

SUSTENTABILIDADE E GASTRONOMIA: A LOGÍSTICA REVERSA EM RESTAURANTES DA GRANDE FLORIANÓPOLIS

Beatriz I. Vasconcellos¹, Douglas R. Vogel², Katarzyna Bortnowska Marinho³

1. Estudante da Faculdade Estácio de Florianópolis; *beatriz.ingryd@gmail.com
2. Estudante da Faculdade Estácio de Florianópolis
3. Professora da Faculdade Estácio de Florianópolis e da Universidade do Sul de Santa Catarina - Orientadora.

Introdução

Os restaurantes estão sendo cobrados pela sociedade no sentido de preservar e conservar o meio ambiente. Uma das soluções é a denominada logística reversa, que se compromete com a recuperação e com o gerenciamento de bens. Este processo agrega, por exemplo, a simples revenda, o processo de remanufatura ou reciclagem, e pode acrescentar valor em relação aos aspectos ambientais, competição de mercado e imagem corporativa (COSTA; VALLE, 2006). Com isto, este trabalho teve o objetivo de analisar o processo reverso nas atividades de restaurantes da Grande Florianópolis e propor ações aos gestores por meio da análise da situação atual.

Resultados e Discussão

A presente pesquisa é caracterizada como quantitativa, de caráter exploratório. Um questionário foi aplicado em 24 restaurantes de três rotas gastronômicas distintas na Grande Florianópolis: Coqueiros, Ribeirão da Ilha e Sambaqui.

De acordo com o levantamento bibliográfico, foram definidos temas comuns aos restaurantes com a logística reversa, como: embalagens, reciclagem, óleo de fritura, resíduos sólidos e orgânicos, compostagem, horta e treinamento de funcionários. O questionário abordou estes temas e foram encontrados impactos positivos e negativos praticados pelos restaurantes da Grande Florianópolis, como mostra a tabela 1.

Tabela 1 – Impactos identificados na pesquisa

TEMA	DADOS	IMPACTO
Reutilização das embalagens	Dos 88% dos restaurantes que possuem embalagens descartáveis, 75% não as reutilizam de nenhuma forma.	Impacto negativo
Óleo de cozinha reciclado	A maioria, 83% dos restaurantes, utilizam óleo de fritura no cardápio. Destes, 85% dos possuem parceira com alguma cooperativa que recicla óleo.	Impacto positivo
Resíduos sólidos e orgânicos	96% dos restaurantes praticam a separação de resíduos, apesar de nenhum realizar a pesagem destes.	Impacto positivo
Compostagem	A maioria, 75% dos restaurantes, não faz nenhum tipo de compostagem com as sobras dos alimentos. Como agravante, mais da metade (54%) destas sobras vão para o lixo.	Impacto negativo
Horta em A&B	83% dos estabelecimentos não possuem horta, pelo principal motivo apontado a falta de espaço. Apenas 25% tem interesse em plantar uma futuramente.	Impacto negativo
Treinamento de funcionários	92% dos funcionários são treinados de alguma forma sobre boas práticas e educação ambiental.	Impacto positivo

Fonte: Autores, 2016.

Os impactos positivos encontrados podem ser aperfeiçoados. Sobre os impactos negativos, percebe-se:

- A carência de conhecimentos sobre a logística reversa é consequente da falta de trabalhos sobre o tema no ramo (CHAVES, 2009).
- As embalagens poderiam ser reutilizadas ou recicladas. Outras opções ainda são a implantação da política dos 3 R's da sustentabilidade (reduzir, reutilizar e reciclar) e o uso de embalagens retornáveis ou biodegradáveis.
- Sobre as sobras, Venzke (2001) sugere que não fossem mais vistas como resíduo, mas sim como matéria-prima nutritiva que pode ser reaproveitada para preparação de um novo produto, através, por exemplo, da compostagem.
- O adubo produzido com as sobras poderia ser utilizado numa horta do próprio do restaurante, com o objetivo de ter alimentos orgânicos locais e reduzir custos.

Conclusões

O balanço final sobre a logística reversa em restaurantes da Grande Florianópolis não é negativo, pois existem impactos positivos importantes praticados pela maioria. Sobre os impactos negativos, existem formas de mitigar ou até mesmo eliminar estes, com soluções simples e práticas. Com isto espera-se que os restaurantes se tornem mais responsáveis pelos seus resíduos e utilizem a gestão ambiental, especificamente a logística reversa, como filosofia da empresa.

Palavras-chave

Sustentabilidade, gastronomia, logística reversa.

Instituição de apoio

Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) da Faculdade Estácio de Florianópolis.

Referências

CHAVES, G. DE L. D. *Logística reversa de pós-venda para alimentos derivados de carne e leite: análise dos retornos de distribuição*. 303 p. São Carlos: Dissertação (mestrado em engenharia de produção). Universidade Federal de São Carlos, 2009.

COSTA, L. G.; VALLE, R. *Logística reversa: importância, fatores para a aplicação e contexto brasileiro*. III SEGeT – Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia. *Anais...* Rio de Janeiro: 2006

VENZKE, C. S. *A geração de resíduos em restaurantes, analisada sob a ótica da produção mais limpa*. XXI Encontro Nacional de Engenharia de Produção. *Anais...* Salvador, BA: 2001