



CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA - CEUB
PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

PRISCILA CÔRTEZ DO PRADO MIRANDA

**SUSTENTABILIDADE: PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E
PANORAMA DOS INDICADORES APLICADOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

BRASÍLIA

2021

PRISCILA CÔRTEZ DO PRADO MIRANDA

**SUSTENTABILIDADE: PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E
PANORAMA DOS INDICADORES APLICADOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

Relatório final de pesquisa de Iniciação Científica apresentado à Assessoria de Pós-Graduação e Pesquisa.

Orientação: Dayanne da Costa Maynard

BRASÍLIA

2021

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, pela minha vida, e por me permitir ultrapassar todos os obstáculos encontrados ao longo da realização deste trabalho. Aos meus pais, Maria Côrtes e Gilmar Miranda, por todo apoio e ajuda, que muito contribuíram para a realização desta e de outras conquistas ao longo de minha vida. Ao meu namorado Jhonatan Neris, que me incentivou nos momentos mais difíceis e sempre esteve ao meu lado. À professora Dayanne Maynard, por ter sido minha orientadora e ter desempenhado tal função com muita dedicação, pelas correções e ensinamentos que me permitiram apresentar um melhor desempenho no meu processo de formação profissional ao longo do curso, por todos os conselhos, pela ajuda e pela paciência com a qual guiou o meu aprendizado. À Universidade De Brasília, pelo fornecimento de dados e materiais que foram fundamentais para o desenvolvimento da pesquisa e que possibilitaram a realização deste trabalho. À instituição de ensino UniCEUB, essencial no meu processo de formação profissional, pela dedicação, e por tudo o que aprendi ao longo dos anos do curso. Às minhas colegas de curso, Ana Carolina Magalhães e Carla Damiana Monte, com quem convivi intensamente durante os últimos anos, pelo companheirismo e pela troca de experiências que me permitiram crescer não só como pessoa, mas também como formanda. E, por fim, agradeço a todos que participaram e contribuíram, direta ou indiretamente no desenvolvimento deste trabalho de pesquisa, enriquecendo o meu processo de aprendizado.

RESUMO

Os Serviços de Alimentação possuem extrema relevância para a população, ajudando tanto na economia, como também na saúde pública, já que a alimentação é capaz de mudar para melhor a saúde gerando bem-estar da população. Porém, ainda hoje há incompreensão a respeito da gravidade dos problemas ambientais no mundo. O crescimento econômico, apesar de benéfico, favorece o uso insustentável de recursos não renováveis, o que traz seríssimas consequências. Os restaurantes sustentáveis estão relacionados à gestão da qualidade por meio de um conjunto de instrumentos, que visam proporcionar um processo de mudança contínua da qualidade ambiental dos serviços e produtos. O objetivo deste trabalho consistiu em avaliar e implementar os indicadores de sustentabilidade nos serviços de alimentação do Distrito Federal. De início, buscou-se restaurantes do Distrito Federal, que fossem liderados por profissionais nutricionistas, para participarem da avaliação de práticas sustentáveis. Depois, foram verificadas as atividades mais problemáticas das unidades, e então, após levantamento de dados iniciais, 12 serviços de alimentação foram convidados a implementar atividades sustentáveis por meio de oficinas presenciais, a fim de resolver os principais pontos críticos de cada local. Esta coleta foi realizada por meio de questionário do tipo checklist validado, e todos os locais que participaram, voluntariamente, concordaram com o termo de aceite institucional. Ao final, esta pesquisa foi realizada em 97 Unidades de Alimentação, contendo creches filantrópicas, hospitais, escolas, restaurantes comunitários e restaurantes comerciais. Após verificar os principais problemas das unidades e convidá-los a participar do programa de desenvolvimento sustentável, as oficinas sustentáveis foram criadas e implementadas por meio de dinâmicas variadas sobre uso racional de água, economia de energia, importância da coleta seletiva e uso integral dos alimentos para conter o desperdício. Por fim, o questionário aplicado inicialmente foi reaplicado nas unidades participantes do programa, para avaliar a eficácia das oficinas. Além disso, foi criado um novo questionário, sendo este para avaliar a percepção dos nutricionistas perante a mudança de atitudes dos funcionários. O questionário inicial mostrou como resultados que apenas 17,5% das empresas reaproveitam a água das chuvas e/ou dos balcões para uso em determinadas atividades, e que apenas 4,1% das empresas possuíam metas para redução do uso do gás de cozinha. Em contrapartida, 73,2% utilizam fichas técnicas de preparação, evitando o desperdício alimentar. Depois das oficinas, 33,3% das empresas passaram a ter metas para o uso racional de água. Outro ponto positivo foi que 33,3% das empresas passaram a realizar a coleta seletiva. Por fim, 66,6% das empresas passaram a ter uma política com fornecedor que favorece a aquisição de produtos locais para alimentos processados na unidade. Sobre o questionário criado para avaliar de maneira geral a evolução da unidade, 100% dos entrevistados responderam que as oficinas sustentáveis foram importantes e geraram reflexão e mudanças entre os funcionários. Para finalizar, foi possível observar a importância do desenvolvimento de oficinas sustentáveis em Unidades de Alimentação e Nutrição como estas, pois verificou-se na prática que essas ações contribuíram para mudanças benéficas que irão afetar positivamente o futuro desta e das próximas gerações.

Palavras-chave: Sustentabilidade; meio ambiente; desperdício; conscientização; coletividade.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	5
2	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	9
3	MÉTODO	14
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO	18
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	29
	REFERÊNCIAS	31
	APÊNDICES	35
	ANEXO	42

1 INTRODUÇÃO

Os Serviços de Alimentação são considerados unidades de trabalho ou órgão de uma empresa que desempenham atividades relacionadas à nutrição, com o objetivo principal de produzir e distribuir refeições nutricionalmente adequadas e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário, para manutenção ou recuperação da saúde do comensal, visando auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis (AHMED; ALI; ZAFAR, 2020).

Há um aumento na procura por serviços de alimentação fora de casa, devido ao estilo de vida da sociedade (AN *et al.*, 2021). Isso traz uma série de consequências ambientais como por exemplo a grande geração de resíduos plásticos e utilização de recursos naturais esgotáveis para obtenção do produto final, o que torna urgente a necessidade de uma mudança de paradigmas em relação à sustentabilidade (GALLI *et al.*, 2020).

O panorama mundial e a possível escassez de recursos naturais, traz a urgência de encontrar soluções para os problemas ambientais. A humanidade vem passando por diversas transformações sociais, culturais, tecnológicas e políticas, e por isso é preciso entender essas mudanças para que se possa compreender a relação entre o consumo inconsciente e a crise ambiental existente (GFN, 2020). Em se tratando deste assunto, existem três fases distintas vividas pelo homem, a primeira começou a partir da época da pré-história, onde se entendia que os recursos naturais serviam unicamente para a sobrevivência humana. A partir do momento em que o ser humano adquire os conhecimentos suficientes para transformar as matérias-primas em produtos úteis que poderiam gerar e acumular capital, começa a segunda fase, compreendendo o feudalismo, o mercantilismo e até a transição ao capitalismo, chegando por fim à mecanização da produção com a Revolução Industrial (LIN *et al.*, 2018). A terceira é a que se vive atualmente, que se caracteriza pela procura de saciar necessidades irreais criadas pela sociedade, o que leva ao modo de vida insustentável (MANCINI *et al.*, 2018).

Apesar de ainda ser insuficiente, a conscientização sobre os cuidados com o meio ambiente vem aumentando (SOLARIN 2019) e a discussão acerca desses assuntos não é um exagero. A gravidade da situação é tamanha, que, como meio de gerar mais impacto e informação, foi criado o Dia da Sobrecarga da Terra, que corresponde à data no calendário em que o consumo de recursos da humanidade excede a capacidade da Terra de regenerar esses

recursos naquele ano (POLLET, 2020). Em 1970, por exemplo, o Dia da Sobrecarga da Terra foi 29 de dezembro, a apenas dois dias do encerramento do ano. Em 2021, o Dia da Sobrecarga da Terra foi 29 de julho, cinco meses antes do que era para acontecer, ou seja, o dia de ultrapassagem global tem acontecido mais cedo a cada ano, o que significa que os humanos estão esgotando os recursos naturais da Terra em uma taxa crescente e que o consumo excessivo de recursos naturais está se tornando cada vez mais evidente (KEANE, 2020).

Com o intuito de garantir o desenvolvimento sustentável, e tentar remediar a crise ecológica global, abordar o assunto de sustentabilidade em serviços de alimentação nos dias de hoje contribui na criação de estratégias para a imprescindível e necessária redefinição das relações entre a sociedade humana e a natureza, questionando assim, valores e percepções que movem as práticas sociais nos dias de hoje, em busca de gerar um consumo denominado de verde (AL-AOMAR; HUSSAIN, 2017).

Os modos de consumo verde, felizmente, estão se tornando cada vez mais populares. Entende-se como consumo verde aqueles tidos como produtos ou serviços que não agridem o meio ambiente, tanto na produção, quanto na distribuição, no consumo e no descarte final (BAUMGARTNER; RAUTER, 2017). Os restaurantes verdes são Unidades de Alimentação e nutrição que visam a implementação de uma gestão com características ambientalmente sustentáveis, o que inclui a produção de alimentos cultivados localmente ou orgânicos, a adoção de um programa de reciclagem, a utilização de energia de forma eficiente e que busca a redução e melhor gestão de resíduos sólidos não alimentares, entre outras atividades (TENG, 2019).

