

PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS NA ADEGA PAMPULHA, NOVA LIMA/MG

Márcia Maria Guimarães (*), Camila Vita, Edna da Silva, Jordana Gonçalves, Pedro de Mendonça Lima

* Centro Universitário UNA - marcia.guimaraes@prof.una.br

RESUMO

Temas relativos à sustentabilidade estão mais em voga do que nunca, e essa, mais do que um conceito, é uma prática que veio para ficar, visto que os consumidores estão mais exigentes e conscientes sobre a necessidade da adoção de práticas ambientalmente corretas e a legislação está cada vez mais rigorosa nesse sentido. Assim, o presente trabalho visa ao planejamento e a implementação de práticas sustentáveis em negócios de alimentação, a partir da aplicação de princípios de sustentabilidade econômica, social e ambiental, minimizando os impactos ambientais negativos causados pelo estabelecimento, com o intuito de gerar benefícios amplos para o negócio, a sociedade e o meio ambiente.

PALAVRAS-CHAVE: restaurante, sustentabilidade, análises ambientais

INTRODUÇÃO

A responsabilidade socioambiental de um restaurante influencia os clientes na hora da escolha do estabelecimento. Antenados a essa preocupação cada vez maior do consumidor brasileiro com as questões relacionadas à sustentabilidade, surgiu a ideia do Restaurante Sustentável, onde a temática ambiental é levada em consideração antes, durante e depois da prestação do serviço.

Sabido é que temas relativos à sustentabilidade estão em voga; é uma prática que veio para ficar, visto que os consumidores estão mais exigentes e conscientes sobre a necessidade da adoção de práticas ambientalmente corretas e a legislação está cada vez mais rigorosa nesse sentido.

Para ser sustentável, uma empresa ou empreendimento tem que buscar, em todas as suas ações e decisões, em todos seus processos e produtos, incessantes e permanentes, a eco eficiência. Vale dizer, tem que produzir mais e melhor com menos uso de recursos naturais. E tem que ser socialmente responsável: Toda empresa está inserida num ambiente social, no qual influi e do qual recebe influência. Ignorar essa realidade é condenar-se a ser expulso do jogo, mais cedo ou mais tarde (ALMEIDA, 2002, p.54).

Assim, o presente trabalho visa ao planejamento e a implementação de práticas sustentáveis em negócios de alimentação, a partir da aplicação de princípios de sustentabilidade econômica, social e ambiental, minimizando a pegada ecológica¹ do estabelecimento, com o intuito de gerar benefícios amplos para o negócio, a sociedade e o meio ambiente.

A partir da análise de quesitos como desperdício de água, eficiência energética, redução de desperdício, reutilização e reciclagem, dentre outros, a minimização de impactos ambientais e econômicos é possível, cabendo observar ainda que a empresa passa a ser vista de forma positiva no mercado, vindo a agregar valor à sua marca por meio do reconhecimento do estabelecimento como agente transformador da sociedade.

Nesse sentido, "*pesquisa conjunta feita pelo CNI, SEBRAE e BNDES (1998) revela que metade das empresas pesquisadas realizou investimentos ambientais nos últimos anos, variando de cerca de 90% nas grandes e 35% nas microempresas. Esta mesma pesquisa revelou que as razões para a adoção de práticas de gestão ambiental (quase 85% das empresas pesquisadas adotam algum tipo de procedimento associado à gestão ambiental) não foram apenas em função da legislação, mas, principalmente, por questões que poderíamos associar à gestão ambiental: aumentar a qualidade dos produtos; aumentar a competitividade; atender ao consumidor com preocupações ambientais; atender à reivindicação da comunidade; atender à pressão de organização não governamental ambientalista; estar em conformidade com a política social da empresa; e melhorar a imagem perante a sociedade [...]*" (TACHIZAWA, 2013, p.39).

¹**Pegada ecológica:** é o impacto, rastros ou as consequências deixadas pelas atividades humanas (comércio, indústria, agricultura, transportes, consumo) no meio ambiente.

