

ESTUDO DE CASO DE RESÍDUOS EM RESTAURANTES NO MUNICÍPIO DE TAPES/RS, BRASIL

Daniela Cristina Haas Limberger (*), Ana Vitória Oliveira, Andrielle Pereira Olmos, Jéssica Teifke Rödel

* Universidade Estadual do Rio Grande do Sul. daniela-limberger@uergs.edu.br.

RESUMO

Apesar do alto volume de resíduos gerados pelo setor de alimentos, grande parte deles podem ser destinados para a reciclagem coletados pela cooperativa do município ou recuperados através da compostagem para serem reaproveitados como adubo para a produção agrícola. Os resíduos gerados pelas atividades diárias dos homens são compostos por resto de alimentos, papéis, papelões, plásticos, madeiras, couro, latas, vidro, sabões, detergentes entre outros, porém, esta composição do lixo é muito variável e imprevisível, tanto na sua qualidade como na sua quantidade. O objetivo deste trabalho foi avaliar o desperdício e forma de descarte de: óleo de cozinha, copos descartáveis, restos de comida e papelão, que os restaurantes do município de Tapes-RS produziram no período de outubro a novembro de 2018, verificando se são realizadas ações ambientais para descartá-los. Após o consumo, a gestão adequada dos resíduos é uma etapa crucial do gerenciamento ambiental em um bar ou restaurante. Desse modo, a melhor forma de garantir uma boa gestão de resíduos é eliminar toda e qualquer forma de desperdício nas etapas e processos internos dos estabelecimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Resíduos de restaurantes, Resíduos sólidos, Gerenciamento de resíduos, Reciclagem.

ABSTRACT

Despite the high volume of waste generated by the food sector, most of them can be destined for recycling collected by the cooperative of the municipality or recovered through composting to be reused as fertilizer for agricultural production. The waste generated by men's daily activities consists of food, paper, paperboard, plastics, wood, leather, cans, glass, soap, detergents, etc. However, this composition of garbage is very variable and unpredictable, both in its quality and quantity. The objective of this work was to evaluate the waste and way of discarding: cooking oil, disposable cups, food and cardboard leftovers, which the restaurants of the municipality of Tapes-RS produced in the period from October to November 2018, environmental actions to discard them. After consumption, proper waste management is a crucial stage of environmental management in a bar or restaurant. In this way, the best way to ensure good waste management is to eliminate any form of waste in the internal stages and processes of the establishments.

KEY WORDS: Restaurant waste, Solid Waste. Waste management. Recycling.

INTRODUÇÃO

Nos centros urbanos os problemas ambientais vêm agravando-se em razão da inexistência de estruturas apropriadas e devido a produção descontrolada dos resíduos sólidos urbanos (LAFUENTE JR, 2012; SESSA et al., 2010). As ausências dessas estruturas podem acarretar problemas, tais como: a falta de saneamento básico (tratamento de água e esgoto), surgimento de lixões, lançamentos de poluentes atmosféricos, comprometendo de forma significativa a qualidade de vida e um meio ambiente sustentável (LAFUENTEJR, 2012).

Neste trabalho apresenta-se tipos de resíduos produzidos por bares e restaurantes do município de Tapes – RS, o desperdício, o descarte das embalagens e os materiais utilizados (óleo, latas, copos descartáveis, resto de comida, pet e papelão). Foi verificado se há separação dos resíduos e a maneira utilizada para descartá-los, os tipos de destinos que são encaminhados, a coleta seletiva, se fazem o reaproveitamento de materiais, e como são manejados os resíduos orgânicos do local.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo é avaliar o desperdício e forma de descarte dos resíduos de restaurantes do município de Tapes - RS. Como objetivos específicos definiu-se: Identificar os principais resíduos gerados pelo setor de bares e restaurantes

