



**CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA – UniCEUB**  
**FACULDADE DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO E DA SAÚDE – FACES**  
**CURSO DE NUTRIÇÃO**

**AVALIAÇÃO DE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS EM UNIDADES DE**  
**ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO DF**

**Priscila Côrtes Do Prado Miranda**  
**Dayanne da Costa Maynard**

**Brasília, 2020**

**Data de apresentação: 15 de Dezembro de 2020**

**Local: Sala 2 Google Meet**

**Membro da banca: Ana Cristina De Castro Pereira Santos e Maria Cláudia da Silva**

## RESUMO

A Unidade de Alimentação e Nutrição é um estabelecimento que desempenha atividades relacionadas a nutrição e alimentação, as quais têm por objetivo fornecer refeições nutricionalmente equilibradas e saudáveis e feitas com alimentos seguros para o consumo. Essas unidades geram vários benefícios, como empregos, atender à população local, e em muitos casos por um preço mínimo como Restaurantes Comunitários, levando segurança alimentar a populações carentes. Com isso, a procura por serviços de alimentação aumentou e isso tem resultado em uma grande geração de resíduos plásticos e utilização exagerada de recursos naturais como água e energia, tornando assim evidente a necessidade de conscientizar a população a adotar práticas mais sustentáveis em busca de reduzir os impactos negativos ao meio ambiente, para que esta e as próximas gerações tenham recursos para subsistência. O objetivo deste trabalho consistiu em investigar quais práticas de sustentabilidade estão sendo realizadas nas Unidade de Alimentação e Nutrição do Distrito Federal. Esta pesquisa de campo foi um estudo do tipo descritivo e transversal, que foi realizado em 25 Unidades de Alimentação e Nutrição do Distrito Federal, contendo creches filantrópicas, hospitais, escolas, restaurantes comunitários e restaurantes comerciais. A realização da pesquisa foi por meio de questionário do tipo checklist na plataforma *Google Forms*. Os locais que participaram, voluntariamente, concordaram com o Termo de aceite institucional. Dentre os principais resultados encontrados sobre atividades de abastecimento, reservatório e uso de água, 100% das empresas responderam que seus funcionários verificam que torneiras se encontram fechadas quando não estão em uso e ao final do serviço. Em relação ao uso de energia, apenas 4% utilizavam alguma forma de energia renovável. Já para indicadores de gás, nenhuma empresa utiliza biogás (100%). Sobre cardápio e desperdício alimentar, 96% das empresas possuem a maioria das suas refeições contendo comida saudável e 80% das empresas avaliam seu desperdício de alimentos durante a preparação da comida, já em relação a resíduos sólidos, 68% das empresas realizam separação de materiais recicláveis, ou seja, coleta seletiva. Em se tratando de treinamento sobre sustentabilidade e preservação do meio ambiente, somente 40% das equipes de funcionários já passaram por treinamento ambiental sobre eficiência energética e eficiência hídrica e sobre sustentabilidade social, 52% das empresas possuem iniciativas promotoras de educação em alimentação saudável para a comunidade local. Então, notou-se que é de vital importância o interesse pelo desenvolvimento de mais trabalhos sobre sustentabilidade em UANs, e também que o profissional nutricionista se conscientize ainda mais de seu papel perante a sustentabilidade.

**Palavras-chave:** Sustentabilidade; meio ambiente; desperdício; conscientização; coletividade.

## INTRODUÇÃO

Unidade de Alimentação e Nutrição é um local de trabalho ou órgão de determinado estabelecimento que desempenha atividades relacionadas a nutrição, alimentação e distribuição de refeições a qual é conduzida por uma equipe multidisciplinar, com pessoas especializadas desde o planejamento até a confecção do produto final (VEIROS, 2002).

O objetivo dessas Unidades de Alimentação é fornecer refeições equilibradas nutricionalmente e saudáveis, feitas com alimentos seguros para o consumo, adequadas ao comensal e que busque cada vez mais ser ambientalmente sustentáveis. Assim também, mantendo a saúde e a busca de desenvolver hábitos alimentares mais saudáveis para aquela população e para o planeta (COLARES; FREITAS, 2007).

As Unidades de alimentação e nutrição geram vários benefícios, que vão desde gerar empregos a todos funcionários, sejam eles nutricionistas, pessoas que cuidam da limpeza, cozinheiros, entre outros, até ser um local que alimenta a população local e em muitos casos, como o dos Restaurantes Comunitários, fornece alimentação adequada, saudável, e de qualidade por um preço mínimo, fazendo com que populações carentes e moradores de rua também tenham acesso a esse tipo de serviço, garantindo assim o estabelecimento da alimentação como direito social, assim como previsto em lei (SPINELLI, 2009).

O aumento da procura por serviços de alimentação tem como resultado uma grande geração de resíduos como copos, talheres e sacolas de plástico, vasilhas de isopor, e utilização de vários recursos naturais como a água. Por isso essas empresas causam grande impacto ambiental, o que torna imprescindível que as mesmas se situem no contexto da responsabilidade social e a sustentabilidade, e não apenas na preocupação com a qualidade do alimento que será ofertado (BARTHICHOTO, 2013; GORGULHO; LIPI; MARCHIONI, 2011).

A palavra sustentável deriva do latim *sustentare* e significa sustentar, apoiar, conservar e cuidar. O conceito de sustentabilidade aborda a maneira como se deve agir em relação à natureza e deve ser aplicado por todos, desde um pequeno vilarejo até grandes nações, fazendo com que seja possível a conservação e a manutenção dos recursos naturais e tendo como objetivo comprometer a satisfação das necessidades dessa e das próximas gerações. Além disso, a sustentabilidade só é

considerada completa se abranger não só os aspectos ambientais mas também os econômicos e sociais, trazendo acessibilidade e informação e educação em sustentabilidade para que todos possam fazer a sua parte. (ARRUDA; QUELHAS, 2010).

No Brasil, Maynard *et al.* (2020) desenvolveu um instrumento de avaliação dos indicadores de sustentabilidade para restaurantes e teve como base vários instrumentos como a ISO 14000, ISO 14001, ISO 14004 (ABNT, 2005, 2015), certificações internacionais como da *Sustainable Restaurant Association* (SRA, 2012), *Green Seal* (GREEN SEAL, 2014), *Green Restaurants Association* (GRA, 2020), além das recomendações da *American Dietetic Association* (HARMON; GERALD, 2007). Esse checklist também foi validado, considerando a avaliação de conteúdo do método Delphi, além da avaliação de reprodutibilidade e consistência interna e, portanto, pode representar uma alternativa cientificamente fundamentada para auxiliar na investigação e implementação de atividades sustentáveis em serviços de alimentação (MAYNARD *et al.*, 2020).

Assim, visto que não existem relevantes estudos com essa proposta, este trabalho tem por objetivo aplicar um checklist dos indicadores de sustentabilidade em restaurantes gerais do Distrito Federal, para investigar quais práticas de sustentabilidade estão sendo realizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição do Distrito Federal.