(Fonte: INTERNET. Pegada Ecológica. Disponível em: < http://www.suapesquisa.com/ecologiasaude/pegada_ecologica.htm>. Acesso em: 05 de maio de 2015).

OBJETIVOS DO TRABALHO

O objetivo geral do presente trabalho é avaliar o comportamento de uma empresa e avaliar a viabilidade da implantação de um projeto de captação da água de chuva e a separação do lixo orgânico do reciclável para coleta. Além disso, será realizado na ADEGA um projeto de plantação de mudas, com o intuito de minimizar a degradação feita pela construção do restaurante.

Os objetivos específicos foram: (i) elaborar mapeamento dos processos, fluxograma da empresa e balanço de massa; (ii) verificar a aplicação dos princípios da qualidade nas operações da empresa; (iii) levantar normas jurídicas ambientais que amparam as atividades e verificar se as mesmas estão em consonância com a localidade, verificando se a atividade gera passivo ambiental; (iv) analisar a possibilidade de uso da água da chuva captada na empresa, verificar a disposição dos extintores e sugerir a segregação do lixo dando destino ao mesmo.

JUSTIFICATIVA

Com o intuito de trabalhar com o atendimento ao cliente gerando menos resíduos, o empreendimento escolhido foi a Adega Pampulha Empório e Bistrô. O tema “sustentabilidade”, além de ser de extrema importância nos dias atuais, também é fundamental para a melhoria do estabelecimento, pois gera uma visão limpa e agradável do ambiente perante a população e a comunidade. Com esse foco eminente, pretende-se anular os riscos tendo em vista que o tema em si já proporciona vantagens.

Com essas duas implantações e com pequenas dicas de manuseio sustentável, pretende-se reduzir os custos da empresa, alçar o ambiente a uma perspectiva sustentável, trazendo benefícios tanto para a empresa, quanto para a comunidade em geral.

METODOLOGIA

Decidiu-se realizar esta etapa do trabalho juntamente com uma empresa parceira, que concedeu o direito de explorar algumas de suas tarefas diárias e a implementação de alguns conceitos da gestão ambiental, visando também aspectos sustentáveis, para assim reduzir possíveis gastos, desperdícios e agressões ao meio ambiente.

Nesse sentido, acompanhou-se a rotina da Adega Pampulha para relatar todas as possíveis falhas e acertos em suas tarefas. Posto que será trabalhada a sugestão da coleta seletiva, destinação de resíduos sólidos e implementação do método de captação de água de chuva, e segurança, com finalidade de se obter um resultado satisfatório, podendo auxiliar de forma coesa e também inovadora.

GESTÃO DA QUALIDADE

A excelência no atendimento ao cliente é um dos maiores diferenciais competitivos do mercado e o fator principal para o crescimento das vendas e a evolução das empresas. Não existe empresa que prospere e conquiste mercado sem clientes satisfeitos (GONÇALVES, 2005).

No caso de bares e restaurantes, esses estão procurando diferenciar-se por meio de estilo, cardápio, ambiente, localização, atendimento, entre outros atributos, almejando satisfazer os clientes (ZAMBERLAN *et al.*, 2009).

Portanto, este trabalho tem como objetivo geral verificar como é avaliado o atendimento no momento em que os consumidores usufruem dos serviços prestados em bares e restaurantes.

O ambiente no qual as organizações estão inseridas aponta, cada vez mais, para um elevado grau de exigência dos clientes quanto ao aspecto qualidade. Um exemplo do processo produtivo de um restaurante é ilustrado na **Figura 1**, a qual ilustra desde a escolha do prato pelo cliente, até o recebimento do planejamento de serviço prestado pela empresa.

