



ECO COZINHA: INDICADORES PARA TORNAR UMA COZINHA DE PEQUENO PORTE SUSTENTÁVEL

EMILY DOS REIS ALMEIDA; ROSELI CONSTANTINA DE ARAÚJO; THIAGO CESAR BRUNO; CAMILA MOLENA DE ASSIS; LUCIANA FERREIRA BAPTISTA

RESUMO

A sustentabilidade é um conjunto de processos e ações que se destinam a atender as necessidades da presente e das futuras gerações e para isto precisa-se de um olhar para todos os setores produtivos e pode-se dizer que existe uma cadeia de produção quando se pensa em restaurantes. Existem normas de qualidade e segurança alimentar para estes estabelecimentos, entretanto, não há uma lei focada especificamente para a sustentabilidade neste setor e avaliação dos impactos negativos causados pela produção de comida. Os trabalhos que focam nesta temática, direcionam o levantamento para produção industrial em larga escala, dificultando o pequeno que queira se destacar com a temática. Este artigo apresenta um levantamento bibliográfico a partir de análises de publicações científicas sobre a temática de sustentabilidade na cozinha, objetivando reunir informações relevantes que enfatizem os principais e mais acessíveis procedimentos para tornar o funcionamento de uma cozinha de pequeno porte ambientalmente sustentável. Os indicadores de sustentabilidade descreverão os impactos ambientais, econômicos e sociais provocados pela cozinha e os resultados obtidos a partir destes podem ser utilizados para avaliar e criar valores de referência e definir metas, analisar os fatores que afetam a sustentabilidade, monitorar as políticas e estratégias de sustentabilidade, comparar com alternativas. Através da proposta de indicadores de sustentabilidade para cozinha de pequeno porte, percebe-se que a preocupação no desenvolvimento do cardápio, uso dos alimentos, destinação dos resíduos e cuidado com a equipe, passa a ser embasado dentro do tripé da sustentabilidade (ambiental, social e econômico), não focando somente no preparo do alimento e sim na sua cadeia de suprimentos, desde a escolha do fornecedor até o tratamento do resíduo gerado.

Palavras-chave: Sustentabilidade, Gestão Ambiental, Lista de verificação, Foodtruck, Alimentação.

ABSTRACT

Sustainability is a set of processes and actions that are intended to meet the needs of the present and future generations and for this it is necessary to look at all productive sectors and it can be said that there is a production chain when we think about restaurants. There are quality and food safety standards for these establishments, however, there is no law specifically focused on sustainability in this sector and assessment of the negative impacts caused by food production. The works that focus on this theme, direct the survey to industrial production on a large scale, making it difficult for the small who wants to stand out with the theme. This article presents a bibliographic survey based on analyzes of scientific publications on the theme of sustainability in the kitchen, aiming to gather relevant information that emphasize the main and most accessible procedures to make the operation of a small kitchen environmentally sustainable. Sustainability indicators will describe the

environmental, economic and social impacts caused by cooking and the results obtained from these can be used to assess and create benchmarks and set goals, analyze factors that affect sustainability, monitor policies and strategies for sustainability, compare with alternatives. Through the proposal of sustainability indicators for small kitchens, it is clear that the concern in the development of the menu, use of food, disposal of waste and care for the team, starts to be based on the sustainability tripod (environmental, social and economic), not only focusing on food preparation, but on its supply chain, from the choice of supplier to the treatment of the generated waste.

Key Words: Sustainability, Environmental management, Verification list, Foodtruck, Food.

INTRODUÇÃO

A gastronomia sustentável pode ser definida através dos processos na cadeia dos serviços de restaurantes, que envolvem desde recomendações para a agricultura, transporte, embalagem até a chegada ao restaurante. Discorre também sobre a normatização de procedimentos para a gestão na manipulação dos alimentos, receitas, porções, compostagem, uso da água e resíduos, pelos colaboradores internos (NUNES, 2012).