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo Primário**

Investigar quais práticas de sustentabilidade estão sendo realizadas nas Unidade de Alimentação e Nutrição do Distrito Federal.

### **Objetivos Secundários**

- Caracterizar o perfil dos serviços de alimentação e nutrição do Distrito Federal;
- Analisar qual tipo de serviço realiza mais atividades de sustentabilidade;
- Encorajar a implementação e abordagem junto com a equipe de atividades voltadas à sustentabilidade.

## **MATERIAIS E MÉTODOS**

### **Desenho do Estudo**

Este é um estudo descritivo e transversal.

### **Amostra**

Nesta pesquisa foram avaliados restaurantes gerais do Distrito Federal - DF, incluindo creches, escolas, hospitais, restaurantes comunitários, entre outras Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's), públicas e privadas, que realizam produção e/ou distribuição de refeições. Para isso, os pesquisadores solicitaram parceria mediante o contato com donos e responsáveis técnicos de restaurantes e empresas de refeições coletivas do Distrito Federal. Assim também os serviços de alimentação foram contatados por meio de telefones ou e-mails para convidá-los a participar da presente pesquisa.

### **Critério de inclusão**

O critério de inclusão foi baseado nos locais serem um serviço de alimentação coletiva de qualquer região do Distrito Federal, que possuíssem gerenciamento técnico de um ou mais nutricionistas e que concordaram em participar da pesquisa. É preciso ressaltar que, os profissionais que aceitaram participar da pesquisa assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

### **Critério de exclusão**

Já em relação à exclusão, foram excluídos restaurantes que não tinham um nutricionista como responsável técnico ou que não concluíram a aplicação do checklist.

### **Coleta de dados**

Nesta pesquisa foram avaliados restaurantes gerais do Distrito Federal - DF. Esses restaurantes foram avaliados através de um questionário do tipo checklist (anexo 1) por meio do *Google Forms* que visa descobrir se há atividades sustentáveis

sendo realizadas nos serviços de alimentação, onde se considerou resposta “NÃO” para aquelas atividades que as empresas não realizam, resposta “SIM” para atividades que as empresas realizam e “NA” para as atividades que não se aplicam, como por exemplo para responder a pergunta: “A empresa remove as sujidades da louça antes de colocá-la na máquina de lavar louça?” pois caso não exista máquina de lavar louça na unidade, então considera-se que não se aplica. Esse questionário foi construído e validado por Maynard *et al.* (2020) baseado em documentos como a ISO 14000, 14001 e 14004 todos esses documentos citados foram elaborados pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT, 2005, 2015), além das certificações da *Sustainable Restaurant Association* (SRA), do *Green Seal*, do *Green Restaurant Association* (GRA), como também da posição da *American Dietetic Association* (ADA) que incentiva ambientalmente práticas responsáveis para conservar os recursos naturais, minimizar a quantidade de resíduos gerados, e apoiar a sustentabilidade ecológica do sistema alimentar.

### **Análise de Dados**

Os resultados obtidos foram expressos em média, desvio padrão e porcentagem, e foram tabulados e analisados utilizando o software de análise estatística Statistical Package for the Social Sciences SPSS (21). Para mensurar a quantidade de atividades sustentáveis realizadas em cada UAN, foi considerado para cada resposta sim dos itens do checklist um ponto, e ao final feito a média de pontos obtida por cada restaurante. Inicialmente, a normalidade foi testada em todas as variáveis com o teste Shapiro Wilk, e o teste *T de Student* foi usado para comparação das médias. Foi estabelecido como nível de significância 5%.

### **Aspectos Éticos**

Os procedimentos metodológicos do presente trabalho foram preparados dentro dos procedimentos éticos e científicos fundamentais, como disposto na Resolução N.º 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde. A coleta de dados foi iniciada apenas após a aprovação do CEP com o número 3.127.485. Antes de iniciar o preenchimento do questionário, foi solicitada à instituição participante a assinatura no Termo de Aceite Institucional.

## RESULTADOS

Foram obtidas respostas de 25 Unidades de Alimentação e Nutrição do Distrito Federal. Sendo cinco creches filantrópicas, cinco hospitais, cinco escolas, cinco restaurantes comunitários e cinco restaurantes comerciais que responderam as 76 perguntas do questionário do tipo checklist, que é dividido em três grandes blocos; o primeiro sobre abastecimento de água, gás e energia, o segundo bloco sobre cardápio e desperdício alimentar e o terceiro sobre redução de resíduos, produtos químicos, funcionários e sustentabilidade social.

Como resultado de uma comparação dessa pesquisa entre os cinco tipos de Unidades de Alimentação e Nutrição (restaurantes comerciais, comunitários, creches, escolas e hospitais) foi possível observar que os melhores resultados em relação a quantidade de atividades realizadas pelas UANs foram obtidos em restaurantes comerciais com 42,6 pontos. Em segundo lugar de melhor resultado na pesquisa de sustentabilidade estão os restaurantes comunitários com 36,6 pontos, o que traz grandes benefícios tendo em vista da quantidade de comensais que estes lugares atingem. Com menos atividades sustentáveis estão os hospitais com 34,4 pontos. Já em relação a comparação estatística entre o número de atividades realizadas pelas UANs não houve diferença estatística entre os tipos de Unidades avaliadas ( $p=0,567$ ) (Tabela 1).

**Tabela 1.** P valor, contagem, média, desvio padrão, valores mínimos e máximo dos indicadores realizados pelas UANs. Brasília-DF, 2019.

Tipo de UAN	N	Média	Desvio padrão	Mínimo	Máximo	P*
Restaurantes comerciais	5	42,6	12,54	31,00	61,00	
Restaurantes comunitários	5	36,6	2,96	33,00	40,00	0,567
Escolas	5	35,6	7,02	25,00	42,00	
Creches Filantrópicas	5	35,8	6,14	28,00	42,00	
Hospitais	5	34,4	9,60	21,00	44,00	



Total 25 37,0 8,13 21,00 61,00

\*Teste *T de Student*

Em relação as atividades de abastecimento, reservatório e uso de água, 100% das Unidades de Alimentação e Nutrição entrevistadas mostraram interesse e preocupação sobre como utilizar esse recurso de maneira mais sustentável, e 96% das empresas realizam reparo imediato em caso de vazamento de água, porém somente 44% das empresas realizam manutenção preventiva do encanamento, e mais da metade (56%) das empresas possuíam pias com torneiras de acionamento automático. Além disso, 100% das empresas responderam que os funcionários verificam que torneiras, quando não estão em uso e ao final do serviço, encontram-se fechadas. Vale ressaltar que alguns locais sofriam com a falta de estrutura que possibilitasse a coleta de águas da chuva ou a confecção de uma horta local, o que traria vários benefícios aos funcionários, à empresa e ao meio ambiente (Tabela 2).