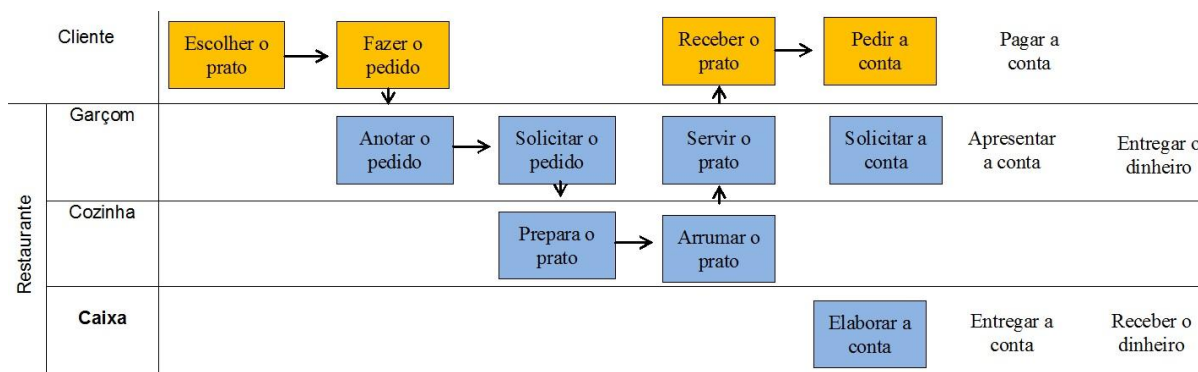


Figura 1: Mapa do processo produtivo de um restaurante. Fonte: Vita *et al.* (2015).

LEGISLAÇÃO AMBIENTAL

Ao meio ambiente, como conceito de bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, somente é dispensada a devida atenção no ordenamento jurídico nacional a partir da promulgação da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.

Isso porque as Constituições que precederam a de 1988 jamais se preocuparam com a proteção do ambiente de forma específica e global. Nelas, nunca foi empregada a expressão meio ambiente, dando a revelar total inadvertência, ou até, despreocupação com o próprio espaço em que vivemos. (MILARÉ, 2011, p. 183).

Paulo de Bessa Antunes afirma “[...] as Constituições que antecederam à atual Carta deram ao meio ambiente um tratamento pouco sistemático, esparso e com um enfoque predominantemente voltado para a infraestrutura da atividade econômica, e a sua regulamentação legislativa teve por escopo priorizar a atividade produtiva, independente da conservação dos recursos naturais” (ANTUNES, 2000, p. 61).

Com o advento do Texto Supremo de 1988, contudo, o tema relativo à proteção ambiental foi devidamente abordado, sendo bem delimitado em vários artigos no decorrer do texto constitucional, dentre eles o artigo 225, que declara que “todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações”.

Não obstante, a Constituição Federal de 1988 inova na questão ambiental, alçando o meio ambiente equilibrado a direito fundamental das presentes futuras gerações, há que se ressaltar que seu disciplinamento protetivo não se esgota no dispositivo constante no artigo 225. O Título VII, que trata da Ordem Econômica e Financeira, traz em seu artigo 170, o seguinte:

Art. 170. A ordem econômica, fundada na valorização do trabalho humano e na livre iniciativa, tem por fim assegurar a todos a existência digna, conforme os ditames da justiça social, observados os seguintes princípios:

[...]

VI – defesa do meio ambiente (BRASIL, 1988).

Pode-se concluir então que a ordem econômica nacional, “fundada na valorização do trabalho humano e na livre iniciativa”, tem, entre seus princípios, “a defesa do meio ambiente”, ou seja, a ordem econômica estabelecida constitucionalmente funda-se primeiramente na valorização do trabalho humano buscando assim, inibir práticas abusivas à pessoa humana, reforçando, pois, o princípio da dignidade humana; deve-se basear também na livre iniciativa, característica do sistema capitalista, na justiça social e na observância do princípio de defesa do meio ambiente.

