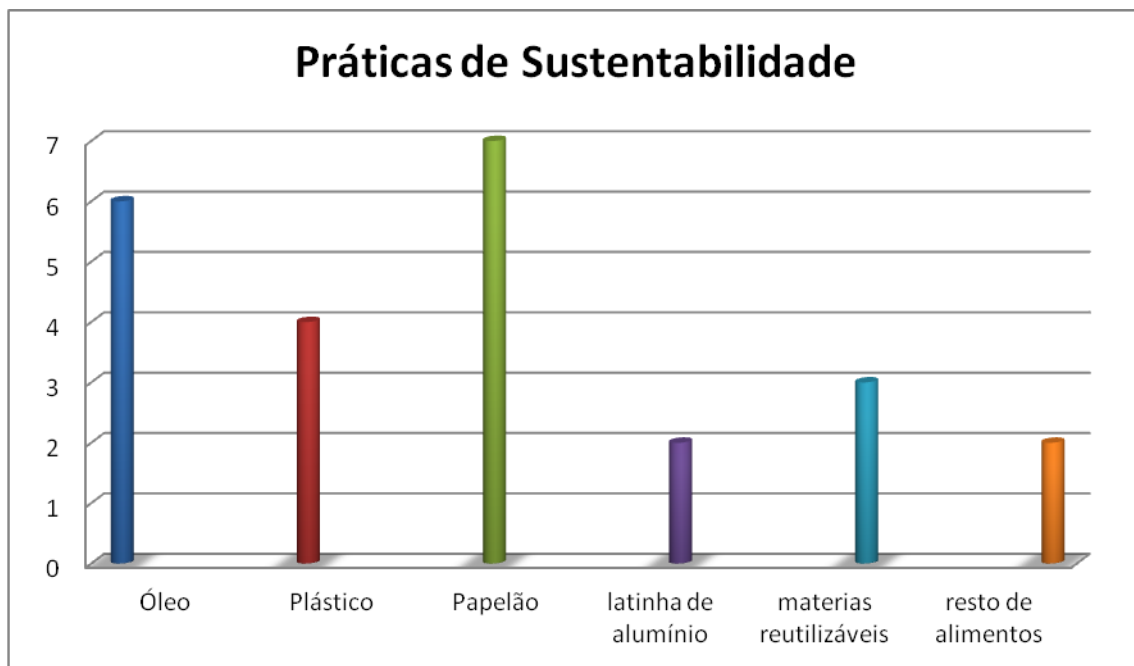
Essa parte do questionário era o principal objetivo deste trabalho. Foi perguntado sobre a posição do estabelecimento sobre a política de sustentabilidade. Nesta parte encontramos maior resistência da parte dos entrevistados em responder. Por ser uma pergunta aberta, não obtivemos muitas respostas, apenas que sim tinham conhecimento ou não sabiam sobre as políticas de sustentabilidade.



Mas na pergunta seguinte, que se referia se o estabelecimento possuía praticas de sustentabilidade, quase todos afirmaram que sim, 90% deles usam as práticas de sustentabilidade. Quando foi perguntado que tipos de práticas utilizavam, eles na verdade estavam se referindo apenas as reciclagens de materiais utilizados nos estabelecimentos. A reciclagem mais utilizada entre eles é o reciclo de papelão sendo 29% e em segundo com 25% a troca de óleo usado. Apenas 8% praticam a coleta de resíduos alimentares, ou seja, o que é desperdiçado nos estabelecimentos. Mas quando foi indagado sobre o desperdício de alimentos nos estabelecimentos, mais da maioria deles alegou que quase não possui e quando

possui é muito pouco. Alguns relataram que depois da pandemia as pessoas ficaram mais exigentes, levando sempre as sobras embora.

O gráfico abaixo mostra as outras formas de praticas utilizado por eles.



### 3 CONCLUSÃO

A realização deste trabalho mostrou que ainda há muitas dificuldades quando o assunto é sustentabilidade. Durante as entrevistas foi difícil o acesso aos responsáveis pelo estabelecimento, normalmente eram os funcionários que respondiam ao questionário. Houve muitas desconfianças e falta de conhecimento para algumas perguntas. A grande maioria dos entrevistados não sabia o significado de sustentabilidade, e quando perguntado sobre as políticas de sustentabilidade, eles não sabiam do que se tratava. Para alguns, sustentabilidade é o mesmo que reciclagem, o que são duas ações diferentes. Não é só de combate ao desperdício que já está sendo sustentável. Há muito mais ações dentro de um estabelecimento que vão garantir o desenvolvimento sustentável, como por exemplo, ambiente com



luz natural baixo consome de energia elétrica, manutenção dia a dia, equipamentos mais eficientes.

Ainda falta muita conscientização em relação às ações de sustentabilidade, ouvir a palavra sustentabilidade, saber que é preciso ser sustentável, não significa necessariamente que o estabelecimento é sustentável. Na pesquisa a maior parte das pessoas respondeu que não há ou há muito pouco desperdício de alimentos, o que sabemos que não é verdade, segundo os estudos mostram há muito desperdício desde o transporte até a mesa do restaurante, consumidor final, que quando contabilizado percebe-se a quantidade de lixo orgânico que sobre nos estabelecimentos alimentícios.

Outro fator importante que se notou na pesquisa foi à falta de profissionais do ramo alimentício, tanto Nutricionista como Chef na maioria dos estabelecimentos não têm esses profissionais, o que acaba dificultando bem mais o desperdício de alimentos, pela falta de técnicas e estudos com as reutilizações de produtos, de cardápios mais sustentáveis,

Este trabalho foi uma pequena amostra para ter uma ideia de como estão os estabelecimentos do município de Presidente Prudente sobre o papel dos estabelecimentos frente à sustentabilidade, ficando evidente a necessidade de ações de conscientização, informações para que no futuro próximo possam ocorrer mudanças por parte destes estabelecimentos. Ações que sejam prioridades nos restaurantes, como por exemplo, agricultura familiar, controle de estoque, técnicas de preparo de alimentos, reduzam de embalagens, treinamento de funcionários, são algumas das pequenas ações que começam a fazer toda diferença para um planeta sustentável.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Senado, 1988.

CENTRO UNIVERSITÁRIO “ANTONIO EUFRÁSIO DE TOLEDO” de Presidente Prudente. **Normalização de apresentação de monografias e trabalhos de conclusão de curso**. 2007 – Presidente Prudente, 2007, 110p.

<https://www.unep.org/events/un-day/celebrating-2nd-international-day-awareness-food-loss-and-waste>

<https://residuozero.org.br/pnuma-lanca-coalizacao-para-inspirar-acoes-de-reducao-do-desperdicio-global-de-alimentos/>

<https://www.unep.org/about-un-environment/why-does-un-environment-matter>

SOARES, I. C. C, et al. Quantificação e análise do custo da sobra limpa em unidades de alimentação e nutrição de uma empresa de grande porte. Rev. Nutr. vol.24 no. 4 Campinas July/Aug. 2011.

<https://www.infoescola.com/noticias/pnuma-alerta-planeta-sobre-perda-e-desperdicio-de-alimentos-consequencias-trazem-fome-mudancas-climaticas-e-poluicao/>