**Tabela 2.** Distribuição das UANs segundo indicadores de abastecimento, reservatório e uso de água. Brasília-DF, 2020.

		N	%
A empresa possui metas para o uso racional de água?	Não	24	96,0%
	Sim	1	4,0%
	NA	0	0,0%
A empresa realiza manutenção preventiva do encanamento?	Não	11	44,0%
	Sim	14	56,0%
	NA	0	0,0%
A empresa em caso de vazamento de água, realiza reparo imediato?	Não	1	4,0%
	Sim	24	96,0%
	NA	0	0,0%
Os funcionários verificam que torneiras, quando não estão em uso e ao final do serviço, encontram-se fechadas?	Não	0	0,0%
	Sim	25	100,0%
	NA	0	0,0%
Torneiras instaladas em pias de mão ou cozinha possuem acionamento automático?	Não	11	44,0%
	Sim	14	56,0%
	NA	0	0,0%
O reservatório d'água se encontra ou é mantido devidamente tampado e conservado	Não	1	4,0%
	Sim	24	96,0%
	NA	0	0,0%
Na limpeza dos pisos interrompe-se o fluxo de água quando não necessário seu uso?	Não	7	28,0%
	Sim	18	72,0%
	NA	0	0,0%
A água da chuva é coletada e/ou bem como a água dos balcões térmicos que utilizam água é reciclada, para uso em	Não	18	72,0%
	Sim	7	28,0%
	NA	0	0,0%

atividades que o uso de água potável não é exigido

Em relação ao uso de energia, as empresas não demonstraram muita preocupação em utilizar esse recurso de maneira sustentável, visto que a maioria não realizava atividades de conservação de energia. Assim, 20% alegou que avaliava seu uso de energia com objetivos de conservação de energia, apenas 12% possuíam medidores inteligentes de energia, 20% possuíam alarmes sonoros para refrigeradores caso deixassem as portas abertas por muito tempo, 16% possuíam sensores automáticos para controle de iluminação e apenas 4% utilizavam alguma forma de energia renovável (Tabela 3).

**Tabela 3.** Distribuição das UANs segundo indicadores de uso de energia. Brasília-DF, 2020.

		N	%
A empresa possui documentação de avaliação e/ou inspeção do uso de energia, com objetivos de conservação de energia?	Não	20	80,0%
	Sim	5	20,0%
	NA	0	0,0%
A empresa possui medidores inteligentes de energia?	Não	22	88,0%
	Sim	3	12,0%
	NA	0	0,0%
A geladeira e as portas do congelador possuem alarmes sonoros de portas abertas ou fechaduras automáticas?	Não	20	80,0%
	Sim	5	20,0%
	NA	0	0,0%
A temperatura de refrigeradores, câmaras de resfriamento e congeladores são adequadas e possuem registro de monitoramento?	Não	1	4,0%
	Sim	24	96,0%
	NA	0	0,0%
A empresa possui controles de iluminação, como sensores, temporizadores, em áreas de baixa ocupação?	Não	21	84,0%
	Sim	4	16,0%
	NA	0	0,0%
A empresa utiliza alguma forma de energia renovável?	Não	23	92,0%
	Sim	1	4,0%
	NA	1	4,0%

Já para os indicadores de gás, somente 12% das empresas possuíam um programa documentado para reduzir a emissão de carbono (em pelo menos 5% ao ano), e 84% não possuíam metas documentadas para redução do uso de gás natural e gás liquefeito de petróleo. Vale ressaltar que nenhuma empresa utiliza biogás (100%) (Tabela 4).

**Tabela 4.** Distribuição das UANs segundo indicadores de utilização de gás. Brasília-DF, 2020.

		N	%
A empresa atinge zero emissões de gases de efeito estufa com parcerias comprovadas?	Não	22	88,0%
	Sim	3	12,0%
	NA	0	0,0%
A empresa possui um programa documentado para reduzir a emissão de carbono?	Não	22	88,0%
	Sim	3	12,0%
	NA	0	0,0%
A empresa possui metas documentadas para redução do uso de gás liquefeito de petróleo?	Não	21	84,0%
	Sim	4	16,0%
	NA	0	0,0%
A empresa possui metas documentadas para redução do uso de gás natural?	Não	21	84,0%
	Sim	4	16,0%
	NA	0	0,0%
A empresa utiliza biogás?	Não	25	100,0%
	Sim	0	0,0%
	NA	0	0,0%

Em se tratando de cardápio e desperdício alimentar, a maioria das empresas (72%) possui e utiliza fichas técnicas de preparação e 96% das empresas possuem a maioria das suas refeições contendo comida saudável, sendo que quase todas as empresas (96%) possuem cardápios para atender a pessoas com necessidades especiais como celíacos, intolerantes à lactose, diabéticos, vegetarianos entre outros, e 68% das empresas possuem compromissos documentados, com prazo definido, para reduzir o uso do açúcar, sal ou gordura saturada no cardápio.

Assim também, 88% das unidades incluem produtos sazonais e de produtores locais em seus cardápios, utilizando em sua maioria (60%) frutas, verduras e legumes com cascas, mas somente 12% das empresas possuem produtos orgânicos ou produtos da própria horta. Já em relação a produtos de origem animal, somente 16% das empresas utilizam carnes que tenham certificado de bem estar animal ou que foram criados sem aplicação de antibióticos e com selo orgânico (Tabela 5).

**Tabela 5.** Distribuição das UANs segundo indicadores de realização de cardápio. Brasília-DF, 2020.

		N	%
A empresa possui e utiliza as fichas técnicas de preparação para realizar as preparações?	Não	7	28,0%
	Sim	18	72,0%

	NA	0	0,0%
A empresa oferece $\geq$ 50% das suas preparações mais saudáveis comprovadas?	Não	1	4,0%
	Sim	24	96,0%
	NA	0	0,0%
A empresa oferece um cardápio separado ou substituições para atender a dieta de restrições?	Não	1	4,0%
	Sim	24	96,0%
	NA	0	0,0%
A empresa tem compromissos documentados, com prazo definido, para reduzir o uso do açúcar, sal ou gordura saturada no cardápio?	Não	8	32,0%
	Sim	17	68,0%
	NA	0	0,0%
A empresa inclui produtos sazonais em seu cardápio, alterando-o ao longo dos meses do ano?	Não	3	12,0%
	Sim	22	88,0%
	NA	0	0,0%
Pelo menos 50% das frutas e vegetais que a empresa compra possuem certificado orgânico?	Não	22	88,0%
	Sim	3	12,0%
	NA	0	0,0%
A empresa gerencia sua própria horta sem utilização de agrotóxico?	Não	19	76,0%
	Sim	6	24,0%
	NA	0	0,0%
A empresa adquire apenas produtos de origem animal que tenham selo de certificação de bem-estar animal?	Não	21	84,0%
	Sim	4	16,0%
	NA	0	0,0%
A empresa prioriza o aproveitamento integral dos alimentos, produzindo preparações seguras que utilizam cascas, talos, folhas etc?	Não	10	40,0%
	Sim	15	60,0%
	NA	0	0,0%