No Brasil, Maynard *et al.* (2020) desenvolveu um instrumento de avaliação dos indicadores de sustentabilidade para restaurantes e teve como base vários instrumentos como a ISO 14000, ISO 14001, ISO 14004 (ABNT, 2005, 2015), certificações internacionais como da *Sustainable Restaurant Association* (SRA, 2012), *Green Seal* (GREEN SEAL, 2014), *Green Restaurants Association* (GRA, 2020), além das recomendações da *American Dietetic Association* (HARMON; GERALD, 2007). Esse checklist também foi validado, considerando a avaliação de conteúdo do método Delphi, além da avaliação de reprodutibilidade e consistência interna e, portanto, pode representar uma alternativa cientificamente fundamentada para auxiliar na investigação e implementação de atividades sustentáveis em serviços de alimentação (MAYNARD *et al.*, 2020).

Ainda nesse contexto, é importante salientar que além de uma avaliação de atividades sustentáveis em Unidades de Alimentação e Nutrição, é preciso também implementá-las. A educação em desenvolvimento sustentável é a principal ferramenta para a formação do senso crítico e o despertar de uma consciência mais verde, para que a utilização dos recursos naturais hoje não comprometa a satisfação das necessidades das próximas gerações (JAHNO; STRASBURG, 2017).

Por isso e muito mais, as oficinas sustentáveis possuem importante papel conscientizador na sociedade, levando a reflexões e mudanças de atitudes tão necessárias atualmente, em prol de um futuro melhor e um mundo mais sustentável, com o objetivo de conter a escassez de recursos, a poluição e o aquecimento global para a manutenção da vida na Terra. Diante do exposto o objetivo deste estudo foi avaliar e implementar os indicadores de sustentabilidade nos serviços de alimentação do Distrito Federal.

OBJETIVOS

OBJETIVO GERAL

Avaliar e implementar os indicadores de sustentabilidade nos serviços de alimentação do Distrito Federal (DF).

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Caracterizar o perfil dos serviços de alimentação do Distrito Federal;
- Identificar por meio de um checklist os indicadores de sustentabilidade adotados e utilizados no processo de produção de refeições, desde o planejamento do cardápio até a sua distribuição;
- Desenvolver oficinas voltadas às práticas sustentáveis;
- Avaliar a eficácia e o impacto de um programa de sustentabilidade implementado nos serviços de alimentação do DF.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A forma de organização da sociedade globalizada atualmente, promove transformações no estilo de vida, nos hábitos alimentares e no tempo disponível para realizar as refeições, assim sendo, cada vez mais pessoas realizam suas tarefas, inclusive o consumo de alimentos, fora de suas casas (PANDOLFI; MOREIRA; TEIXEIRA, 2020).

A alimentação coletiva corresponde ao fornecimento de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, que auxilia a garantir o direito à alimentação dos indivíduos, adequando-se ao comportamento alimentar contemporâneo (BAUER; CASTRO, 2016). Tendo em vista o aumento da procura por serviços de alimentação coletiva, é importante que haja o correto planejamento físico e funcional por profissional nutricionista para melhor funcionamento da unidade, levando em consideração o fluxo de pessoas, matérias primas e lixos, a disposição de equipamentos a fim de realizar funções de maneira eficaz e eficiente levando em conta cruzamentos, interferências e riscos de contaminação e acidentes de trabalho (ABREU, 2019).

Nas Unidades de Alimentação Nutrição do Brasil, algumas das funções do nutricionista são tomar decisões e comandar a equipe na produção de refeições, sendo também o responsável por garantir a aplicação das normas das legislações vigentes e garantir a segurança dos alimentos e dos colaboradores, favorecendo o bem-estar da população (SANTA, 2021).

Assim, o constante aumento no número de serviços de alimentação que são necessários para atender a alta demanda da sociedade que se alimenta fora de casa, exige que essas organizações adotem uma postura ambiental e ecológica adequada, para contribuir na preservação dos recursos naturais e minimizar os danos ao meio ambiente (STRASBURG; JAHNO, 2017).

2.2 SUSTENTABILIDADE NAS ORGANIZAÇÕES

Em pleno século 21, ainda há incompreensão e desinformação a respeito do meio ambiente e da gravidade dos problemas ambientais enfrentados. O crescimento econômico, apesar de ser benéfico, favorece o uso insustentável de recursos não renováveis, agindo para

a redução da biodiversidade, concentração de dióxido de carbono na atmosfera e na acidificação dos oceanos. O crescimento industrial e avanço tecnológico das últimas décadas tem contribuído para melhor o padrão de vida do ser humano, em contrapartida esse crescimento tem gerado elevados custos ambientais (ELKINGTON, 2020). A sustentabilidade pode ser definida como todas as ações destinadas a manter as condições que sustentam a vida na terra, visando atender a continuidade e levando em consideração as necessidades das gerações presentes e das gerações futuras (BOFF, 2017; SACHS, 1993).

O conceito de Desenvolvimento Sustentável apresenta cinco dimensões interconectadas, a dimensão social, econômica, ambiental, espacial e cultural. É preciso buscar um sistema de gestão ambiental que se adequa a todos os tipos e tamanhos de empresa, sejam elas sem fins lucrativos ou governamentais, com o objetivo de auxiliar as empresas a identificar, gerenciar, monitorar e controlar as questões ambientais relativas às suas operações, como a poluição do ar, questões referentes à água e ao esgoto, à gestão de resíduos, à contaminação do solo e eficiência no uso de recursos (SILVA *et al.*, 2015).

A gestão empresarial comprometida com a sustentabilidade representa uma questão importante em todos os segmentos econômicos e empresariais, em contrapartida alguns setores possuem desafios maiores, tendo em vista a sua natureza produtiva. Para reduzir o conflito entre o crescimento econômico e a proteção ambiental, destaca-se a promoção de uma política de sustentabilidade (BONFIM; TEIXEIRA; MONTE, 2015).

As preocupações econômicas e as ecológicas não necessariamente se opõem, o desenvolvimento sustentável é uma reconciliação entre a livre economia com a proteção ao meio ambiente. A economia sustentável precisa que cada vez mais empresas busquem adotar práticas sustentáveis em seus processos produtivos, pois estas práticas trazem ganhos tanto para a empresa quanto para a sociedade, a médio e longo prazo (NETO, 2015).

2.3 PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

A sustentabilidade em um restaurante envolve a implementação de um plano de gestão ambiental ligado a diversas questões, como escolha de fornecedores, transporte e embalagens adequadas dos produtos até a chegada ao restaurante, para procedimentos de manipulação, levando em conta a gestão dos resíduos produzidos, a economia e otimização

da utilização dos recursos naturais e a redução do desperdício de alimentos, por exemplo (JACOMOSSI; CASAGRANDE; REIS, 2015).

Dentre as ações de sustentabilidade nos serviços de alimentação, temos o controle do desperdício da água, que envolve algumas estratégias que podem ser utilizadas para evitar ou diminuir esse desperdício, tais como evitar as torneiras abertas em horários em que sua utilização não é necessária, se possível, a aquisição de torneiras de acionamento automático, realizar a manutenção preventiva das torneiras e de todos os equipamentos que utilizam como fonte a água, utilizar de maneira adequada a máquina de lavar louças, ligando-a sempre que estiver com a sua capacidade de preenchimento máxima, realizar o reaproveitamento de água de cozimento, organizar um plano de higienização da cozinha evitando uso excessivo de água e realizar treinamento adequado dos funcionários, orientando-os para a tomada de consciência de preservação da mesma, entre outros (DIAS; OLIVEIRA, 2016; LUPPI, 2017).

Assim também, em relação às ações de sustentabilidade deve-se pensar em estratégias voltadas ao uso correto da energia. É importante a conscientização dos consumidores em relação à boa gestão dos recursos naturais, entre eles a geração de energia. Para assegurar o futuro energético, economizar e não sobrecarregar esses recursos é atitude fundamental para proporcionar a durabilidade dos mesmos no futuro (MOSKWA *et al.*, 2015).

Algumas atitudes devem ser incluídas nos serviços de alimentação, tais como: a utilização da iluminação natural, quando necessário utilizar iluminação artificial; dar preferência a lâmpadas fluorescentes ou tipo LED que gastam menos energia; utilizar pinturas de cores claras na parede e teto, ajudando assim na reflexão da luz do ambiente; realizar a manutenção preventiva dos equipamentos, para que os mesmos estejam em bons estados e sem gastos excessivos de energia; escolher equipamentos com melhor eficiência energética; manter reguladas as temperaturas de geladeiras e freezer para evitar o consumo excessivo de energia e evitar manter ligados aparelhos que não estiverem em uso (PABLO-ROMERO *et al.*, 2017).

Assim também, o nutricionista que trabalha em Unidades de Alimentação e Nutrição pode ajudar a minimizar os impactos gerados ao meio ambiente por meio do uso de ferramentas de gerenciamento e controle do processo produtivo de refeições, como o uso das Fichas Técnicas de Preparo e aplicação das Boas Práticas Ambientais (RIBEIRO; JAIME; VENTURA, 2017).

Em relação à geração de resíduos orgânicos por exemplo, nos Serviços de Alimentação é possível minimizá-los através do Aproveitamento Integral dos Alimentos (AIA) na montagem de cardápios, que consiste na utilização total do alimento como cascas, folhas e talos, por exemplo, que além de contribuir com o meio ambiente, fazem a preparação ficar mais saborosa e nutritiva (GOMES, 2017).

O processo de compostagem, é outra alternativa para a sustentabilidade, que faz com que os resíduos orgânicos sejam transformados em adubo, ou composto para ser usado na agricultura e na recuperação de solos degradados. O processo diminui o volume de material, evita uma ocupação desnecessária em aterros sanitários e gera um produto que presta importantes funções ecológicas (SIQUEIRA; ABREU, 2016).

