



PROGRAMA DE  
PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE E DESENVOLVIMENTO HUMANO

LILIANE CRISTINA LOBO DE MORAES

**SUSTENTABILIDADE E SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO -  
ESTUDO DE CASO EM UM RESTAURANTE INDUSTRIAL**

CANOAS, 2019

LILIANE CRISTINA LOBO DE MORAES

**SUSTENTABILIDADE E SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO –  
ESTUDO DE CASO EM UM RESTAURANTE INDUSTRIAL**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação Saúde e Desenvolvimento Humano da Universidade La Salle como parte dos requisitos para obtenção do título de mestre em Saúde e Desenvolvimento Humano.

Orientação: Profa. Dra. Fernanda Miraglia

CANOAS, 2019

LILIANE CRISTINA LOBO DE MORAES

**SUSTENTABILIDADE E SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - ESTUDO DE  
CASO EM UM RESTAURANTE INDUSTRIAL**

Dissertação aprovada como requisito  
parcial para obtenção do título de mestre em  
Saúde e Desenvolvimento Humano

Aprovado pela banca examinadora em:

Banca Examinadora:

---

Profa. Dra. Ana Maria Pandolfo Feoli

---

Prof. Dr. Gustavo Fioravanti Vieira

---

Prof. Dr. Rafael Fernandes Zanin

*Às luzes dos olhos meus: meu filho Erick e meu  
marido Juliano.  
Aos meus pais, que sempre me apoiaram com  
seu amor.*

## **AGRADECIMENTOS**

A Deus, por tudo que sou e possuo.

À Universidade Lasalle, pela oportunidade de realizar esse projeto.

À orientadora, Professora Dra. Fernanda Miraglia, pela orientação e confiança em desenvolver esse projeto junto comigo. Agradeço a atenção, a compreensão e todo conhecimento compartilhado, que foram fundamentais no meu crescimento científico e profissional.

A todos os componentes da banca examinadora, que prontamente aceitaram o convite para participar desta importante etapa do projeto.

À empresa alvo deste estudo, pela liberação para o desenvolvimento desta pesquisa.

À minha querida equipe SOP/IF, por todos os momentos juntos, por terem me dado todo o apoio sempre que precisei, em especial Fabiano, Magda, Renato e Zamberlan.

A todos os queridos membros da talentosa equipe do serviço de alimentação.

Às minhas queridas amigas Adriane, Elaine, Elisandra, Etiene, Isabel, Leila, Nathalia, Roberta, Sabrina e Scheila sem vocês a minha jornada seria mais difícil, quase impossível. O carinho de vocês fez toda a diferença!

Enfim, a todos aos familiares e amigos de forma direta ou indiretamente, participaram, participam e continuarão participando da minha caminhada.

## RESUMO

Desenvolvimento sustentável é aquele que atende às necessidades do momento presente, sem comprometer as necessidades das gerações futuras. Devido à escassez de dados na literatura sobre os programas de sustentabilidade nas empresas que produzem alimentos fora do lar, esta pesquisa pretende analisar como um restaurante industrial de uma empresa de energia produz suas refeições de forma sustentável, pautada em três dimensões: social, econômica e ambiental. Trata-se de um estudo de caso retrospectivo e de caráter qualitativo. Será realizada a análise do Manual de Boas Práticas da unidade e, a partir da observação não participante, pretende-se verificar se o restaurante pratica as determinações desse manual. O mercado de refeições coletivas movimenta bilhões de reais por ano e, caso a produção desses alimentos não for pensada de forma sustentável, grandes impactos podem ser ocasionados nas três dimensões onde a sustentabilidade se baseia. À luz dos 15 procedimentos pautados em sustentabilidade, descritos no Manual de Boas Práticas deste restaurante industrial, 13 conseguiram ser comprovadamente demonstrados na prática deste ambiente. Por meio dos achados do estudo realizado, pode-se observar que a produção e o beneficiamento de alimentos podem ser realizados de forma ecologicamente correta, economicamente viável e socialmente justa. As diretrizes da sustentabilidade dialogam com as premissas do restaurante industrial estudado nesta pesquisa, centrado no apoio à produção de alimentos locais, nos promotores da economia local e no desenvolvimento ambiental sustentável. Por conseguinte, identificou-se neste restaurante industrial uma experiência exitosa que deve ser multiplicada, assim como novas pesquisas com base na análise dessas diretrizes devem ser incentivadas, para possibilitar o fortalecimento da sustentabilidade na prática dos restaurantes industriais em geral.

**Palavras-chave:** Sustentabilidade. Desenvolvimento Sustentável. Alimentação Fora do Lar. Manual de Boas Práticas.

## **ABSTRACT**

Sustainable development is one that meets the needs of the present without compromising the needs of future generations. Due to the scarcity of data in the literature on sustainability programs in food-producing companies, this research aims to analyze how an industrial restaurant of an energy company produces its meals in a sustainable way, based on three dimensions: social, economic and environmental. This is a retrospective and qualitative case study. The analysis of the unit's Manual of Good Practices will be performed and, from the non-participant observation, it is intended to verify if the restaurant practices the determinations of this manual. The collective meal market moves billions of reais per year and, if the production of these foods is not thought sustainable, large impacts can be caused in the three dimensions on which sustainability is based. In the light of the 15 sustainability-based procedures described in this industrial restaurant's Manual of Good Practice, 13 have been shown to be demonstrable in the practice of this environment. Through the findings of the study, it can be observed that food production and processing can be performed in an ecologically correct, economically viable and socially fair manner. The sustainability guidelines dialogue with the premises of the industrial restaurant studied in this research, focused on supporting local food production, local economy promoters and sustainable environmental development. Therefore, in this industrial restaurant we identified a successful experience that must be multiplied, as well as further research based on the analysis of these guidelines should be encouraged to enable the strengthening of sustainability in the practice of industrial restaurants in general.