As empresas em geral demonstraram preocupação com desperdício de alimentos em todas as etapas de produção, muito possivelmente pois a lei 5610/2016 dispõe sobre a responsabilidade dos grandes geradores de resíduos sólidos gerenciarem os próprios resíduos não perigosos e não inertes, ou seja, eles passam a ser responsáveis pelo acondicionamento adequado, coleta, transporte e disposição final dos resíduos sólidos. Ainda assim, independente do motivo, 80% das empresas avaliam seu desperdício de alimentos durante a preparação da comida e 76% das empresas descartam os restos de alimentos em forma de compostagem ou doa para alimentação de porcos. Já em relação ao treinamento de funcionários sobre desperdício, foi encontrado que 100% das empresas treinam seus funcionários para evitar o desperdício de alimentos durante todas as etapas de produção das refeições, e em relação ao óleo de cozinha, 84% das empresas reciclam e/ou repassam o óleo utilizado para empresas de reciclagem, mas apesar disso, somente 48% das empresas apresentam metas documentadas para a redução/controle do desperdício de alimentos (Tabela 6).

**Tabela 6.** Distribuição das UANs segundo indicadores de desperdício alimentar. Brasília-DF, 2020.

		N	%
A empresa avalia seu desperdício de alimentos durante a preparação da comida?	Não	5	20,0%
	Sim	20	80,0%
	NA	0	0,0%
A empresa avalia seu desperdício de alimentos durante a distribuição da comida?	Não	9	36,0%
	Sim	15	60,0%
	NA	1	4,0%
A empresa descarta os restos de alimentos em forma de compostagem, digestão anaeróbia, maceração, doação para alimentação de porcos?	Não	6	24,0%
	Sim	19	76,0%
	NA	0	0,0%
A empresa treina seus funcionários para evitar o desperdício de alimentos durante todas as etapas de produção das refeições?	Não	0	0,0%
	Sim	25	100,0%
	NA	0	0,0%
A empresa apresenta metas para a redução/controle do desperdício de alimentos?	Não	13	52,0%
	Sim	12	48,0%
	NA	0	0,0%
A empresa recicla óleo de cozinha e/ou repassa o óleo de cozinha utilizado para empresas de reciclagem?	Não	3	12,0%
	Sim	21	84,0%
	NA	1	4,0%

Para os resíduos sólidos, mais da metade das empresas (52%) tem uma política operacional que contém uma estratégia documentada sobre gerenciamento de resíduos sólidos, sendo que 68% das empresas realizam separação de materiais recicláveis, ou seja, coleta seletiva e 64% das empresas adotam estratégias para reduzir a utilização de plástico na distribuição das refeições. Importante também relatar que 68% das empresas adotam medidas de incentivo aos seus comensais para redução de resíduos, como por exemplo manter copos, reduzir embalagens descartáveis, eliminar plásticos ou canudos, entre outras (Tabela 7).

**Tabela 7.** Distribuição das UANs segundo indicadores de redução de resíduos sólidos não alimentares. Brasília-DF, 2020.

		N	%
A empresa tem uma política operacional que contém uma estratégia documentada sobre gerenciamento de resíduos sólidos?	Não	12	48,0%
	Sim	13	52,0%
	NA	0	0,0%
A empresa realiza separação de materiais recicláveis, ou seja, coleta seletiva.?	Não	8	32,0%
	Sim	17	68,0%
	NA	0	0,0%
A empresa não utiliza descartáveis e/ou adota estratégias para minimizar ao máximo o uso desses materiais, com metas documentadas?	Não	9	36,0%
	Sim	16	64,0%
	NA	0	0,0%
A empresa adota estratégias para reduzir a utilização de plástico na distribuição das refeições?	Não	9	36,0%
	Sim	16	64,0%
	NA	0	0,0%
A empresa adota medidas de incentivo aos seus clientes para redução de resíduos (por exemplo: manter copos, reduzir embalagens descartáveis, eliminar plásticos ou canudos entre outras)?	Não	8	32,0%
	Sim	17	68,0%
	NA	0	0,0%

Em se tratando de treinamento sobre sustentabilidade e preservação do meio ambiente, somente 40% das equipes de funcionários já passaram por treinamento ambiental sobre eficiência energética e eficiência hídrica e sobre fundamentos da sustentabilidade. Já em relação a treinamento sobre alimentação saudável e o impacto na saúde do que estão produzindo 96% dos restaurantes relataram que são feitos (Tabela 8).

**Tabela 8.** Distribuição das UANs segundo indicadores relacionados aos funcionários. Brasília-DF, 2020.

		N	%
A equipe já passou por treinamento ambiental (eficiência energética e eficiência hídrica)?	Não	15	60,0%
	Sim	10	40,0%
	NA	0	0,0%
A equipe já passou por treinamento ambiental (fundamentos da sustentabilidade)?	Não	15	60,0%
	Sim	10	40,0%
	NA	0	0,0%
A equipe de funcionários passou por algum treinamento sobre alimentação saudável e o impacto na saúde do que estão produzindo?	Não	1	4,0%
	Sim	24	96,0%
	NA	0	0,0%

Ao falar de sustentabilidade social, foi encontrado um número muito baixo (8%) de empresas que fazem atividades como doação para bancos de alimentos ou instituições de caridade de produtos próprios para o consumo, e também somente 36% das empresas têm uma política que favoreça a aquisição de produtos locais. Em contrapartida, 52% das empresas possuem iniciativas promotoras de educação em alimentação saudável para a comunidade local (Tabela 9).

**Tabela 9.** Distribuição das UANs segundo indicadores de sustentabilidade social. Brasília-DF, 2020.

		N	%
A empresa faz doação para bancos de alimentos ou instituições de caridade para evitar o desperdício de alimentos dos produtos próprios para o consumo?	Não	23	92,0%
	Sim	2	8,0%
	NA	0	0,0%
A empresa possui iniciativas promotoras de educação em alimentação saudável para a comunidade local?	Não	12	48,0%
	Sim	13	52,0%
	NA	0	0,0%
A empresa tem uma política, com o fornecedor ou especificação de aquisição em lugar que favoreça a aquisição de produtos locais?	Não	16	64,0%
	Sim	9	36,0%

A empresa adquire um ou mais produtos provenientes de uma fundação de caridade ou uma empresa social que proporciona impacto social?	NA	0	0,0%
	Nã	23	92,0%
	o		
	Sim	2	8,0%
	NA	0	0,0%

---

## DISCUSSÃO

Observou-se como resultado desta pesquisa que os restaurantes comerciais e restaurantes comunitários obtiveram os melhores resultados em termos de preocupação com sustentabilidade e preservação de recursos naturais, além disso foi possível perceber que os hospitais foram as empresas com piores resultados. É possível que restaurantes comerciais e restaurantes comunitários sejam os lugares com melhores resultados em termos de sustentabilidade pela existência de uma fiscalização, contudo também há a possibilidade de que a consciência sustentável esteja aumentando de fato e gerando como consequência uma melhor utilização dos recursos naturais. Independentemente do motivo, vale destacar que estes resultados são muito positivos em vista da quantidade de comensais que estas unidades atingem.

