

ARTIGOS E ESTUDOS > ALIMENTOS E NUTRIENTES



10/10/2012

RESTAURANTES E INICIATIVAS SUSTENTÁVEIS

AÇÕES SUSTENTÁVEIS SÃO IMPRESCINDÍVEIS NO SEGMENTO DE REFEIÇÕES COLETIVAS



A definição de sustentabilidade mais difundida é a da *World Commission on Environment and Development*⁹, a qual considera que o desenvolvimento sustentável deve satisfazer as necessidades da geração presente sem comprometer as necessidades das gerações futuras. Segundo Claro et al. (2008)¹, essa definição denota um dos princípios básicos de sustentabilidade, que é a visão de longo prazo. Nesse sentido, as organizações estão preocupadas em atingir um desempenho ambiental correto, controlando os impactos de suas atividades, de seus produtos ou serviços, levando em consideração sua política e objetivos ambientais⁶.

Na produção de alimentos, especificamente no segmento de refeições coletivas, este comportamento vem sendo cada vez mais disseminado. Isto é bastante relevante, visto que o brasileiro opta pela alimentação fora do lar com frequência cada vez maior. Segundo dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares⁵, 31% das despesas mensais familiares com alimentação são gastas fora do domicílio atualmente. Mais de 50% dos moradores dos grandes centros urbanos do país declaram que ao menos um dia da semana almoçam fora de casa e 18% almoçam fora de casa mais de cinco dias por semana³.

M



INSPIRAÇÃO: A COMBINAÇÃO ENTRE PABLO NERUDA E

Cada vez mais podemos observar como arte, poesia e culinária se mesclam, criando não só um ambiente agradável, como também aumenta o nosso...



ÁCIDOS GRAXOS TRANS E SUAS IMPLICAÇÕES NA SAÚDE

Estudos mostram consistentemente os efeitos negativos da gordura trans sobre a saúde cardiovascular

M



BOUQUET GARNI: MARAVILHOSA COMBINAÇÃO DE SABOR

Você já ouviu falar em "bouquet garni"?

Em São Paulo, bares e restaurantes comprometidos com o tema podem obter o selo Restaurante Sustentável. Fazem parte das ações sustentáveis consideradas: evitar o uso no cardápio de peixes ameaçados de extinção; instalar sensores de movimento no local para automatizar a iluminação; servir aos clientes água filtrada na jarra para evitar garrafas plásticas; reciclar o lixo seco e separar os resíduos orgânicos para compostagem; destinar o óleo para fabricação de sabão ou de biocombustível; e utilizar materiais de limpeza biodegradáveis para a higienização do local⁶.

A Sodexo|Puras, empresa líder de sustentabilidade no mercado de refeições coletivas, implantou mundialmente o “The Better Tomorrow Plan”, ou plano por um amanhã melhor, programa em que a nutrição, a saúde e o bem-estar, o desenvolvimento de comunidades locais e o meio ambiente são seu principal foco⁸. A empresa incluiu em seu cardápio diversas receitas sustentáveis, com aproveitamento integral de alimentos (cascas, talos, folhas). Além de contribuir para otimização da matéria prima agrícola e diminuição da formação de resíduos, a iniciativa ainda melhora o valor nutricional das receitas.

Nos Estados Unidos, a certificação de restaurantes sustentáveis é fornecida pela *Green Restaurant Association*. A certificação requer o atendimento a diversos pré-requisitos, que incluem a eficiência no uso da água (uso de redutores de fluxo e equipamentos de menor consumo), estratégias para diminuição da geração de lixo, reciclagem de resíduos, uso de mobiliários de madeira certificada, utilização de alimentos orgânicos e de alimentos produzidos localmente, uso de fontes de energia limpa e de embalagens recicláveis⁴.

A atuação do nutricionista em restaurantes sustentáveis é fundamental e vai além da questão alimentar, contribuindo para: planejamento espacial da área de preparo e de serviço, racionalização de insumos, escolha de equipamentos mais eficientes e econômicos e corretas práticas de reciclagem e destinação de resíduos. Cabe ao nutricionista, ainda, compartilhar conhecimentos e coordenar ações educativas sobre o tema ambiental junto à comunidade em que se insere o seu local de trabalho². Não se trata apenas de uma tendência de mercado, e sim de uma necessidade absoluta de garantir boas condições de vida às futuras gerações.

Referências:

- 1) Claro PBO, Claro DP, Amâncio R. Entendendo o conceito de sustentabilidade na organizações. *Rev Adm* 2008; 43(4): 289-300.
- 2) Domingues C. Práticas que alimentam a sustentabilidade. *Revista CRN3* 2011; 2a Edição: 26-31.
- 3) Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (Fiesp) e Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital). *Brasil Food Trends 2020*. São Paulo: Fiesp, 2010.
- 4) Green Restaurant Association. Disponível em: <<http://www.dinegreen.com>>. Acesso 12 setembro 2012.
- 5) Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Despesas, rendimentos e condições de vida. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.
- 6) Oficina Ambiental. Selo “Restaurante Sustentável”. Disponível em: <

<http://www.oficinambiental.com.br/restaurante-sustentavel/>>. Acesso 21 agosto 2012.

7) SEBRAE. Empresas de olho na sustentabilidade. Disponível em:
<

<http://www.sustentabilidade.sebrae.com.br/portal/site/Sustentabilidade/menuitem.98c8ec93a7cfdkygnextoid=014760db7b7a6310VgnVCM1000002af71eacRCRD#>> Acesso 21 agosto 2012

8) Sodexo. The Better Tomorrow Plan. Disponível em:
<http://br.sodexo.com/brpo/sodexo/cidadania/tomorrow_plan.asp>. Acesso 21 agosto 2012.

9) World Comission on Environment and Development (WCED). Our common future. Oxford: Oxford University Press, 1987.



CURTIU O SITE?
COMPARTILHE COM
SEUS AMIGOS!



A CIÊNCIA POR
TRÁS DAS MARCAS

MAPA DO SITE:

- » HOME
- » MARCAS
- » ARTIGOS
- » ENTREVISTAS
- » NOTÍCIAS
- » DOWNLOADS
- » RECEITAS
- » AGENDA
- » ÁREA RESTRITA

Fique atento aos
novos posts
semanalmente.

CATEGORIAS:

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| SAÚDE CARDIOVASCULAR | SAÚDE DA PELE E CABELOS |
| ALIMENTOS E NUTRIENTES | SAÚDE INFANTIL |
| GESTÃO DA SAÚDE | EDUCAÇÃO NUTRICIONAL |
| HIGIENE E SAÚDE | MANIFESTO PELO SABOR SAUDÁVEL |

NAVEGUE
TAMBÉM NO
SEU TABLET OU
SMARTPHONE:



ALICE WONDERS