

ANÁLISE DA RESPONSABILIDADE SOCIAL DE RESTAURANTES PRODUTORES DE REFEIÇÕES DA ZONA SUL DE SÃO PAULO

Maria Clara Lamboglia Borges Carvas da Cruz (IC) e Ana Cristina Medeiros Moreira Cabral (Orientador)

Apoio: PIVITI Mackenzie

RESUMO

Até a metade do século XX, a exploração dos recursos naturais era feita sem considerar sua limitação, tratando-os como infinitos. A sustentabilidade é dividida em três áreas: ambiental, econômica e social. No Brasil, a sustentabilidade social, que abrange condições de sobrevivência, igualdade de oportunidades e boas condições de trabalho, ainda é pouco discutida, mas é essencial para a justiça social, tornando-se ainda mais relevante tratar desses assuntos. O estudo proposto visa analisar essas práticas em Unidades Produtoras de Alimentos da zona sul de São Paulo, ressaltando a importância da sustentabilidade social no setor alimentício. Os dados foram obtidos através de uma entrevista presencial e tabulados no software Microsoft Office Excel®. Nesta pesquisa, 91% (n=10) dos estabelecimentos oferecem oportunidade de emprego para grupos minoritários e 73% (n=8) oferecem oportunidade de emprego para pessoas com deficiência; 64% (n=7) dos estabelecimentos afirmaram que o excedente de óleo utilizado é destinado para doação ou empresas especializadas retiram. Conclui-se que os restaurantes participantes possuem aspectos positivos do ponto de vista de oportunidades de trabalho para grupos minoritários, pessoas com deficiência, funcionários trabalhando com carteira assinada e contrato escrito. Os aspectos negativos foram a falta de envolvimento dos estabelecimentos participantes em parcerias sociais e doações de alimentos. Para as Unidades Produtoras de Refeições (UPRs), como restaurantes é crucial adotar práticas sustentáveis em todas as etapas, incluindo a garantia de condições de trabalho justas e igualdade de oportunidades para todos. Por fim, sugere-se ter mais pesquisas a respeito deste assunto para melhor compreensão sobre o tema.

Palavras-chave: Sustentabilidade social. Restaurantes. Refeições.

ABSTRACT

Until the middle of the twentieth century, the exploitation of natural resources was carried out without considering their limitation, treating them as infinite. Sustainability is divided into three areas: environmental, economic, and social. In Brazil, social sustainability, which encompasses conditions of survival, equal opportunities and good working conditions, is still



little discussed, but it is essential for social justice, making it even more relevant to address these issues. The proposed study aims to analyze these practices in Food Production Units in the south zone of São Paulo, emphasizing the importance of social sustainability in the food sector. Data were obtained through a face-to-face interview and tabulated in Microsoft Office Excel®. In this survey, 91% (n=10) of the establishments offer employment opportunities for minority groups and 73% (n=8) offer employment opportunities for people with disabilities; 64% (n=7) of the establishments stated that the surplus of oil used is destined for donation or specialized companies remove it. It is concluded that the participating restaurants have positive aspects from the point of view of job opportunities for minority groups, people with disabilities, employees working with a formal contract and written contract. The negative aspects were the lack of involvement of the participating establishments in social partnerships and food donations. For Meal Producing Units (UPRs), such as restaurants, it is crucial to adopt sustainable practices at all stages, including ensuring fair working conditions and equal opportunities for all. Finally, it is suggested to have more research on this subject for a better understanding of the subject.

Keywords: Social Sustainability. Restaurants. Meals.

1. INTRODUÇÃO

Até a metade do século XX, a interação dos seres humanos com a natureza era marcada pela exploração intensiva e insustentável dos recursos naturais. Esse cenário começou a mudar na segunda metade do século, com marcos importantes na discussão sobre sustentabilidade. Em 1972, a primeira Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente Humano, realizada em Estocolmo, marcou a primeira discussão global sobre questões ambientais, estabelecendo a necessidade de um desenvolvimento sustentável. Posteriormente, o relatório "Our Common Future" da Comissão de Brundtland, publicado em 1987, estabeleceu a relação entre meio ambiente e economia e popularizou o conceito de sustentabilidade, que abrange aspectos ambientais, econômicos e sociais.