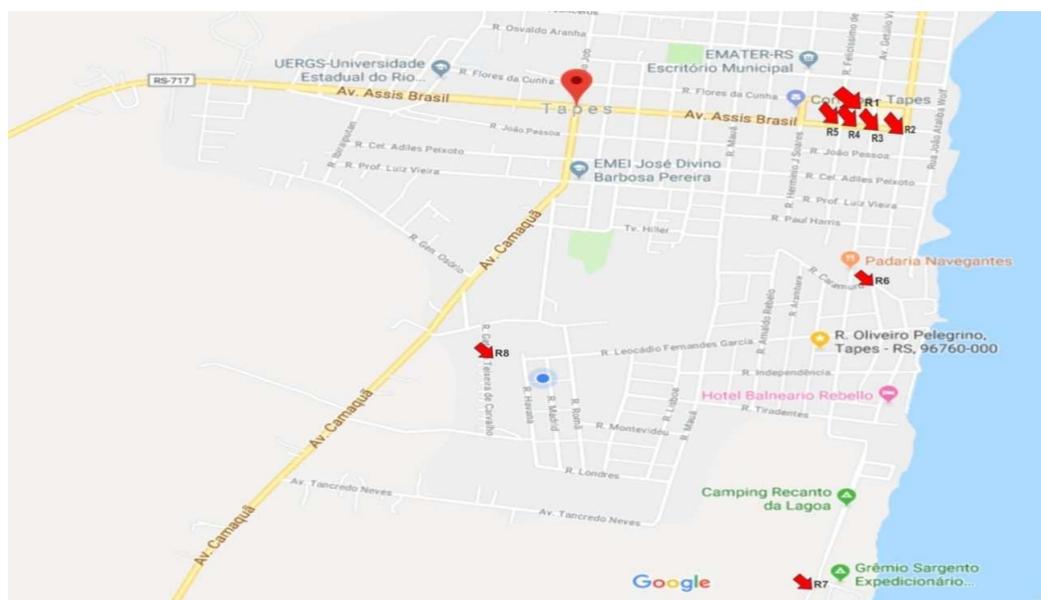


do município estudado e sua forma de destino; conscientizar empresas deste setor na valorização ambiental, criando um modelo de comportamento, buscando um equilíbrio entre empresas e o meio ambiente.

METODOLOGIA

O presente trabalho foi desenvolvido no município de Tapes, localizado na mesorregião Metropolitana de Porto Alegre, no estado do Rio Grande do Sul (figura 1), entre as coordenadas Latitude: 30° 40' 24" S e Longitude: 51° 23' 45" W, com altitude 10m, área de 805,3 Km² e população estimada de 17.378 habitantes (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2014). A localização dos estabelecimentos visitados, encontra-se demarcada na Figura 1 seguinte.

Figura 1:Localização dos restaurantes analisados no município de Tapes/RS. Fonte: Autoras, Google Maps, 2018.



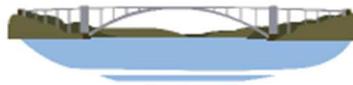
O estudo foi desenvolvido no ano de 2018 nos meses de outubro a novembro de 2018. Sendo estes uns dos de maiores fluxos de clientes e de maior relevância econômica para a cidade. Tendo como clientes de classes baixa, média e alta. Na intenção de preservar a imagem dos restaurantes envolvidos na pesquisa preferiu-se em designar em R1, R2, R3, R4, R5, R6 e R7. R1 - Localizado na Rua Flores da Cunha no centro da cidade, possui serviços de lanches, almoço, bebidas e sorvetes. R2 - Localizado na Rua Assis Brasil no centro da cidade, possui serviços de lanches e bebidas. R3 - Localizado na Rua Assis Brasil no centro da cidade, possui serviços de sorvetes e bebidas. R4 - Localizado na Rua Assis Brasil no centro da cidade, possui serviços de sorvetes, lanches, almoço e bebidas. R5 - Localizado na Rua Flores da Cunha no centro da cidade, possui serviços de lanches e bebidas. R6 - Localizado na rua Caramuru, no Balneário Rebello, presta os serviços de lanches e bebidas. R7 - Localizado na Rua Vereador Armando Petry, presta serviços de almoço, lanches e bebidas temporada de novembro a março.

A cidade de Tapes possui cadastrado no banco de dados na SMPPIC (Secretaria Municipal da Produção Primária, Indústria e Comércio), com 52 empresas ativas no ramo de Bares, restaurantes e lancherias, sendo selecionados 13% dos restaurantes cadastrados aleatoriamente para participar das pesquisas através de questionário. As perguntas sobre resíduos e descarte foram elaboradas pelas autoras do curso de Bacharelado de gestão ambiental da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul – UERGS.

O questionário foi aplicado em sete estabelecimentos localizados no perímetro urbano do município com duração aproximada de 30 minutos de conversa com os proprietários do estabelecimento. Na entrevista foram realizadas 8 perguntas de múltipla escolha, e 2 perguntas com resposta opcionais. As perguntas abordam assunto desde a geração e separação de seus resíduos até o interesse de participar de cursos e seminários sobre educação ambiental.

RESULTADOS

Após análise e estudo do questionário de avaliação foi observado que dos 13% dos estabelecimentos visitados apenas 57,16% realizam a separação e descarte adequado de papelão e latinhas para recolhimento da Cooperativa Coopare do



Município de Tapes, e 28,58% não separam as latinhas e papelão do lixo comum do restaurante tornando-se o papelão muitas vezes inutilizados.

Já em relação ao óleo utilizado foi observado que 85,74% dos estabelecimentos entrevistados possuem consciência que o descarte inadequado causa sérios danos ao meio ambiente, onde o material é coletado por empresas vindas de outras cidades, devido ao município não prestar esse tipo de coleta.

Em relação ao gráfico 3, 90% acham que o município tem vários problemas ambientais, 100% consideram importante que exista uma empresa que colete os resíduos orgânicos em seus estabelecimentos separadamente da coleta municipal, onde classificaram a coleta de lixo reciclável muito ruim no município.

De acordo com as respostas dos proprietários dos estabelecimentos, 43% acham que somente o lixo é um problema ambiental do município de Tapes, RS. Já outros 57% acham que todas as opções da pergunta número 4 do questionário são problemas ambientais do município.