Prazeres da mesa (2010), apresenta uma importante iniciativa que promove a discussão sobre eco cozinhas, que foi a Carta de São Paulo “por uma cozinha sustentável”, criada em 2010. O documento lista os seguintes princípios: Conhecer o alimento que adquirimos, processamos e comemos; conservar os meios e as condições que dão origem ao alimento; preservar, valorizar e promover as qualidades naturais do alimento, assim como seu uso saudável; utilizar todo o alimento que adquirimos; remunerar adequadamente os produtores do alimento, inclusive pelos serviços ambientais providenciados para a sociedade; Aplicar conhecimento e tecnologia inovadora para valorizar a diversidade e qualidade do ingrediente, assim como de seus usos; Honrar e respeitar diariamente o ato de comer e de preparar a comida. Entretanto, a sustentabilidade de um restaurante envolve diversas questões que vão muito além de proporcionar uma alimentação saudável, afinal, está ligada às recomendações para agricultura, fornecedores, transporte e embalagens dos produtos até a chegada ao restaurante, inclui também a normatização para procedimentos de manipulação, gestão dos resíduos produzidos, e, além disso, envolve o planejamento arquitetônico do local, a economia de energia e otimização na utilização dos recursos naturais (NUNES, 2012).

A Gestão ambiental para restaurantes, assim como em outras áreas leva em consideração a adequação dos procedimentos a legislação ambiental e visa o uso consciente de recursos, como água e energia, e a correta manipulação de produtos e resíduos que envolvam riscos ao meio ambiente (MARKETING SANITY, 2021).

Algumas práticas sustentáveis para restaurantes são estabelecidas pela Green Restaurants Association dos Estados Unidos (2002), National Restaurants Association (CONSERVE, 2022), entretanto Wallace (2005) relata bem as práticas sendo utilizadas para restaurantes industriais. No Brasil, não há legislação, mas encontra-se nas bases de dados buscando por “sustentabilidade na cozinha” ou “indicadores de sustentabilidade na cozinha”, alguns trabalhos que se referem aos cardápios (VIEIROS E PROENÇA, 2010) e trabalhos sobre a sustentabilidade em restaurantes (DE SOUZA GALLO, 2016), (TURCHETTO, 2021) voltados basicamente para os resíduos gerados nos estabelecimentos. Mayard (2021) utilizou o conceito do Green Restaurants Assessment (GRASS) e seguindo princípios de ISO 14000, ISO 14001, ISO 14004 e documentos de certificações da *Sustainable Restaurant Association* (SRA), *Green Seal* e *Green Restaurant Association* (GRA), além da posição da *American Dietetic Association* (ADA), criando 97 indicadores. Quando se observa a descrição dos indicadores, verifica-se que estão voltados para cozinhas industriais que possam até mesmo

ser certificadas.

Portanto, o objetivo do presente trabalho é fazer o levantamento de indicadores que podem ser utilizados para avaliação da sustentabilidade em cozinhas de microempreendedores individuais (MEI), pequenos estabelecimentos, proprietários de foodtrucks, *Buffet* de festa, com objetivo de simplificar os processos como também ofertar um serviço diferenciado

MATERIAIS E MÉTODOS

Através de pesquisa bibliográfica utilizando palavras-chave como “eco- cozinha”, “slowfood”, “sustentabilidade na cozinha”, “indicadores de sustentabilidade na cozinha em plataformas como *google* acadêmico e *scielo* buscou-se um embasamento sobre a temática por meio de conteúdos já publicados. A pesquisa analítica foi utilizada para desenvolver o estudo para analisar uma proposta de desenvolvimento de indicadores para uma eco cozinha.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Se a proposta ou objetivo é compatibilizar uma cozinha dentro de um contexto de sustentabilidade, faz-se necessário o domínio e conhecimento sobre tais conceitos.

Dependendo do grau de sofisticação e rigor normativos nos seus procedimentos, podemos ter uma cozinha que além de cumprir sua função comercial e de fornecer um serviço de alimentação, também pode cumprir funções de forma mais holística, se transformando numa cozinha sustentável. Cozinha esta chamada aqui de eco cozinha.

No Brasil, ainda não há legislações que envolvam sustentabilidade para restaurantes, porém, existem uma série de certificações que visam nortear práticas sustentáveis empresariais. A série de certificações ISO 14000 é um conjunto de normas na área de gestão ambiental que visa padronizar procedimentos e diretrizes básicas para a gestão ambiental dentro das empresas, como a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) (COSTA et al, 2007).

No contexto exposto e seguindo os objetivos deste trabalho, os itens a seguir colocam as recomendações a serem seguidas, para tornar uma cozinha dentro do estado da arte de uma eco cozinha. Durante a pesquisa bibliográfica sobre o tema, percebeu-se uma grande movimentação de interesse sobre o assunto apesar de pouca regulamentação.