No Brasil, a sustentabilidade social, que trata das condições mínimas de vida e igualdade de oportunidades para todos, ainda está emergindo como um tema importante. Esse conceito enfatiza a distribuição equitativa da renda e a melhoria da qualidade de vida, sendo fundamental para unidades produtoras de alimentos como restaurantes e panificadoras. Tais unidades devem adotar práticas que considerem o impacto ambiental e social de suas operações, garantindo condições de trabalho justas e oportunidades iguais para todos.

A responsabilidade social empresarial, que envolve compromissos éticos para promover justiça e igualdade, é crucial para a implementação da sustentabilidade social. O objetivo deste estudo foi analisar as práticas de sustentabilidade social em restaurantes na zona sul de São Paulo, uma cidade destacada por sua riqueza gastronômica e como um local ideal para essa análise.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

No ano de 1972, a Organização das Nações Unidas (ONU) promoveu a primeira Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente Humano, em Estocolmo (Suécia). Tornou-se um marco, porque foi a primeira vez que líderes de praticamente todos os países do mundo discutiram questões ambientais, a fim de defender e melhorar o ambiente humano para as atuais e futuras gerações (PEREIRA, et al., 2011). Politicamente isso é bastante significativo, pois é a partir disso que os países reconhecem a necessidade de se pensar no meio ambiente sustentável.

Em 1987, foi quando aconteceu a Comissão de Brundtland divulgação de um documento chamado Our Common Future (Nosso Futuro Comum), que reforçava, então, a crítica ao modelo de crescimento baseado na exploração excessiva dos recursos naturais

(PEREIRA, et al., 2011). Este foi o primeiro documento que estabeleceu uma relação direta entre o meio ambiente e a economia. Depois disso, entende-se que os dois têm um papel muito importante em conjunto no mundo, e é a partir disso, que a humanidade conhece o termo sustentabilidade.

Portanto, sustentabilidade nada mais é que o aproveitamento racional dos recursos para alcançar um estado ideal, no qual se podem obter os recursos suficientes para permitir o atendimento das necessidades humanas (DIAS, 2015), mas sem que afete a recuperação dos mesmos. Ademais, atualmente pode dividi-lo em três grupos, sendo ambiental, econômico e social.

No Brasil, a sustentabilidade social é a menos comentada, isso por ser um tema que está ganhando aos poucos maior notoriedade, tendo poucos estudos sobre, mas não deixa de ser de extrema importância. Ela se refere às condições mínimas de sobrevivência dos indivíduos, considerando suas crenças, seus valores e suas características distintivas (DIAS, 2015).

A sustentabilidade social diz respeito a um processo de desenvolvimento que leve a um crescimento estável com distribuição igualitária da renda e melhoria da qualidade de vida (SACHS, 1999). Ou seja, se pensarmos em unidades produtoras de alimentos, surgem os questionamentos a respeito se esses locais estão atentos e realizam ações efetivas considerando as condições de empregabilidade e se os próprios funcionários trabalham em condições dignas.

Esses questionamentos são respondidos graças à questão da responsabilidade social, que engloba compromissos éticos assumidos por uma empresa, ainda que eles não resultem diretamente em maiores lucros. Porém, a responsabilidade em ser ético é a obrigação de fazer o que é certo, justo e correto (CARROLL, 1991), portanto uma empresa deve sim realizar a sustentabilidade social em suas unidades.

Nas décadas de 1930 e 1940, o olhar voltou-se para dentro das empresas: com a ascensão dos direitos trabalhistas, as empresas começam a rever seus processos internos e a adotar medidas como a redução da jornada de trabalho e a melhoria das condições de trabalho – aspectos que hoje se tornaram importantes indicadores da responsabilidade empresarial.

As Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) são representadas por restaurantes de autosserviço (self service), restaurantes à la carte, bares, panificadoras, entre outros. Estes devem estar conscientes sobre o consumo de água, energia, resíduos sólidos e orgânicos e sobre os impactos da sua produção e que por este motivo possuem a responsabilidade de garantir que essas ações sejam o mais sustentáveis do início até o final da produção (SPINELLI, 2019; NÓBREGA; BARTHICOTTO, et al 2013). Os impactos gerados por esse

resíduo ocorrem em todos os níveis da sociedade, desde as unidades residenciais até os grandes restaurantes e indústrias (SCHEFFER & SIMONETTO, 2015). Além disso, por exemplo, as mulheres alcancem a igualdade entre os sexos, no acesso ao trabalho e em todas as oportunidades que surjam (DIAS, 2015), e que todas as pessoas portadoras de alguma deficiência, seja física ou cognitiva, tenham as mesmas oportunidades que uma pessoa que não as tenha. Logo, garanta que todos tenham acesso às necessidades e oportunidades básicas, o que é essencial para reduzir a pobreza e a desigualdade.

3. METODOLOGIA

Refere-se a um estudo do tipo transversal e de campo, que foi realizado em Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) localizadas na zona sul do município de São Paulo. Os restaurantes foram selecionados de acordo com a região, portanto não participaram aqueles que não eram desse local selecionado e aqueles que se denominam “delivery”, ou seja, não tinham área para consumo.

O estudo foi realizado entre os meses de agosto de 2023 a junho de 2024, mediante a visitação presencial nos locais que aceitaram participar da pesquisa.

A proposta metodológica fundamentou-se na coleta presencial de dados, mediante preenchimento pelo pesquisador de um formulário de verificações, baseado no estudo de Nóbrega, Xeiros & Rocha (2019), composto por questões voltadas para práticas de sustentabilidade na produção de refeições.

Os resultados foram coletados na plataforma Google Forms e tabulados em planilhas do programa Excel, com a formatação de gráficos para melhor visualização. Realizou-se uma análise quantitativa dos resultados para posterior discussão, por meio da verificação de frequências, cálculo de médias e porcentagens, com concomitante discussão.

Este estudo faz parte de um projeto de pesquisa maior denominado: “Avaliação da gestão de sustentabilidade em estabelecimentos produtores de refeições”, que foi aprovado pelo comitê de ética da Universidade Presbiteriana Mackenzie (UPM) sob o nº 51523521.4.0000.0084. Cada gestor ou responsável pela UPR assinou o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para poder ser participante da pesquisa.

4. RESULTADO E DISCUSSÃO

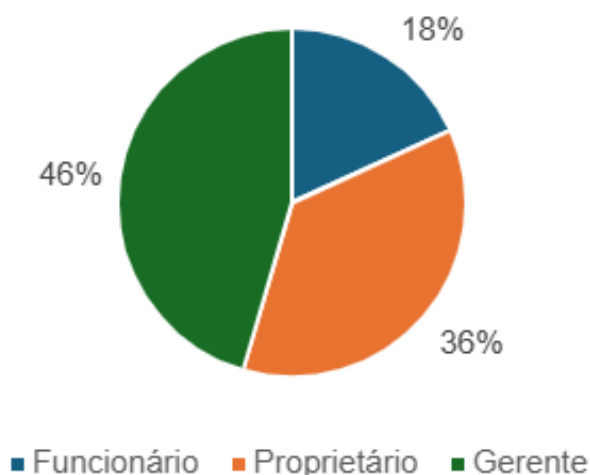
De 19 restaurantes abordados durante a coleta de dados, apenas 11 aceitaram participar. Observa-se em outros estudos publicados com tema semelhante (SPINELLI, 2022; RIBEIRO et. al, 2018), que a aceitação para participar de uma pesquisa com esse viés é cerca de 50 a 60% dos restaurantes abordados, demonstrando certa resistência à adesão. Quando

a visita foi feita sem entrar em contato prévio com os restaurantes, a maioria não aceitou responder, pois estavam com os funcionários ocupados devido ao movimento do restaurante ou o funcionário responsável preferiu não responder.

Desses 11 restaurantes participantes, 9 eram de rua e 2 eram de shopping.

Dos 11 estabelecimentos, 91% (n=10) apontaram como tipo de serviço “salão de consumo” e os outros 9% (n=1), indicaram a “retirada no balcão”. Como é possível visualizar no Gráfico 1, a maior parte dos que responderam as questões, representando o restaurante, eram gerentes ou proprietários dos estabelecimentos com 82% (n=9), e a minoria eram funcionários, sendo 18% (n=2).

Gráfico 1 - Distribuição do cargo dos participantes da pesquisa. São Paulo, 2024.