Todos os estabelecimentos possuem alvarás sanitário e de localização dentro do prazo de validade, e nenhum dos estabelecimentos possuem lixeiras seletivas para descarte.

100% dos entrevistados não participaram de nenhum curso, palestras, seminários ou outro meio educativo referente ao tema e 85,71% desses gostariam de participar de cursos, palestras ou seminários sobre gerenciamento de resíduos e educação ambiental.

Constatou-se que há diversas deficiências nos estabelecimentos onde foi feito o levantamento e foi possível perceber que todos os restaurantes não possuem uma política interna para o descarte alimentos e demais resíduos, produzidos diariamente. Diante disso, há alguns componentes do lixo orgânico dos restaurantes que torna esse resíduo inadequado para destinação final como compostagem, por apresentarem componentes de difícil degradação, dificultando o processo de compostagem, sendo a alternativa mais viável o encaminhamento ao aterro sanitário, como as sobras de comida geradas pelos clientes.

A respeito do desperdício de alimentos por refeição servida, é necessário que sejam adotadas medidas educativas ao consumidor do restaurante, sendo assim possível que esses indicadores tendam a diminuir podendo representar posteriormente uma redução significativa na geração de resíduos sólidos do restaurante.

Em relação aos demais resíduos, como: plástico, papel, alumínio e óleo de cozinha é importante que haja o conhecimento por parte de todos colaboradores do restaurante quanto a necessidade de realizar atividades como separação do lixo, o adequado acondicionamento dos resíduos no local e a destinação final correta desses resíduos para evitar possíveis impactos que possam ser ocasionados ao meio ambiente e colaborar com serviços que são prestados a comunidade, como a coleta pública e seletiva.

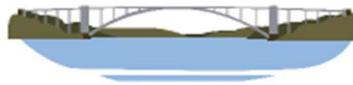
Levando-se em consideração os dados obtidos e analisados, percebe-se a demanda por orientação técnica nestes estabelecimentos, desta forma, descreve-se na sequência temáticas e/ou atitudes que devem ser ressaltadas junto aos locais.

Como primeira demanda, sugere-se a realização de Minicursos e palestras de conscientização para prestadores de serviços de alimentação sobre maneiras adequadas de descarte de resíduos, gestão de desperdícios, valorização e impactos ambientais.

CONCLUSÕES

A sociedade tem carência em conhecimentos de reutilização, reciclagem e separação de seus próprios resíduos, a separação inadequada causa sérios problemas ambientais como poluição do solo e lençol freático, além de fortes odores e poluição visual.

A maioria dos estabelecimentos visitados tem grande preocupação em solucionar problemas de destinação correta de seus resíduos, e completam da dificuldade local em relação a locais apropriados para descarte de determinados resíduos como o óleo de cozinha que são coletados por empresas particulares vindas de outros municípios para realizarem a coleta, e a falta de locais apropriados na cidade para a destinação do lixo orgânico. Cerca de 90% dos restaurantes analisados tem interesse em participar de palestras referente ao assunto para melhorar a gestão em seus estabelecimentos em relação aos resíduos e seus desperdícios.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Armário Orgânico. **Os 8 rs da Sustentabilidade**. Disponível em: < <http://www.armarioorganico.com.br/os-8-rs-da-sustentabilidade/> > acesso em 01 nov. de 2018.
2. GLOBO RURAL. **Sustentabilidade**. **2018**. Disponível em: < <https://revistagloborural.globo.com/Noticias/Sustentabilidade/noticia/2018/02/o-que-e-compostagem-e-como-faze-la-em-casa.html> > Acesso em 17 nov. de 2018.
3. Lixo.com. **Compostagem**. Disponível em: < <http://www.lixo.com.br/content/view/147/254/> > acesso em 01 nov. de 2018.
4. Lafuente JR, A.N.A. **Resíduos sólidos em restaurante comercial: um estudo de caso na cidade de Santos/SP**. Revista de Tecnologia Aplicada, 6(2): 44-61. 2012.
5. Meio Ambiente. Lixeiras para Coleta Seletiva. 2011. Disponível em: < <http://meioambiente.culturamix.com/lixo/lixearas-para-coleta-seletiva> > acesso em 04 nov. de 2018.
6. MMA.Compostagem. Disponível em: < <http://www.mma.gov.br/informma/item/7594-compostagem> > Acesso em 15 nov. de 2018.
7. PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPES. Dados econômicos. Disponível em: < <https://www.tapes.rs.gov.br/index.php/dados-economicos/> > acesso em 15 out. de 2018.
8. Reciclagem. Lixeiras para coleta seletiva, cores e significados. Disponível em: < <https://www.reciclagemnomeioambiente.com.br/lixearas-para-coleta-seletiva-cores-e-significados/> > acesso em 04 nov. de 2018.
9. SMPPIC, Secretaria Municipal da Produção Primária, Indústria e Comércio. Sinir.Plano Nacional de Resíduos Sólidos. 2012. Disponível em: < http://www.sinir.gov.br/images/sinir/Arquivos_diversos_do_portal/PNRS_Revisao_Decreto_280812.pdf > acesso em 04 nov. de 2018.