

## INICIATIVAS DE SUSTENTABILIDADE E GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS EM RESTAURANTE

Por, Rui Pedro Oliveira - Gestor Ambiental

### Transforme Serviços Verdes Consultoria em Sustentabilidade

O mercado de bares e restaurantes é um setor que apresenta sólida expansão no Brasil. Segundo a Associação de Bares de Restaurantes (ABRASEL), o brasileiro tem feito uso da alimentação fora do lar, seja pela escassez de tempo, seja simplesmente pelo prazer de se alimentar, mas principalmente em virtude do crescimento sócio-econômico que o país vem atravessando na última década.

Apesar do setor de ter acumulado inúmeros prejuízos devido a pandemia e as restrições sociais impostas pelo cumprimento dos protocolos sanitários, o CANTINHO DO FRANGO, restaurante de culinária típica do Nordeste, localizado na cidade de Fortaleza, Ceará, decidiu (re)investir na ampliação das boas práticas de gestão ambiental nas suas atividades.

Assim, desde 2018, e entendendo a necessidade e o potencial das energias renováveis no Ceará, o Cantinho do Frango investiu na instalação de 400 painéis de energia solar fotovoltaica, contribuindo para a redução da conta de energia. Contudo, essas ações foram ampliadas em setembro de 2020, onde o restaurante adotou o gerenciamento de resíduos em parceria com a Transforme Serviços Verdes.

O trabalho teve início com um diagnóstico, seguido de planejamento das ações, articulação com beneficiários e fornecedores, assim como ações de treinamento com colaboradores e implementação de tecnologias ambientais.

Para a destinação dos alimentos *in natura*, por exemplo, foram cadastradas 8 entidades sociais, com destaque para o programa Mesa Brasil, do Serviço Social do Comércio (SESC) juntas até ao momento já receberam mais de 32 toneladas de alimentos excedentes, mas ainda em condições de consumo para essas instituições. A iniciativa beneficia centenas de pessoas vulneráveis em situação de risco alimentar. Todo o processo é efetuado de acordo com as determinações da Lei nº 14.016, de 23 de junho de 2020. Já, carcaças de frango e carne inadequadas para o consumo humano são destinadas para empresa especializada, onde são transformadas em insumos para ração animal.

Os resíduos orgânicos do preparo e descarte da alimentação têm ainda outros dois destinos, o Sistema de Compostagem Acelerada e o Biodigestor. Em, dois anos, essas tecnologias reciclaram mais de 32 toneladas de resíduos. No primeiro caso o equipamento adquirido pelo Cantinho do Frango, transforma por dia uma média de 100kg de resíduos orgânicos, em composto, tudo isso dentro da sua própria instalação. O composto produzido é utilizado na horta orgânica do próprio restaurante. Enquanto que o biodigestor através do processo de biodigestão, produz biogás para a cozinha e biofertilizante através do processo de biodigestão.

Os resíduos sólidos também passaram a ter nova destinação. Ao todo, mais 17 toneladas de metais, plásticos, papelão e vidros deixaram de ser descartadas em aterro sanitário. Os resíduos são segregados e entregues para Associações que promovem a sua reciclagem. Para recolhimento das cápsulas de café, adotou-se o sistema de logística reversa da empresa fornecedora permitindo a coleta de 80 kg pelo restaurante e entregas de clientes. O óleo de cozinha tem igualmente um manejo adequado, o produto é armazenado e enviado para o processo de reciclagem, onde serve de matéria-prima para produção de sabão sólido. Em dois anos, foram destinados 5.000 litros para transformação.

As mudanças implementadas pela Transforme Serviços Verdes Consultoria em Sustentabilidade continuam sendo acompanhando e os resultados sistematizados através de

software específico de gestão de resíduos sendo os dados são monitorados e as evidências, registradas.

Como reconhecimento pelo compromisso com a preservação do meio ambiente, o desenvolvimento econômico sustentável e a responsabilidade socioambiental, o restaurante Cantinho do Frango foi reconhecido pela Prefeitura de Fortaleza que, através da Secretaria de Urbanismo e Meio Ambiente (SEUMA), certificou com o selo de empresa Amiga do Meio Ambiente, tendo ainda sido reconhecida recentemente pelo sistema Fecomércio pela sua participação no programa Mesa Brasil.

Neste contexto, e pelas ações realizadas é notório que o Restaurante Cantinho do Frango se integra e contribui para nova geração de negócios alavancados pelos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) das Nações Unidas, com metas ambientais, econômicas e sociais para 2030, e nesse contexto que o seu protagonismo valoriza a todos da cadeia produtiva: colaboradores, fornecedores e é claro, CLIENTES!!

