

LEVANTAMENTO DE RESÍDUOS ORGÂNICOS GERADOS PELOS RESTAURANTES DO MUNICÍPIO DE PELOTAS-RS

BRUNA PINHEIRO MACHADO¹; NATALIA EDUARDA DUCK MARQUES²;
CRISTIANE VIEIRA ABREU³; DEUSENIRA OLIVEIRA MACHADO⁴; MARIBEL DOS
SANTOS MACHADO⁵; HELAYNE APARECIDA MAIEVES⁶

¹ Universidade Federal de Pelotas – pinheirrombruna@gmail.com

² Universidade Federal de Pelotas - nataliaduck@hotmail.com

³ Universidade Federal de Pelotas – crizz.abreu@hotmail.com

⁴ Universidade Federal de Pelotas – niramachado@yahoo.com.br

⁵ Universidade Federal de Pelotas – marimachadogeo@hotmail.com

⁶ Universidade Federal de Pelotas – helaynemaieves@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Atualmente, a gastronomia toma outras proporções, possuindo aspectos sociais, lúdicos, artísticos e de saúde, sendo a forma mais evoluída do ser humano de 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 consequentemente o bem-estar social, principalmente dentro da atividade turística (SCARPATO, 2002). Nesse contexto estão inseridos os restaurantes que, no preparo de refeições, invariavelmente geram uma quantidade significativa de resíduos sólidos, principalmente orgânicos, passíveis de reaproveitamento como, alimentação animal ou incorporação ao solo como adubação orgânica, após tratamento (VAZ, 2006).

Os resíduos sólidos orgânicos, de origem animal e vegetal constituem-se em fonte geradora de impactos ambientais consideráveis, tais como a geração de gases e de maus odores, a geração de líquidos percolados (chorume), atração de animais vetores e corrosão de equipamentos e componentes da infraestrutura (NETO et al., 2007).

Na atualidade, em grande parte das cozinhas, existe a separação de lixo orgânico e lixo seco, porém as formas de descarte dos mesmos, muitas vezes não é a correta, juntando-se com outros resíduos e acabando por ser em vão a separação, porém, existem maneiras de reutilizar e reaproveitar este material (TAVARES, 2017). A compostagem é uma alternativa que permite o uso adequado de resíduos orgânicos. É realizada em etapas, o que torna possível controlar a decomposição dos materiais orgânicos. Sua finalidade é obter, no menor tempo possível, um material estável, rico em húmus e nutrientes minerais, com atributos físicos, químicos e biológicos superiores àqueles encontrados nas matérias-primas. Pode ser uma ferramenta importante na gestão dos resíduos urbanos, uma vez que diminui o volume do lixo coletado, contribuindo para aumentar a vida útil dos aterros sanitários. Em grande escala, pode ser feita nas estações de tratamento, para onde são encaminhados os resíduos sólidos urbanos, e em pequena escala, o lixo orgânico pode ser reutilizado em composteiras domésticas, em locais como restaurantes e escolas (VIANA et al., 2006 e SAVITZ; WEBER, 2007).

Diante destas informações, o presente trabalho tem como objetivo investigar o aproveitamento de resíduos em restaurantes pelotenses, com o objetivo de levantar dados sobre os tipos de resíduos gerados nestes locais e sua disposição final,

esperando-se propor métodos eficientes para reutilização e reaproveitamento destes.

2. METODOLOGIA

Com a finalidade de possibilitar uma visão mais concreta sobre o tema, adotou-se uma metodologia qualitativa e exploratória, através da aplicação de um questionário em restaurantes localizados na região central no município de Pelotas-RS. O questionário é composto por perguntas objetivas, conforme mostrado no Quadro 01, do qual versa sobre o descarte de resíduos orgânicos dentro do estabelecimento.

Quadro 1. Questionário utilizado nas visitas aos restaurantes.

