

Análise de processos produtivos sobre a ótica da produção mais limpa aplicada em restaurantes

Analysis of production process from the perspective of cleaner production Applied in restaurants

GABRIELA RESENDE YAMAMOTO, YONÁ DA SILVA DALONSO, FERNANDA CRISTINA SILVA FERREIRA, MARIANA FALCÃO BROTERO DUPRAT

Universidade da Região de Joinville Univille
Contacting author: gabi.yamamoto@hotmail.com

Palavras-chave | Gestão ambiental, Resíduos sólidos, Restaurantes

Objetivos | Este artigo propõe analisar em estudos de casos publicados o processo de implementação da produção mais limpa (PML), aplicada em restaurantes, seus desafios e resultados. O setor produtivo dos restaurantes gera impactos ao meio ambiente e a análise destes pode contribuir com a definição de estratégias para sua mitigação. Nesse contexto, este estudo teve como principal objetivo investigar as pesquisas publicadas sobre a aplicação de processos mais limpos em restaurantes no Brasil e seus desafios.

Metodologia | Do ponto de vista da classificação, a pesquisa aqui proposta enquadra-se como exploratória e com natureza qualitativa para análise e discussão dos dados. A recolha de informação se deu por meio de pesquisa bibliográfica sobre a utilização da metodologia da PML em restaurantes. A base de dados utilizada foi o Google Acadêmico com a busca das palavras-chaves: PML e restaurantes. Os fatores de inclusão eram ter acesso livre e o estudo de caso ser de uma cidade brasileira. A partir da leitura foram selecionados três exemplos nos quais foram identificadas as dificuldades e propostas de implementação. Os artigos escolhidos são dos três estados brasileiros, a listar: Paraná (Turchetto, 2017), Santa Catarina (Tesche, 2015) e Rio Grande do Norte (Santos, 2020).

Em seguida foram analisados buscando identificar o modelo de serviço, período e a cidade onde foi aplicada a pesquisa, dificuldades, resultados e propostas de implementação encontradas em cada caso. A partir desta coleta de dados foi criada uma tabela para cada pesquisa evidenciando seus principais achados em relação a implementação da PML. Por fim, as barreiras citadas nas pesquisas foram contabilizadas pelo número de citações e demonstradas em uma nuvem de palavras. .

Principais resultados e contributos | O primeiro estabelecimento analisado foi um restaurante no município Pau dos Ferros no estado de Rio Grande do Norte, discutido no estudo desenvolvido por Santo, 2020. Para obtenção dos dados da pesquisa, foram aplicadas entrevistas com os colaboradores em março de 2019. Os resultados das entrevistas indicam que as principais dificuldades na implementação da PML foram Falta de investimento para equipamentos mais modernos; Fluxo de caixa desregulado. Pouca ênfase na PML como ferramenta de gestão ambiental. Complexidade da PML para a realidade local. Resistência a mudanças; Capacitação dos funcionários; Falta de incentivo para questões ambientais.

O segundo estudo em análise foi realizado em um restaurante universitário na cidade de Maringá/PR (Turchetto, 2017). A pesquisa foi desenvolvida mediante levantamento de dados e aplicação das práticas de gestão ambiental entre abril de 2015 e setembro de 2016. O pesquisador verificou que a casca de laranja era o maior gerador de resíduos do restaurante e que não era separado nem possuía destinação apropriada. Sugeriu destinar este resíduo para alimentação de bovinos, para a própria fazenda experimental da instituição. Além disso, não possuíam quantificação do uso da água e de energia elétrica. Sugeriu instalação de um hidrômetro e um relógio de energia separado para o restaurante.

O terceiro artigo analisado foi desenvolvido no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Santa Catarina em Florianópolis (Tesche, 2015). Segundo o questionário aplicado aos funcionários do RU, eles sabem da importância do uso racional da água, tem noção de que o consumo em suas atividades é alto e admitem que podem consumir menos estando dispostos a mudar seus hábitos para economizar mais água. Porém, 61% dos entrevistados não acham que suas atividades podem consumir menos energia elétrica e consideram menos relevante o uso racional desta em relação a água.

Um dos problemas encontrados pelos três exemplos foi a dificuldade de quantificar o uso de água e energia elétrica, portanto, ausência de dados. Também os artigos 1 e 2 referiram problemas com a aceitação de implementação dos PML pelos funcionários, por estes não possuem conhecimento técnico para propor e executar determinadas ações de PML. É importante ressaltar que nos três exemplos seria necessário investimento para adequação aos PML. Nas pesquisas 1 e 2 foi possível observar a separação do lixo como um empecilho. É necessário lembrar que a pesquisa 3 não avaliou a gestão de resíduos.

Limitações | As barreiras analisadas foram as econômicas, organizacionais, técnicas e conceituais. Portanto, sugere-se como plano de continuidade, estudos que abordem as barreiras políticas. Especialmente levando em consideração as legislações ambientais federais, estaduais e municipais.

Conclusões | A variável ambiental é tida como um modo de adquirir vantagens competitivas, tendo em vista fatores sociais como exigências dos consumidores e ações de entidades não-governamentais e fatores econômicos e políticos, por exemplo imposição de restrições e multas e nova legislação que exerçam pressões adicionais para a introdução do gerenciamento ambiental nas empresas.

Por fim, com comprometimento é possível utilizar os mecanismos dispostos nesse instrumento de gestão, para diminuir o consumo de água e energia, reduzir os gastos no empreendimento e contribuir para a diminuição de impactos ao solo, ar e água.

A partir deste estudo conclui-se as principais dificuldades para implantação da PML em restaurantes encontram-se na coleta de dados, colaboração e capacitação dos funcionários e investimento para adequação dos processos. .

Referências

- Lopes Araújo, E. M., & Silva Carvalho, A. C. M. (2015). Sustentabilidade e geração de resíduos em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Goiânia-GO. *Demetra: Food, Nutrition & Health/Alimentação, Nutrição & Saúde*, 10(4).
- Neoti, G. L. (2016). Avaliação do processo produtivo de um restaurante sob a ótica da produção mais limpa.
- Santos, F. K. N. Dos. (2020). *Estratégia ambiental de redução na fonte: um estudo de produção mais limpa em restaurante*.
- Scarazzato, T., Panossian, Z., Tenório, J. A. S., Pérez-Herranz, V., & Espinosa, D. C. R. (2017). A review of cleaner production in electroplating industries using electrodialysis. *Journal of Cleaner Production*, 168, 1590–1602.
- Tesche, D. B. (2015). *Proposta de implantação de um programa de produção mais limpa para o restaurante universitário da UFSC*. 76.
- Turchetto, Q. (2017). Ferramentas de gestão ambiental como estratégia para construção de espaços sustentáveis de alimentação.