**Keywords:** Sustainability. Sustainable Development. Food Away from Home. Manual of Good Practices

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>8</b>
<b>2 REFERENCIAL TEÓRICO.....</b>	<b>10</b>
2.1 SURGIMENTO DO CONCEITO DE SUSTENTABILIDADE.....	10
2.2 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E ‘SAFETY FOOD CULTURE’ .....	11
2.3 A CADEIA DE PRODUÇÃO ALIMENTAR.....	11
2.4 A SUSTENTABILIDADE NO CAMPO DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO .....	12
2.5 ATENDIMENTO ÀS LEGISLAÇÕES VIGENTES E CERTIFICAÇÃO AMBIENTAL .....	12
<b>3 METODOLOGIA .....</b>	<b>14</b>
3.1 CRITÉRIO DE INCLUSÃO.....	14
3.2 CRITÉRIO DE EXCLUSÃO.....	14
3.3 PROCEDIMENTO DE COLETA DE DADOS .....	14
<b>4 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....</b>	<b>16</b>
4.1 NA DIMENSÃO SOCIAL .....	16
4.2 NA DIMENSÃO AMBIENTAL .....	17
4.3 NA DIMENSÃO ECONÔMICA .....	19
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>22</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>23</b>
<b>APÊNDICE A - ROTEIRO DE COLETA DE DADO-S.....</b>	<b>26</b>
<b>APÊNDICE B - PRODUTO TÉCNICO.....</b>	<b>27</b>

## SUSTENTABILIDADE E SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – ESTUDO DE CASO EM UM RESTAURANTE INDUSTRIAL

Liliane Cristina Lobo de Moraes

Fernanda Miraglia

### 1 INTRODUÇÃO

A dimensão e a importância do setor na economia nacional podem ser medidas a partir dos números gerados pelo segmento no ano 2018 - o mercado de refeições coletivas como um todo forneceu 13 milhões de refeições/dia, movimentou uma cifra de 19,3 bilhões de reais por ano, ofereceu 210 mil empregos diretos, consumiu diariamente um volume de 7,5 mil toneladas de alimentos e representou para os governos uma receita de 2,6 bilhões de reais anuais entre impostos e contribuições. (Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas [ABERC], 2018).

Diante dessa magnitude e, para iniciar o entendimento de sustentabilidade, faz-se necessário abordar o conceito de desenvolvimento sustentável, o qual, de acordo com a *United Nations Conference on Environment and Development* (UNCED), é aquele que atende às necessidades do momento presente, sem comprometer as necessidades das gerações futuras. (World Commission on Environment and Development [WECD], 1987). Para Araújo e Mendonça (2007), ele é sinônimo de sociedade racional, de indústrias limpas e de crescimento econômico.

Para contribuir com a sustentabilidade, as organizações devem modificar seus processos produtivos (Araújo & Bueno, 2008) e produzir de forma a não agredir o meio ambiente. (Pimenta & Gouvinhas, 2012). Isso implica construir sistemas de produção que não causem impactos negativos e oferecer produtos e serviços que contribuam para a melhoria do desempenho ambiental. (Coral, 2002). Para Hubbard (2009), medir este não é fácil, no entanto, organizações preocupadas com a sustentabilidade estão iniciando a elaboração de relatórios sobre esse tema. O modelo produtivista de produção de alimentos, amparado em tecnologias excludentes e poluentes e constituído por longas cadeias de abastecimento, ocasionou, em última análise, problemas sociais e ambientais, como o êxodo rural, a poluição, o aumento da produção de lixo, o empobrecimento do solo, a contaminação da água, entre outros. (Lang & Heasman, 2004).

De outra parte, o consumo de alimentos tem se caracterizado pelo aumento considerável

de produtos industrializados e pela diminuição do consumo de produtos básicos *in natura*, contrariando todos os guias e diretrizes de alimentação saudável dos órgãos de saúde pública. Da mesma forma, alimentos globalizados têm se tornado a cultura alimentar dominante, em detrimento da diversidade de culturas locais e tradicionais. (Contreras, 2005).

A maioria dos estudos afirma que sustentabilidade é composta de três dimensões que se relacionam: econômica, ambiental e social. Essas dimensões são também conhecidas como *triple bottom line*. A dimensão econômica inclui não só a economia formal, mas também as atividades informais que proveem serviços para os indivíduos e grupos, aumentando, assim, a renda monetária e o padrão de vida das pessoas. (Almeida, 2002). A dimensão ambiental, ou ecológica, estimula empresas a considerarem o impacto de suas atividades sobre o meio ambiente, na forma de utilização dos recursos naturais, e contribui para a integração da administração ambiental na rotina de trabalho. (Almeida, 2002). A dimensão social consiste no aspecto social relacionado às qualidades dos seres humanos, como suas habilidades, dedicação e experiências, abrangendo tanto o ambiente interno da empresa quanto o externo. (Almeida, 2002).

Estima-se que o restaurante industrial desta empresa de energia, que será alvo deste estudo, trabalhe sob a ótica dessas três dimensões de sustentabilidade, pois processa uma tonelada de alimentos por dia, gerando grande quantidade de sobras e restos de produção, que se não fossem descartadas sob a luz da sustentabilidade poderiam causar grande impacto ambiental. Caso não corroborasse, as ações sociais poderiam gerar grande impacto nessa comunidade e, se não tivessem ações economicamente positivas, não teriam como se firmar nesse local.

Devido à escassez de dados na literatura sobre os programas de sustentabilidade nas empresas que produzem alimentos fora do lar, esta pesquisa tem por objetivo analisar como um restaurante industrial de uma empresa de energia produz suas refeições de forma sustentável pautada em suas três dimensões: social, econômica e ambiental.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

Diante da temática exposta, diversos autores trabalharam o assunto e por conseguinte, nas próximas subseções, descreve-se alguns destes importantes achados na literatura

### 2.1 SUSTENTABILIDADE

O surgimento do conceito de sustentabilidade remonta à emergência da sociedade industrial, quando se iniciou o uso intensivo de energia fóssil, a superexploração dos recursos naturais e o uso do ar, da água e do solo como depósito de dejetos. (Espinosa, 1993). Em resposta às consequências e sequelas advindas do modelo industrial, aumentou a preocupação com o meio ambiente e a vida humana. O termo ‘sustentabilidade’ foi utilizado, inicialmente, por Brundtland (1987), em um documento intitulado ‘*Our Common Future*’ (Nosso Futuro Comum), também conhecido como Relatório Brundtland, designado desse modo a partir da atuação da coordenadora da Comissão Mundial para o Ambiente e o Desenvolvimento, Gro Harlem Brundtland, presidente da Noruega na época.