1. Na preparação dos alimentos, existe alguma orientação para aproveitamento máximo de matérias-primas (MP), como uso de talos, cascas, entre outros?
2. Como são planejadas as quantidades a serem produzidas, de modo a não faltar e sobrar o mínimo possível?
3. O que se faz com as sobras da refeição? Que tipo de reaproveitamento é possível fazer?
4. É possível doar o que não se reaproveita? Quais os entraves?
5. Qual o volume diário de descarte de material orgânico?
6. Que tipo de embalagens acompanha a MP? Este lixo reciclável é separado no próprio restaurante? Qual o volume gerado diariamente? Há alguma dificuldade na sua remoção?
7. Quais embalagens poderiam ser simplificadas (barateadas ou mudadas para material de menor impacto ambiental), sem prejuízo da qualidade da MP, de modo a diminuir o lixo gerado?
8. Que tipos de embalagem o restaurante utiliza no serviço de buffet e delivery? Qual a quantidade/mês?
9. Qual a quantidade de óleo usado que se acumula? O que é feito com ele? Que porcentagem é reaproveitada? Este reaproveitamento traz alguma economia?
10. Como os proprietários e funcionários do restaurante se sentem perante a degradação do meio ambiente? Há algum tipo de preocupação com este aspecto ao planejar as atividades do restaurante? Há alguma coisa que gostariam de poder implementar, mas que não é viável no momento? Algum entrave ou problema que gostariam de ver resolvido?

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Pela indisponibilidade de alguns estabelecimentos, até o presente momento o questionário foi aplicado apenas em três restaurantes. Esta indisponibilidade foi devida, principalmente pelo responsável a responder o questionário, não estar disponível no momento da visita. A partir da visita nestes três estabelecimentos, foi possível levantar que o lixo não é separado em um restaurante, tendo como justificativa que os funcionários nunca receberam orientações sobre a separação e o descarte correto dos resíduos sólidos produzidos. Os outros dois estabelecimentos apresentam resultados, quanto a separação positiva, entretanto, admitem não saber qual a destinação final desses resíduos. A presente pesquisa se encontra em andamento, com o intuito de aumentar o número de aplicações do questionário e, consequentemente, mostrará o panorama quanto ao gerenciamento destes resíduos.

É evidente que há alternativas viáveis ao aproveitamento de resíduos produzidos por restaurantes, entretanto é necessário aliar à vontade política de gerenciamento, e, principalmente, elevar o grau de consciência das pessoas envolvidas relativamente à questão ambiental. Após, a coleta dos dados, será feito o levantamento junto à Secretaria Municipal de Qualidade Ambiental do município de Pelotas, para buscar informações sobre o que é realizado com estes resíduos gerados após a retirada destes restaurantes.

4. CONCLUSÕES

Pode-se concluir, até o presente momento, que existe a separação dos resíduos orgânicos na maioria dos restaurantes, porém estes não conhecem a destinação final deles, após a egressão do local. Em contato futuro será sanada a dúvida acima quando em contato com a Secretaria Municipal de Qualidade Ambiental do município, podendo-se então realizar o panorama destes estabelecimentos juntamente com o município, quanto ao gerenciamento de resíduos orgânicos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

NETO, H. C. A., et al. Caracterização de resíduos sólidos orgânicos produzidos no restaurante universitário de uma instituição pública (estudo de caso). **XXVII ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO**. Paraná, 2007.

SAVITZ, A. W.; WEBER, K. **A empresa sustentável: o verdadeiro sucesso é o lucro com responsabilidade social e ambiental**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 3 ed.

SCARPATO, R. **New Global Cuisine: The Perspective of Postmodern Gastronomy Studies**. Melbourne: Rmit University, 2003

TAVARES, A. **Lixão e Lixo Orgânico: Conheça os malefícios ao meio ambiente**. 08 Nov. 2017. Disponível em: <http://cetesb.sp.gov.br/biogas/2017/11/08/lixao-e-lixo-organico-conheca-osmaleficios-ao-meio-ambiente/>. Acesso em: 07 jun, 2018.

VAZ, C.S. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. Brasília: LGE, 2006.

VIANA, E.; SCHULZ, H.E.; ALBUQUERQUE, R.; NORONHA, A.B. Resíduos alimentares do lixo domiciliar: Estudo do uso na alimentação de frangos de corte. **Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental**, v. 10, n. 1, p. 203-211, 2006.