Pôde-se observar também que os motivos que fazem os hospitais serem as unidades com piores resultados em termos de sustentabilidade e preservação do meio ambiente deve-se que muitos destes serviços são terceirizados, o que traz certa dificuldade em relação à estrutura, como por exemplo a possibilidade de se fazer uma própria horta, tendo em vista que o local utilizado pertence a outra empresa. Além disso, os hospitais precisam ter todos os tipos de alimentos o ano inteiro, o que não dá prioridade a alimentos sazonais e orgânicos, somando assim menos pontos ao quesito sustentabilidade. De acordo com Bitencourt (2006) para haver sustentabilidade na função hospitalar, também é de fundamental importância que se considere como prioridade a aquisição de equipamentos e materiais que sejam recicláveis, econômicos e possibilitem a reutilização.

Em relação as atividades de abastecimento, reservatório e uso de água, os resultados foram muito positivos, as Unidades de Alimentação e Nutrição entrevistadas em geral mostraram interesse e preocupação sobre como utilizar esse recurso de maneira mais sustentável, porém, com a pandemia do novo coronavírus, as atividades diminuíram e com isso houve naturalmente uma economia de água, então os resultados não indicam necessariamente uma meta atingida pela empresa de redução de desperdício de água. A questão da escassez de água futura tem sido bastante discutida nos últimos anos, não somente em países desenvolvidos onde a questão é emergencial, mas também em países em desenvolvimento. Para obter de



fato redução do consumo de água, a instalação de redutores de fluxo ou arejadores é interessante, e conforme a Fecomércio (2010), a utilização de torneiras automáticas pode proporcionar grande diminuição no consumo de água, já que estas apresentam redução de 20% em relação as convencionais. Assim também as torneiras eletrônicas podem reduzir em até 40% o consumo hídrico em relação as convencionais.

É sabido que Unidades de Alimentação e Nutrição possuem grande importância na economia, mas principalmente na saúde pública, pois contribuem para a melhora do estado nutricional e bem-estar da população por meio da qualidade do alimento que produzem (segurança dos alimentos) e por fazer com que a população tenha acesso a esse serviço (segurança alimentar). Mas estes não são os únicos fatores que devem ser levados em consideração, os responsáveis nas UANs devem se preocupar também em fazer com que essa prática de trabalho respeite o meio ambiente, onde se deve enfatizar a sustentabilidade, e como resultados obtidos nesta pesquisa em relação ao uso de energia, as empresas não demonstraram muita preocupação em utilizar esse recurso de maneira sustentável. Simas (2013) destacou que a busca por energias alternativas vem aumentando desde 1970, quando ocorreu a crise do petróleo, e é evidente que uma mudança de paradigmas como esta, pode levar décadas, mas mesmo que as mudanças sejam conduzidas de forma mais lenta, é importante que se incorpore cada vez mais na sociedade medidas sustentáveis, para que se alcance os objetivos necessários.

A energia elétrica é indispensável para o fornecimento de refeições, sendo necessária em várias etapas da produção de refeições como a conservação dos alimentos armazenados, funcionamento dos equipamentos utilizados, para o preparo dos alimentos e a sua manutenção na distribuição e conservação a quente ou a frio (STRASBURG, JAHNO, 2017).

O desenvolvimento sustentável implica em atender às necessidades presentes sem comprometer as necessidades futuras e está diretamente relacionado com a justiça social, qualidade de vida, equilíbrio ambiental e a ruptura com o atual padrão de desenvolvimento (LOCATELLI; SANCHEZ; ALMEIDA, 2008), e algumas unidades não estão cumprindo seus papéis, principalmente em setores específicos, em se tratando de gás de cozinha por exemplo, 84% das empresas não possuíam metas para redução deste recurso, e infelizmente é comum não parar para refletir sobre os efeitos disso. O setor de petróleo e gás natural é definido como estratégico para o

desenvolvimento do País, por envolver um conjunto de processos e investimentos que causam efeitos nos processos econômico, social, ambiental e institucional do país. Mas apesar disso, estes gases contribuem para o aumento do efeito estufa e por isso é preciso adotar estratégias para sua redução (FREITAS, 2007).

O estudo de Corrêa e Lange (2010), ao qual realizou uma comparação entre os tipos de serviço *self service*, cafeteria mista e cafeteria simples e dos tipos de cardápios oferecidos – simples, médio e de luxo em UANs, encontrou que quanto mais sofisticadas as preparações do cardápio e o tipo de serviço, maior a quantidade de resíduos sólidos produzidos, sendo o serviço de cafeteria mista com o maior índice de *per capita* de resíduos orgânicos e de recursos naturais utilizados. Os dados do presente estudo mostraram que metade das unidades visitadas possuem estratégias de gerenciamento dos resíduos sólidos, porém esses dados ainda são alarmantes visto a quantidade de resíduos sólidos produzidos nas unidades de alimentação e nutrição, necessitando cada vez mais de um descarte e gerenciamento correto.

O estudo de Pistorello, Conto e Zaro (2015) avaliou a importância do gerenciamento de resíduos sólidos em um restaurante de um Hotel da Serra Gaúcha no Rio Grande do Sul e constatou-se que o desperdício de alimentos ocorreu, em geral, devido à oferta ser maior do que o consumo, ficando em evidência a necessidade de uma readequação do planejamento realizado atualmente no restaurante, buscando reduzir o desperdício destes alimentos.

Um aspecto importante e fundamental dentro da UAN é a montagem de seu cardápio. Nesta etapa, deve-se também pensar na produção de forma sustentável, por meio de pontos que incluem a elaboração de cardápios sustentáveis, incluindo alimentos próprios da região e os mais comuns da época, como também a escolha de fornecedores adequados e que executem na sua produção a responsabilidade ambiental por meio da agricultura sustentável, distribuição cuidadosa das preparações para estimular o consumo de frutas, hortaliças e grãos integrais e o local de consumo da refeição adequado durante todo o período de distribuição (COSTELLO *et al.*, 2009; VEIROS, PROENÇA, 2010).