A princípio, a realização de uma abordagem que favoreça o esclarecimento da palavra sustentabilidade pode acarretar inúmeras interpretações que, na visão empresarial, são relacionadas à produção, aos desafios no ambiente de mercado e ao objetivo central, o lucro. (Almeida, 2009). A transformação da técnica não completa o que é aplicado ao contexto, não porta um saber que aborde por completo a realidade, exigência primordial para haver a abordagem ao que é chamado de industrialização. Presencia-se o interesse fundamentado no que é relacionado entre o conhecimento norteado para a ação de produzir, ou melhor, a produtividade configurada na venda e, principalmente, no retorno que tal ação pode apresentar no âmbito econômico. (Almeida, 2009).

No que tange a sua aplicabilidade, a incorporação da sustentabilidade na gestão empresarial ainda é um desafio que as empresas enfrentam, pois muitos gestores têm claro como operacionalizá-la internamente, mas pressupõem altos custos para sua implementação. Muitas empresas já possuem uma área responsável pela gestão da qualidade, com alguns princípios similares aos da sustentabilidade, como a melhoria contínua, a utilização de indicadores, tendo necessidade de envolvimento das partes interessadas e a comunicação entre as diversas áreas da empresa. (Tello & Ribeiro, 2012). Porém, no momento em são estabelecidas as diretrizes e elas são devidamente aplicadas, as boas práticas fornecem aos gestores ferramentas para o

gerenciamento e, conseqüentemente, melhores resultados organizacionais

## 2.2 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E O SAFETY FOOD CULTURE

O Manual de Boas Práticas é um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios; a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; o controle da higiene e saúde dos manipuladores; o controle e a garantia de qualidade do produto final. Além disso, objetiva descrever os procedimentos adotados para atender os requisitos às Boas Práticas, compreendendo desde aspectos de higiene pessoal, projetos e instalações, limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios, até controles aplicados aos processos para assegurar a produção de alimentos seguros. (Agência Nacional de Vigilância Sanitária [ANVISA], 2006).

Para corroborar com o manual temos o conceito do “Safety Food Culture” ou “Cultura de Segurança de Alimentos que corresponde aos valores compartilhados, crenças e normas que afetam a mentalidade e o comportamento em relação à segurança de alimentos, em toda a organização”. Consiste em agregar ao lado técnico todo um cabedal de conhecimento das ciências humanas, com o objetivo de integrar a Segurança de Alimentos como um valor para a organização, criando condições técnicas e motivacionais para que esse valor seja incorporado, perpetuado e amadurecido continuamente pela organização. (Food Design, 2018).

## 2.3 A CADEIA DE PRODUÇÃO ALIMENTAR

A alimentação é uma atividade que envolve muito mais que o ato de comer e a disponibilidade de alimentos. Há uma cadeia de produção, que se inicia no campo, ou até antes, na preparação de sementes, mudas e insumos, passando por ciclos, - do plantio à colheita -, em que elementos da natureza têm um papel crucial, mas que vêm sendo, cada vez mais, envolvidos por questões tecnológicas, financeiras e sociais. Nas etapas produtivas, no campo, as inter-relações com a sustentabilidade parecem claras. De fato, o próprio termo sustentabilidade foi cunhado com forte influência da atividade agrária. No entanto, as etapas posteriores, até que o alimento chegue às mesas e, posteriormente, seu descarte, envolvem questões complexas, que não são abarcadas por uma única área do conhecimento e possuem uma dinâmica cotidiana crescentemente artificializada e acelerada.

Em todo esse amplo, diverso e complexo trajeto do alimento, que vai do solo ao prato, há inúmeras interfaces com a in/sustentabilidade que precisam ser continuamente apreendidas

e entendidas. Desse modo, o tema da alimentação e sua relação com a sustentabilidade planetária é muito antigo e, ao mesmo tempo, muito atual. Ao exigir olhares, investigações e soluções multidisciplinares é, igualmente, um tema de fronteira de conhecimentos, por conta de suas múltiplas interfaces. (Ribeiro, Jaime, & Ventura, 2017).

## 2.4 A SUSTENTABILIDADE NO CAMPO DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

A ideia de desenvolvimento sustentável aparece como contraposição à visão economicista de desenvolvimento do século 19, que privilegiava o crescimento econômico e a industrialização como sinônimos de desenvolvimento, desconsiderando o caráter finito dos recursos naturais e a diversidade dos atores sociais. O termo desenvolvimento sustentável foi criado a partir das discussões sobre Ecodesenvolvimento, com Maurice Strong, e difundido pelo economista Ignacy Sachs, na década de 1970. (Azevedo, 2004).

Para Moraes e Costa (2009), após a Conferência das Nações Unidas para o Meio Ambiente e Desenvolvimento/Rio 92, outras dimensões da sustentabilidade foram incorporadas à proposta original. Há especial destaque para a dimensão cultural e para a participação e controle sociais, aliado à discussão do local como um espaço privilegiado de construção de cidadania, processo civilizatório e promoção da saúde e da sustentabilidade.

Ressalta-se que, apesar das evidências que fortalecem as críticas ao sistema agroalimentar moderno, as quais estimulam debates e experiências locais e/ou regionais de contraposição desde os anos 1980, o cenário atual é de disputa também no âmbito da ‘sustentabilidade’. Este termo foi incorporado por diferentes instituições e manejado por interesses nem sempre altruístas. Uma forma de se posicionar frente à polissemia do termo é firmar a concordância com quatro pilares da sustentabilidade: econômica, ecológica, social e cultural. (Sachs, 1993).

Entretanto, o que interessa centralmente neste estudo é discutir a produção alimentar sob a ótica da sustentabilidade baseada nas três dimensões descritas por Almeida (2002). Dimensões essas que se relacionam entre si: econômica, ambiental e social, conforme descrito na seção 1. Para tanto, a Nutrição flexibiliza suas fronteiras disciplinares.

