A GESTÃO DOS RESÍDUOS SÓLIDOS EM RESTAURANTES

BEATRIZ APARECIDA NUNES SIMÃO; ERLEIDE PAULA SANTOS VERISSIMO; AFONSO HENRIQUE RODRIGUES DE OLIVEIRA BARROS; KENIA MICHELE DE QUADROS TRONCO; KAREN JANONES DA ROCHA

RESUMO

Os setores de alimentação, do tipo restaurante possuem vários aspectos intrínsecos referentes ao descarte de resíduos sólidos. No entanto é necessário ter maiores informações acerca do descarte destes resíduos para aumento de sustentabilidade indo de encontro aos acordos internacionais firmados principalmente na última década. Diante deste fato o objetivo deste trabalho foi analisar a gestão de resíduos sólidos do setor de alimentos/restaurantes desde pequeno a grande porte da malha urbana de Rolim de Moura, Rondônia. Para isso foi utilizado um questionário com perguntas abertas e fechadas sendo o entrevistado da empresa pela gestão dos resíduos. Levou-se em consideração as perspectivas de organização de cada estabelecimento e criatividade de reaproveitamento e principalmente a separação dos orgânicos e não orgânicos. O questionário consistia de perguntas em relação as áreas de gestão, como os resíduos são destinados, se possui setores específicos e realização de reaproveitamento e descartes ideal, e se o estabelecimento possui algum tipo de certificação ambiental. Sendo um total de 16 (dezesseis) questões. Obteve-se que maioria faz sua própria gestão de resíduos, utiliza métodos para separação de orgânicos e não orgânicos, e os destinas para locais diferente. Os orgânicos são doados para tratos de animais e os não orgânicos são direcionados as lixeiras convencionais, onde pouca porcentagem dos comércios destinam a reciclagem ou fazem reaproveitamentos, o produto que mais é reutilizado é os restos de óleo.

Palavras-chaves: Impacto ambiental; Amazônia; Resíduos orgânicos; não orgânicos; sustentabilidade

1 INTRODUÇÃO

Tendo em vista que as diretrizes legais para melhor forma de descarte ideal em ambientes que servem alimentos, como restaurantes, sigam leis especificas, pois em seus preparos de refeições acaba descartando muitos resíduos. Segundo a lei n° 12.305, que institui a PNRS Polícia Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), visa a responsabilidade dos gerados e do poder público sobre o gerenciamento dos resíduos sólidos.

Mesmo com todas as normas impostas pelos órgãos fiscalizadores, as práticas de descartes e reaproveitamentos precisam ser frisadas pela população responsável. O ramo de atividades gastronômicos são visados devido aos desperdícios, reaproveitamento.

Segundo uma pesquisa feita pela Rede de conhecimento social com a IBOPE Inteligência e conhecimento social Estratégia e Gestão, em 2015, cerca de 49% da população não sabem o que são desenvolvimento sustentáveis. Assim como muitos proprietário de restaurantes pequenos, que não se tem toda informação sobre o assunto.

Um dos resíduos mais gerados, segundo a página Blog Alelo de 2022, são os restos de

DOI: 10.51189/ii-econline/11841

gorduras, utilizados nas frituras, e preparações de refeições em geral. Onde o descarte inadequado traz sérios riscos principalmente para o solo, quando feito seu descarte pelos encanamentos do estabelecimento.

Portanto, seguir as normas legais sobre os descartes adequados em que cada cidade ou região as coloca é extremamente importante. Tais atos não deveriam ser feitos apenas por cumprimento legal, e sim com importância e a preocupação para um mundo melhor e mais sustentável.

Nesse sentido, é visível que as empresas se preocupam com os aspectos financeiro, que se enquadra em como fazer o descarte ideal, e as penalidades voltada. Diante destes fatos o objetivo deste trabalho foi analisar a gestão de resíduos sólidos nas empresas do setor alimentício/restaurante de pequeno e grande porte na área urbana de Rolim de Moura, Rondônia.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

Para a realização desta pesquisa foi utilizado de questionários, onde se cabe de 16 (dezesseis) questões envolvendo perguntas sobre separação dos resíduos, destinos, reciclagem, responsáveis pelas coletas, se a empresa possui certificação/licenciamento ambiental, e principalmente produtos que ao descarte inadequado causa grandes problemas ao ambiente.