Na linha da tendência da sustentabilidade na eco cozinha, de acordo com as disponibilidades que a pesquisa bibliográfica apresenta, os itens a seguir coletam os pontos críticos onde podem ser analisados e apresentados como recomendações para as ações em prol da eco cozinha. O Quadro 1 apresenta a proposta de indicadores que devem ser levados em conta pelo empreendedor para se enquadrar como uma eco cozinha.

Uma cozinha sustentável, se insere nas ODS 2, 3, 6 e 12 (Acabar com a fome, alcançar segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável, Assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades, Assegurar a disponibilidade e gestão sustentável da água e saneamento para todos, Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis).

Os indicadores de sustentabilidade descreverão os impactos ambientais, econômicos e sociais provocados pela cozinha e os resultados obtidos a partir destes podem ser utilizados para avaliar e criar valores de referência e definir metas, analisar os fatores que afetam a sustentabilidade, monitorar as políticas e estratégias de sustentabilidade, comparar com outras alternativas.

A gastronomia, possui aspectos sociais, lúdicos, artísticos e de saúde. O impacto da agricultura extensiva sobre o meio ambiente é altíssimo. Precisa-se, assim, reavaliar a maneira como se come. A gastronomia, sendo a forma mais evoluída do ser humano relacionar-se com o seu alimento, tem o papel de aproximar a sociedade global; promover sustentabilidade por meio da produção de alimentos locais, da biodiversidade, transmitindo conhecimentos,

promovendo, conseqüentemente, o bem-estar social, principalmente dentro da atividade turística (SCARPATO, 2002).

Quadro 1: Proposta de indicadores para uma eco cozinha

Vertente	Nº	Título	Cálculo	Função do resultado do indicador
Ambiental	I.1	Redução do uso de materiais descartáveis e não biodegradáveis	Quantitativo	Avaliação
	I.2	Separação e destinação correta dos resíduos sólidos	Quantitativo	Avaliação
	I.3	Maior aproveitamento e menor desperdício possível dos alimentos	Quantitativo	Avaliação
	I.4	Separação e destinação correta para resíduos orgânicos	Quantitativo	Avaliação
	I.5	Armazenamento correto e a destinação do óleo de cozinha para reutilização	Qualitativo e Quantitativo	Diagnóstico e Avaliação
	I.6	Reuso de água	Quantitativo	Avaliação
	I.7	Energia renovável	Quantitativo	Avaliação
	I.8	Uso de luz de led	Quantitativo	Avaliação
	I.9	Número de produtos alimentícios fornecidos por produtores locais e ou produtores que realizem cultivo orgânico sustentável	Quantitativo	Avaliação
	I.10	Capacitação de locais para adquirir selos de certificação?	Qualitativo	Diagnóstico e Avaliação

	I.11	Treinamento e ambiental de toda a equipe do empreendimento para que as práticas sustentáveis?	Qualitativo	Diagnóstico e Avaliação
	I.12	Avaliação bem-estar do funcionário e tempo de trabalho e EPI	Quantitativo e qualitativo	Diagnóstico e Avaliação
Econômico	I.13	Custo do gerenciamento de resíduos sólidos	Quantitativo	Avaliação
	I.14	Custo da infraestrutura	Quantitativo	Avaliação
	I.15	Custo de formação técnica	Quantitativo	Avaliação

Fonte: Própria autoria

CONCLUSÃO

Através da proposta de indicadores de sustentabilidade para cozinha de pequeno porte, percebe-se que a preocupação no desenvolvimento do cardápio, uso dos alimentos, destinação dos resíduos e cuidado com a equipe, passa a ser embasado dentro do tripé da sustentabilidade (ambiental, social e econômico), não focando somente no preparo do alimento e sim na sua cadeia de suprimentos, desde a escolha do fornecedor até o tratamento do resíduo gerado. Observa-se através da pesquisa bibliográfica que não existem trabalhos que forneçam indicadores de sustentabilidade para uma cozinha de pequeno porte, portanto este trabalho pode ser continuado através de testes em campo para avaliação dos indicadores propostos. Os trabalhos que focam nesta temática, direcionam o levantamento para produção industrial em larga escala, dificultando o pequeno que queira se destacar com a temática.

REFERÊNCIAS (ABNT NBR 6023:2018)

ALMEIDA, Sara Schwanbach de. **Sugestões Ecológicas em busca de Cozinhas sustentável**. 2018. 35 f. TCC (Graduação) - Curso de

Especialização em Educação Ambiental, Universidade de Santa Maria, Encantado, RS, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/19773>. Acesso: 22 fevereiro 2022.