Ainda em relação às ações de sustentabilidade que devem ser implementadas nos serviços de alimentação, temos o descarte correto dos resíduos. Este deve ser feito de maneira consciente, privilegiando os processos de reciclagem, preparando os detritos para a coleta seletiva, para transformar matérias aparentemente inúteis em novos produtos e também em matéria-prima (MOURAD, 2016). Pospishek, Spinelli e Matias (2014) encontraram, em seu estudo com 16 restaurantes comerciais na cidade de São Paulo, que 87,5% dos estabelecimentos realizavam a coleta seletiva de resíduo reciclável, sendo que destes, apenas 18,8% utilizavam recipiente com cores distintas para os recicláveis. Mostrando a importância da gestão eficiente de resíduos, sendo capaz de realizar coleta seletiva e destinação correta dos resíduos produzidos em UANs.

Um outro problema enfrentado hoje está ligado à grande produção de resíduos não recicláveis causado pelo descarte das embalagens dos alimentos, as quais têm como principais funções proteger os alimentos, tornar mais fácil o transporte e a distribuição e até informar sobre conteúdo e fabricante. Este problema contribui para a degradação ambiental, o que deve gerar uma maior valorização da sustentabilidade por parte do consumidor, buscando por melhorias e pressionando grandes empresas a usarem embalagens biodegradáveis (CLEMENTINO; SILVA, 2016).

A agricultura industrial também traz consequências ambientais como poluição da água, do ar e do solo, desgaste e empobrecimento do solo, desmatamento, contaminação de áreas periféricas, entre outros. A preferência por produtos regionais e a valorização da agricultura local são práticas condizentes com a questão da sustentabilidade, pois fortalecem

a economia da região e favorecem os pequenos produtores trazendo desenvolvimento para a região ao mesmo tempo em que colaboram para a proteção do meio ambiente (EHLERS, 2017).

A implementação de práticas de sustentabilidade ambiental em Unidades de Alimentação e Nutrição devem ser consideradas tão importantes quanto a implementação do manual de Boas Práticas, pois trazem consequências benéficas a toda sociedade e ao meio ambiente, sendo uma alternativa de ajudar a manter futuramente os recursos naturais utilizados hoje (ALTIERI, 2018).

3 MÉTODO

Desenho do estudo

Este é um estudo descritivo e de intervenção com serviços de alimentação do Distrito Federal.

Caracterização e local de pesquisa

A pesquisa foi realizada nos Serviços de alimentação do Distrito Federal, incluindo creches, escolas, hospitais, restaurantes comunitários, e restaurantes comerciais, públicos e privados, que realizam produção e/ou distribuição de refeições. Para isso, as pesquisadoras solicitaram parceria mediante o contato com donos e responsáveis técnicos de restaurantes e empresas de refeições coletivas do Distrito Federal. Assim também os serviços de alimentação foram contatados por meio de telefones ou e-mails para convidá-los a participar da presente pesquisa. Foram convidados aproximadamente cem restaurantes para participar da primeira etapa do projeto com a aplicação do checklist, mas ao final participaram 97. Após a aplicação, 12 restaurantes comunitários (12,37% da amostra) foram convidados a participar de um programa de desenvolvimento sustentável, com duração de seis meses, e sendo divididos em três grandes etapas.

O critério de inclusão foi baseado nos locais serem um serviço de alimentação coletiva de qualquer região do Distrito Federal, que possuíssem gerenciamento técnico de um ou mais nutricionistas e que concordaram em participar da pesquisa. É preciso ressaltar que, os profissionais que aceitaram participar da pesquisa assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Já em relação ao critério de exclusão, foram excluídos restaurantes que não tinham um nutricionista como responsável técnico ou que não concluíram a aplicação do checklist.

Instrumento de coleta e análise estatística

Nesta pesquisa os restaurantes foram avaliados através de um questionário do tipo checklist validado (ANEXO 1) que visou descobrir se há atividades sustentáveis sendo realizadas nos serviços de alimentação, onde se considerou resposta “NÃO” para aquelas atividades que as empresas não realizam, resposta “SIM” para atividades que as empresas

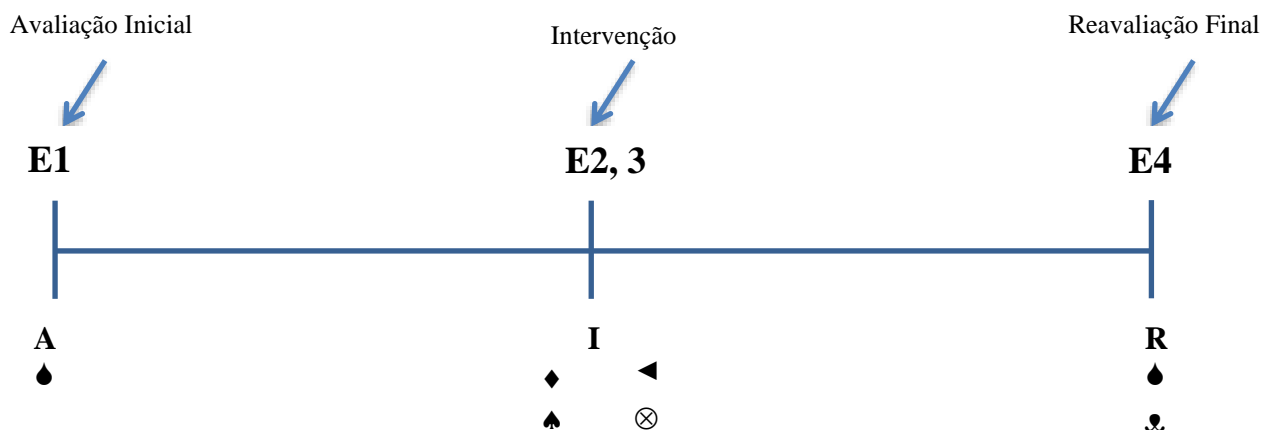
realizam e “NA” para as atividades que não se aplicam, como por exemplo para responder a pergunta: “A empresa remove as sujidades da louça antes de colocá-la na máquina de lavar louça?” pois caso não exista máquina de lavar louça na unidade, então considera-se que não se aplica.

Os resultados obtidos foram expressos em média, desvio padrão e porcentagem, e foram tabulados e analisados utilizando o software de análise estatística Statistical Package for the Social Sciences SPSS (21). Para mensurar a quantidade de atividades sustentáveis realizadas em cada UAN, foi considerado para cada resposta “sim” dos itens do checklist um ponto, e ao final feito a média de pontos obtida por cada restaurante. Inicialmente, a normalidade foi testada em todas as variáveis com o teste Shapiro Wilk, e o teste T de Student foi usado para comparação das médias. Foi estabelecido como nível de significância 5%.

Procedimentos metodológicos

O projeto foi dividido em quatro etapas, denominadas de etapa 1 – avaliação inicial com aplicação do checklist, etapa 2 e 3 – intervenção e etapa 4 – reavaliação final (Figura 1).

FIGURA 1. Delineamento do estudo. Brasília, 2021.



Legenda:

●	Checklist	Ⓜ	Questionário Percepção
◆	Oficina Água e energia	A	Avaliação inicial
♠	Oficina Aproveitamento integral dos alimentos e Planejamento de cardápios sustentáveis	I	Intervenção
⊗	Oficina gerenciamento de resíduos	R	Reavaliação final
◀	Oficina etapas de produção e restaurante sustentável.		

A primeira etapa da pesquisa, teve como base a aplicação de um checklist (MAYNARD *et al.*, 2020) previamente validado sobre práticas sustentáveis e que foi respondido pelos nutricionistas e colaboradores dos restaurantes. Foi feita uma avaliação das respostas e em seguida a criação do plano de intervenção que se adequasse aos resultados com o objetivo de trazer melhorias em todos os aspectos da sustentabilidade, mas principalmente àqueles mais alarmantes. Com o resultado em mãos, o plano de intervenção foi desenvolvido em etapas (2 e 3). Este plano teve duração de seis meses, sendo adequadas às atividades cotidianas dos restaurantes.

O projeto realizou uma intervenção em doze restaurantes comunitários participantes da pesquisa na primeira etapa a partir da realização de oficinas, as quais ocorreram em datas agendadas de acordo com a disponibilidade de cada estabelecimento, e foram realizadas de forma separada envolvendo diversos temas voltados ao desenvolvimento sustentável. Para a elaboração das oficinas foram utilizados métodos que propiciam e estimulam a observação, investigação e utilização das ações propostas, tendo por finalidade gerar ações efetivas e de fácil utilização por todos os envolvidos na produção de refeições.

A segunda etapa ocorreu presencialmente, e teve como tema principal abordado a geração de resíduos sólidos e o uso de água e energia elétrica, onde foram desenvolvidas dinâmicas em que os funcionários das unidades participaram diretamente, além de expor por toda a unidade, cartazes e adesivos informativos acerca desses temas.

A terceira etapa do plano de intervenção, que ocorreu também de forma presencial, teve como principal tema abordado a sustentabilidade e seus três pilares, além da elaboração de cardápios sustentáveis, a entrega de um e-book com receitas práticas e acessíveis com foco em aproveitamento integral dos alimentos e a importância da coleta seletiva.

Com o plano de intervenção finalizado, realizou-se então o último contato com os restaurantes, que se deu de forma online, onde os gestores responsáveis pelas unidades responderam novamente o checklist inicial (MAYNARD *et al.*, 2020) com o intuito de avaliar individualmente as atividades que melhoraram em cada unidade após as oficinas de sustentabilidade, e também um questionário novo, que foi elaborado com o intuito de ser respondido de forma simples e rápida, contendo apenas cinco perguntas sobre a percepção das oficinas realizadas. Este questionário foi desenvolvido com o objetivo de avaliar a eficácia

do plano de intervenção, para saber se houve reflexão e mudanças de comportamentos por parte dos funcionários em prol da sustentabilidade.

