



UFRJ



Encontro
SABORES e
SABERES

14ª EDIÇÃO

PR-2

PR-5

PR-6

VERIFICAÇÃO DE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COMERCIAIS DO RIO DE JANEIRO.

GOMES, Danielle^{1,2}; MAGESSI, Mariana³; DE LIMA, Jéssica³; AYRES, Ellen^{1,3}

daniellegnutri@edu.unirio.br

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (PPGSAN), UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO) ¹; FUNDAÇÃO DE APOIO À ESCOLA TÉCNICA (FAETEC) ²; ESCOLA DE NUTRIÇÃO, UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO) ³.

Área Temática: Sustentabilidade Ambiental e Alimentar

INTRODUÇÃO

Graves problemas ambientais, como aquecimento global, escassez de recursos, desperdício e poluição, despertam para a necessidade de ações em serviços de alimentação (SA) baseadas na sustentabilidade. Embora se saiba que as atividades dos SA utilizam muitos recursos naturais na produção de refeições, impactando na saúde global e individual, poucos estudos para a verificação de indicadores de sustentabilidade nesses serviços foram realizados no Brasil, sobretudo que levem em conta os pilares sociais, ambientais e econômicos em conjunto. A ferramenta chamada *Green Restaurants ASSEssment* (GRASS) é um instrumento validado elaborado a partir de indicadores que abrangem estes três pilares da sustentabilidade. É de rápida e fácil aplicação, além de ter o baixo custo. Esta é dividida em três seções: 1. abastecimento de água, energia e gás; 2. cardápio e desperdício de alimentos; 3. redução de resíduos, materiais de construção, produtos químicos, funcionários e sustentabilidade social. A GRASS pode ser usada para avaliar a sustentabilidade nos SA. Iniciativas de restaurantes sustentáveis podem ser uma oportunidade para criar uma vantagem competitiva, combinando sustentabilidade com rentabilidade nos SA comerciais.

OBJETIVO

Verificar o nível de sustentabilidade em SA comerciais da zona sul da cidade do Rio de Janeiro, utilizando a GRASS.

METODOLOGIA

O GRASS possui 75 itens no total, com opções de verificação em “sim”, “não” ou “não se aplica”. A resposta “não se aplica” foi traduzida para “sim” ou “não”, dependendo de seu contexto, para a correta interpretação dos dados. A pontuação do instrumento foi obtida por seção e também para o instrumento completo, atribuindo-se um ponto a cada item “sim” observado. Os valores das três seções e do total foram convertidos para atingir percentuais entre 0 e 100%. Os SA foram classificados quanto ao nível de sustentabilidade a partir dos percentuais de adesão obtidos no GRASS. O Selo Vermelho corresponde a uma baixa adesão (0 a 40%), o Amarelo média adesão (> 40% a < 75%) e Verde boa adesão (> 75%). A seleção dos SA foi por conveniência, em diferentes bairros da zona sul da cidade do Rio de Janeiro. Os critérios de inclusão foram, possuir licenciamento sanitário, possuir manual de boas práticas e concordar em participar da pesquisa. A aplicação do questionário realizou-se no local, com o acompanhamento da produção pela pesquisadora e/ou equipe previamente treinada. Os manipuladores de alimentos não sabiam a data da visita, o agendamento foi realizado com o gerente do local. Para a coleta utilizou-se o aplicativo Paripassu®. Com o uso do aplicativo, foi possível gerar um relatório contendo o panorama dos resultados encontrados, este foi encaminhado ao gestor do estabelecimento por e-mail. A análise estatística foi realizada com *Microsoft Excel*®.

RESULTADOS

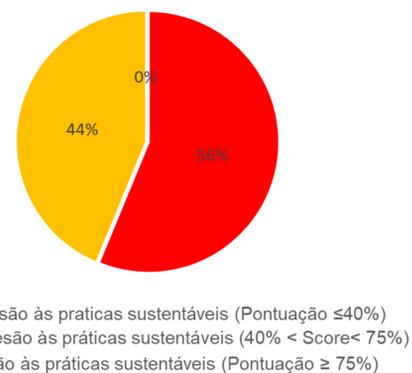
Dezesseis (16) SA comerciais foram avaliados. A seção 1 obteve as maiores pontuações, enquanto a seção menos pontuada foi a 3. A pontuação mínima do checklist na amostra foi de 21,3% e a máxima de 61,3%, considerando a pontuação total com média de 38,9% (DP = 8,6) (tabela 1). Não foram encontrados restaurantes com Selos Verdes (ou sustentáveis) com aplicação do *checklist* nesta amostra, e 56,25% dos restaurantes tiveram o Selo Vermelho e 43,75 % Selo Amarelo, demonstrando níveis não ideais de sustentabilidade nestes restaurantes comerciais da cidade do Rio de Janeiro (gráfico 1).

Tabela 1. Pontuação média, IQR, valores mínimo e máximo da avaliação dos SA por meio do GRASS (n = 16).

	Nº de Itens	Mínimo - Máximo	Média (DP)	Mediana (IQR)
Seção 1	27	22,2 - 55,5	42,6 (8,3)	42,6 (40,7-48,1)
Seção 2	22	22,65 - 72,7	39,1 (12,4)	36,3 (30,6-45,4)
Seção 3	26	15,4 - 57,75	34,8 (12,0)	34,64 (26-46,2)
TOTAL	75	21,3 - 61,3	38,9 (8,6)	40 (21,3-41,7)

IQR—intervalo interquartil (Q1; Q3).

Gráfico 1. Classificação percentual do score geral dos SA avaliados (n=16)



CONCLUSÃO

Nossos resultados mostraram a falta de atividades sustentáveis nos restaurantes avaliados, reforçando a importância de abranger os três indicadores de sustentabilidade. Tem-se a expectativa de que estes sejam dados inéditos, bastante úteis para os gestores dos restaurantes, e que podem impactar diretamente em suas ações e escolhas futuras.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

MAYNARD, D.C.; VIDIGAL, M.D.; FARAGE, P.; ZANDONADI, R.P.; Nakano, E.Y.; BOTELHO, R.B.A. Environmental, Social and Economic Sustainability Indicators Applied to Food Services: A Systematic Review. *Sustainability* [S.L.], v. 12, p.1804, 28 fev. 2020a <https://doi.org/10.3390/su12051804>. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2071-1050/12/5/1804/htm>. Acesso: 01 jun. 2022.
MAYNARD, D.C.; ZANDONADI, R. P.; NAKANO, E. Y.; RAPOSO, A.; BOTELHO, R.B.A. Green Restaurants ASSEssment (GRASS): a tool for evaluation and classification of restaurants considering sustainability indicators. *Sustainability*, [S.L.], v. 13, n. 19, p. 10928, 30 set. 2021. MDPI AG. <http://dx.doi.org/10.3390/su131910928>. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2071-1050/12/10/4076>. Acesso: 30 mai. 2022.
TAKACS, B.; BORRION, A. The Use of Life Cycle-Based Approaches in the Food Service Sector to Improve Sustainability: a systematic review. *Sustainability*, [S.L.], v. 12, n. 9, p. 3504, 25 abr. 2020. MDPI AG. <http://dx.doi.org/10.3390/su12093504>. Acesso em 25 jun. 2022.