

AÇÕES SUSTENTÁVEIS APLICÁVEIS NO SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS DA HOTELARIA

Karolayne Catrole Vanderlei de Oliveira

Ruan Santana Montenegro de Almeida

Discentes do Curso de Bacharelado em Hotelaria – UFRRJ

Profa. Dra. Lenice Freiman de Oliveira

Curso de Bacharelado em Hotelaria – UFRRJ

O desenvolvimento de práticas sustentáveis no Setor de Alimentos e Bebidas dos hotéis têm se tornado uma forma de se diferenciar e ganhar espaço no mercado, preocupando-se com o meio ambiente e responsabilidade social. Contudo, estas técnicas ainda são pouco exploradas pelos hotéis, menor ainda é o uso nos restaurantes (MARINHO, 2014). De acordo com Santos, Simões e Martens (2006) a produção de alimentos e bebidas torna-se um fator importante, tanto do ponto de vista econômico como de impacto ambiental, pois a transformação de matérias-primas, por utilizar múltiplas técnicas de produção, acaba gerando resíduos orgânicos e inorgânicos, além do desperdício de embalagens, as quais são produtos de grande valor que poderiam ser reutilizadas.

Oliveira, Almeida e Oliveira (2020) realizaram levantamento sobre as ações sustentáveis em cinco meios de hospedagem localizados em Nova Iguaçu/RJ. O estudo verificou desde as etapas de planejamento de cardápios, gestões de água e energia, destino dos resíduos até ações com colaboradores e clientes. Ao final, os resultados mostraram que as ações de sustentabilidade ainda são pouco exploradas pelos restaurantes dos meios de hospedagem estudados.

Na hotelaria existem alguns setores que requerem a aplicação de ações sustentáveis de imediato, o principal é o Setor de Alimentos e



Bebidas, com especial atenção para o planejamento das refeições ofertadas. Assim, existe um consenso que no processo de planejamento de cardápios deve-se atentar às novidades e às tendências de mercado num processo contínuo de profissionalismo, qualidade e responsabilidade (PELAEZ, 2008). Neste contexto amplo de saberes e competências diversas, aplicam-se ações sustentáveis, tidas como diferencial nos processos produtivos e que atraem os clientes diferenciados e preocupados com a preservação do meio ambiente. Em seguida serão enumeradas algumas, dentre muitas outras, que podem ser aplicadas.

1) A tabela de safra de alimentos deve ser utilizada para realizar planejamento de cardápios, tendo em vista que seu uso facilita a escolha dos alimentos a serem utilizados de acordo com a sazonalidade, diminui o desperdício, garantindo assim preços mais baixos. Outra vantagem de seu uso é que permite melhor adequação nutricional, uma vez que os alimentos da safra atingem seu maior potencial de nutrientes, além de terem menores valores de fator de correção (FC) na etapa do pré-preparo.

2) Segundo Zanella e Cândido (2002), outra ação sustentável importante é a inclusão de produtos naturais da estação, produzidos no local e adquiridos diretamente do produtor. Isto diminui os problemas com a qualidade dos alimentos em virtude das condições de transporte em longas distâncias. Uma alternativa interessante é a inclusão de alimentos orgânicos no cardápio.

3) A ficha técnica é um eficiente sistema de controle de gastos para prepare de alimentos. Além do tocante a questão do desperdício de alimentos, contribui com a sustentabilidade, pois diminui as perdas da cozinha, padronizando as quantidades e determinando os produtos que entrarão na preparação dos pratos, evitando o uso em excesso por parte dos profissionais da cozinha, conscientes dos cuidados do estabelecimento na manutenção do controle (CASTRO e QUEIROZ, 2007).