Aspectos éticos

Os procedimentos metodológicos do presente trabalho foram preparados dentro dos procedimentos éticos e científicos fundamentais, como disposto na Resolução N.º 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde. A coleta de dados foi iniciada apenas após a aprovação do CEP com o número 3.127.485. Antes de iniciar o preenchimento do questionário, foi solicitada à instituição participante a assinatura no Termo de Aceite Institucional.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram obtidas respostas de 97 Serviços de alimentação do Distrito Federal, divididos em creches filantrópicas, hospitais, escolas, restaurantes comunitários e restaurantes comerciais, os quais responderam as 76 perguntas do questionário validado, sobre abastecimento de água, gás e energia, sobre cardápio e desperdício alimentar e o sobre redução de resíduos, produtos químicos, funcionários e sustentabilidade social.

Em relação às atividades que envolvem a água, a maioria (94,8%) das empresas alegou que não possuíam metas para o uso racional de água, e 82,5% não reduziu o consumo de água na empresa com monitoramento por registro. Também, menos da metade (43,3%) realiza manutenção preventiva do encanamento, mas em compensação, 96,9% realiza reparo imediato caso haja vazamento de água. Pouco mais da metade, ou seja, 55,7% das empresas possuem torneiras com acionamento automático, mas 90,7% das empresas garantiram que seus funcionários verificam se estão devidamente fechadas enquanto não estão em uso (Tabela 1).

Tabela 1. Distribuição dos serviços de alimentação segundo indicadores de abastecimento, reservatório e uso de água. Brasília-DF, 2021.

		N	%
A empresa possui metas para o uso racional de água?	Não	92	94,8%
	Sim	5	5,2%
A empresa reduziu o consumo de água, sendo monitorado por registro (consultar histórico de contas de água)?	Não	80	82,5%
	Sim	17	17,5%
A empresa realiza manutenção preventiva do encanamento.	Não	55	56,7%
	Sim	42	43,3%
A empresa em caso de vazamento de água, realiza reparo imediato.	Não	6	3,1%
	Sim	94	96,9%
Os funcionários verificam que as torneiras, quando não estão em uso, encontram-se fechadas?	Não	9	9,3%
	Sim	88	90,7%
A pressão de torneiras da cozinha, lavatório e banheiros é regulada e	Não	54	55,7%
	Sim	43	44,3%

limitada para permitir economia de água?			
Torneiras instaladas em pias de mão ou cozinha possuem acionamento automático?	Não	43	44,3%
	Sim	54	55,7%
O reservatório d'água se encontra ou é mantido devidamente tampado e conservado, livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações?	Não	1	1%
	Sim	96	99%

Um estudo realizado por Tomio e Schmidt (2015) investigou 31 restaurantes de Blumenau - SC, para averiguar como as pequenas empresas do segmento de restaurantes compreendem e agem em relação à sustentabilidade no que diz respeito à água. Os resultados evidenciaram um cenário preocupante já que foram observadas poucas ações em relação à sustentabilidade no indicador água. Exceto a preocupação com o gasto econômico deste recurso, não se percebeu nenhuma iniciativa em prol da conservação. Os autores ressaltam que a conservação deste recurso é fundamental e responsabilidade de todos, em especial daqueles que usufruem em grandes quantidades, como no caso dos restaurantes.

Um estudo de revisão realizado por Costa, Margraf e Razaboni (2019) abordou a dimensão da sustentabilidade ambiental e a questão da escassez da água potável no mundo, ressaltando que este recurso hídrico está no dia a dia de mais de 7 bilhões de habitantes em suas mais diversas formas de uso como na alimentação, higiene, irrigação e até para geração de energia, e ressalta sobre a importância da água para a vida na Terra. Ao final deste estudo, os autores reforçam a necessidade que o governo tem na criação de políticas públicas, além de cobrar também das grandes empresas e da indústria pecuária uma mudança de atitude visando a manutenção deste recurso essencial à vida.

A grande maioria das empresas entrevistadas, ou seja, 88,7% alegou não realizar avaliação do uso de energia com objetivo de conservação deste recurso, e também 80,4% não possuíam medidores inteligentes de energia. Somente 12,4% das empresas utilizavam alguma forma de energia renovável, e 75,3% das unidades não possuíam controles de iluminação. Em contrapartida, 68% das unidades não utilizavam refrigeradores de ar e sim ventilação natural para manter o conforto térmico (Tabela 2).

Tabela 2. Distribuição dos serviços de alimentação segundo indicadores de uso de energia. Brasília-DF, 2021.

		N	%
A empresa possui documentação de avaliação e/ou inspeção do uso de energia, com objetivos de conservação de energia?	Não	86	88,7%
	Sim	11	11,3%
A empresa possui medidores inteligentes de energia?	Não	78	80,4%
	Sim	19	19,6%
A empresa não utiliza refrigeradores de ar por ter ventilação natural para manter o conforto térmico?	Não	31	32%
	Sim	66	68%
A geladeira e as portas do congelador possuem alarmes sonoros de portas abertas ou fechaduras automáticas?	Não	83	85,6%
	Sim	14	14,4%
A empresa possui controles de iluminação, como sensores, temporizadores, em áreas de baixa ocupação?	Não	73	75,3%
	Sim	24	24,7%
A empresa utiliza alguma forma de energia renovável?	Não	85	87,6%
	Sim	12	12,4%

Um estudo realizado por Saad, Lopes e Daiuto (2015), teve como objetivo verificar o uso racional de energia em 10 restaurantes da cidade de Botucatu, que aplicam as Boas Práticas de Fabricação (BPF). No estudo, foi observado se havia algum programa ou orientação para consumo consciente ou redução do consumo de energia, mas, infelizmente, os resultados obtidos foram que em nenhum dos estabelecimentos visitados havia medidas de controle do consumo de energia ou equipamentos de refrigeração de baixo consumo energético.

Os resultados relacionados a indicadores de utilização de gás também não foram positivos. Em relação aos gases de efeito estufa, somente 9,3% comprovaram que não emitem os mesmos. Em se tratando de gás carbônico, somente 4,1% das unidades relataram que possuem um programa com o intuito de reduzir a emissão do mesmo no meio ambiente. Com um percentual ainda menor, somente 1% das unidades entrevistadas garantiu que utiliza biogás (Tabela 3).

Tabela 3. Distribuição dos serviços de alimentação segundo indicadores de utilização de gás. Brasília-DF, 2021.

		N	%
A empresa atinge zero emissões de gases de efeito estufa com parcerias comprovadas?	Não	88	90,7%
	Sim	9	9,3%
A empresa possui um programa documentado para reduzir a emissão de carbono?	Não	93	95,9%
	Sim	4	4,1%
A empresa possui metas documentadas para redução do uso de gás liquefeito de petróleo?	Não	93	95,9%
	Sim	4	4,1%
A empresa utiliza biogás?	Não	96	99%
	Sim	1	1%

Um estudo realizado por Pulkkinen, Roininen e Katajajuuri (2016), mostrou que reduções significativas nas emissões de gases de efeito estufa pode ser feitas com a modificação da dieta individual, ressaltando que ingredientes de origem vegetal possuem baixa pegada de carbono, por exemplo. Os autores ainda concluíram que para promover uma alimentação que não prejudique o meio ambiente, é necessário um processo de conscientização a longo prazo, e que precisa haver o interesse entre consumidores e restaurantes por informações sobre a pegada de carbono e a sustentabilidade dos alimentos.

Para os indicadores de análise do cardápio, a maioria das empresas, 73,2% utilizam fichas técnicas de preparação, e ainda 83,5% das unidades garantem que oferecem pelo menos metade das suas preparações comprovadamente saudáveis. A maioria, 69,1% das empresas prioriza o aproveitamento integral dos alimentos, utilizando cascas, folhas e talos. Porém, 92,8% das unidades não possuem nem metade de suas hortaliças com certificado orgânico, e apenas 20,6% das empresas gerenciam sua própria horta sem utilização de agrotóxicos (Tabela 4).

Tabela 4. Distribuição dos serviços de alimentação segundo indicadores de realização de cardápio. Brasília-DF, 2021.

		N	%
A empresa possui e utiliza as fichas técnicas de preparação para realizar as preparações?	Não	26	26,8%
	Sim	71	73,2%
A empresa oferece \geq 50% das suas preparações mais saudáveis comprovadas?	Não	16	16,5%
	Sim	81	83,5%
A empresa inclui produtos sazonais em seu cardápio, alterando-o ao longo dos meses do ano?	Não	18	18,6%
	Sim	79	81,4%
Pelo menos 50% das frutas e vegetais que a empresa compra possuem certificado orgânico?	Não	90	92,8%
	Sim	7	7,2%
A empresa gerencia sua própria horta sem utilização de agrotóxico?	Não	77	79,4%
	Sim	20	20,6%
A empresa prioriza o aproveitamento integral dos alimentos, produzindo preparações seguras que utilizam cascas, talos, folhas etc?	Não	30	30,9%
	Sim	67	69,1%

Uma pesquisa realizada por Gomes (2017) teve como objetivo sensibilizar os alunos de uma escola pública estadual no município de Três Pontas – MG sobre o aproveitamento integral dos alimentos, destacando a importância da utilização do alimento em sua forma completa para manutenção de uma boa saúde, minimização do desperdício e a diminuição da produção de lixo orgânico. A autora concluiu que os alunos foram sensibilizados com a pesquisa, e que isso influenciará seus familiares sobre a importância de se alimentar bem, reduzindo custos, diminuindo o desperdício e aumentando o valor nutricional das suas refeições.