Fonte: Elaborado pelas autoras.

Em relação ao número de opções oferecidas no cardápio ou buffet, considerando pratos e bebidas, 54% (n=6) dos estabelecimentos apresentaram mais de 30 opções e 45% (n=5) apresentaram 10 a 20 opções. Acredita-se que características de um restaurante de qualidade são o requinte do cardápio e uma boa carta de vinhos em variedade e marcas (TINOCO et. al, 2008). Portanto, uma grande variedade de opções no cardápio é benéfica, pois está atrelado a satisfação do cliente na hora da escolha, garantindo maiores opções e indica maior qualidade do restaurante.

Em relação ao número de refeições servidas por dia, observa-se na tabela abaixo que a faixa entre 151 até 250 refeições por dia foi a que obteve maior quantidade de respostas, sendo 36% (n=4).

Tabela 1 - Número de refeições servidas nos estabelecimentos da pesquisa por dia. São Paulo, 2024.

Número de refeições por dia	Estabelecimento (n)	%
Até 40	2	18,18
41 até 150	2	18,18
151 até 250	4	36,36
Mais de 251	3	27,27
Total	11	100

Fonte: Elaborado pelas autoras.

Além disso, quando se perguntou a respeito do número de refeições diárias servidas nas UPR's, todos os participantes sabiam referir as quantidades em média, o que facilita o cálculo de compra de alimentos e diminui o desperdício, já que, dentre os fatores que interferem no desperdício de alimentos está a falta de controle no número de refeições ofertadas, sabendo-se que o desperdício de alimentos é um indicador de falta de qualidade (AKITAYA, 2021).

A coleta seletiva de resíduos sólidos deve atuar para reduzir a geração de produtos descartados, por meio da reciclagem, nos processos industriais e na introdução de novos produtos ambientalmente saudáveis (SOUZA, 2013).

Em relação ao descarte de óleo, todos realizam o descarte de forma correta. De acordo com a Tabela 2, a maioria 64% (n=7), afirma que o excedente do óleo é destinado para doação ou empresas especializadas retiram. Esse achado vai ao encontro do estudo (SPINELLI, 2022), onde todos dos restaurantes (100%) participantes referiram fazer o descarte de forma correta.

O recolhimento e descarte adequado do óleo utilizado são essenciais para proteger o meio ambiente e a saúde humana. A legislação brasileira estabelece diretrizes para essa prática, visando minimizar os impactos negativos. Segundo a Portaria nº 2619/11 - SMS – Publicada em DOC 06/12/2011, deve-se armazenar o óleo em recipientes apropriados e com tampa para evitar vazamentos e contaminação, sendo identificado e mantido separado de outros resíduos e em local seguro. Além disso, o óleo usado deve ser entregue a empresas ou entidades especializadas na coleta e tratamento desse resíduo. A grande importância do recolhimento é evitar a sua má disposição, conjugando benefícios ao meio ambiente (SCHEFFER & SIMONETTO, 2015; SÃO PAULO, 2011).

No descarte, a Lei nº 2.619/11 incentiva a reciclagem e o reaproveitamento do óleo usado, que pode ser transformado em produtos como biodiesel ou outros derivados (ANVISA, 2011).



Tabela 2 – Destino de descarte de óleo em Unidades Produtoras de Refeição. São Paulo, 2024.

Destino	Estabelecimentos (n)	%
Shopping realiza	2	18,18
Doado ou retirado	7	63,63
Não há excedente	2	18,18
Total	11	100

Fonte: Elaborado pelas autoras.