4) Outro fato importante é que dentre os aspectos da sustentabilidade, a gastronomia possui a capacidade de manter vivo o

patrimônio cultural. Dessa forma, a adoção de preparações regionais ou típicas resultam em um menu expressivo e conectado à gastronomia local (KRAUSE e BAHLS, 2013). Em consequência de seu emprego, produtores e empreendedores locais podem ter sua produção explorada de forma benéfica pelo turismo, criando assim uma rede de atividades que beneficie e enalteça costumes da localidade, visto que a alimentação é uma linguagem cujos significantes estão relacionados a uma cultura regional (LUCENA, 2004).

5) A padronização de processos no planejamento de cardápios por meio da criação de rotinas e de procedimentos operacionais padronizados devem ser levados em consideração para que perdas não ocorram durante o processamento (HIRSCHBRUCH, 1998). Assim, o primeiro passo para saber o quanto dos alimentos está sendo jogado fora, é o controle do lixo. Nessa perspectiva, para tentar minimizar as perdas, a determinação do Fator de Correção (FC) de hortaliças é essencial, pois, este pode propiciar uma avaliação mais precisa do grau de desperdício e quais os fatores que podem intervir nas perdas (LEMOS, BOTELHO E AKUTSU, 2011). Outro indicativo de desperdício ocorre pela quantidade de restos de alimentos que sobram no prato dos comensais, chamados de resto-ingesta, que é avaliado não somente do ponto de vista econômico, como também da falta de integração com o cliente (CASTRO, 2002).

6) A adoção de inovações ambientais pelos restaurantes é fundamental para que os processos produtivos sejam menos agressivos ao meio ambiente, a adesão do conceito de ecoeficiência proporciona um melhor gerenciamento dos recursos naturais, assim como menos poluição (VELLOSO e ALBUQUERQUE, 2012). Diante deste conceito de tecnologia ambiental ecoeficiente, surgem alguns equipamentos conhecidos como ecológicos ou sustentáveis, são eles: refrigeradores e freezers com gás ecológico que são inofensivos a camada de ozônio, caixas de gordura inteligentes que separa automaticamente a gordura para compartimento de transporte, aparelho de cocção integrado, que assa, frita, grelha e refoga num mesmo produto com $\frac{1}{4}$ de gasto de água na limpeza, fornos de cocção por indução, etc.



7) Segundo as Diretrizes de Sustentabilidade para Empresas de Alimentação da Rio +20 (2012) deve haver um *check-list* para verificação de ações que indique desperdício e economia de água em cozinhas. Entre alguns itens estão: inspeção de gotejamento nas instalações, o controle da vazão da água nas torneiras, certificação de eficiência na lava-louça, verificação de torneira aberta sem necessidade, entre outros. Além disso, sugere-se a reutilização ou reciclagem da água em alguns setores da cozinha.

8) Grande parte das ações sustentáveis em restaurantes gira em torno da gestão da energia elétrica, pois a geração de energia elétrica está intimamente ligada ao meio ambiente, já que sua produção envolve recursos naturais e seu consumo gera poluição ambiental. Vale lembrar que para o setor de Alimentos e Bebidas, algumas práticas sugeridas para a redução do consumo de energia na cozinha são: pré-aquecer somente os equipamentos que terão uso eminente, desligar equipamentos após o uso, utilizar a condição de capacidade máxima dos equipamentos no preparo de alimentos, não armazenar no refrigerador produtos ainda quentes, etc. (CNUDS, 2012)

9) Os resíduos gerados em restaurantes e serviços de alimentação são papel, papelão, metais, vidros, aparas e resíduos de pré-preparo e preparo de alimentos, além de restos de refeição deixados pelos comensais (KINASZ e WERLE, 2004). A separação dos resíduos orgânicos (restos de alimentos, cascas de frutas, etc.) dos resíduos inorgânicos (papéis, vidros, plásticos, etc.) facilita a reciclagem porque os materiais, quando estão mais limpos, trazem maior potencial de reaproveitamento e comercialização. Uma das ações para reduzir volume de garrafas plásticas seria oferecimento de água em jarras.