O princípio da defesa do meio ambiente conforma a ordem econômica (mundo do ser), informando substancialmente os princípios da garantia do desenvolvimento e do pleno emprego. Além de objetivo, em si, é instrumento necessário – e indispensável – à realização do fim dessa ordem, o de assegurar a todos existência digna. Nutre também, ademais, os ditames da justiça social. Todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo – diz o art. 225, caput. (GRAU, 1988, p. 219).

Assim, a inclusão do princípio da defesa do meio ambiente na ordem econômica, demonstra a preocupação do legislador de que o desenvolvimento não pode estar dissociado da proteção ambiental e de que a proteção ambiental não pode ser óbice ao desenvolvimento. Lembre-se que o desenvolvimento econômico sempre gera algum tipo de impacto ao meio ambiente, porém, devem-se buscar formas no sentido de que este impacto seja o menor possível, bem como devem existir medidas para compensá-lo, assunto este que será tratado no decorrer do presente trabalho.

Justamente pensando em formas de mitigar impactos negativos ao meio ambiente decorrentes de atividades econômicas, que faz-se mister lançar mão de diversos mecanismos de proteção ambiental, tais como as licenças ambientais, autorização ambiental de funcionamento, alvarás de funcionamento, dentre outros. Cumpre salientar que é o tipo do empreendimento, bem como seu porte e potencial poluidor, que determinará qual o mecanismo de proteção ambiental se aplicará à atividade.

No caso de atividades econômicas relativas a setores gastronômicos, como no presente trabalho, não há a necessidade de licenciamento ambiental, visto que o tipo de atividade, bem como o porte e potencial poluidor do empreendimento não se enquadram no rol de atividades descritas no Anexo Único da Deliberação Normativa COPAM nº 74, de 9 de setembro de 2004.

Não obstante não ser necessária a licença ambiental para implantação de um restaurante, é obrigatório que este obtenha junto ao órgão municipal responsável, o respectivo alvará de funcionamento, bem como alvará sanitário e Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros, atestando que as medidas de segurança instaladas estão em conformidade com o Processo de Segurança Contra Incêndio e Pânico (PSCIP).

Cumpre ainda esclarecer que em se tratando dos empreendimentos do setor gastronômico é relevante ter ciência sobre os direcionamentos da Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), instituída pela Lei n.º 12.305/2010. Conforme o Plano Nacional de Resíduos Sólidos, lançado em 2012 pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA), as metas da PNRS aspiram à disposição mais adequada aos resíduos sólidos das diversas fontes produtoras por meio da: redução do volume de resíduos gerados; ampliação da reciclagem, acoplada a mecanismos de coleta seletiva com a inclusão social de catadores; responsabilização de toda a cadeia produtiva e de consumo pelo destino dos resíduos com a implantação de mecanismos de logística reversa – fluxo reverso de produtos, como a reciclagem e o reuso (IPEA, 2012).

O cumprimento das legislações ambientais – nacionais, estaduais, municipais – é fundamental para uma empresa que pretende ser referência de gestão e autossuficiência, pois a excelência vem sendo requerida em todo o processo produtivo.

A busca pelo elemento destaque é uma constante para as empresas que almejam ampliar sua parcela no mercado ou simplesmente fidelizar seus clientes. Tal quadro vigente acarreta além da necessidade de mão de obra qualificada, maneiras de reduzir os custos e mitigar os impactos ambientais negativos sem interferir na qualidade dos insumos, equipamentos e serviços, principalmente em um setor competitivo como o gastronômico (ACRE e CASTILHO, 2015).

RESULTADOS

O processo do restaurante ADEGA Pampulha é considerado eficaz, pois o almoço é sempre preparado na hora, sem atrasos nem intempérie. O que remete a certeza de que os princípios da qualidade são atendidos. Exemplo seria o foco no cliente, que é considerado o mais importante na empresa, já que essa trabalha com um público alvo específico. Entre outras é exaltada a boa liderança, juntamente com a vontade da melhoria contínua. A produção do estabelecimento esta representada na **Figura 2**.