## 2.5 ATENDIMENTO ÀS LEGISLAÇÕES VIGENTES E CERTIFICAÇÃO AMBIENTAL

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), na questão de sustentabilidade

dentro das regulamentações e leis destinadas aos segmentos de alimentos e bebidas, prevê, - com relação aos resíduos produzidos -, que devem haver recipientes íntegros, identificados, de fácil higienização e transporte, suficientemente capazes de contê-los. Esses resíduos devem ser estocados em um local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos, evitando a possibilidade de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas. Os coletores das áreas de preparação e produção ainda precisam ser dotados de tampas acionadas sem a necessidade de contato manual. (ANVISA, 2014).

Ainda não há uma legislação específica sobre as questões que envolvem a sustentabilidade no segmento de unidades produtoras de alimentos. Porém, já existe uma série de certificações que buscam nortear as práticas sustentáveis empresariais. A série de certificações ISO 14000 é um conjunto de normas na área de gestão ambiental que padroniza procedimentos e diretrizes básicas para a gestão ambiental dentro das empresas. (Costa, Pereira, & Camelo, 2007).

Na gastronomia, a ISO 14001 fundamenta sistemas e processos de restaurantes por meio da certificação de 'cozinhas verdes'. Diversas experiências já demonstraram reduções significativas dos custos finais do estabelecimento após a implantação de ações para reduzir o consumo de água, energia elétrica, geração de lixo e coleta seletiva. O alcance de serviços de alimentação autossustentáveis será o grande desafio desta e das futuras gerações em benefício da preservação ambiental. As buscas por certificações auxiliam neste sentido, regulando ações e indicando os melhores caminhos a serem seguidos em prol das empresas e do meio ambiente. (Monteiro, Cianciardini, & Bruna, 2004).

### 3 METODOLOGIA

Esta pesquisa se trata de um estudo de caso retrospectivo. A metodologia qualitativa foi escolhida, pois ela exige compreender, analisar e interpretar, com base em investigação científica, aspectos e dimensões mais profundos das relações humanas e sociais. (Ludke & André, 1986). O campo de estudo foi um restaurante industrial de uma empresa de energia que produz alimentação para aproximadamente 1.500 pessoas por dia. As refeições oferecidas compreendem: almoço, jantar, ceia e lanches, em regime de turno de 24 horas, de forma ininterrupta, todos os dias do ano.

Para este estudo, utilizou-se, procedimentos e documentos do restaurante industrial de uma empresa do ramo de energia, situada no Rio Grande do Sul. Utilizou-se também da observação não participante, realizada pela própria autora, com vistas a avaliar se os procedimentos descritos no Manual de Boas Práticas (2018) desta empresa de energia eram realmente executados. Analisou-se, aproximadamente, 15 procedimentos de sustentabilidade e, na sequência, esses foram acompanhados na prática do restaurante objeto deste estudo. Não houve acompanhamento ou análise de seres humanos, somente dos procedimentos.

#### 3.1 CRITÉRIO DE INCLUSÃO

Os critérios de inclusão foram: dos 100 procedimentos descritos no ‘Manual de Boas Práticas’ (MBP) do referido restaurante, foram elencados 15 que tinham como cerne a sustentabilidade em suas atividades.

#### 3.2 CRITÉRIO DE EXCLUSÃO

Os critérios de exclusão foram: outros procedimentos oriundos do ‘Manual de Boas Práticas’ (MBP) do referido restaurante.

#### 3.3 PROCEDIMENTO DE COLETA DE DADOS

A coleta de dados foi feita a partir de uma análise documental com verificação e descrição dos procedimentos pautados em sustentabilidade, durante a atividade de produção alimentar industrial. Da mesma forma, obteve-se informações alicerçadas na observação não participante da pesquisadora, tendo por objetivo avaliar se os procedimentos descritos no

‘Manual de Boas Práticas’ eram realmente executados. A coleta foi realizada em datas previamente agendadas, em ambiente indicado e disponibilizado pela própria empresa. Os dados coletados foram analisados, levando-se em consideração os critérios de inclusão e exclusão para definição dos documentos da pesquisa.

A primeira etapa da coleta de dados foi a leitura do documento ‘Manual de Boas Práticas’ da unidade. Na sequência, separou-se os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) descritos no documento e, uma vez identificados como pautados em sustentabilidade, foram separados e elencados para análise e descrição. (Apêndice A). A análise de dados documental foi realizada a partir de documentos, contemporâneos ou retrospectivos, considerados autênticos, após a análise dos POPs de sustentabilidade. E, por fim, a pesquisadora foi a campo acompanhar se todos os procedimentos elencados eram realmente executados nas atividades dentro do restaurante. Ressalta-se que está assegurada a confidencialidade dos documentos analisados, da mesma forma em que o nome da empresa não será divulgado, por solicitação da própria organização.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conforme apresentado anteriormente neste trabalho, Almeida (2002) descreve que a sustentabilidade é composta por três dimensões que se relacionam: econômica, ambiental e social. Essas dimensões que são também conhecidas como *triple bottom line*. E, sendo assim, descreve-se nesta seção os dados encontrados no restaurante durante a leitura do ‘Manual de Boas Práticas’ (2018) e durante a observação não participante e as discussões sobre os achados.

### 4.1 NA DIMENSÃO SOCIAL

Os procedimentos referentes à dimensão social consistem no aspecto social relacionado às qualidades dos seres humanos, tais como suas habilidades, dedicação e experiências, abrangendo tanto o ambiente interno da empresa quanto o externo. (Almeida, 2002).

Baseado na totalidade dos fornecedores do restaurante, é obrigação contratual que ao menos 20% desses sejam oriundos de produtores locais. Priorizar os fornecedores regionais é uma maneira de fortalecer o pequeno produtor e a economia local e essa atitude diminui a emissão de carbono ao cortar o transporte frequente de longas distâncias. Além disso, uma relação próxima com os fornecedores permite, igualmente, um controle maior do alimento que será servido no restaurante, garantindo a excelência do serviço.

Muitos fornecedores de produtos para o restaurante, objeto deste estudo, são realmente produtores regionais. Em especial os de frutas e laticínios, oriundos de cooperativas locais. O que corrobora Morais e Costa (2009), principalmente em relação à participação social e na contribuição para a construção e para o desenvolvimento de uma sociedade mais equilibrada e justa, frente a grandes produtores externos.