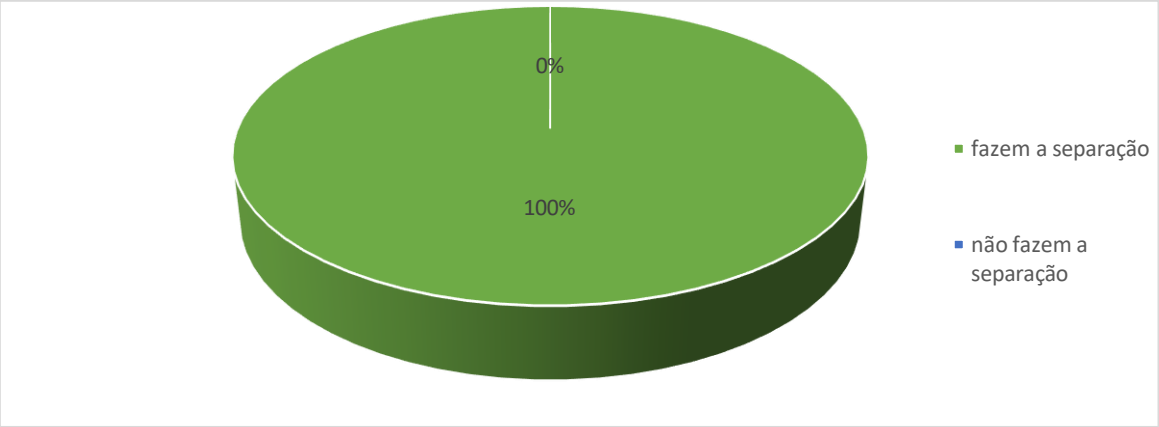
Foram selecionados um total de 10 (dez) estabelecimentos do tipo restaurantes de pequenos e grandes portes, e uma média de tempo para responderem as perguntas de 15 a 20 minutos. O questionário foi dirigido aos responsáveis pelo estabelecimento, ou outro funcionário que dispusesse das informações solicitadas.

Os resultados obtidos nos questionários foram compilados em planilhas no Excel, a fim de organizar os dados em gráficos comparativos, para discussão acerca de mostrar a real situações em que se encontra a gestão de resíduos em tais comércios na cidade de Rolim de Moura, Rondônia, e se trabalhe para que haja melhorias.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir dos dados levantados nos comércios, em relação a separação de resíduos, vemos que todos fazem a separação, pois cada qual recebe uma destinação, com reaproveitamentos ou descartes as lixeiras (figura 1).

Figura 1: Separação entre resíduos orgânicos e não orgânicos no setor de alimento/restaurantes de pequeno e grande porte na malha urbana Rolim de Moura, RO, 2022



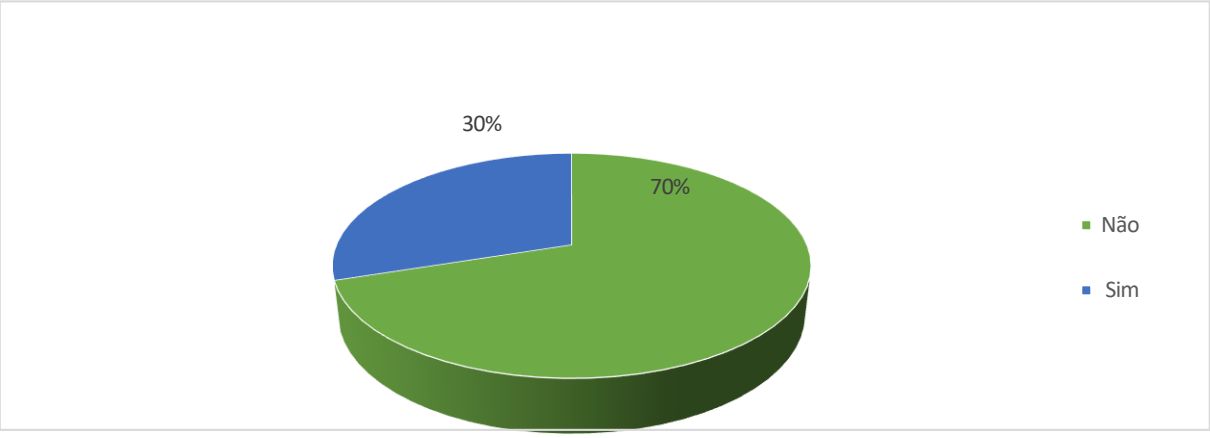
Fonte: Próprio autor (2022)

DOI: 10.51189/ii-econline/11841

Como ilustrado no gráfico acima, todos os entrevistados fazem a separação dos resíduos sólidos. Um ponto muito positivo, pois os descartes incorretos são os que mais prejudicam o meio ambiente, devido seu tempo para se degradar ao ambiente, principalmente garras plásticas que demoram mais de 100 anos para se decompor, segundo estudo publicado na página Resídua all em 2016.

