

SUSTENTABILIDADE E SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - ESTUDO DE CASO EM UM RESTAURANTE INDUSTRIAL

Liliane Cristina Lobo de Moraes

Universidade La Salle

Fernanda Miraglia (Orientador)

Desenvolvimento sustentável é aquele que atende às necessidades do momento presente, sem comprometer as necessidades das gerações futuras. Devido à escassez de dados na literatura sobre os programas de sustentabilidade nas empresas que produzem alimentos fora do lar, esta pesquisa pretende analisar como um restaurante industrial de uma empresa de energia produz suas refeições de forma sustentável, pautada em três dimensões: social, econômica e ambiental. Trata-se de um estudo de caso retrospectivo e de caráter qualitativo. Será realizada a análise do Manual de Boas Práticas da unidade e, a partir da observação não participante, pretende-se verificar se o restaurante pratica as determinações desse manual. O mercado de refeições coletivas movimenta bilhões de reais por ano e, caso a produção desses alimentos não for pensada de forma sustentável, grandes impactos podem ser ocasionados nas três dimensões onde a sustentabilidade se baseia. À luz dos 15 procedimentos pautados em sustentabilidade, descritos no Manual de Boas Práticas deste restaurante industrial, 13 conseguiram ser comprovadamente demonstrados na prática deste ambiente. Por meio dos achados do estudo realizado, pode-se observar que a produção e o beneficiamento de alimentos podem ser realizados de forma ecologicamente correta, economicamente viável e socialmente justa. As diretrizes da sustentabilidade dialogam com as premissas do restaurante industrial estudado nesta pesquisa, centrado no apoio à produção de alimentos locais, nos promotores da economia local e no desenvolvimento ambiental sustentável. De uma maneira geral, para que a produção alimentar dos restaurantes dialoguem com a sustentabilidade, há de se propor um novo olhar para esta atividade. É preciso abandonar práticas como a compra de alimentos processados em grandes escalas, a utilização demasiada de plásticos, embalagens unitárias e abandono do lixo em áreas não licenciadas. O custo financeiro, *a priori*, poderá aumentar, todavia, em longo prazo, os resultados trarão retornos extremamente positivos, não só para o restaurante mas para toda a comunidade em que está inserido. Isso gerará não apenas a sustentabilidade para esta unidade de alimentação e nutrição mas um desenvolvimento sustentável como um todo. Por conseguinte, identificou-se neste restaurante industrial uma experiência exitosa que deve ser multiplicada, assim como novas pesquisas com base na análise dessas diretrizes devem ser incentivadas, para possibilitar o fortalecimento da sustentabilidade na prática dos restaurantes industriais em geral.

Referências

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2014). Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Recuperado em 23 julho, 2019, de

<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83ORDC+N>

Almeida, F. (2002). O bom negócio da sustentabilidade. Rio de Janeiro: Nova Fronteira.

Araújo, G. C., & Bueno, M. P. (2008). Um estudo sobre a sustentabilidade empresarial na agroindústria frigorífica. *Revistas Gerenciais*, 7(2), 147-154.

Araújo, G. C., & Mendonça, P. S. M. (2007). O processo de adequação a sustentabilidade empresarial. [Anais do IX Encontro Nacional sobre Gestão Empresarial e Meio Ambiente]. Curitiba.

Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. (2018). História e mercado. Recuperado em 26 julho, 2019, de <http://www.aberc.com.br/conteudo.asp?IDMenu=18>

AUGUSTINI, V. C. M.; KISHIMOTO, P; TESCARO, T.C.; et al. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em unidade de alimentação e nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba / SP. *Revista Simbio-Logias, Botucatu*, v.1, n.1, p. 99- 110, 2008.

Azevedo, E. (2004). Alimentação e modos de vida saudável. *Saúde Rev.*, 13(6):31-6.

Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento. (1991). *Nosso futuro comum*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas.

Contreras, J. H. (2005). Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. (Cap. 7, pp. 129-146). Rio de Janeiro: Fiocruz.

Coral, E. (2002). Modelo de planejamento estratégico para a sustentabilidade empresarial. Tese de doutorado, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Brasil.

CORRÊA, T.A.F.; SOARES, F.B.S.; ALMEIDA, F.Q.A. Índice de resto-ingestão antes e durante a campanha contra o desperdício, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. *Revista Higiene Alimentar, São Paulo*, v.21 n.140, p.64-73, 2006.

Costa, A. C. R., Pereira, A. B. & Camelo, G. L. P. (2007). Sustentabilidade como estratégia de desenvolvimento: a nova tendência do mercado internacional. [Anais do II Congresso de Pesquisa e Inovação da Rede Norte Nordeste de Educação Tecnológica]. João Pessoa: CONNEPI.

Espinosa, H. R. M. (1993). Desenvolvimento e meio ambiente sob nova ótica. *Ambiente*, 7(1):40-4.

Food Design. (2018). Cultura de Segurança dos Alimentos. Recuperado em 09 de Dezembro, 2019, de



<https://www.fooddesign.com.br/servicos/cultura-de-seguranca-de-alimentos/>

Hubbard, G. (2009). Measuring Organizational Performance: Beyond the Triple Bottom Line. *Business Strategy and the Environment*, 19, 177-191. Recuperado em 19 agosto, 2019, de <http://dx.doi.org/10.1002/bse.564>

World Commission on Environment and Development. (1987). *Our Common Future*. Oxford: Oxford University Press.