CONSERVE. **The National Restaurant Association**. Disponível em: <https://conserve.restaurant.org/>. Acesso: 22 fevereiro 2022.

COSTA, A. C. R.; PEREIRA, A. B.; CAMELO, G. L. P. Sustentabilidade como estratégia de desenvolvimento: a nova tendência do mercado internacional. In: II CONGRESSO DE PESQUISA E INOVAÇÃO DA REDE NORTE NORDESTE DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA - CONNEPI, 2007.

DE SOUZA GALLO, Anderson et al. Indicadores da sustentabilidade de uma propriedade rural de base familiar no estado de Mato Grosso do Sul. **Revista Verde de Agroecologia e**

Desenvolvimento Sustentável, v. 11, n. 3, p. 104-114, 2016.

GREEN RESTAURANT ASSOCIATION. **How green is your restaurant? Try our interactive tool to discover your restaurant's sustainability baseline**. Disponível em: <https://www.dinegreen.com/>. Acesso: 22 fevereiro 2022.

MAYNARD, Dayanne da Costa. **Green Restaurants ASSEssment (GRASS)''**: uma ferramenta para avaliação e classificação de restaurantes considerando indicadores de sustentabilidade. 2021.

MARKETING SANITY (São Paulo). Marketing (org.). **Gestão ambiental em restaurantes: atendendo as legislações ambientais**. 2021. Disponível em: <https://sanityconsultoria.com/gestao-ambiental-em-restaurantes-atendendo-as-legislacoes-ambientais/>. Acesso em: 22 fev. 2022.

OLIVEIRA, Suélem; MAGALHÃES, Camilla. **Restaurante Universitário Sustentável: análise de um modelo desejado na universidade federal de Uberlândia- MG**. Congresso Brasileira de Gestão Ambiental.2012. Disponível em: <http://www.ibeas.org.br/congresso/Trabalhos2012/I-016.pdf>. Acesso em: 22 fev. 2022.

PRAZERES DA MESA. **Carta de São Paulo: por uma cozinha sustentável**. Prazeres da Mesa. 2010 Disponível em: <https://www.prazeresdamesa.com.br/noticias/carta-de-sao-paulo-por-uma-cozinha-sustentavel/>. Acesso em: 25 fev. 2022.

RECINE, E.; MORTOZA, A. S. **Consenso sobre Habilidades e Competências do Nutricionista no Âmbito da Saúde Coletiva**. Observatório de Políticas de Segurança e Nutrição, Brasília: 2013. Disponível em: http://ecos-redenutri.bvs.br/tiki-download_file.php?fileId=433. Acesso em: 24 mar. 2022.

SOBRINHO, Carlos. **Desenvolvimento sustentável: uma análise a partir do Relatório Brundtland**. 2008. Disponível em: https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/88813/aureliosobrinho_c_me_mar.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em 27 fev. 2022

SAMPAIO; FERST; OLIVEIRA. **Aciência na cozinha: reaproveitamento de alimentos nada se perde tudo se transforma**. Experiências em Ensino de Ciências V.12, N°4. 2017Disponível em:

<https://fisica.ufmt.br/eenciojs/index.php/eenci/article/view/627/597>. Acesso em: 4 abril 2022.

SANTOS, Silvia Z. **Alimentação saudável: sensibilização da comunidade da escola estadual de ensino fundamental Brasil** – Quaraí/RS. UFSM, 2015. Disponível em: https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/14961/TCCE_EA_EaD_2015_SANTOS_SILVIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 23 fev. 2022.

TURCHETTO, Queila et al. Indicadores de sustentabilidade socioambientais nas práticas de produção mais limpa em unidades de alimentação coletiva. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 13, p. e202101320914- e202101320914, 2021.

VERGARA, Clarice Maria Araújo Chagas. Gestão da qualidade na área de alimentos. **Nutritiva**, Fortaleza, v. 2, n. 3, p. 99-100, fev. 2016. Trimestral. Disponível em: <[nutrivisa-vol-2-num-3-b.pdf](#) (revistanutrivisa.com.br)>. Acessado em: 22 fevereiro 2022.

VEIROS, Marcela Boro; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Princípios de sustentabilidade na produção de refeições. **Nutrição em pauta**, v. 102, p. 45-49, 2010.

WALLACE, A. **Creating a sustainable restaurant industry with the green restaurant association**. Boston: Green Restaurant Association – GRA, 2005.