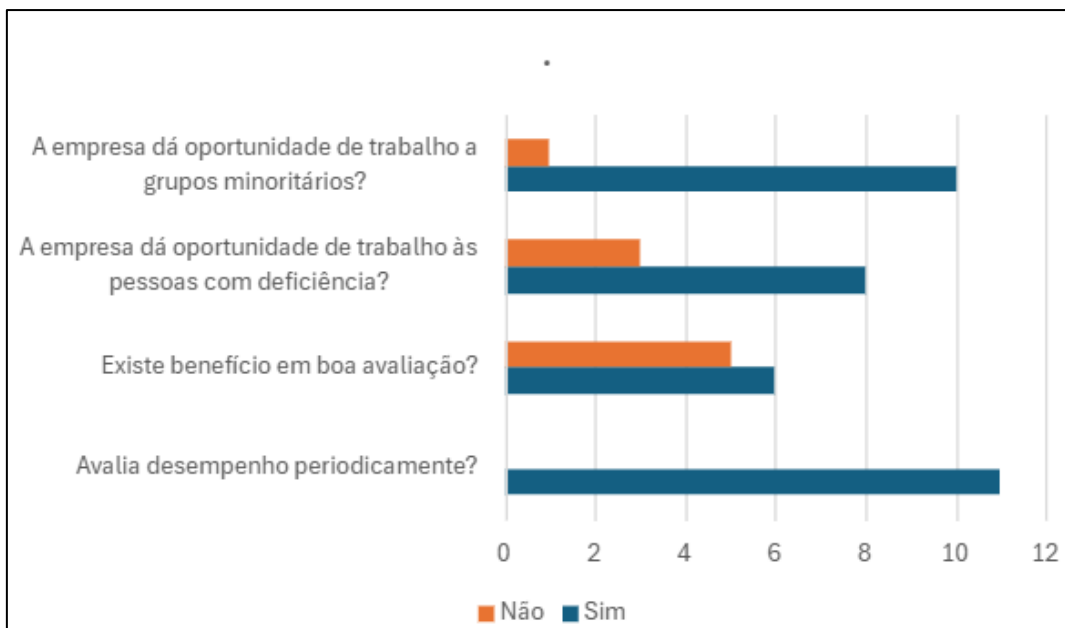
Em relação ao envolvimento dos estabelecimentos em parcerias sociais e doações os resultados foram alarmantes, pois, a maioria dos restaurantes participantes responderam não praticar nenhum tipo de ação social no quesito de doações de alimentos. No geral, 91% (n=10) não realiza doações de alimentos e apenas 9% (n=1) realiza, entregando para moradores de rua.

Alguns participantes, durante a entrevista, justificaram que não realizam a doação, pois a quantidade excedente é muito baixa. Para a doação de alimentos de acordo com a Resolução CVS nº 5, que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, estabelece diretrizes para a doação de alimentos. Os alimentos destinados à doação devem ser produzidos e manipulados seguindo as boas práticas de fabricação e manipulação estabelecidas pelas autoridades sanitárias. Isso inclui condições higiênicas adequadas, controle de temperatura e uso de ingredientes e processos seguros. Ademais, os alimentos não devem ser doados se houver qualquer indício de contaminação ou deterioração. Eles devem estar em condições adequadas de armazenamento e transporte para garantir sua segurança (SÃO PAULO, 2013).

Todos os participantes (n=11) não compartilham o espaço do restaurante para eventos beneficentes, assim como nenhum dos participantes adquire algum produto alimentício de fundação de caridade ou de uma empresa que proporcione impacto social.

Todos os funcionários dos estabelecimentos participantes desta pesquisa possuem: carteira assinada, contrato por escrito, mesmo salário para homens e mulheres para o mesmo cargo, reconhecem todos os benefícios oferecidos pela empresa e recebem capacitação na admissão, em conformidade com a Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, que aprova a Consolidação das Leis do Trabalho (BRASIL, 1943).

Gráfico 2 – Oportunidade de trabalho e avaliações de funcionários. São Paulo, 2024.



Fonte: Elaborado pelas autoras.

Observando o Gráfico 2, observa-se que em 91% (n=10) dos estabelecimentos pesquisado é oferecido oportunidade de trabalho para grupos minoritários, sendo LGBTQIA+ e mulheres, os mais citados.

Percebe-se que 73% (n=8) dos estabelecimentos referiram oferecer oportunidade de trabalho para deficientes, sendo autismo e deficiência de fala foram os mais citados. O artigo nº 93 da Lei nº 8.213 de 24 de julho de 1991, garante que uma empresa com 100 (cem) ou mais empregados está obrigada a preencher de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) dos seus cargos com beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência. Isso reflete a importância da inclusão social para garantir que as pessoas com deficiência tenham oportunidades igualitárias no mercado de trabalho (JUSBRASIL, 1991).