O estudo de Strasburg e Jahno (2015) avaliou a sustentabilidade do cardápio em se tratando de pegada hídrica nas refeições de um restaurante universitário público de Porto Alegre, o qual foi feito o levantamento do cardápio quinzenal com as respectivas quantidades de alimentos utilizados, provisionados para 1800 refeições (almoço e jantar). Quanto ao resultado, obtiveram que o estilo de vida alimentar mais

ecologicamente sustentável e de menor impacto foi um estilo saudável e combinado a menor presença de produtos de origem animal, principalmente de carne bovina. Os autores descrevem como sendo essenciais o maior interesse por conhecimento acerca desses assuntos.

Como resultado obtido nesta pesquisa sobre sustentabilidade social, somente 8% das empresas fazem doação para bancos de alimentos ou instituições de caridade o que além de abranger fatores sociais também é importante para evitar o desperdício de alimentos dos produtos próprios para o consumo, assim, vale ressaltar que a lei que regulamenta as doações de alimentos prontos para consumo foi sancionada ainda este ano em 23 de junho (lei 14016/20) então possibilidade de responsabilização criminal no caso de um problema é um inibidor às doações pelas empresas. Assim também, em uma UAN, o desperdício é sinônimo de falta de qualidade e deve ser evitado por meio de um planejamento adequado, a fim de que não existam excessos de produção e conseqüentes sobras (ABREU *et al.*, 2003). Em contrapartida, mais da metade (52%) das empresas possuem iniciativas promotoras de educação em alimentação saudável para a comunidade local. O papel da educação alimentar e nutricional está vinculado à produção de informações que sirvam como subsídios para auxiliar a tomada de decisões dos indivíduos, o que é fator fundamental para contribuir com a saúde pública (CASTIEL, 2002).

O profissional nutricionista tem papel fundamental nas Unidades de Alimentação e Nutrição e precisa começar a implantar e manter a sustentabilidade dentro das UANs, desenvolvendo ações em aspectos relacionados à produção, comercialização de refeições, funcionários e clientes e responsabilidade social e ambiental (GOES; VALDUGA; SOARES, 2013).

Por fim, foi possível perceber com os resultados da pesquisa que, felizmente, o gerenciamento de resíduos sólidos não alimentares feito pelas empresas por exemplo, vão para coleta seletiva, ou para reciclagem e em sua maioria fazem sim o descarte correto, também pôde-se perceber que os funcionários são treinados sobre a importância de um cardápio saudável, sobre a importância de uma melhor eficiência hídrica e energética nas unidades, que como já dito aqui, independente do motivo, se pelo aspecto financeiro ou ambiental, traz sim um impacto positivo ao planeta e a tendência deve ser de sempre querer melhorar.

## CONCLUSÃO

O assunto sustentabilidade está muito presente nos dias atuais e é importante conscientizar a população do compromisso que cada um deve ter para ajudar a manter, futuramente, todos os recursos que são utilizados hoje. Para isso, pequenas atitudes devem ser tomadas, pequenas mudanças de hábitos devem acontecer dentro de casa e também em maior escala nas grandes empresas, para ser possível manter esses recursos energéticos, hídricos e ambientais por mais tempo sem comprometer as gerações futuras. Viu-se que o perfil dos serviços de alimentação e nutrição do Distrito Federal possuem sim características sustentáveis, e suas respostas foram positivas para aproximadamente 50% das perguntas do questionário. Mas há ações muito palpáveis a serem implementadas apenas com um pequeno esforço em prol de se obter uma melhora significativa trazendo assim vários benefícios ao meio ambiente e também ao setor financeiro.

Observa-se que é possível trabalhar de maneira sustentável dentro de uma UAN, mas para isso algumas questões são relevantes e devem ser consideradas. Questões essas que envolvem desde o planejamento da própria estrutura física até a produção e distribuição das refeições preparadas. Atuando, o nutricionista, de forma coerente com seu papel e consciente do conceito de responsabilidade social, juntamente com a colaboração de toda uma equipe, é possível trabalhar levando em consideração todas as estratégias supracitadas para manter o funcionamento de uma UAN de forma sustentável.

É necessário que o responsável pela gestão da UAN se conscientize ainda mais de seu papel perante a sustentabilidade, implantando programas de sensibilização, sistemas de qualidade e capacitação dos funcionários envolvidos, para que as práticas de redução, reutilização, reciclagem de resíduos, aproveitamento integral dos alimentos, uso adequado de recursos naturais como água, gás e energia não fiquem apenas no papel e possam fazer parte do cotidiano.

Por isso, é de vital importância que haja um maior interesse e desenvolvimento de trabalhos sobre sustentabilidade em UANs, para que cada vez mais a população geral esteja ciente das consequências, esperadas no futuro, do estilo de vida que se leva hoje. Trazendo então reflexão e mudança de atitudes que irão contribuir para um futuro melhor.

## REFERÊNCIAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer. Editora Metha Ltda, 2009.

ARRUDA, L.; QUELHAS, O. L. G. Sustentabilidade: Um Longo Processo Histórico de Reavaliação Crítica da Relação Existente entre a Sociedade e o Meio Ambiente. SENAC, Vol.36, nº3. Rio de Janeiro, 2010.

ASSIS, R.H. A inserção da mulher no mercado de trabalho. VI Congresso Virtual Brasileiro de Administração; 2009; São Paulo. p. 1-16.

BARTHICHOTO, M.; et al. Responsabilidade Ambiental: Perfil das Práticas de Sustentabilidade desenvolvidas em Unidades Produtoras de Refeições do bairro de Higienópolis, Município de São Paulo. Revista Eletrônica Qualit@s, Vol.14. São Paulo, 2013.

COLARES, L. G. T; FREITAS, C. M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. Cad. Saúde Pública, v. 23, p. 3011- 3020. Rio de Janeiro, 2007.

CORDOVA, C. A. S. Propondo a Sustentabilidade: Diretrizes Básicas de Planejamento e Layout de uma Unidade de Produção de Refeições para Profissionalização em Instituição Filantrópica. Universidade de Brasília, 2006.

CORREA, M.S.; LANGE, L.C. Gestão de resíduos sólidos no setor de refeição coletiva. Pretexto, v.12, n.1, p.29-54, 2011.

COSTELLO, A.; ABBAS, M.; et al. Managing the health effects of climate change: Lancet and University College London Institute for Global Health Commission. The Lancet, v.373, n.9676, p.1693-1733. 2009.

DANA, S. Refeição coletiva tem indicador positivo para 2014, Jornal Folha de São Paulo, São Paulo, 1 nov. 2013.

FREITAS, E. 2006. Um Olhar para os Próximos 20 anos. Painel “20 anos da Resolução CONAMA 001/86 e a Indústria de E&P”, Rio Oil and Gas, Brasil Energia, nº 311, outubro de 2006, p.73.

GOES, V.F.; VALDUGA, L.; SOARES, B.M. Determinação e Avaliação do Fator de Correção de Hortaliças em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Guarapuava – PR, Cient Ciênc Biol Saúde, Santa Catarina, v.15, p.339-42, 2013.