No Manual de Boas práticas é recomendado que diariamente sejam ministrados os ‘Diálogos Diários de Segurança, Meio Ambiente e Saúde’ (DDSMS) a todos os colaboradores da cozinha, para que recebam orientações para que realizem suas atividades com segurança, primando o meio ambiente e sua saúde. E o colaborador pode replicar essas orientações, não só no espaço de trabalho, mas na comunidade em que está inserido. Similarmente, há descrição neste documento do estímulo ao “*Safety Food Culture*” (cultura alimentar de segurança, em tradução livre, significa a cultura arraigada na execução de padrões que proporcionam o domínio de qualquer agente que, em contato com o alimento, promova risco à saúde do consumidor ou coloque em risco a sua integridade física, ou seja, é a garantia de qualidade do produto desde o campo até a mesa do consumidor.). Ribeiro, Jaime e Ventura (2017)

compreendem a necessidade de reunir várias disciplinas para análise e discussão de soluções sustentáveis no ambiente ao qual a organização está inserida e a importância de envolver os atores nela inseridos.

No que se refere à preocupação com a origem das peças, além de se cuidar da qualidade dos produtos, outra questão priorizada é a garantia de procedência da matéria-prima utilizada. Cada fornecedor escolhido deve estar de acordo com as normas socioambientais do país. E, uma forma de se garantir isso, é o restaurante optar por empresas que possuam selos de confiança, como o ISO 9001, ou que tenham aderido a programas reconhecidos que primem pela sustentabilidade.

Em contrato, está descrita também a obrigatoriedade de a empresa de alimentação contratada realizar periodicamente cursos de reciclagem profissional. Isso se faz necessário para que cada profissional esteja sempre atualizado com relação aos procedimentos de reaproveitamento.

Acompanhou-se a chegada dos alimentos e se constatou que estava guarnecida pelos fornecedores locais descritos no Manual de Boas Práticas (2018), ministrava diariamente o DDMS e encontrava-se atenta em relação a origem das peças. Porém, não foi possível a comprovação do estímulo ao *Safety Food Culture* ou a realização periódica dos cursos de reciclagem profissional. Somente cursos pontuais foram visualizados pela pesquisadora.

#### 4.2 NA DIMENSÃO AMBIENTAL

Os procedimentos balizados na dimensão ambiental estimulam empresas a considerarem o impacto de suas atividades sobre o meio ambiente, a partir da utilização dos recursos naturais, e contribuem para integrar a administração ambiental na rotina de trabalho. (Almeida, 2002).

Pelo Manual de Boas Práticas são exigidos que os resíduos orgânicos (restos de alimentos) sejam destinados para o Aterro Classe II A (não inertes), com o objetivo de atender a legislação ambiental em vigor, o destino é escolhido conforme as condições e restrições de recebimento descritas nas licenças e autorizações ambientais, emitidas pelos órgãos fiscalizadores, para controlar e regular a destinação. Sendo que a opção de destinar para local licenciado já caracteriza a responsabilidade da disposição final, com os devidos controles de rastreabilidade, ou seja, nota fiscal, manifesto de transporte de resíduos e o recebimento do certificado de destinação final.

Os resíduos de óleo de cozinha necessitam ser destinados gratuitamente para empresas

que realizam o processamento. Elas transformam em matéria-prima para indústrias de detergente e sabões, cosmética e de biocombustíveis, reaproveitarem o produto. No tocante aos resíduos recicláveis provenientes da Coleta Seletiva, esses demandam ser segregados diretamente na fonte de geração, já que a empresa de coleta disponibiliza coletores que ficam disponíveis dentro do restaurante com coletores separados por cores:

- a) azuis - para papel;
- b) vermelhos - para plástico;
- c) marrons - para orgânicos;
- d) cinzas - para resíduos em geral, não recicláveis;
- e) verdes - para vidro; e
- f) amarelos - para metal.

Durante a observação não participante, constatou-se que os resíduos orgânicos (restos de alimentos) são realmente destinados para um Aterro Classe II A (não inertes), haja vista a nota fiscal descrever este fim. Do mesmo jeito, os resíduos de óleo de cozinha são destinados gratuitamente para empresas que realizam o processamento. Foram encontrados os resíduos recicláveis, que são segregados diretamente pela Coleta Seletiva, dispostos dentro dos respectivos coletores nas cores azuis, vermelhos, marrons, cinzas, verdes e amarelos conforme disposto. (Resolução n. 275, 2001).

Sobre as embalagens dos cereais, devem ser priorizadas, sempre que possível, as embalagens a granel, de forma a diminuir drasticamente a quantidade de sacos plásticos na unidade. Na unidade todas as embalagens de cereais que chegam são a granel, o que reduz a quantidade de sacos plásticos no restaurante, atendendo o que está descrito no Manual de Boas Práticas (2018). Quanto a frutas, verduras e legumes, estes devem chegar à unidade em caixas retornáveis e reutilizáveis. O restaurante recebe esses itens em caixas retornáveis e reutilizáveis.

Descrito também no Manual de Boas Práticas está a importância da economia de luz e de recursos hídricos. No restaurante, é necessária a utilização de painéis de energia solar, de acionamento automático em lâmpadas e torneiras, priorizando, permanentemente, a iluminação natural e a aquisição de máquinas mais modernas que têm como principal diferencial a redução da quantidade de água e de energia utilizadas durante o processo, sem perder a qualidade. No restaurante, há painéis de energia solar e acionamento automático em lâmpadas e torneiras e, foi identificada a presença de máquinas modernas de lavagem de louças, que reduzem a quantidade de água e de energia utilizadas enquanto em uso.

Sustentabilidade tem a ver com desenvolvimento e progresso, e é o grande desafio da

Modernidade, com suas aporias e ambiguidades. “Desenvolvimento sustentável”, segundo o relatório “Nosso Futuro Comum”, indica um desenvolvimento: 1. ecologicamente correto, 2. economicamente viável e 3. socialmente justo. A “sustentabilidade” implica, portanto, em uma complexidade de fatores . (Susin, 2008, p. 35).

#### 4.3 NA DIMENSÃO ECONÔMICA

Os procedimentos pautados em sustentabilidade na dimensão econômica incluem não só a economia formal, mas as atividades informais que proveem serviços para os indivíduos e grupos, aumentando a renda monetária e o padrão de vida das pessoas. (Almeida, 2002).