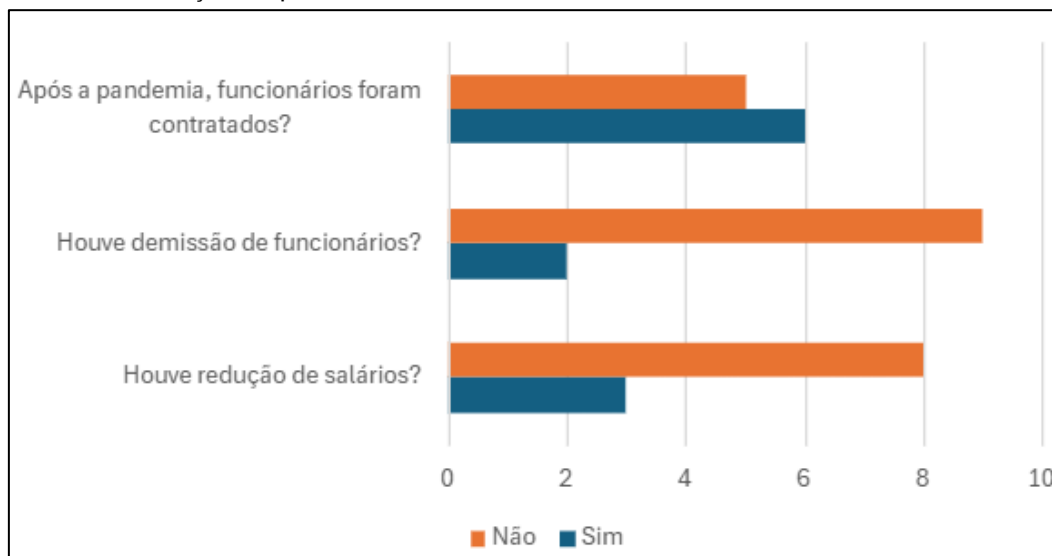
Além disso, todas as Unidades Produtoras de Refeições avaliam o desempenho dos funcionários periodicamente, porém, em apenas 54% (n=6) dos participantes há um benefício financeiro em caso de o funcionário ter uma boa avaliação.

A respeito dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI), todos os restaurantes entrevistados utilizam desses equipamentos para segurança dos funcionários. Foram citados os usos de: aventais, sapatos especiais, luvas, botas e toucas. Já sobre a existência no estabelecimento de Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC), 82% (n=9) dos participantes utilizavam. Foi citado a presença de chão antiderrapante nas cozinhas e placas de sinalização. Dois restaurantes pesquisados, 18% (n=2) não sabiam responder.

Durante a pandemia, houve um aumento expressivo do número de desempregados no Brasil. Segundo o IBGE, a taxa de desemprego no primeiro trimestre de 2021 foi de 15%.

Porém, observando o Gráfico 3, apesar desse dado ter sido alarmante, dos restaurantes entrevistados apenas dois demitiram os funcionários por conta do COVID-19.

Gráfico 3 - Relação da pandemia com os funcionários restaurantes. São Paulo, 2024.



Fonte:Elaborado pelas autoras.

Além disso, durante o período da pandemia na grande maioria dos restaurantes participantes, em 81,8% (n=9) não houve redução de salários. Essa informação é interessante, pois uma massa de trabalhadores foi se deslocando para setores de menor produtividade e menores salários (MATTEI & HEINEN, 2020), durante esse período, em função do encerramento das atividades de vários restaurantes. Porém, pode-se perceber que nas UPR's pesquisadas isso não ocorreu. E após a pandemia, um pouco mais que a metade dos restaurantes do presente estudo 54,4% (n=6) contrataram novos funcionários, mas acredita-se que isso se deve ao gradual aumento da demanda que os restaurantes foram recebendo pós pandemia.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos resultados obtidos, pode-se observar que a maioria dos restaurantes pesquisados realizam ações práticas de sustentabilidade social já que oferecem a oportunidade de trabalho para grupos minoritários, sendo o grupo LGBTQIA+ e mulheres, os mais citados, e para pessoas com deficiência, além disso, todos os funcionários trabalham com carteira assinada e contrato escrito. Em contrapartida, em relação ao restaurante compartilhar o espaço do restaurante para eventos beneficentes, adquirir produtos alimentícios de fundação de caridade ou de uma empresa que proporcione impacto social, foram percebidas como insuficientes.