No mapeamento de processos acima pode-se observar as entradas do processo de produção de uma refeição na ADEGA Pampulha. Não é possível estipular valores específicos, pois a quantidade varia a cada dia. Após a comida pronta ela é servida para os clientes e servida para os próprios funcionários. Com isso não se observa perdas nesse processo.

Com a coleta de informações na visita a empresa foi possível realizar um levantamento da linha de produção do restaurante, destacando seus principais processos e atividades, conforme apresentado no fluxograma a seguir na **Figura 3**.

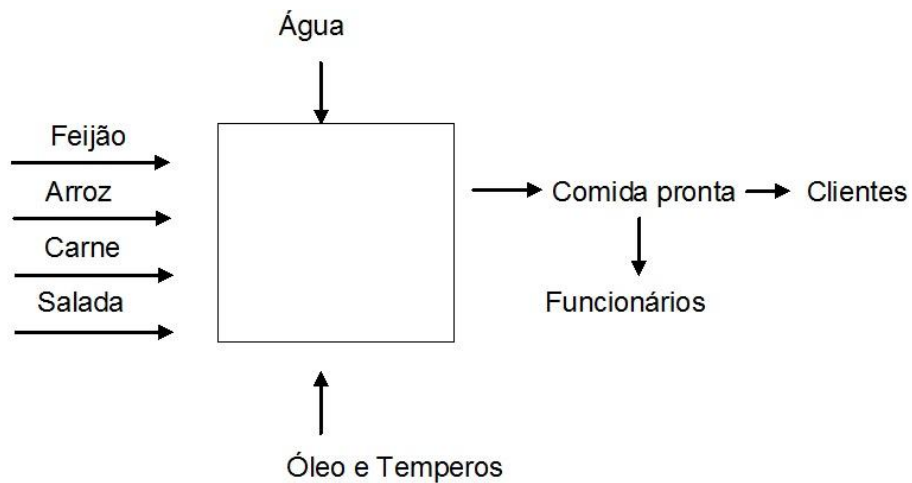


Figura 2: Linha de produção da Adegas Pampulha Empório e Bistrô. Fonte: Vita *et al.* (2015).