Um artigo de revisão mostrou que o uso indiscriminado de produtos fitossanitários levou o Brasil a ocupar uma indesejável liderança do ranking mundial de consumo de agrotóxicos. Os autores chamaram a atenção para a necessidade de mais incentivos à adoção de práticas agroecológicas, capacitação daqueles que manipulam os agrotóxicos, bem como a proibição de princípios ativos já comprovadamente nocivos ao ambiente e à saúde humana, somados à fiscalização rígida por órgãos ambientais competentes (BELCHIOR *et al.*, 2017).

As empresas que alegaram avaliar seu desperdício de alimentos durante a preparação da comida formam a maioria (67%), mas esse ainda é um número baixo em vista da facilidade de se implementar essa ação no dia a dia, e somente 41,2% das unidades possuem metas para redução ou controle do desperdício de alimentos. Em contrapartida, 64,9% descartam os restos de alimentos em forma de compostagem ou alimentação para porcos. Felizmente, 90,7% das empresas repassam o óleo de cozinha para reciclagem (Tabela 5).

Tabela 5. Distribuição dos serviços de alimentação segundo indicadores de desperdício alimentar. Brasília-DF, 2021.

		N	%
A empresa avalia seu desperdício de alimentos durante a preparação da comida?	Não	32	33%
	Sim	65	67%
A empresa descarta os restos de alimentos em forma de compostagem, digestão anaeróbia, maceração, doa para alimentação de porcos?	Não	34	35,1%
	Sim	63	64,9%
A empresa apresenta metas para a redução/controle do desperdício de alimentos?	Não	57	58,8%
	Sim	40	41,2%
A empresa recicla óleo de cozinha e/ou repassa o óleo de cozinha utilizado para empresas de reciclagem?	Não	9	9,3%
	Sim	88	90,7%

Um estudo de Busato e Ferigollo (2018), teve como objetivo identificar o que dispõe a literatura brasileira sobre as sobras e resto-ingesta em Unidade de Alimentação e Nutrição e mostrou que um terço dos alimentos produzidos no mundo é desperdiçado a cada ano, e ainda não há consciência social sobre a grande quantidade de resíduos orgânicos gerados e que poderiam ser aproveitados. O desperdício de alimentos está presente em todas as etapas de produção, desde a separação de mudas e insumos, o plantio, a colheita, o transporte, a preparação e o que sobra do produto final. Em 2019, foram 931 milhões de toneladas de alimentos desperdiçados no mundo, o que é um grande paradoxo enquanto aproximadamente 720 milhões de pessoas no mundo enfrentaram a fome. Os autores concluíram que o controle de sobras e resto-ingesta para se tornar efetivo deve ter o planejamento diário da quantidade das preparações, com base no número de refeições servidas na UAN, a fim de evitar excessos de produção, a capacitação dos funcionários para

padronização de receitas e seguimento de fichas técnicas, garantir que as preparações sejam disponibilizadas em vasilhames e utensílios adequados, além de utilizar pesquisa de satisfação do cliente para conhecer as preferências.

Em se tratando da redução de resíduos sólidos não alimentares, a maioria das empresas, ou seja, 66% realizam coleta seletiva no local de trabalho, mas este número ainda pode melhorar muito. Um ponto positivo é que 59,8% das empresas adotam estratégias para reduzir a utilização de plástico na distribuição das refeições, e 54,6% adotam medidas de incentivo aos comensais para redução de produtos descartáveis.

Tabela 6. Distribuição dos serviços de alimentação segundo indicadores de redução de resíduos sólidos não alimentares. Brasília-DF, 2021.

		N	%
A empresa realiza separação de materiais recicláveis, ou seja, coleta seletiva.?	Não	33	34%
	Sim	64	66%
A empresa não utiliza descartáveis e/ou adota estratégias para minimizar ao máximo o uso desses materiais, com metas documentadas?	Não	45	46,4%
	Sim	52	53,6%
A empresa adota estratégias para reduzir a utilização de plástico na distribuição das refeições?	Não	39	40,2%
	Sim	58	59,8%
A empresa adota medidas de incentivo aos seus clientes para redução de resíduos (manter copos, reduzir embalagens descartáveis, eliminar plásticos ou canudos entre outras)?	Não	44	45,4%
	Sim	53	54,6%

Uma pesquisa realizada por Lopes, Pereira e Barbosa (2021) que teve como foco avaliar bares e restaurantes localizados no Mercado Central de Pelotas (RS), mostrou que devido ao grande público que frequenta esses espaços, há uma grande geração de resíduos sólidos, tais como, embalagens, garrafas de vidros, resíduos orgânicos, dentre outros. Ao final, após realizar a coleta de dados, que foi um questionário aplicado aos gestores, as autoras refletiram sobre a possibilidade de realizar ações sustentáveis, como parcerias com associações de catadores, compostagem dos resíduos orgânicos, além da geração de conhecimento sobre o

tema dos resíduos sólidos, visto que metade dos gestores desconheciam a destinação dos resíduos gerados em seus estabelecimentos.

Em relação aos indicadores de sustentabilidade relacionados aos funcionários, somente 32% das empresas entrevistadas já treinaram sua equipe acerca de eficiência energética e hídrica, e este número é ainda menor em se tratando de treinamento sobre fundamentos da sustentabilidade. Em contrapartida, 77,3% das empresas garantiram que seus funcionários já passaram por treinamentos sobre alimentação saudável e o impacto na saúde do que estão produzindo (Tabela 7).

Tabela 7. Distribuição dos serviços de alimentação segundo indicadores relacionados aos funcionários. Brasília-DF, 2021.

		N	%
A equipe já passou por treinamento ambiental (eficiência energética e eficiência hídrica)?	Não	66	68%
	Sim	31	32%
A equipe já passou por treinamento ambiental (fundamentos da sustentabilidade)?	Não	72	74,2%
	Sim	25	25,8%
A equipe de funcionários passou por algum treinamento sobre alimentação saudável e o impacto na saúde do que estão produzindo?	Não	22	22,7%
	Sim	75	77,3%

Em uma pesquisa, que teve como objetivo avaliar a eficácia dos treinamentos ambientais realizados em algumas empresas brasileiras, pôde-se perceber, por meio entrevistas e visitas diretas realizadas nos locais, que os temas mais abordados nesses treinamentos são: política ambiental, processo de auditoria ambiental, sistema de gestão ambiental, impactos e aspectos ambientais para cada cargo, ecoeficiência e coleta seletiva, e que treinamentos de sustentabilidade atingem diferentes níveis de eficácia a depender do estágio evolutivo de gestão ambiental que a determinada empresa já possui. Com isso, os autores concluíram que os treinamentos ambientais têm grande impacto na transformação das empresas em ambientes mais sustentáveis, mas para que isso ocorra é preciso que estes treinamentos sejam dados frequentemente ao invés de pontualmente (JABOUR; TEIXEIRA; SOUZA, 2013).

A sustentabilidade deve abranger seus três pilares para ser considerada completa, o ambiental, o econômico e o social. Em relação à sustentabilidade social, 42,3% das unidades entrevistadas alegaram que possuem iniciativas promotoras de educação em alimentação saudável para a comunidade local, e 44,3% das empresas têm uma política com fornecedor que favorece a aquisição de produtos locais. Somente 12,4% das unidades adquirem um ou mais produtos provenientes de empresas que proporcionam impacto social (Tabela 8).

Tabela 8. Distribuição dos serviços de alimentação segundo indicadores de sustentabilidade social. Brasília-DF, 2021.

		N	%
A empresa possui iniciativas promotoras de educação em alimentação saudável para a comunidade local?	Não	56	57,7%
	Sim	41	42,3%
A empresa tem uma política, com o fornecedor ou especificação de aquisição em lugar que favoreça a aquisição de produtos locais?	Não	54	55,7%
	Sim	43	44,3%
A empresa adquire um ou mais produtos provenientes de uma fundação de caridade ou uma empresa social que proporciona impacto social?	Não	85	87,6%
	Sim	12	12,4%

Depois de avaliar os pontos que mais precisavam ser melhorados, foram elaboradas oficinas sustentáveis com temas diversos como uso racional da água e energia, coleta seletiva e aproveitamento integral dos alimentos, em que 12 unidades foram convidadas e participaram deste plano de intervenção. Para o plano de intervenção foram incluídos os restaurantes comunitários do Distrito Federal que se disponibilizaram a receber as oficinas sustentáveis.

Os resultados foram extremamente positivos, já que os participantes foram receptivos e estavam dispostos a aprender sobre os assuntos ministrados, muitos foram participativos e proativos, buscando inclusive auxiliar as pesquisadoras a colarem cartazes e adesivos informativos pelas unidades (APÊNDICE A). Participaram, ativamente, de uma dinâmica em que eram convidados a tomar um pequeno frasco de leite fermentado, mostrando que o que era considerada uma bebida se transforma em lixo em aproximadamente três segundos, com

o intuito de gerar consciência sobre a facilidade que se tem de gerar grandes quantidades de resíduo em um intervalo tão curto de tempo (Apêndice I). Depois de muitas reflexões geradas, ao final do último treinamento foi entregue para cada uma das unidades um livro com receitas sustentáveis, acessíveis, fáceis de fazer e que priorizam os alimentos já preparados pelas unidades, com foco em aproveitamento integral dos alimentos como forma de auxiliar na redução do desperdício de alimentos e na geração de lixo orgânico. Além disso, as pesquisadoras ainda elaboraram e entregaram um certificado assinado pelas mesmas, a cada funcionário que participou das oficinas sustentáveis (APÊNDICE A).