A sustentabilidade social é fundamental nas Unidades Produtoras de Refeições, promovendo a adoção de práticas que promovem a equidade social, a justiça social e o acesso às necessidades básicas e oportunidades para todos os indivíduos. Alcançar a sustentabilidade social requer enfrentar desafios sociais, econômicos e ambientais complexos e requer esforços coletivos de organizações da sociedade civil, governo e outras partes interessadas.

O envolvimento dos estabelecimentos em eventos beneficentes foi um dado preocupante, já que todos os estabelecimentos participantes 100% (n=11) indicaram que não participam deste tipo de ação. E, apenas 9% (n=1) realiza doações de alimentos.

Outro achado importante da pesquisa foi a identificação de que a maioria dos restaurantes participantes, 64% (n=7), afirma que o excedente do óleo é destinado para doação ou empresas especializadas retiram, indicando uma ação de sustentabilidade ambiental efetiva.

Apesar do número de restaurantes ter sido limitada, pôde-se conhecer as ações adotadas em relação à sustentabilidade social em alguns restaurantes da zona sul de São Paulo, como agem e consideram o tema. Sugere-se mais estudos sobre o conteúdo pesquisado, já que são escassos os trabalhos relacionados, sendo esse um assunto de extrema importância atualmente.

6. REFERÊNCIAS

ABREU, E.S. & MG.N, SPINELLI, 2019. O Processo Administrativo. In: Abreu, E. S.; Spinelli, M G. N; Pinto, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**, 7ª ed., 43-47.

AKITAYA, L.S. DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA REVISÃO DA LITERATURA. **Escola de Ciências Sociais e da Saúde da Pontifícia Universidade Católica de Goiás - Goiânia/GO, 2021**. Disponível em: <https://repositorio.pucgoias.edu.br/jspui/bitstream/123456789/2897/1/LARISSA%20SAYURI%20AKITAYA%20_%20VERS%C3%83O%20FINAL.pdf>. Acesso em: 29 de jul. de 2024.

BARTHICHOTO, M. *et al.*, 2013. Responsabilidade ambiental: perfil das práticas de sustentabilidade desenvolvidas em unidades produtoras de refeições do bairro de Higienópolis, município de São Paulo. **Qualitas Revista Eletrônica**, [S.l.], v. 14, n. 1, jan. 2013. ISSN 1677-4280.

BRASIL. **Lei No 5.452, de 1º de maio de 1943**. Aprova a Consolidação das Leis do Trabalho. Brasília, DF. Disponível em: < https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del5452.htm>. Acesso em: 13 de ago. de 2024.

CAJAZEIRA, Jorge Emanuel R.; BARBIERI, José C. Responsabilidade social empresarial e empresa sustentável - 3ª edição. **Editora Saraiva, 2016**. E-book. ISBN 9788547208325.

Disponível em: <<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547208325/>>. Acesso em: 21 mar. 2023.

CARROLL, A. B.. A Pirâmide da Responsabilidade Social Corporativa: Rumo à Gestão Moral das Partes Interessadas Organizacionais. **Business Horizons** 34(4):39-48, 1991. Disponível em:<https://www.researchgate.net/publication/4883660_The_Pyramid_of_Corporate_Social_Responsibility_Toward_the_Moral_Management_of_Organizational_Stakeholders>. Acesso em: 21 mar. 2023.

DIAS, Reinaldo. Sustentabilidade: Origem e Fundamentos; Educação e Governança Global; Modelo de Desenvolvimento. **Grupo GEN, 2015**. E-book. ISBN 9788522499205. Disponível em: <<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522499205/>>. Acesso em: 21 mar. 2023.

DIAS, Reinaldo. Responsabilidade social: fundamentos e gestão. **Grupo GEN, 2012**. E-book. ISBN 9788522484461. Disponível em: <<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522484461/>>. Acesso em: 21 mar. 2023.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/busca.html?searchphrase=all&searchword=pandemia+desemprego>>. Acesso em: 29 de jul. de 2024.

JUSBRASIL. Artigo 93 da Lei nº 8.213 de 24 de Julho de 1991. Disponível em: <<https://www.jusbrasil.com.br/topicos/11345588/artigo-93-da-lei-n-8213-de-24-de-julho-de-1991>>. Acesso em: 13 de ago. de 2024.