Com esses dados, pode-se observar a necessidade de treinamento específico, pois é o meio mais recomendável e eficaz para promover aquisição de conhecimentos, sendo de grande importância para que os manipuladores estejam mais envolvidos na constante busca por qualidade e aplicação de ações sustentáveis. Assim, entende-se que o turismo e o subsegmento hoteleiro são parceiros importantes no desenvolvimento

ambientalmente correto, economicamente viável e socialmente mais justo. E que a hotelaria pode atuar no ambiente onde está inserida por intermédio de suas operações, tais como: recepção, governança, recreação, manutenção, mas principalmente aplicando ações sustentáveis no Setor de Alimentos e Bebidas.

REFERENCIAL:

CASTRO, F. A. F. QUEIROZ, V. M. V. **Cardápios: planejamento e etiqueta**, Viçosa: Ed. UFV, 2007. 97p.

CASTRO, M. **Fatores determinantes de desperdício de alimentos no Brasil: Diagnóstico da situação**. 2002. 93 p. Monografia (Especialização em Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação) – Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza. 2002.

CNUDS, Diretrizes de sustentabilidade para empresas de alimentação, Brasil: CNUDS, 2012, Confederação das Nações Unidas sobre desenvolvimento sustentável, Rio +20.

HIRSCHBRUCH, M. D. Unidades de Alimentação e Nutrição: desperdício de alimentos x qualidade da produção. **Higiene Alimentar**, v. 12, p. 12-14, 1998.

KINASZ, T. R.; WERLE, H. J. S. **Resíduos sólidos produzidos em alguns serviços de alimentação e nutrição nos municípios de Cuiabá e Várzea Grande – MT: fluxo da produção, destino final e a atuação do nutricionista no processo**. 2004. Dissertação - Universidade Federal do Mato Grosso, 2004.

KRAUSE, R.W.; BAHLS, A.A.D.D. Orientações gerais para gastronomia sustentável. **Revista turismo, visão e ação**, Vale do Itajaí, v.15, n.3, p.434-450, 2013.

LEMONS, A.G; BOTELHO, R.B.A.; AKUTSU, R.C.C.A. Determinação do fator de correção das hortaliças folhosas comercializadas em Brasília. **Horticultura Brasileira**, v. 29, p. 231- 236, 2011.

LUCENA, C. Imagens e significados do banquete na Festa do Rosário, **História oral**, v.7, p. 199-215, 2004.

MARINHO, L. L. **Práticas sustentáveis em Alimentos e Bebidas: uma análise com base em sete hotéis da Zona Sul do Rio de Janeiro**. 2014. 89fl. Monografia (Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria) – Faculdade de Turismo e Hotelaria, Universidade Federal Fluminense, Niterói, Rio de Janeiro, 2014.

OLIVEIRA, K.C.V.; ALMEIDA, R.S.M; OLIVEIRA, L.F. Levantamento de ações sustentáveis no Setor de Alimentos e Bebidas de meios de hospedagem,



Fórum Internacional do Turismo do Iguassu, Foz do Iguaçu, v.2, n.1, p.1-20, 2020.

PELAEZ, N. **Processo de Planejamento de Cardápio**: um estudo de caso num Restaurante de balneário Camboriú. 2008. 130 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) - Universidade Vale do Itajaí, 2008.

SANTOS, C. M, SIMÕES, S. J. C, MARTENS I. S. H. O gerenciamento de resíduos sólidos no curso superior de tecnologia em gastronomia. **Revista Nutrição em Pauta**, São Paulo, v. 14, n. 77, p. 44-49, 2006.

VELLOSO, J. P. R., ALBUQUERQUE, R. C. A. **Questão ambiental e a Rio +20**: a economia verde como oportunidade global para o Brasil. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

ZANELLA, L. C.; CÂNDIDO, I. **Restaurante**: técnicas e processos de administração e operação, Caxias do Sul: EDUCS, 2002.