Pelo menos uma das preparações alimentares do cardápio do dia deve contemplar um dos alimentos em sua totalidade, a saber: não apenas a polpa mas a casca, bagaço e/ou semente, quando aplicável. Exemplo: sopas, caldos, molhos, cremes, geléias ou bolo com o alimento em sua totalidade. E assim, durante a pesquisa várias preparações alimentares se apresentavam com estas características.

No gerenciamento da UAN o desperdício de alimentos é um fator de grande importância, pois se trata de uma questão não somente ética, mas também econômica e com reflexos políticos e sociais para o profissional nutricionista, tendo em vista que o Brasil é um país onde a fome e a miséria são considerados como problemas de saúde pública (NONINO BORGES et al, 2006).

A quantidade de alimentos jogados no lixo diariamente no Brasil poderia alimentar cerca de 10 milhões de pessoas (AUGUSTINI et al, 2008). Estatísticas demonstram que cada pessoa desperdiça em média, 150gramas de alimentos por dia, ao final de um mês ela desperdiçou 4,5kg e, ao final de um ano, 55kg (CORRÊA et al, 2006).

O desperdício pode envolver os alimentos que não foram utilizados, preparações prontas que não chegam a ser distribuídas e ainda os alimentos que sobram nos pratos dos clientes (RICARTE et al, 2005). Diversos fatores influenciam o desperdício de alimentos como: planejamento inadequado de refeições, preferências alimentares, treinamento dos funcionários para produção e o porcionamento dos alimentos (NONINO-BORGES et al, 2006).

Todos os resíduos necessitam ser segregados na unidade produtora e destinados a cooperativas de reciclagem da região onde o restaurante está inserido. Isso promove renda aos cooperativados, trazendo oportunidade de trabalho para as famílias que realizam a triagem do material e, posteriormente, comercializam. A disponibilidade de recursos para os sistemas terrestres é limitada e a manutenção da sustentabilidade destes depende da distribuição

equilibrada desses recursos. (Von Bertalanffy, 1950). Deste modo, durante o acompanhamento da pesquisadora, identificou-se que esta atividade de fato acontece, sendo de suma importância para geração de renda e benefício econômico de aproximadamente 30 famílias associadas.

Apesar da coleta seletiva de resíduos sólidos ser apenas um instrumento auxiliar na gestão de resíduos e não uma medida definitiva para a solução do problema, esta atividade tem a característica de familiarizar a população com a questão dos resíduos sólidos e reintroduzir materiais na cadeia produtiva, além de gerar empregos e melhorar a qualidade de vida de catadores, os quais muitas vezes participam desses programas por meio de cooperativas e sobrevivem da renda gerada pela venda do material reciclável (ROVIRIEGO, 2005). A coleta seletiva é um procedimento que reduz o volume do lixo produzido, gerando ganhos ambientais através da menor degradação do meio ambiente e pode ser realizado em pequena escala com ampliação gradativa, sendo fundamental para um mundo melhor (RIBAS, 2007).

Quando se fala em controle de estoque, significa que é preciso evitar o desperdício de alimentos e de dinheiro, e, para isso, esse controle é essencial. Foram encontradas planilhas rígidas com o controle de todo o estoque da unidade e assim, o restaurante utiliza um planejamento de cardápio rotativo e enxuto, que prioriza os ingredientes da estação, os quais precisam ser armazenados de maneira adequada, respeitando as condições de perecibilidade e temperatura de cada alimento.

No que concerne ao mobiliário, que precisa ser duradouro e de qualidade, as mesas e cadeiras da unidade têm mais de 20 anos, pois optar por móveis com essas características, principalmente de qualidade confiável, é uma forma sustentável de fugir de gastos adicionais e, mais que isso, é uma atitude de consumo consciente. Comprar apenas uma peça, mesmo que mais cara, é mais econômico e sustentável do que adquirir duas mais baratas, por exemplo. O mobiliário está em concordância inclusive, com pelo menos dois pilares da sustentabilidade: o econômico, pois, uma vez que se compra algo de qualidade, não é necessário que se compre novamente tão rapidamente; e o ambiental, já que se estaria deixando de produzir novos bens de consumo duráveis, e se utilizando por mais tempo os já produzidos. (Sachs, 1993). O mobiliário analisado possuía características de muita qualidade, sendo o material de madeira maciça, couro ecológico e com manutenção preventiva.

O Quadro 1 sintetiza todos os itens importantes encontrados no restaurante, objeto deste estudo, separados a partir dos três pilares da sustentabilidade e comparando-os de acordo com o que está determinado pelo 'Manual de Boas Práticas' e o que foi observado na observação não participante realizada pela pesquisadora.

**Quadro 1** - Comparativo entre o Manual de Boas Práticas e a observação não participante realizada pela pesquisadora

	Item	‘Manual de Boas Práticas’	Observação não participante
Dimensão Social	Fornecedores Locais	20 % devem ser regionais/locais	Pelo menos 20% eram regionais/locais
	Diálogos Diários de Segurança, Meio Ambiente e Saúde	Devem ser ministrados diariamente	Ministrado diariamente
	Estímulo ao <i>Safety Food Culture</i>	Cultura de alimentos seguros deve ser difundida e cristalizada entre os colaboradores da cozinha	Não foi possível visualizar
	Origem das peças	Fornecedores devem ser certificados e qualificados	Produtos chegaram dos fornecedores cadastrados
	Reciclagem profissional periódica	Cursos aprimoramento profissional	Não foi possível visualizar
Dimensão Ambiental	Destinação Resíduos Orgânicos	Destinação para Aterro Classe II A (Não Inertes)	Nota fiscal (NF) confere com o descrito no Manual
	Resíduos de Óleo de Cozinha	Destinados para empresas que realizam seu beneficiamento	Nota de saída da unidade confere com o Manual
	Resíduos Recicláveis provenientes da Coleta Seletiva	Devem ser segregados em latas de lixo identificadas com as cores específicas (legislação)	Latões de cores diferentes para cada tipo de resíduo
	Embalagens de cereais	Devem ser entregues a granel	Chega a granel
	Hortifrutigranjeiros	Caixas retornáveis e reutilizáveis	Transportados em Caixas retornáveis e reutilizáveis
	Luz e de recursos hídricos	Painel de energia solar, acionamentos automáticos de lâmpadas e maquinário moderno	Observado o atendimento ao manual
Dimensão Econômica	Cardápio do dia	Deve contemplar ao menos um dos alimentos em sua totalidade	Sopa e sobremesa encontrados neste molde
	Cooperativas de reciclagem	Cooperativas de reciclagem da região recebem os resíduos	NF confere com o descrito no Manual
	Controle do estoque	Planilhas específicas	Visualizadas as planilhas
	Mobiliário	Exigência contratual - deve ser duradouro e de qualidade	Visualizados os excelentes móveis da unidade

Fonte: elaborado pela autora a partir de dados da pesquisa (2019).

