

Lixo e Hospitalidade: o ensino consciente como estratégia para redução do volume de resíduos produzidos pela indústria de hospitalidade e ferramenta de capacitação profissional gerando benefício social. ¹

Marcelo Traldi Fonseca – Centro Universitário Senac, Universidade Metodista de Piracicaba/UNIMEP. ²

Ana Marta de Brito Borges – Centro Universitário Senac. ³

Resumo

Tendo em vista o volume de lixo gerado pela indústria da hospitalidade, especialmente pelos empreendimentos da área de Alimentos & Bebidas, a discussão a seguir faz-se pertinente. A discussão acerca do desenvolvimento de práticas limpas e envolvendo a sustentabilidade ambiental na hotelaria é fato recente abordado. Assim, no artigo a ser apresentado este assunto será tratado dando enfoque à relação entre a produção de alimentos dos restaurantes e o volume de resíduos gerados por eles. Assim, é feita a proposta do ensino sobre esta relação e da conscientização acerca das práticas de gestão ambiental nos cursos de hotelaria como matéria relevante para a formação de gestores e operadores da área.

Palavras-Chave: ensino; hospitalidade; lixo; restaurantes; sustentabilidade.

Abstract

Being of the volume of garbage generated for the industry of the hospitality, especially for the enterprises of the area of Food & Beverage, a growing concern; the discussion to follow becomes pertinent. The debate concerning the development of clean practices and involving the ambient sustainability in the Hospitality Industry is a recent issue. Thus, in the article to be presented will treat this subject the giving approach to the relation between the food production in restaurants and the volume of

¹ Trabalho apresentado ao GT 1 “A Responsabilidade Social e Ambiental no Ensino da Hotelaria” do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 e 8 de julho de 2006.

² Professor de Hotelaria e Gastronomia - Senac SP; Coordenador do Curso Sequencial de Gastronomia - UNIMEP.

³ Graduanda do curso de Bacharel em Hotelaria – Senac São Paulo.

residues generated for them. Therefore, it is made the proposal of education on this relation and of the awareness concerning the ambient management in the courses of Hotel Management as excellent substance for the formation of managers and operators of the area.

Keywords: teaching; hospitality; garbage; restaurants; sustainability.

Introdução

A produção de lixo pela sociedade é assunto a ser discutida, já que os problemas por ele gerados atingem diversas áreas, como a social, econômica e até mesmo política. A problemática do lixo envolve todos os setores de produção econômica, já que para se produzir algo, um montante de refugos é gerado.

No setor de serviços, este problema não passa despercebido. Na indústria hoteleira, um dos setores que produz maior volume de resíduos é o de Alimentos & Bebidas, sendo estes de natureza orgânica – em sua maioria – e de materiais recicláveis, como no caso das embalagens e recipientes descartáveis.

Na cidade de São Paulo, onde há a maior concentração de estabelecimentos alimentícios do país, os números do volume de rejeitos advindos de bares e restaurantes mostram-se tão grande quanto o número de diferentes conceitos e locais de alimentação oferecidos à população.

Alguns fatores que interferem na produção do lixo são a densidade populacional, o poder aquisitivo e especialmente os hábitos de consumo, assim como citado por Costa (2004)

“Nos grandes centros urbanos, onde a coleta diária de lixo pelo poder público é uma rotina, existe um bom volume de informações sobre consumo ambientalmente responsável, minimização de resíduos sólidos – a meta dos três R’s: reduzir, reutilizar, reciclar – e coleta seletiva de lixo. Apesar disso, as práticas da população pouco têm evoluído.” (Costa, 2004, p. 13)

Tais observações da autora podem ser notadas nos números relacionadas ao lixo da cidade de São Paulo, como mostrado a seguir.

Dados gerais sobre o lixo na cidade de São Paulo

O volume de lixo gerado e o impacto que tem sobre o meio ambiente é assunto de responsabilidade da sociedade como um todo. Segundo a Secretaria do Meio Ambiente do Estado de São Paulo, a região metropolitana de São Paulo – composta por 39 municípios – os 17 milhões de habitantes produzem cerca de 16 mil toneladas de resíduos por dia (dados referentes ao ano de 2003). Deste lixo gerado 60% são compostos de matéria orgânica, como restos de alimentos, por exemplo.