Nos dados coletados, no setor local a maioria dos comércios que não descartam o resíduo não orgânico, que poderiam ser reaproveitados pela cooperativa local de reciclagem, a RECICOOP, porém, estão sendo destinados junto aos que vão para a coleta normal, e direcionado ao aterro sanitário, que fica em uma cidade próxima (Figura 2).

Figura 2: Destinação dos resíduos não orgânicos do setor de alimento/restaurantes para a Cooperativa local da malha urbana de Rolim de Moura, RO, 2022



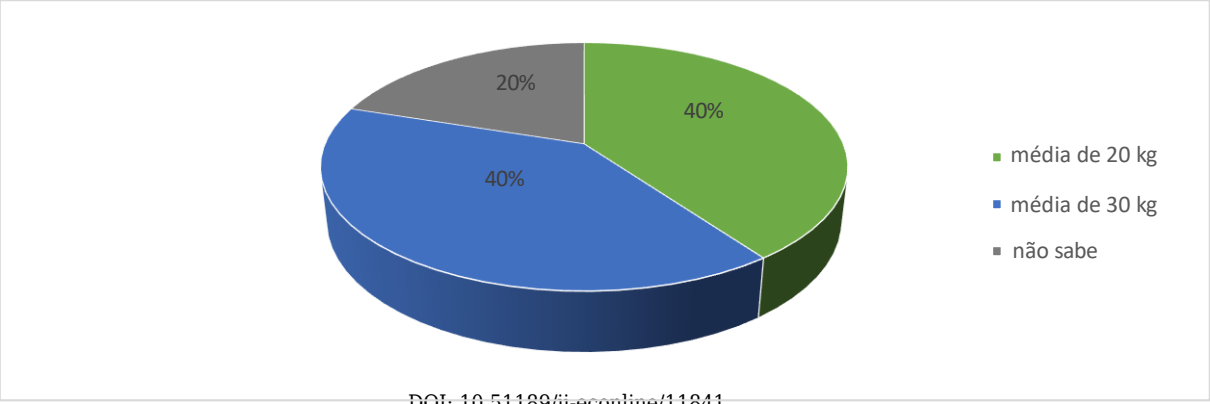
Fonte: Próprio autor (2022)

Grande parte das empresas não fazem o descarte dos resíduos aos responsáveis locais, RECICOOP. Descartados nas lixeiras e sendo destinados juntamente com os resíduos que não são recicláveis. Objetos que poderiam ter outros destinos sustentáveis.

Segundo dados da International Solid Waste Association (ISWA) publicada pela revista Valor Investe, em 2022, diz que apenas 4% dos materiais recicláveis são processados no Brasil, ficam em índices bem abaixo de países de renda e grau de desenvolvimento econômico semelhante, como Chile, Argentina, África do Sul e Turquia, que estão na média de reciclagem de 16%.

Em relação ao descarte do material orgânico, verificou-se que há uma média de 20 a 30 quilos de alimentos que é destinado para outros fins como tratos de animais, em maior parte, do setor suíno (Figura 3).

Figura 3: Média diária de descarte de resíduo orgânico no setor de alimento/restaurantes de pequeno e grande porte na malha urbana Rolim de Moura, RO, 2022



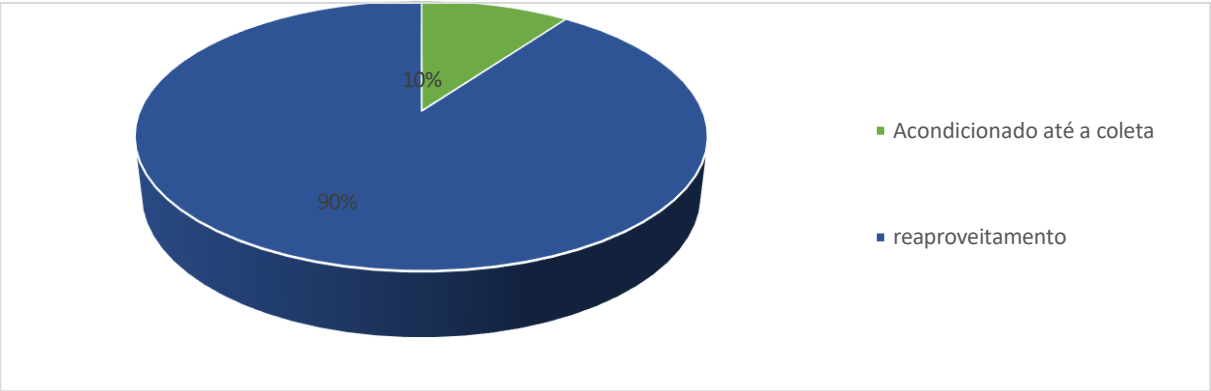
DOI: 10.51189/ii-econline/11841

Fonte: Próprio autor (2022)