MATTEI, L.; HEINEN, V. L.. Impactos da crise da Covid-19 no mercado de trabalho brasileiro. **Brazilian Journal of Political Economy**, v. 40, n. 4, p. 647–668, out. 2020.

NASCIMENTO, E. P. DO .. Trajetória da sustentabilidade: do ambiental ao social, do social ao econômico. *Estudos Avançados*, v. 26, n. Estud. av., 2012 26(74), p. 51–64, 2012.

NÓBREGA, F., M., VEIROS & A. ROCHA, 2019. Análise dos aspetos ambientais em unidades de alimentação coletiva dos serviços de ação social da universidade do porto. **ACTA portuguesa de nutrição**. v.19, p. 42-48.

PEREIRA, Adriana C.; SILVA, Gibson Zucca da; CARBONARI, Maria Elisa E. Sustentabilidade, responsabilidade social e meio ambiente. **Editora Saraiva, 2011**. E-book. ISBN 9788502151444. Disponível em: <<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502151444/>>. Acesso em: 21 mar. 2023.

PEREIRA, Emmanoel. Direitos sociais trabalhistas : responsabilidade, flexibilização, sindicabilidade judicial e as relações negociadas. **Editora Saraiva, 2018**. E-book. ISBN 9788553172757. Disponível em: <<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788553172757/>>. Acesso em: 21 mar. 2023.

RIBEIRO, G. S.; PINTO, Ana Maria S.; Sustentabilidade ambiental na produção de refeições em restaurantes comerciais no município de Santos-SP, Brasil. **Rev. Simbio-Logias**, V. 10, Nr. 14, 2018.

SACHS, Ignacy. Estratégias de transição para o século XXI: desenvolvimento e meio ambiente. **Revista de Administração de Empresas**, v. 34, n. Rev. adm. empres., 1999 34(2), p. 89–91, mar. 1999.



SÃO PAULO. Secretaria Municipal da Saúde. Portaria SMS-G nº2619 de 06 de dezembro de 2011. Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos e embalagens para alimentos. Código Sanitário do Município de São Paulo. Publicada em **Diário Oficial da Cidade de São Paulo**, 6/12/11, p. 23.

SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013. Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. **Diário Oficial do Estado de São Paulo**, São Paulo, SP, 19 de abril de 2013. Seção 1, p. 32-35.

SCHEFFER, D. & SIMONETTO, E. de O., 2015. Descarte do óleo de cozinha: uma análise dos procedimentos nas maiores cidades do rio grande do sul. **III Simpósio de Engenharia de Produção**. Disponível em: <<http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/bitstream/riufcg/29781/1/DESCARTE%20DO%20C3%93LEO%20DE%20COZINHA%20-%20ANAI%20III%20SIMEP%202015.pdf>>. Acesso em: 29 de jul. de 2024.

SOUZA, M. T. S. DE .; RIBEIRO, H. C. M.. Sustentabilidade ambiental: uma meta-análise da produção brasileira em periódicos de administração. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 17, n. Rev. adm. contemp., 2013 17(3), p. 368–396, maio 2013

SPINELLI, M. G. N.; MATIAS, A. C. G.; CABRAL, A. C. M. M.; FRANCO, T. M.. Sustentabilidade ambiental na produção de refeições: estudo em panificadoras dos municípios de Jundiá e Várzea Paulista, SP. **Universidade Presbiteriana Mackenzie**, 2022.

SPINELLI, M. G. N.. Gestão ambiental. (2019). In: Abreu, E. S.; Spinelli, M. G. N; Pinto, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**, 7ª ed., 251-254.

TINOCO, M. A. C.; RIBEIRO, J. L. D.. Estudo qualitativo dos principais atributos que determinam a percepção de qualidade e de preço dos consumidores de restaurantes a la carte. **Gestão & Produção**, v. 15, n. 1, p. 73–87, jan. 2008.

TORRESI, S. I. C. DE .; PARDINI, V. L.; FERREIRA, V. F.. O que é sustentabilidade?. **Química Nova**, v. 33, n. Quím. Nova, 2010 33(1), p. 1–1, 2010.

Contatos: mclaracruz@gmail.com e ana.cabral@mackenzie.br