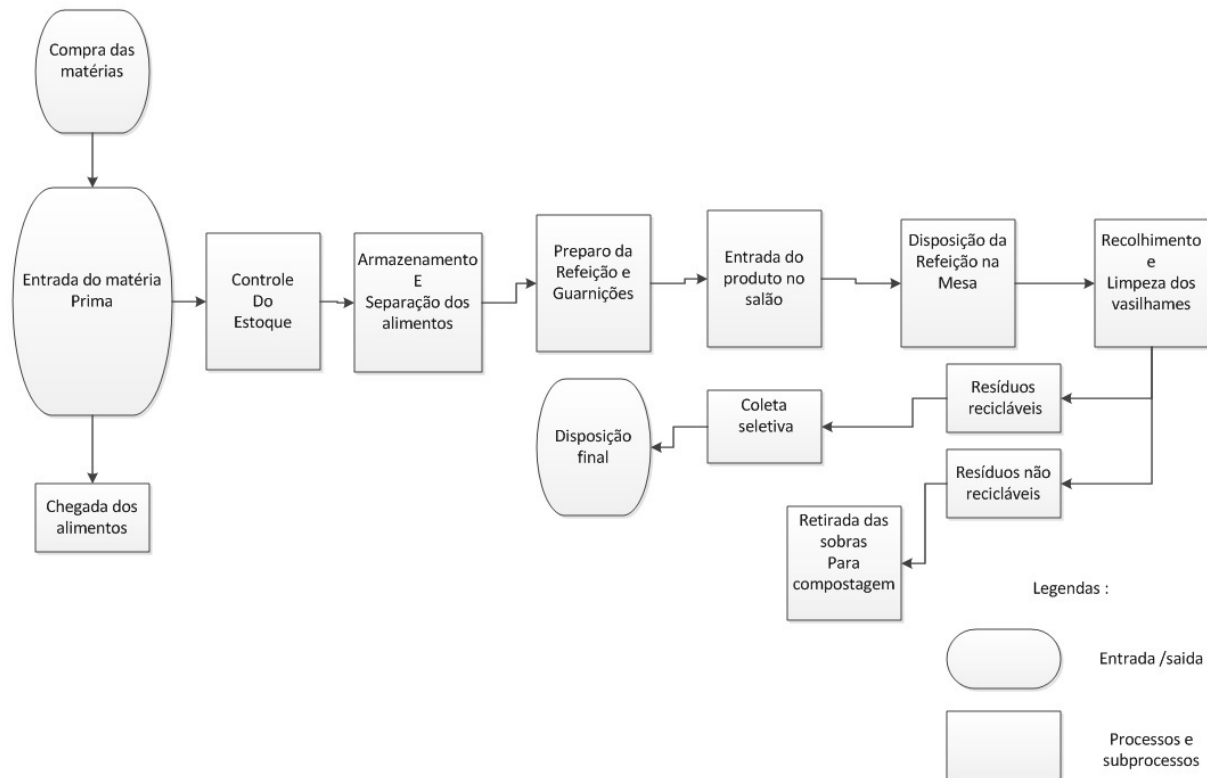


Figura 3: Processo principal de produção da ADEGA Pampulha Empório e Bistrô. Fonte: Vita *et al.* (2015).

Foi feita uma avaliação do espaço do local e da quantidade de lixo orgânico gerado. Segundo a coordenadora da ADEGA Pampulha, houve a tentativa da doação do restante dos alimentos, porém a coleta passava da data agendada e começavam os problemas tanto do mal cheiro, quanto dos animais que eram atraídos pelo odor, assim como ratos e gambás. Tendo em vista esse problema, foi descartada a compostagem.

Porém, foi acatada a proposta desses alimentos serem recolhidos pelo “Instituto Crescer” onde existe um projeto de recolhimento de orgânicos para uma composteira em um outro local. Com isso, o restaurante terá o benefício de receber o adubo já pronto.

Foi sugerida, também, a separação do lixo em coleta seletiva. No momento o grupo tenta conseguir as lixeiras apropriadas para serem instaladas no local.

Tem sido feita análise do espaço e do local, no qual foi encontrada a possibilidade da instalação de uma caixa d'água para coleta da água da chuva, onde o estabelecimento será beneficiado com a economia e a conscientização de um aproveitamento melhor desse recurso natural. A água coletada será utilizada para a rega das plantas, lavagem de carros da empresa, limpeza de passeios e outros.

Alem disso, no dia 23/05/2015 foi realizado na ADEGA Pampulha um projeto intitulado “Abraçando o Verde”. O projeto teve a participação de alguns professores, além do proprietário e funcionários do estabelecimento. O objetivo foi o plantio de algumas mudas de árvores na região próxima ao restaurante, conforme ilustrado nas **Figuras 4 a 5**, a seguir.

Com isso, ao mesmo tempo em que se tornava possível uma diminuição do impacto gerado pelo estabelecimento quando da sua construção, mesmo que em pequena quantidade, foi possível também atingir a população e dar um exemplo da importância de se dar sua contribuição para a natureza.



Figura 4: Placa de identificação do projeto, nas imediações do restaurante. Fonte: Vita *et al.* (2015).



Figura 5: Proprietário da ADEGA Pampulha no plantio de uma muda de árvore . Fonte: Vita *et al.* (2015).



Figura 5: Componentes do grupo no dia do plantio de mudas de árvores na região da ADEGA Pampulha.
Fonte: Vita *et al.* (2015).

CONCLUSÕES

O objetivo principal do trabalho foi implementar melhorias sustentáveis e de segurança, para um melhor ambiente de trabalho. Afinal esse irá influenciar de forma direta no produto e atendimento aos clientes.