JACOBI, P.R.; BESEN, G.R. Gestão de resíduos sólidos em São Paulo: desafios da sustentabilidade, Estudos Avançados, São Paulo, v.25, n.71, p.135-58, 2011.

KINASZ, T.R. Reflexão teórica sobre gerenciamento de resíduos em unidade de alimentação e nutrição. Nutr. Pauta, v. 5, n. 87, p. 56-60, 2007.

LOCATELLI, A.F.; SANCHEZ, R.S.S.; ALMEIDA, F.Q.A. Redução, reutilização e

reciclagem de resíduos em Unidade de Alimentação e Nutrição, Rev Simbio- -Logias, v.1, n.2, 2008.

LOPES, M.L.; FONSECA, V.V. Estudo do manejo dos resíduos de um restaurante institucional da região sul fluminense. Interbio 2013.

MAYNARD, D.C.; ZANDONADI, R.P.; NAKANO, E.Y.; BOTELHO, R.B.A. Sustainability Indicators in Restaurants: The Development of a Checklist. Sustainability [Internet]. V. 12, p.1–25, 2020.

NONINO, C.B.; FERREIRA, C.N.; TANAKA, N.Y.Y. Planejamento Físico-funcional, In: VIEIRA, MCM; JAPUR, CC. Gestão de Qualidade na produção de refeições, Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2012, cap. 1, p. 3-20.

ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu; 2008.

PIOLI, C. Considerações para elaboração de um cardápio sustentável, In: SILVA, SMD S. Cardápio: guia prático para elaboração, São Paulo, Roca, 2014, cap.25, p. 365-73.

PREUSS, K. Integrando nutrição e desenvolvimento sustentável: atribuições e ações do nutricionista. Nutr. Pauta 2009; 17(99):50-53.

ROSSI, C.E.; BUSSOLO, C.; PROENÇA, R.P.C. ISO 14000 no processo produtivo de refeições: implantação e avaliação de um sistema de gestão ambiental. Nutr. Pauta, v. 8, n. 101, p. 49-54, 2010.

SANTOS, A.; SANTOS, P.M.P.P. Produção de alimentos com responsabilidade socioambiental em unidades de alimentação e nutrição. Nutr. Pauta, v. 1, n. 6, p.11-16, 2012.

SILVÉRIO, G.A.; OLTRAMARI, K. Desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição brasileiras, Rev do Setor de Ciências Agrárias e Ambientais, Guarapuava, n.10, v.1, p.125-33, 2014.

STARCK CR, Nunes GL, Oliveira BB, Basso C. Folhas, talos, cascas e sementes de vegetais: composição nutricional, aproveitamento na alimentação e análise sensorial de preparações. Ciência Rural 2013.

STRASBURG, V.J.; JAHNO, V.D. Paradigmas das práticas de gestão ambiental no segmento de produção de refeições no Brasil. Revista Engenharia Sanitária e Ambiental, v.22, n.1, p.3-12, 2017.

VEIROS, M.B.; PROENÇA, R.P.C. Princípios de sustentabilidade na produção de Refeições, Nutr em Pauta, p. 45-49, 2010.

## ANEXO 1

### Checklist sobre indicadores de sustentabilidade.

<b>AVALIAÇÃO</b>				
Marque com X a resposta de cada pergunta (S=Sim / N=Não) (*) Na = Não se Aplica.				
<b>AVALIAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE DA EMPRESA</b>				
1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA, ENERGIA E GÁS	S	N	Na*	Observação
1.1 A empresa possui metas para o uso racional de água, como limite de uso por atividade (por exemplo: para cada refeição servida gastam-se 10 litros de água)				
1.2 A empresa reduziu nos últimos seis meses pelo menos 15%, ou nos últimos 12 meses 30% do consumo de água, sendo monitorado por registro (consultar histórico de contas de água).				
1.3 A empresa realiza manutenção preventiva do encanamento.				
1.4 A empresa em caso de vazamento de água, realiza reparo imediato.				
1.5 Os funcionários verificam que torneiras, quando não estão em uso e ao final do serviço, encontram-se fechadas (Obs.: confirmar com o funcionário).				
1.6 A pressão de torneiras da cozinha, lavatório e banheiros é regulada e limitada para permitir economia de água.				
1.7 Torneiras instaladas em pias de mão ou cozinha possuem acionamento automático.				
1.8 O reservatório d'água se encontra ou é mantido devidamente tampado e conservado, ou seja, livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos.				
1.9 A empresa não usa água corrente para derreter o gelo nas pias ou descongelar alimentos.				
1.10 Os funcionários removem as sujeiras sem água dos utensílios antes de colocá-los na máquina de lavar.				
1.11 Máquinas de lavar louça são operadas somente em capacidade de carregamento completa.				
1.12 Na limpeza dos pisos interrompe-se o fluxo de água quando não necessário seu uso.				
1.13 A água da chuva é coletada e/ou bem como a água dos balcões térmicos que utilizam água é reciclada, para uso em atividades que o uso de água potável não é exigido (ex.: dar descarga, lavar áreas externas).				

1.14 A empresa possui documentação de avaliação e/ou inspeção do uso de energia, com objetivos de conservação de energia.				
1.15 A empresa reduziu nos últimos seis meses pelo menos 15%, ou nos últimos 12 meses 30% da energia (consultar histórico de gasto de energia).				
1.16 A empresa possui medidores inteligentes de energia. Checar o medidor de energia.				
1.17 A empresa não utiliza refrigeradores de ar por ter ventilação natural para manter o conforto térmico.				
1.18 A geladeira e as portas do congelador possuem alarmes sonoros de portas abertas ou fechaduras automáticas.				
1.19 A temperatura de refrigeradores, câmaras de resfriamento e congeladores são adequadas e possuem registro de monitoramento.				
1.20 A empresa realiza e documenta a manutenção recomendada pelo fabricante para os aparelhos eletrônicos para garantir que todo o equipamento esteja funcionando corretamente e mantenham os níveis de eficiência energética.				
1.21 A empresa realiza a limpeza dos filtros de refrigeradores de ar com detergentes adequados ou contrata empresa terceirizada para esse serviço e troca os filtros substituíveis de acordo com as diretrizes do fabricante.				
1.22 A empresa possui controles de iluminação, como sensores, temporizadores, em áreas de baixa ocupação (por exemplo: na área de distribuição) para que luzes se apaguem automaticamente quando a luz do dia é suficiente ou quando os espaços não estão sendo ocupados.				
1.23 A empresa utiliza alguma forma de energia renovável (eólica, solar ou fotovoltaica) na área de produção.				
1.24 A empresa atinge zero emissões de gases de efeito estufa com parcerias comprovadas (Ex.: energia comercial e uso de combustível para veículos).				
1.25 A empresa possui um programa documentado para reduzir a emissão de carbono (em pelo menos 5% ao ano).				
1.26 A empresa possui metas documentadas para redução do uso de gás liquefeito de petróleo.				
1.27 A empresa possui metas documentadas para redução do uso de gás natural.				
1.28 A empresa utiliza biogás.				
<b>2. CARDÁPIO E DESPERDÍCIO ALIMENTAR</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>Na*</b>	<b>Observação</b>
2.1 A empresa possui e utiliza as fichas técnicas de preparação para realizar as preparações.				