De acordo com o Quadro 1, pode-se concluir que o restaurante estudado se mostra consoante aos três pilares balizadores da sustentabilidade. As diretrizes e as ações adotadas contribuem para as estratégias de gestão da organização, incentivam a valorização da visão institucional, além de promoverem a proteção ao meio ambiente, valorizando o impacto social e ambiental das atividades desenvolvidas pela empresa.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As diretrizes da sustentabilidade - ao indicarem três as dimensões balizadoras: social, econômica e ambiental -, que dialogam com as premissas do restaurante industrial da empresa de energia estudado nesta pesquisa, estão centradas no apoio à produção de alimentos locais, aos promotores da economia local e ao desenvolvimento local sustentável. No entanto, apesar de se identificar um grande número de procedimentos pautados em sustentabilidade, na prática, não se conseguiu observar todos, já que grande parte da atividade de produção de alimentos ainda é vinculada ao sistema de produção alimentar convencional, com foco na produção em grandes volumes, no menor espaço de tempo possível e com gerador expressivo de restos alimentares. Portanto, os procedimentos baseados em sustentabilidade exigem o fortalecimento de estratégias estruturais e educativas que possibilitem cristalizar esses conceitos entre os gestores e os trabalhadores da cozinha industrial, com vistas a produzirem alimentos totalmente compatíveis com essas diretrizes.

De uma maneira geral, para que a produção alimentar dos restaurantes dialogue com a sustentabilidade, há de se propor um novo olhar para esta atividade. É preciso abandonar práticas como a compra de alimentos processados em grandes escalas, a utilização demasiada de plásticos, embalagens unitárias e abandono do lixo em áreas não licenciadas. O custo financeiro, *a priori*, poderá aumentar, todavia, em longo prazo, os resultados trarão retornos extremamente positivos, não só para o restaurante mas para toda a comunidade em que está inserido. Isso gerará não apenas a sustentabilidade para esta unidade de alimentação e nutrição mas um desenvolvimento sustentável como um todo.

Assim, obteve-se, neste restaurante industrial analisado, uma experiência exitosa que deve ser multiplicada. Da mesma forma, incentiva-se novas pesquisas, com base na análise dessas diretrizes, para possibilitar o fortalecimento da sustentabilidade na prática dos restaurantes industriais em geral.

## REFERÊNCIAS

- Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2014). **Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação**. Recuperado em 23 julho, 2019, de <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83ORDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES>
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2006). **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**, 1(10).
- Almeida, F. (2002). **O bom negócio da sustentabilidade**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira.
- Araújo, G. C., & Bueno, M. P. (2008). Um estudo sobre a sustentabilidade empresarial na agroindústria frigorífica. **Revistas Gerenciais**, 7(2), 147-154.
- Araújo, G. C., & Mendonça, P. S. M. (2007). **O processo de adequação a sustentabilidade empresarial**. [Anais do IX Encontro Nacional sobre Gestão Empresarial e Meio Ambiente}. Curitiba.
- Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. (2018). **História e mercado**. Recuperado em 26 julho, 2019, de <http://www.aberc.com.br/conteudo.asp?IDMenu=18>
- AUGUSTINI, V. C. M.; KISHIMOTO, P; TESCARO, T.C.; et al. **Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em unidade de alimentação e nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba / SP**. Revista Simbio-Logias, Botucatu, v.1, n.1, p. 99-110, 2008.
- Azevedo, E. (2004). Alimentação e modos de vida saudável. **Saúde Rev.**, 13(6):31-6.
- Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento. (1991). **Nosso futuro comum**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas.
- Contreras, J. H. (2005). **Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares**. (Cap. 7, pp. 129-146). Rio de Janeiro: Fiocruz.
- Coral, E. (2002). **Modelo de planejamento estratégico para a sustentabilidade empresarial**. Tese de doutorado, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Brasil.
- CORRÊA, T.A.F.; SOARES, F.B.S.; ALMEIDA, F.Q.A. **Índice de resto-ingestão antes e durante a campanha contra o desperdício, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição**. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v.21 n.140, p.64-73, 2006.
- Costa, A. C. R., Pereira, A. B. & Camelo, G. L. P. (2007). **Sustentabilidade como estratégia de desenvolvimento: a nova tendência do mercado internacional**. [Anais do II Congresso de Pesquisa e Inovação da Rede Norte Nordeste de Educação Tecnológica]. João Pessoa: CONNEPI.

Espinosa, H. R. M. (1993). Desenvolvimento e meio ambiente sob nova ótica. **Ambiente**, 7(1):40-4.

Food Design. (2018). **Cultura de Segurança dos Alimentos**. Recuperado em 09 de Dezembro, 2019, de <https://www.fooddesign.com.br/servicos/cultura-de-seguranca-de-alimentos/>

Hubbard, G. (2009). Measuring Organizational Performance: Beyond the Triple Bottom Line. **Business Strategy and the Environment**, 19, 177-191. Recuperado em 19 agosto, 2019, de <http://dx.doi.org/10.1002/bse.564>

Lang, T., & Heasman, M. (2004). **Food wars: the battle for minds, mouths and markets**. Londres: Earthscan.

Ludke, M., & André, M. E.D.A. (1986). **Pesquisa em educação: abordagens qualitativas**. São Paulo: EPU.

Monteiro, R. Z., Cianciardi, G., & Bruna, G. C. (2004). **Projeto de retrofit para espaços destinados a serviços de alimentação**. [Anais do IV Seminário Internacional da Lares - Mercado Imobiliário]. São Paulo: LARES.