Ainda segundo a Secretaria do Meio Ambiente do Estado de São Paulo, há uma relação entre o número de habitantes de uma população e a produção de lixo *per capita*. Em locais com população de até 100 mil habitantes, a produção de lixo *per capita* gira em torno de 0,4 KG/hab/dia. Já em populações com mais de 500 mil habitantes, este número chega a 0,7 KG/hab/dia.

Assim, é possível notar que o volume da produção de matéria orgânica rejeitada é um problema que deve ser tratado em âmbito também social.

O lixo na indústria da hospitalidade

Na hotelaria, assim como já mencionado, o setor responsável pelo maior volume de matéria orgânica destinada ao lixo é o de Alimentos & Bebidas. Os restaurantes são os grandes produtores de resíduos, já que a produção daquilo que oferecem ao cliente envolve um alto nível de processamento da matéria-prima, a qual chega ao local na maioria das vezes *in natura* e é destinada à confecção de receitas que demandam apenas parte de sua composição.

Além disso, o controle quanto ao volume de lixo orgânico que deixa os estabelecimentos, fazendo uma relação com aquilo que é de fato produzido e vendido é quase que inexistente. Caso fosse observado o volume do lixo produzido na área da cozinha para a confecção dos pratos vendidos e fosse realizada uma relação comparativa

entre este número levantado com o número de *couverts*, ou mesmo com a rotatividade, uma série de informações poderia ser usada a fim de haver uma análise de rendimento e produtividade da matéria-prima adquirida, assim como eficiência da equipe no aproveitamento dos ingredientes. Colocando o lixo no patamar de ferramenta administrativa.

Demanda consciente

O próprio público freqüentador dos estabelecimentos de hospitalidade, como hotéis, bares e restaurantes, vêm fazendo uma série de cobranças acerca das políticas de gestão ambiental dos estabelecimentos. Isto se deve ao fato da maior acessibilidade à informação relacionada ao meio ambiente e práticas de sustentabilidade. Costa (2004) aborda:

“A própria conscientização da sociedade em relação ao meio ambiente vem contribuindo de forma significativa para a demanda de um outro tipo de turismo, [...] que utilize de forma sustentável os recursos naturais [...]” (Costa, 2004, p.17)

Assim, o mercado deve se adequar ao novo tipo de demanda, obrigando aos donos de empreendimentos de hospitalidade a recorrerem a soluções inovadoras e que primem por processos que gerem o menor desperdício possível. (Costa, 2004, pp.17 e 24)

Vencendo o desperdício

O desperdício pode ser detectado em diversas fases da produção de um restaurante. Assim, sua prevenção pode ser feita também desde o início, caso alguns fatos sejam observados. Da escolha do fornecedor e tipo de produto a ser comprado para estoque ao tipo de serviço a ser usado para consumo do produto final pelo cliente, práticas de redução do volume de lixo são factíveis de serem implantadas.

A atenção na produção de lixo pode ser apurada já na escolha da matéria prima utilizada. Uma sugestão já apontada por outros autores é a utilização de produtos pré-higienizados. Segundo Venzke (2006) a escolha por este tipo de produto diminui

significativamente o volume de lixo gerado por restaurantes. Além disso, a destinação do restante dos resíduos ainda gerados é mais facilmente encaminhada para a compostagem ou outro método de descarte e ainda as embalagens utilizadas para acondicionamento e transporte podem ser recicladas.

Durante a produção, a observação e cobrança pelo manejo correto dos utensílios como facas, bem como aplicação de técnicas de corte faz-se indispensável para um melhor aproveitamento da matéria prima e, conseqüentemente, redução do lixo orgânico final.