2.2 A empresa tem opções de porções menores separadamente ou um cardápio infantil.				
<b>2.3 A empresa oferece <math>\geq</math> 50% das suas preparações mais saudáveis comprovadas.</b>				
2.4 A empresa oferece um cardápio separado ou substituições para atender a dieta de restrições, como preparações sem glúten, cardápio vegetariano, cardápio vegano ou preparações para atender restrições religiosas.				
2.5 A empresa tem compromissos documentados, com prazo definido, para reduzir o uso do açúcar, sal ou gordura saturada no cardápio.				
2.6 A empresa inclui produtos sazonais em seu cardápio, alterando-o ao longo dos meses do ano.				
2.7 Pelo menos 50% das frutas e vegetais que a empresa compra possuem certificado orgânico.				
2.8 A empresa gerencia sua própria horta sem utilização de agrotóxico.				
2.9 Os fornecedores de produtos de origem animal possuem atestados que comprovam que os animais são criados sem aplicação de antibióticos ou orgânico.				
2.10 A empresa adquire apenas produtos de origem animal que tenham selo de certificação de bem-estar animal.				
2.11 A empresa possui política de compras de frutos do mar sustentáveis.				
2.12 O fornecedor da empresa produz peixe de viveiro e possui uma certificação de sustentabilidade (por exemplo orgânico).				
2.13 A empresa não utiliza ingredientes ou produtos com ingredientes transgênicos em sua composição na produção de refeições.				
2.14 A empresa prioriza o aproveitamento integral dos alimentos, produzindo preparações seguras que utilizam cascas, talos e/ou aparas comestíveis de vegetais e frutas como ingredientes.				
2.15 A empresa avalia seu desperdício de alimentos durante a preparação da comida.				
2.16 A empresa avalia seu desperdício de alimentos durante a distribuição da comida.				
2.17 A empresa descarta os restos de alimentos em forma de compostagem, digestão anaeróbia, maceração, doa para alimentação de porcos ou estabelece parcerias com cooperativas que executam esses processos.				
2.18 A empresa treina seus funcionários para evitar o desperdício de alimentos durante todas as etapas de produção das refeições, desde o recebimento dos gêneros até a distribuição.				

2.19 A empresa realiza sistemas de pedidos inteligentes, monitoramento de inventário, rotação de estoque e/ou outras estratégias de gerenciamento de estoque para evitar o desperdício de alimentos.				
2.20 A empresa apresenta metas para a redução/controle do desperdício de alimentos.				
2.21 A empresa recicla ou reutiliza suas borras de café.				
2.22 A empresa recicla óleo de cozinha e/ou repassa o óleo de cozinha utilizado para empresas de reciclagem.				
<b>3. REDUÇÃO DE RESÍDUOS, MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO, PRODUTOS QUÍMICOS, FUNCIONÁRIOS E SUSTENTABILIDADE SOCIAL</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>Na*</b>	<b>Observação</b>
3.1 A empresa tem uma política operacional que contém uma estratégia documentada sobre gerenciamento de resíduos sólidos (não-alimentares).				
3.2 A empresa realiza separação de materiais recicláveis, ou seja, coleta seletiva.				
3.3 A empresa limita as embalagens e encomenda produtos a granel para evitar geração de resíduos.				
3.4 A empresa não utiliza descartáveis e/ou adota estratégias para minimizar ao máximo o uso desses materiais, com metas documentadas.				
3.5 A empresa adota estratégias para reduzir a utilização de plástico na distribuição das refeições.				
3.6 A empresa devolve caixas de embalagem para que os fornecedores reutilizem e/ou fornece aos fornecedores suas próprias caixas retornáveis para a entrega dos gêneros.				
3.7 A empresa devolve garrafas de vidro para que os fornecedores reutilizem e/ou destina adequadamente esses materiais para reciclagem.				
3.8 A empresa adota medidas de incentivo aos seus clientes para redução de resíduos (por exemplo: manter copos, reduzir embalagens descartáveis, eliminar plásticos ou canudos entre outras).				
3.9 A empresa utiliza papel reciclado ou papel certificado FSC para escritório.				
3.10 A empresa utiliza luminárias, acessórios ou móveis feitos de materiais recuperados ou reciclados ou aqueles fornecidos com uma Declaração Ambiental do Produto para melhorar o impacto ambiental.				
3.11 As tintas usadas para edificação são ambientalmente sustentáveis.				
3.12 O mobiliário (mesas, cadeiras e outros) da empresa são de materiais duráveis que podem ser reparados.				
3.13 As toalhas de mesas (quando houver) e/ou uniformes dos funcionários são de materiais orgânicos ou ambientalmente sustentáveis.				

3.14 A empresa utiliza baterias recarregáveis para dispositivos e equipamentos alimentados por bateria, incluindo lanternas, aspiradores de mão e outros.				
3.15 Os equipamentos de escritório substituídos ou comprados possuem o certificado ENERGY STAR ou PROCEL.				
3.16 A empresa usa apenas produtos de limpeza ecológicos.				
3.17 A empresa usa concentrados de limpeza e sistemas de controle de diluição e/ou treinamento e monitoramento de funcionários para adequada diluição com objetivo de minimizar o uso de produtos químicos.				
3.18 A empresa usa exclusivamente limpadores de mãos ambientalmente sustentáveis nos banheiros dos clientes e funcionários.				
3.19 A equipe já passou por treinamento ambiental (eficiência energética e eficiência hídrica).				
3.20 A equipe já passou por treinamento ambiental (fundamentos da sustentabilidade).				
3.21 A equipe de funcionários passou por algum treinamento sobre alimentação saudável e o impacto na saúde do que estão produzindo.				
3.22 A empresa tem uma estratégia em relação a doações ou apoio a sua comunidade.				
3.23 A empresa faz doação para bancos de alimentos ou instituições de caridade para evitar o desperdício de alimentos dos produtos próprios para o consumo.				
3.24 A empresa possui iniciativas promotoras de educação em alimentação saudável para a comunidade local (escolas, faculdades, grupos comunitários).				
3.25 A empresa tem uma política, com o fornecedor ou especificação de aquisição em lugar que favoreça a aquisição de produtos locais para alimentos como laticínios, carnes, frutas e vegetais.				
3.26 A empresa adquire um ou mais produtos provenientes de uma fundação de caridade ou uma empresa social que proporciona impacto social? (Por exemplo: produto elaborado a partir de sobras de alimento, pão de uma padaria de empreendimento social, etc).				

**FONTE: Maynard et al., 2020.**