Os objetivos específicos estipulados foram atingidos com êxito, pois foram feitas análises de espaço e dos custos para a implementação do sistema de captação de água da chuva, o lixo terá destinação correta e todos os processos produtivos do restaurante foram analisados com o intuito de elaborar o fluxograma e o balanço de massa.

Além disso, teve-se a preocupação com os funcionários, pois, serão organizados cursos e palestras de reeducação ambiental, mostrando-os como se faz a separação dos resíduos descartados. Também será feita uma mudança no *layout* buscando levar para os funcionários um ambiente mais seguro.

Ao final espera-se que o impacto de tais medidas seja ambiental e financeiro, tanto pela reutilização da água, como também pela produtividade dos funcionários, que tende a aumentar. Sem contar que essas mudanças irão chegar ao cliente e trarão mais confiança para o empreendimento. Terá também o impacto social por meio da continuidade do projeto “Abraçando Verde”, que irá influenciar outros cidadãos e empresas a seguirem o mesmo exemplo.

AGRADECIMENTOS

Ao Centro Universitário UNA.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ACRE, Domitilla Medeiros; CASTILHO, Fabio Roberto. **Gestão Ambiental Aplicada ao Setor Gastronômico: Proposta para Dourados-MS**. Acesso em: 03 de maio de 2015 Disponível em: <<http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1642>>..
2. ALMEIDA, Fernando. **O Bom Negócio da Sustentabilidade**. Rio de Janeiro; Nova Fronteira Ano: 2002.
3. ANTUNES, Paulo de Bessa. **Dano Ambiental: uma abordagem conceitual**. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2000, p. 61.
4. BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília. Acesso em: 15 de abril de 2015. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constitui%C3%A7ao.htm.
5. **Deliberação Normativa COPAM nº 74, de 9 de setembro de 2004**. Minas Gerais. Acesso em: 01 de maio de 2015. Disponível em: <http://sisemanet.meioambiente.mg.gov.br/mbpo/recursos/DeliberaNormativa74.pdf>>.
6. GRAU, Eros Roberto. **A ordem econômica na Constituição de 1988**. 8 ed. São Paulo: Malheiros. 2003. p. 219.
7. GONÇALVES, A. **Excelência no atendimento – atraindo, convertendo e fidelizando clientes**, 2005. Disponível em: <<http://www2.uol.com.br/canalexecutivo/artigosju4.htm>> Acesso em: 19 abr 2010.
8. IPEA. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. (2012). **Plano Nacional de Resíduos Sólidos: diagnóstico dos resíduos urbanos, agrosilvo pastoris e a questão dos catadores**. Acesso em: 4 abril. 2015. Disponível em: <http://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/comunicado/120425_comunicadoipea0145.pdf>.
9. MILARÉ, Édis. **Direito do Ambiente – A Gestão Ambiental em Foco**. 7 ed. São Paulo; Editora Revista dos Tribunais, 2011, p.183.
10. TACHIZAWA, Takeshy. **Gestão Ambiental e o Novo Ambiente Empresarial**. Disponível em: http://www.rhportal.com.br/artigos/rh.php?rh=Gestao-Ambiental-E-O-Novo-Ambiente-Empresarial-&ide_cad=b98fzdc4c. Acesso: 05 de maio de 2015.
11. VITA, Camila; SILVA, Edna da; GONÇALVES, Jordana; CLAÚDIO, Luis; RIQUETTI, Matheus; LIMA, Pedro de Mendonça e; JULIANO, Wanderson. **Análise do processo produtivo da ADEGA Pampulha Empório e Bistrô**. Projeto Aplicado às Análises Ambientais. Centro Universitário Una. Belo Horizonte, julho/2015.
12. ZAMBERLAN, L. *et al*. **Avaliação de serviços de alimentação a partir de um estudo da satisfação e da importância de atributos**. In: ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, 29., 2009, Salvador. Anais. Salvador: 2009.