Já ao chegar ao consumo do produto vendido pelo estabelecimento, segundo pesquisas, uma maneira do volume do lixo ser diminuído através do consumidor final em restaurantes de conceito *self-service*, por exemplo, é a adoção de pratos ao invés de bandejas, como observado nos restaurantes universitários da UNICAMP (Universidade de Campinas) (Sogumo; Ramos, Maranhão, Silva; 2005). Tendo um espaço menor para disposição de alimento, o cliente passará a ter mais consciência daquilo que realmente consumirá ao invés de colocar tudo aquilo que deseja, mas não consome realmente.

Assim, mesmo já sendo esta matéria-prima considerada paga pela perspectiva administrativa, ambientalmente o impacto que este restaurante terá sobre o meio onde se insere será muito menor.

O ensino consciente na hotelaria como forma de capacitação técnica e benefício social

Diante destas práticas, é possível ver que o ensino de práticas limpas no consumo ou produção envolvidos na operação de um restaurante realiza papéis fundamentais.

O primeiro, de cunho administrativo, é a formação de um gestor muito mais consciente e atento a indicativos e fatos antes passados despercebidos. Ao observar o volume de lixo produzido por seu estabelecimento, um profissional estará menos vulnerável a fraudes ou perdas de capital significativas.

O outro papel desempenhado pelo ensino que prima por práticas ambientalmente sustentáveis envolve a esfera social, pois estará exercendo influência sobre os hábitos pessoais do aluno, o qual passará a ter um comportamento de menor impacto ambiental.

Considerações Finais

A problemática do lixo é assunto a ser tratado socialmente, especialmente na área da hospitalidade, responsável por grande parte dos resíduos orgânicos gerados nos maiores centros urbanos. Assim, o comportamento de consumo também se mostra como fator de influência no volume de rejeitos.

Neste cenário, o setor de Alimentos & Bebidas é o maior produtor de lixo orgânico. Desta forma, a aplicação de uma série de práticas visando a minimização deste volume traz não só benefícios ao meio-ambiente, mas também às dinâmicas administrativas do estabelecimento em questão.

Tendo isto em vista, a conscientização já na formação dos profissionais atuantes na área de hospitalidade vem mostrar sua importância como instrumento de capacitação administrativa (como ensino técnico) assim como no desenvolvimento pessoal dos cidadãos, trazendo uma contribuição social.

O que deve ser buscado, na verdade, não é o extermínio da produção de certos produtos ou serviços de impacto ambiental significativa, mas sim o estímulo dos profissionais em formação pela criação de novas maneiras mais limpas para a confecção dos mesmos produtos e oferecimento dos mesmos serviços, incentivando assim, a formação de profissionais mais inovadores.

Referências Bibliográficas

CALDERONI, Sabetai. **Os Bilhões Perdidos no Lixo**. 4ª edição. São Paulo: Humanistas Editora/ FFLCH/USP, 2003.

COSTA, Silvia de Souza. **Lixo mínimo: uma proposta ecológica para hotelaria**. Rio de Janeiro: Editora Nacional, 2004.

DEMAROJOVIC, Jacques; ANTUNES, Felipe Zacari. **Gestão ambiental em hotéis: mitigação de impactos e estratégias de ecoeficiência.**

ISNTITUTO DE HOSPITALIDADE. **Norma Nacional para Meios de Hospedagem – requisitos para a sustentabilidade. NIH54** – Abril de 2004.

SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE DO ESTADO DE SÃO PAULO.Coordenadoria de Planejamento Ambiental Estratégico e Educação Ambiental. **Guia Pedagógico do Lixo.** Coordenação geral: José Flávio de Oliveira – São Paulo: SMA. Reimpressão revista e atualizada, 2003.

SOGUMO, Fábio; RAMOS, Felipe W.; MARANHO, Fernando M.; SILVA, Flávio. **Utilização de pratos e bandejas nos restaurantes universitários da UNICAMP.** *In: Revista do Meio Ambiente On-line Número 1, Volume 1, Agosto, 2005.*

VENZKE, Cláudio Senna. **A geração de resíduos em restaurantes analisada sob a ótica da produção mais limpa.** Disponível em: http://www.portalga.adm.ufrgs.br/acervo/artigos/P+L_Restaurantes.pdf – Acesso em 17/04/2006.