Uma pesquisa exploratória avaliou as alternativas de melhoria dos aspectos ligados à sustentabilidade ambiental e implementação de práticas sustentáveis em um restaurante situado no Rio Grande do Sul, e mostrou como resultados que a alternativa voltada ao treinamento de pessoas deve ser a mais priorizada, pois possui influência direta nos processos de auxiliar na criação de uma empresa mais sustentável, o que traz inúmeras vantagens tanto para a sociedade pela preservação do meio ambiente, quanto para próprias organizações alinhadas a essa temática pela economia financeira e maior competitividade de mercado. Dessa forma, os autores concluíram que é relevante que mais estudos como este sejam realizados no intuito de auxiliar as empresas a implementarem práticas sustentáveis em benefício de todos (APA, 2021).

Com o intuito de avaliar individualmente a melhora de cada atividade nos serviços de alimentação antes e depois das oficinas sustentáveis, foi realizada a reaplicação do checklist (MAYNARD *et al.*, 2020). Como resultados, vale destacar que, depois de ministradas as oficinas sustentáveis, 33,3% das unidades passaram a ter metas para o uso racional de água, além de que 33,3% das empresas passou a realizar coleta seletiva e 66,6% das unidades passou a buscar fornecedores locais para aquisição de produtos, concluindo que as oficinas contribuíram para gerar excelentes resultados nos restaurantes comunitários (Tabela 9)

Tabela 9. Atividades sustentáveis realizadas antes e depois das intervenções nos restaurantes comunitários. Brasília, 2021.

	Média	Desvio Padrão	Mínimo	Máximo	p
Total antes	48,5	5,4	42,1	56,5	0,000
Total depois	57,4	4,5	50,0	63,1	

p* teste t student

Já em relação ao questionário criado (APÊNDICE B) para avaliar de maneira geral a evolução da unidade, 100% dos entrevistados responderam que as oficinas sustentáveis foram importantes e geraram reflexão e mudanças entre os funcionários.

Um projeto de extensão, realizado por Andrade *et al.* (2018) na Universidade Federal de Pernambuco, no intuito de transformar o mundo em um modelo sustentável, mostrou a eficácia de oficinas sustentáveis, que trabalharam os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas, sendo ministradas a alunos de ensino médio e universitários, concluindo que é preciso se criar uma sociedade mais sustentável, e isso torna-se apenas possível através da formação de pessoas, engajando-as com base científica para resolução de problemas, tornando-os agentes multiplicadores de conhecimentos que possam promover melhorias nos aspectos ambientais.

Outra pesquisa, realizada por Hofstaetter *et al.* (2018), pensando nos problemas com a água, com os mananciais, a fauna e a flora, institucionalizou o Programa Cultivando Água Boa (CAB), por meio de Oficinas Pedagógicas, no município de Santa Helena – PR, observou que para o desenvolvimento rural sustentável ser eficiente, a Educação Ambiental é imprescindível para que as sociedades aprendam a respeitar os limites dos ecossistemas. Tais oficinas fizeram com que os participantes da pesquisa aprendessem e assumissem uma postura proativa após diagnosticado os problemas que os cercam, provando mais uma vez a eficiência da aplicação de oficinas sustentáveis.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foi possível concluir que, em geral, os serviços de alimentação do Distrito Federal não possuíam muito interesse em implementar ações sustentáveis no trabalho do dia a dia. Com isso, pode-se perceber a importância de conscientizar a população sobre o compromisso que todos devem ter com o intuito de manter os recursos naturais para as próximas gerações. Algumas ações são possíveis de serem implementadas, sem realizar muito esforço, levando uma melhora significativa no setor de produções, trazendo vários benefícios ao meio ambiente e também à área financeira.

Este estudo, que foi desenvolvido com a finalidade de contextualizar os impactos ambientais causados pelas atividades produtivas das empresas do setor de alimentação, teve como motivação encorajar mudanças de comportamento a fim de solucionar os problemas enfrentados hoje em relação ao meio ambiente e aos recursos naturais esgotáveis.

A falta de informação acerca do tema, infelizmente, leva a maioria dos serviços de alimentação a pensar que para implementar ações sustentáveis no dia a dia é preciso muito dinheiro, muito esforço ou até mesmo que se preocupar com sustentabilidade é um exagero. Mas o que se vê na prática é que implementar ações sustentáveis são necessárias, perfeitamente cabíveis, fáceis e acessíveis de se atingir e até economiza-se recursos financeiros a curto, médio e longo prazo dependendo da ação, algo que torna evidente a grande importância das oficinas sustentáveis.

Felizmente, ao longo da realização da pesquisa, pôde-se perceber, que muitas estratégias em relação ao meio ambiente vêm ganhando espaço na gestão de empresas, e tanto os gestores das Unidades, quanto seus funcionários, mostraram-se abertos e dispostos a aprender e pôr em prática ações que façam diferença para o meio ambiente, ponto extremamente positivo e animador para o futuro.

Dada a insuficiência de trabalhos no ramo dos serviços de alimentação relacionados à sustentabilidade, é imprescindível que se desenvolvam mais trabalhos como este, no intuito de promover mudanças no estilo de vida da sociedade atual para que se tenha vida digna em um futuro próximo. Assim sendo, este trabalho buscou ser motivação para que haja mais interesse pela educação em sustentabilidade ambiental, pois só assim há de fato a possibilidade de responsabilização, reflexões profundas e mudanças reais do estilo de vida da

sociedade moderna, afinal, o futuro colherá as consequências das atitudes da humanidade de hoje.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; DE SOUZA PINTO, A.M. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. Editora Metha, 2019.
- AHMED, Z.; ZAFAR, M.W.; ALI, S.D. Ligando a urbanização, o capital humano e a pegada ecológica nos países do G7: uma análise empírica. *Sustentar. Cities Soc.* v.55, n.102. 2020.
- AL-AOMAR, R.; HUSSAIN, M. An assessment of green practices in a hotel supply chain: a study of UAE hotels. *J. Hosp. Tour. Manage.* v. 32, p. 71–81, 2017.
- ALTIERI, M.A. *Agroecology: the science of sustainable agriculture*. CRC Press, 2018.
- AN, M. et al. A lacuna entre a oferta e a demanda de água e seus fatores determinantes: Do ponto de vista da pegada hídrica na bacia do rio Huaihe. *PLoS ONE*. v. 16, n.3, e0247604, 2021.
- ANDRADE, P. et al. Oficinas Pedagógicas Como Ferramenta De Ensino Ao Incentivo Dos Objetivos De Desenvolvimento Sustentável Da Onu. *Revista Vivências em Ensino de Ciências 3ª Edição Especial*, p. 159, 2018.
- BAUER, C.C.; STRASBURG, V.J. Adequação da coleta de amostras em um serviço de alimentação coletiva. *Disciplinarum Scientia | Saúde*, v. 17, n. 3, p. 413-422, 2016.
- BAUMGARTNER, R.J., RAUTER, R. Strategic perspectives of corporate sustainability management to develop a sustainable organization. *J. Clean. Prod.* v. 140, p. 81–92, 2017.
- BELCHIOR, D. et al. Impactos de agrotóxicos sobre o meio ambiente e a saúde humana. *Open Journal Systems*, 2017.
- BORSOI, A., ARRUDA, C. MUSSIO, B. Educação Alimentar E Nutricional No Ambiente Escolar: Uma Revisão Integrativa, *Revista Ibero-Americana de Estudos em Educação*, v.11, n.3,p.1441-1460, 2016.
- BOFF, L. *Sustentabilidade: o que é-o que não é*. Editora Vozes Limitada, 2017.
- BOMFIM, E.T. do; TEIXEIRA, W. dos S.; MONTE, P.A. do. Relação entre o disclosure da sustentabilidade com a governança corporativa: um estudo nas empresas listadas no Ibrx-100. *Sociedade, Contabilidade e Gestão*, v. 10, n. 1, 2015.
- BUSATO, M.; FERIGOLLO, M. *Desperdício de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição: Uma Revisão Integrativa Da Literatura*. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, 2018.
- CHOU, S.F., HORNG, J.S., LIU, C.H., GAN, B., 2018. Explicating restaurant performance: the

nature and foundations of sustainable service and organizational environment. *Int. J. Hosp. Manage.* v.72, p. 56–66, 2017.

COSTA, A.; MARGRAF, A.; RAZABONI, R. Sustentabilidade ambiental e a escassez da água potável. *Revista da CNMP*, 2019.

DIAS, N.A.; OLIVEIRA, A.L. Sustentabilidade nas unidades de alimentação e nutrição: desafios para o nutricionista no século XXI. *Hig Aliment.* v.30, n.254/255, p.26–31, 2016.

EHLERS, E. *O que é agricultura sustentável*. Brasiliense, 2017.

ELKINGTON, J. *Sustentabilidade: canibais com garfo e faca*. M. Books, 2020.

GALLI, A. et al. Avaliação da pegada ecológica e biocapacidade das cidades portuguesas: Resultados críticos para a consciência ambiental e gestão local. *Cities*, v. 96, 102442, 2020.

GLOBAL FOOTPRINT NETWORK (GFN). *Quantas terras?*. 2020. Acessado em 11 de abril de 2021. Disponível em: <https://www.footprintnetwork.org/>

GOMES, M. *Aproveitamento Integral Dos Alimentos: Qualidade Nutricional E Consciência Ambiental No Ambiente Escolar, Ensin, Saúde & Ambiente*, 2017.

GREEN RESTAURANT ASSOCIATION (GRA) (2018). Retrieved from: <http://www.greenrestaurant.com>

HOFSTAETTER, N. et al. Oficinas Pedagógicas: Construindo Cidadania A Partir Do Desenvolvimento Rural Sustentável. *Revista de Pesquisa Interdisciplinar*, 2018.

JABOUR, C.; TEIXEIRA, A.; SOUZA, A. *Treinamento ambiental em organizações com certificação ISO 14001: estudo de múltiplos casos e identificação de coevolução com a gestão ambiental*, 2013.

