

Estudo de Caso: Gestão de Resíduos Sólidos em Restaurante.

NOVAES Jr., Edson A. - IFC/ São Francisco do Sul
TAVARES, Jonatas R. - IFC/ São Francisco do Sul
SCHARMACH, Andreia L. R. - IFC/ São Francisco do Sul

A sustentabilidade ambiental e sua gestão é uma necessidade indiscutível na atualidade. Cabe a sociedade, governos e organizações geradoras de riquezas (ou não), ações para a gestão dos resíduos produzidos, evitando que tornem-se nocivos a humanidade. Abordando esta preocupação no meio empresarial, se faz necessário considerar a pluralidade e integração de ações para manter o crescimento socioeconômico sem prejudicar a sustentabilidade ambiental, o que não as tira da responsabilidade ética, moral e legal pelo descarte correto de processos produtivos e operacionais, e, em muitas vezes do produto após consumo. O descarte dos resíduos de um processo produtivo ou operacional, por sua importância de ocorrer corretamente, foi regulamentada no Brasil pelo Ministério do Meio Ambiente na lei nº 12.305/10, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS). Atrelado a isso, estudos de administração, mais especificadamente da logística reversa, também tem contribuído para a gestão ambiental. Na busca de empreendimentos para a realização do estudo, optou-se pela atividade de gastronomia, a qual é constantemente questionada sobre desperdícios, reaproveitamentos e descartes. Assim, o objetivo da pesquisa foi o de Identificar as práticas de gestão de resíduos sólidos em um restaurante de comidas por quilo. Para tanto foi necessário identificar os procedimentos de descarte, identificar e quantificar os resíduos produzidos. A pesquisa é um estudo de caso em restaurante de comida por quilo, situado na região central de uma cidade com 48.600 habitantes, que atende em média 175 pessoas por dia. O método de pesquisa utilizado foi a pesquisa exploratória com procedimento de campo. As técnicas de coleta foram: a) por observação - para identificação e pesagem dos resíduos produzidos e descartados (lixo) em 3 dias consecutivos; b) técnica de entrevista com 2 gestores e 6 colaboradores do restaurante, sobre procedimentos de descarte. Para análise do descarte de resíduos sólidos foram escolhidos aqueles que foram utilizados para: preparação do cardápio diário (que se repetem na semana); de uso para o consumo; de limpeza e do administrativo. Os resultados estão organizados seguindo a classificação para descarte de resíduos sólidos no padrão determinado pela Comissão Nacional do Meio Ambiente – CONAMA, e a média da quantidade descartada em quilos, por dia e anualmente, conforme segue: a) Papel: 0,583 quilos por dia e 182,37 quilos por ano; b) Plástico: 0,829 quilos por dia e 259,58 quilos por ano; c) Vidro: 0,127 quilos por dia e 39,64 quilos por ano; d) Metal: 0,028 quilos por dia e 8,76 quilos por ano; e) Orgânicos: 9,87 quilos por dia e 3.088,27 quilos por ano; f) Não recicláveis: 0,122 quilos por dia e 38,19 quilos por ano. Quanto aos procedimentos de descarte, não é realizado a separação seletiva quanto a classificação nem tão pouco quanto a destinação, pois os resíduos são colocados todos em uma só embalagem e destinados à coleta de lixo comum. A partir dos dados coletados é visível que não há gestão de resíduos sólidos na empresa pesquisada, impactando negativamente à sociedade e a preservação ambiental.