Morais, L. P., & Costa, A. B. O. (2009). Por novos paradigmas de produção e consumo. **Le Monde Diplomatique**, 28. Recuperado em 23 julho, 2019, de <http://www.polis.org.br/utilitarios/editor2.0/UserFiles/File/Notassobreosnovosparadigmas.pdf>

NONINO-BORGES, C. B.; RABITO, E.I.; SILVA, K.; et al. **Desperdício de alimentos intrahospitalar**. Revista Nutrição, Campinas, v.19, n.3, p. 349-356, 2006.

Pimenta, H. C. D., & Gouvinhas, R. P. (2012). A produção mais limpa como ferramenta da sustentabilidade empresarial: um estudo no estado do Rio Grande do Norte. **Revista Produção**, 22(3), 462-476. Recuperado em 2 setembro, 2019, de <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-65132012005000043>

Resolução n. 275, de 25 de Abril de 2001. (2001). Estabele o código de cores para os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e transportadores, bem como nas campanhas informativas para a coleta seletiva. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF: CONAMA. Recuperado em 8 novembro, 2019, de <http://www2.mma.gov.br/port/conama/legiabre.cfm?codlegi=273>

Ribas, F.F. **Reciclagem de Lixo – uma questão de sustentabilidade**. Revista Científica, Curitiba, v.1, n.2, p.41-68, 2007.

Ribeiro, H., Jaime, P., & Ventura, D. **Alimentação e sustentabilidade**. (2017). **Estud. Av.**, 31(89), 185-198. Recuperado em 8 novembro, 2019, de [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-40142017000100185&script=sci\\_abstract&lng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-40142017000100185&script=sci_abstract&lng=pt)

ROVIRIEGO, L. F. V. **Proposta de uma metodologia para a avaliação de sistemas de coleta seletiva de resíduos sólidos domiciliares**. 192f. Dissertação (Mestrado em Engenharia

Civil com Ênfase em Transportes)-Escola de Engenharia de São Carlos da Universidade de São Paulo, São Carlos, 2005.

Sachs, I. (1993). **Estratégias de transição para o século XXI: desenvolvimento e meio ambiente**. São Paulo: Studio Nobel.

Susin, L. C. (2008). Mãe Terra que nos sustenta e governa: por uma teologia da sustentabilidade. **Ciberteologia - Revista de Teologia & Cultura**, 4(17), 35-47.

Tello, R. & Ribeiro, F. (2012). **Guia CBIC de boas práticas em sustentabilidade na indústria da Construção**. Brasília: Câmara Brasileira da Indústria da Construção; Serviço Social da Indústria; Nova Lima: Fundação Dom Cabral.

Von Bertalanffy, L. (1950). The theory of open systems in physics and biology. **Science**, 111(2.872), 23-29. Recuperado em 30 julho, 2019, de [http://vhpark.hyperbody.nl/images/a/aa/Bertalanffy-The\\_Theory\\_of\\_Open\\_Systems\\_in\\_Physics\\_and\\_Biology.pdf](http://vhpark.hyperbody.nl/images/a/aa/Bertalanffy-The_Theory_of_Open_Systems_in_Physics_and_Biology.pdf)

World Commission on Environment and Development. (1987). **Our Common Future**. Oxford: Oxford University Press.

Xxxxxxxx. (2018). **Manual de Boas Práticas**. (nome do autor não está sendo divulgado a pedido da própria organização que solicitou sigilo desta informação).

**APÊNDICE A - ROTEIRO DE COLETA DE DADOS**

Identificação da Unidade : \_\_\_\_\_

Data da coleta : \_\_\_\_\_ Horário: \_\_\_\_\_

Descrição do Procedimento:

---

---

---

---

---

---

---

---

Em qual conceito de sustentabilidade se baseia? \_\_\_\_\_  
Descreva porque:

---

---

---

---

O procedimento é inovador? ( ) Sim ( ) Não

Poderá ser reproduzido em outras unidades produtoras de refeições coletivas?

( ) Sim ( ) Não

---

Coletado e descrito por : Liliane Cristina Lobo de Moraes - Pesquisadora

## APÊNDICE B - PRODUTO TÉCNICO

Publicação fixa na intranet da companhia, cujo nome será “Alimentação Sustentável”, com atualização mensal de atividades pautadas em sustentabilidade. Deste modo, todas as cozinhas da companhia poderão se beneficiar com a disseminação do conhecimento. Além desta forma de divulgação, todos os colaboradores que quiserem tem acesso a este material, o receberam através do Whatzapp.

<b>Mês</b>	<b>Tema</b>	<b>Materiais</b>
Janeiro	Aproveitamento Integral dos Alimentos	Receitas com o aproveitamento das cascas, folhas e/ou sementes dos alimentos
Fevereiro	Planeta Água	Narrativas de exemplos práticos de economia de água
Março	O que é bom retorna pra você	Texto sobre a importância das embalagens retornáveis
Abril	Caminho de esperança	Apresentação das famílias e das histórias de vida dos cooperativados que são beneficiados pela segregação do lixo
Maio	A energia que te move	Narrativas de exemplos práticos de economia de luz
Junho	Desenvolvimento sustentável e você	Texto sobre como toda uma comunidade pode ser transformada se cada trabalhador estimular o desenvolvimento sustentável do ambiente em que trabalha
Julho	Tecnologia a nosso favor	Portifólios de equipamentos de cozinha que possuem características de sustentabilidade
Agosto	O óleo usado e sua transformação em sabão	Divulgação na intranet sobre o passo-a-passo desta transformação
Setembro	Um arco-íris de possibilidades: As cores e os coletores	Texto sobre como cada coisa pode ser transformada, caso seja devidamente segregada.
Outubro	O futuro	Narrativa sobre a importância do estímulo ao desenvolvimento social
Novembro	Finanças e sustentabilidade devem andar juntas	Vídeo publicado sobre como a economia pode se desenvolver se cada colaborador fizer a sua parte.
Dezembro	Retrospectiva 2020	Recorte de todos as matérias do ano com um fechamento com chave de ouro: Monção de aplauso a unidade que mais tiver trabalhado durante o ano sob a ótica da sustentabilidade. Reconhecimento Nacional da unidade.