JACOMOSSI, F.A.; CASAGRANDE, R.M.; DOS REIS, L.G. O isomorfismo nos relatórios de sustentabilidade: uma análise das empresas brasileiras que compõem o Dow Jones Sustainability Index. *Revista de Gestão Ambiental e Sustentabilidade*, v. 4, n. 2, p. 49-64, 2015.

KEANE, K. *Earth Overshoot Day: When consumption outstrips the planet's eco resources*. Acessado em 11 de abril de 2021. Disponível em: <https://www.bbc.com/news/uk-scotland-53861858>

LIN, D. et al. Contabilidade da pegada ecológica para os países: atualizações e resultados das contas nacionais da pegada, 2012–2018. *Recursos*, v.7, n.58, 2018.

LOPES, V.; PEREIRA, G.; BARBOSA, A. *A Gestão dos Resíduos Sólidos resultantes das atividades dos Bares e Restaurantes do Mercado Central de Pelotas/RS*, *Revista Eletrônica de Administração e Turismo – ReAT*, 2021.

MANCINI, M.S. et al. Explorando a avaliação de serviços ecossistêmicos por meio da contabilidade da pegada ecológica. *Ecosyst. Serv.* v. 30 (Parte B), p. 228–235, 2018.

MARTINELLI, S.S.; CAVALLI, S.B. Healthy and sustainable diet: A narrative review of the challenges and perspectives. *Ciencia e Saude Coletiva. Associacao Brasileira de Pos - Graduacao em Saude Coletiva*; v. 24, p. 4251–62, 2019.

MAYNARD, D.C.; ZANDONADI, R.P.; NAKANO, E.Y.; BOTELHO, R.B.A. Sustainability Indicators in Restaurants: The Development of a Checklist. *Sustainability [Internet]*. v. 12, p.1–25, 2020.

MOSKWA, E.; HIGGINS-DESBIOLLES, F.; GIFFORD, S. Sustainability through food and conversation: the role of an entrepreneurial restaurateur in fostering engagement with sustainable development issues. *J Sustain Tour.* p.126–45, 2015.

MOURAD, M. Recycling, recovering and preventing “food waste”: Competing solutions for food systems sustainability in the United States and France. *J Clean Prod.* 2016.

NETO, J.A. A era do ecobusiness: criando negócios sustentáveis. Editora Manole, 2015.

PABLO-ROMERO, M.; SÁNCHEZ-BRAZA, A.; SÁNCHEZ-RIVAS, J. Relationships between Hotel and Restaurant Electricity Consumption and Tourism in 11 European Union Countries. *Sustainability [Internet]*. v.9, n.11, 2017.

PANDOLFI, I.A.; MOREIRA, L.Q.; TEIXEIRA, E.M.B. Segurança alimentar e serviços de alimentação-revisão de literatura. *Brazilian Journal of Development*, v. 6, n. 7, p. 42237-42246, 2020.

POLLET, M. Today is Earth Overshoot Day, here's what it means. <https://www.euronews.com/2020/08/22/explainer-today-is-earth-overshoot-day-here-s-what-it-means>.

POSPISCHEK, V.S.; SPINELLI, M.G.N.; MATIAS, A.C.G. Avaliação de ações de sustentabilidade ambiental em restaurantes comerciais localizados no município de São Paulo. *DEMETRA Aliment Nutr Saúde.* v.13; n.9, 2014.

PULKKINEN, H.; ROININEN, T.; KATAJAJUURI, J.M. et al. Desenvolvimento de um conceito de refeição Climate Choice para restaurantes baseado na pegada de carbono. *Int J Life Cycle Assess.* v.21, p.621–630, 2016.

RIBEIRO, H.; JAIME, P.C.; VENTURA, D. Alimentação e sustentabilidade. *Estudos avançados*, v. 31, p. 185-198, 2017.

SAAD, R.; LOPES, R.; DAIUTO, E. Boas práticas no consumo de energia em restaurantes da cidade de Botucatu, *Revista Energia na Agricultura*, 2015.

SACHS, I. Estratégias de Transição para do século XXI – Desenvolvimento e Meio Ambiente. 1st ed. São Paulo: Studio Nobel; 1993. 103 p.

SANTA, V. Alimentação coletiva e seus desafios em tempos de pandemia. 2021.

SILVA, D.J.C.; JOHANN, D.A.; NUNES, A.DE F.P.; SERPA, N.P.; POZZER, R.H.P. Alternativas de melhoria da qualidade nos processos de um restaurante sob a ótica das práticas sustentáveis. *Exacta. American Psychological Association (APA)*. 2021.

SILVA, F.C., et al. Análise de stakeholders em indústria do setor plástico: uma aplicação da norma ABNT NBR ISO 14001: 2015. *Revista de Gestão Social e Ambiental*, v. 13, n. 2, p. 40-57, 2019.

SIQUEIRA, T.M.O. de; ABREU, M.J. de. Fechando o ciclo dos resíduos orgânicos: compostagem inserida na vida urbana. *Ciência e Cultura*, v. 68, n. 4, p. 38-43, 2016.

SOLARIN, S.A. Convergência em emissões de CO₂, pegada de carbono e pegada ecológica: evidências de países da OCDE. *Environ. Sci. Pollut. Res.* v.26, p.6167–6181, 2019.

STRASBURG, V.J.; JAHNO, V.D. Paradigmas das práticas de gestão ambiental no segmento de produção de refeições no Brasil. *Revista Engenharia Sanitária e Ambiental*, v.22, n.1, p.3-12, 2017.

TENG, Y.-M.; Wu, K.-S. Sustainability Development in Hospitality: The Effect of Perceived Value on Customers' Green Restaurant Behavioral Intention. *Sustainability*, v.11, 2019.

TOMIO, M.; SCHMIDT, C. A Sustentabilidade da água em Pequenas Empresas: O Desafio dos Restaurantes de Blumenau, SC *R.gest.sust.ambient.*, Florianópolis, v.4, n.2, p.31-51, 2016.

APÊNDICE A – Materiais e fotos das oficinas realizadas



REALIZE A COLETA SELETIVA DO LIXO.

**REDUZA.
REUTILIZE.
RECIKE.**

Faça o descarte correto do lixo que
você joga **DENTRO** do seu planeta.



• POR FAVOR •

APAGUE A LUZ

[AO SAIR]

ECONOMIZE ENERGIA

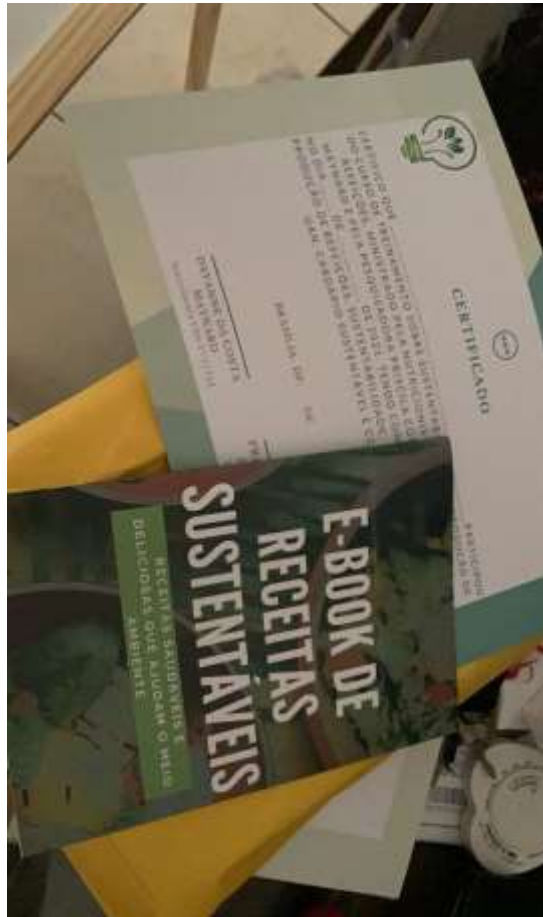


ATENÇÃO FECHAR A PORTA DA GELADEIRA CORRETAMENTE









APÊNDICE B

AVALIAÇÃO PÓS TREINAMENTO DE SUSTENTABILIDADE				
AVALIAÇÃO DA EFICÁCIA DOS TREINAMENTOS				
PERGUNTAS	Bom	Ruim	Mé di o	Já era bom
Como você avalia os funcionários em relação à ÁGUA? (Desperdício, reaproveitamento, redução, desligar torneiras, etc.)				
Como você avalia os funcionários em relação à ENERGIA? (Desperdício, redução do uso, apagar as luzes, etc.)				
Como você avalia os funcionários em relação à CARDÁPIO E DESPERDÍCIO ALIMENTAR ?(Desperdício de cascas, reaproveitamento, redução etc.)				
Como você avalia os funcionários em relação à PRODUÇÃO DE RESÍDUOS (orgânico ou não) ?(Desperdício, reutilização, redução, etc.)				
Você acha que os treinamentos para os funcionários sobre sustentabilidade foi importante e gerou reflexão e mudanças? Se sim, por quê? Se não, em que podemos melhorar?				

ANEXO 1

Checklist sobre indicadores de sustentabilidade.