Os descartes de resíduos líquidos também foram contabilizados, em principal o óleo usado, que é muito utilizado. Todos os estabelecimentos disseram fazer o aproveitamento deste, sendo direcionado a fabricação de produtos de limpeza, que são utilizados nas limpezas dos próprios estabelecimentos, associando sustentabilidade e economia.

Uma pequena parcela faz o direcionamento do óleo a uma coleta especifica, privada. Ao qual, há um contrato por quantidade de líquido e é coletado em alguns dias no mês. Os mesmos matem a organização para que seja mantido em um recipiente que não atrapalhe e não traga efeitos indesejáveis em relação a odor e conservação, até que a empresa da coleta venha busca-lo (figura 4).

Figura 4: Descarte de resíduos líquidos com ênfase nos resíduos de óleo usado no setor de alimento/restaurantes de pequeno e grande porte na malha urbana Rolim de Moura, RO, 2022



Fonte: Próprio autor (2022)

Mantendo-se uma visão mais atencioso sobre uma boa gestão nos restaurantes, desde o preparo das refeições, aos desperdícios, e seus descartes, sendo feita de maneira adequada. Mesmo aqueles sendo de origem biológica, o descarte feito de forma inadequada pode gerar impactos negativos ao meio ambiental.

Por mais que no envolvimento do questionário a relação da certificação ambiental, foi computado que apenas 10% possui algum tipo de documento de certificação. Outros alegaram não ter, ou não sabiam onde está o papel, ou nem se quer interesse em aderir a tal. Sendo muito importante e compulsório, principalmente por se tratar de um setor alimentício,

Para medidas severas, é importante a implementação ou uma melhor fiscalização dos órgãos governamentais, sejam municipais, estaduais ou federais. Logo, não apenas a criação de leis, mas fazerem com que sejam cumpridas, visando a reutilização, descarte apropriado, com objetivos sustentáveis e beneficente a todos.

4 CONCLUSÃO

A partir dos dados coletados é possível notar que, grande parte dos comércios fazem a separação dos resíduos sólidos, porém não há um reaproveitamento significativo dos não orgânicos, que são destinados juntamente com outros resíduos não aproveitáveis.

Os impactos de tais atos atingem diretamente e negativamente a sociedade e a preservação ambiental, seja na poluição do ar, acúmulo de resíduos em esgotos, ocasionando os alagamentos e contaminação do solo.

Consequentemente, a importância de ter um responsável adequado para gerir tais atividades e descartar adequadamente os resíduos sólidos.

DOI: 10.51189/ii-econline/11841

REFERÊNCIAS

AMBIENTAL santos. **Coleta e reciclagem de óleo de fritura**. Itaperuçu. 2020. Disponível em: https://www.ambientalsantos.com.br/. Acesso em 20/09/2022

IBGE, **Cidades e Estados. Rondônia**. 2021. Disponível em: www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/ro/rolim-de-moura.html/ Acesso em 22/09/2022

LARISSA D.S.; ROSEMARY T.D.; CÉLIA R.G.T.; GENOROSO D.A.N; **Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL)**; São Paulo. 2019. Disponível em: https://sp.abrasel.com.br/noticias/noticias/lei-n-12.305-de- 2-de-agosto-de 2010/#:~:text=RT.,ACESSO%20AO%20P%C3%9ABLICO%20EM%20GERAL.. Acesso em 23/09/2022

RESÍDUO all**. Decomposição dos resíduos**. Rio de Janeiro. 2016. Disponível em: http://residuoall.com.br/2016/10/24/decomposicao-dos-residuos/. Acesso em 20/09/2022

VALOR investe. **Somente 4% dos resíduos sólidos são reciclados no Brasil, aponta levantamento.** São Paulo .2022. Disponível em: https://valorinveste.globo.com/mercados/brasil-e- politica/noticia/2022/06/05/somente-4percent-dos-residuos-solidos-sao- reciclados-no-brasil-aponta-levantamento.ghtml. Disponível em: 23/09/2022