AVALIAÇÃO				
Marque com X a resposta de cada pergunta (S=Sim / N=Não) (*) Na = Não se Aplica.				
AVALIAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE DA EMPRESA				
1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA, ENERGIA E GÁS	S	N	Na*	Observação
1.1 A empresa possui metas para o uso racional de água, como limite de uso por atividade (por exemplo: para cada refeição servida gastam-se 10 litros de água)				
1.2 A empresa reduziu nos últimos seis meses pelo menos 15%, ou nos últimos 12 meses 30% do consumo de água, sendo monitorado por registro (consultar histórico de contas de água).				
1.3 A empresa realiza manutenção preventiva do encanamento.				
1.4 A empresa em caso de vazamento de água, realiza reparo imediato.				
1.5 Os funcionários verificam que torneiras, quando não estão em uso e ao final do serviço, encontram-se fechadas (Obs.: confirmar com o funcionário).				
1.6 A pressão de torneiras da cozinha, lavatório e banheiros é regulada e limitada para permitir economia de água.				
1.7 Torneiras instaladas em pias de mão ou cozinha possuem acionamento automático.				
1.8 O reservatório d'água se encontra ou é mantido devidamente tampado e conservado, ou seja, livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos.				
1.9 A empresa não usa água corrente para derreter o gelo nas pias ou descongelar alimentos.				
1.10 Os funcionários removem as sujeiras sem água dos utensílios antes de colocá-los na máquina de lavar.				

1.11 Máquinas de lavar louça são operadas somente em capacidade de carregamento completa.				
1.12 Na limpeza dos pisos interrompe-se o fluxo de água quando não necessário seu uso.				
1.13 A água da chuva é coletada e/ou bem como a água dos balcões térmicos que utilizam água é reciclada, para uso em atividades que o uso de água potável não é exigido (ex.: dar descarga, lavar áreas externas).				
1.14 A empresa possui documentação de avaliação e/ou inspeção do uso de energia, com objetivos de conservação de energia.				
1.15 A empresa reduziu nos últimos seis meses pelo menos 15%, ou nos últimos 12 meses 30% da energia (consultar histórico de gasto de energia).				
1.16 A empresa possui medidores inteligentes de energia. Checar o medidor de energia.				
1.17 A empresa não utiliza refrigeradores de ar por ter ventilação natural para manter o conforto térmico.				
1.18 A geladeira e as portas do congelador possuem alarmes sonoros de portas abertas ou fechaduras automáticas.				
1.19 A temperatura de refrigeradores, câmaras de resfriamento e congeladores são adequadas e possuem registro de monitoramento.				
1.20 A empresa realiza e documenta a manutenção recomendada pelo fabricante para os aparelhos eletrônicos para garantir que todo o equipamento esteja funcionando corretamente e mantenham os níveis de eficiência energética.				
1.21 A empresa realiza a limpeza dos filtros de refrigeradores de ar com detergentes adequados ou contrata empresa terceirizada para esse serviço e troca os filtros substituíveis de acordo com as diretrizes do fabricante.				
1.22 A empresa possui controles de iluminação, como sensores, temporizadores, em áreas de baixa ocupação (por exemplo: na área de distribuição) para que luzes se apaguem automaticamente quando a luz do dia é suficiente ou quando os espaços não estão sendo ocupados.				

1.23 A empresa utiliza alguma forma de energia renovável (eólica, solar ou fotovoltaica) na área de produção.				
1.24 A empresa atinge zero emissões de gases de efeito estufa com parcerias comprovadas (Ex.: energia comercial e uso de combustível para veículos).				
1.25 A empresa possui um programa documentado para reduzir a emissão de carbono (em pelo menos 5% ao ano).				
1.26 A empresa possui metas documentadas para redução do uso de gás liquefeito de petróleo.				
1.27 A empresa possui metas documentadas para redução do uso de gás natural.				
1.28 A empresa utiliza biogás.				
2. CARDÁPIO E DESPERDÍCIO ALIMENTAR	S	N	Na*	Observação
2.1 A empresa possui e utiliza as fichas técnicas de preparação para realizar as preparações.				
2.2 A empresa tem opções de porções menores separadamente ou um cardápio infantil.				
2.3 A empresa oferece $\geq 50\%$ das suas preparações mais saudáveis comprovadas.				
2.4 A empresa oferece um cardápio separado ou substituições para atender a dieta de restrições, como preparações sem glúten, cardápio vegetariano, cardápio vegano ou preparações para atender restrições religiosas.				
2.5 A empresa tem compromissos documentados, com prazo definido, para reduzir o uso do açúcar, sal ou gordura saturada no cardápio.				
2.6 A empresa inclui produtos sazonais em seu cardápio, alterando-o ao longo dos meses do ano.				
2.7 Pelo menos 50% das frutas e vegetais que a empresa compra possuem certificado orgânico.				
2.8 A empresa gerencia sua própria horta sem utilização de agrotóxico.				
2.9 Os fornecedores de produtos de origem animal possuem atestados que comprovam que os animais				

são criados sem aplicação de antibióticos ou orgânico.				
2.10 A empresa adquire apenas produtos de origem animal que tenham selo de certificação de bem-estar animal.				
2.11 A empresa possui política de compras de frutos do mar sustentáveis.				
2.12 O fornecedor da empresa produz peixe de viveiro e possui uma certificação de sustentabilidade (por exemplo orgânico).				
2.13 A empresa não utiliza ingredientes ou produtos com ingredientes transgênicos em sua composição na produção de refeições.				
2.14 A empresa prioriza o aproveitamento integral dos alimentos, produzindo preparações seguras que utilizam cascas, talos e/ou aparas comestíveis de vegetais e frutas como ingredientes.				
2.15 A empresa avalia seu desperdício de alimentos durante a preparação da comida.				
2.16 A empresa avalia seu desperdício de alimentos durante a distribuição da comida.				
2.17 A empresa descarta os restos de alimentos em forma de compostagem, digestão anaeróbia, maceração, doa para alimentação de porcos ou estabelece parcerias com cooperativas que executam esses processos.				
2.18 A empresa treina seus funcionários para evitar o desperdício de alimentos durante todas as etapas de produção das refeições, desde o recebimento dos gêneros até a distribuição.				
2.19 A empresa realiza sistemas de pedidos inteligentes, monitoramento de inventário, rotação de estoque e/ou outras estratégias de gerenciamento de estoque para evitar o desperdício de alimentos.				
2.20 A empresa apresenta metas para a redução/controlar o desperdício de alimentos.				
2.21 A empresa recicla ou reutiliza suas borras de café.				

2.22 A empresa recicla óleo de cozinha e/ou repassa o óleo de cozinha utilizado para empresas de reciclagem.				
3. REDUÇÃO DE RESÍDUOS, MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO, PRODUTOS QUÍMICOS, FUNCIONÁRIOS E SUSTENTABILIDADE SOCIAL	S	N	Na*	Observação
3.1 A empresa tem uma política operacional que contém uma estratégia documentada sobre gerenciamento de resíduos sólidos (não-alimentares).				
3.2 A empresa realiza separação de materiais recicláveis, ou seja, coleta seletiva.				
3.3 A empresa limita as embalagens e encomenda produtos a granel para evitar geração de resíduos.				
3.4 A empresa não utiliza descartáveis e/ou adota estratégias para minimizar ao máximo o uso desses materiais, com metas documentadas.				
3.5 A empresa adota estratégias para reduzir a utilização de plástico na distribuição das refeições.				
3.6 A empresa devolve caixas de embalagem para que os fornecedores reutilizem e/ou fornece aos fornecedores suas próprias caixas retornáveis para a entrega dos gêneros.				
3.7 A empresa devolve garrafas de vidro para que os fornecedores reutilizem e/ou destina adequadamente esses materiais para reciclagem.				
3.8 A empresa adota medidas de incentivo aos seus clientes para redução de resíduos (por exemplo: manter copos, reduzir embalagens descartáveis, eliminar plásticos ou canudos entre outras).				
3.9 A empresa utiliza papel reciclado ou papel certificado FSC para escritório.				
3.10 A empresa utiliza luminárias, acessórios ou móveis feitos de materiais recuperados ou reciclados ou aqueles fornecidos com uma Declaração Ambiental do Produto para melhorar o impacto ambiental.				
3.11 As tintas usadas para edificação são ambientalmente sustentáveis.				

3.12 O mobiliário (mesas, cadeiras e outros) da empresa são de materiais duráveis que podem ser reparados.				
3.13 As toalhas de mesas (quando houver) e/ou uniformes dos funcionários são de materiais orgânicos ou ambientalmente sustentáveis.				
3.14 A empresa utiliza baterias recarregáveis para dispositivos e equipamentos alimentados por bateria, incluindo lanternas, aspiradores de mão e outros.				
3.15 Os equipamentos de escritório substituídos ou comprados possuem o certificado ENERGY STAR ou PROCEL.				
3.16 A empresa usa apenas produtos de limpeza ecológicos.				
3.17 A empresa usa concentrados de limpeza e sistemas de controle de diluição e/ou treinamento e monitoramento de funcionários para adequada diluição com objetivo de minimizar o uso de produtos químicos.				
3.18 A empresa usa exclusivamente limpadores de mãos ambientalmente sustentáveis nos banheiros dos clientes e funcionários.				
3.19 A equipe já passou por treinamento ambiental (eficiência energética e eficiência hídrica).				
3.20 A equipe já passou por treinamento ambiental (fundamentos da sustentabilidade).				
3.21 A equipe de funcionários passou por algum treinamento sobre alimentação saudável e o impacto na saúde do que estão produzindo.				
3.22 A empresa tem uma estratégia em relação a doações ou apoio a sua comunidade.				
3.23 A empresa faz doação para bancos de alimentos ou instituições de caridade para evitar o desperdício de alimentos dos produtos próprios para o consumo.				
3.24 A empresa possui iniciativas promotoras de educação em alimentação saudável para a				

comunidade local (escolas, faculdades, grupos comunitários).				
3.25 A empresa tem uma política, com o fornecedor ou especificação de aquisição em lugar que favoreça a aquisição de produtos locais para alimentos como laticínios, carnes, frutas e vegetais.				
3.26 A empresa adquire um ou mais produtos provenientes de uma fundação de caridade ou uma empresa social que proporciona impacto social? (Por exemplo: produto elaborado a partir de sobras de alimento, pão de uma padaria de empreendimento social, etc).				

FONTE: Maynard et al., 2020.