

SUSTENTABILIDADE SOCIAL: RELAÇÃO COM DESPERDÍCIO E A PANDEMIA COMO AGRAVAMENTO PARA A INSEGURANÇA ALIMENTAR

Letícia Antunes Teich e Ana Cristina Medeiros Moreira Cabral

Apoio: PIBIC Mackpesquisa

RESUMO

Sustentabilidade social é baseada em quatro critérios, sendo eles: alcance de um patamar razoável de homogeneidade social, distribuição de renda justa, emprego pleno e/ ou autônomo com qualidade de vida decente e igualdade no acesso aos recursos e serviços sociais. Levantando a problemática do cenário atual onde mais de 33 milhões de brasileiros enfrentam a fome, o presente estudo buscou avaliar o envolvimento dos responsáveis técnicos de Unidades Produtoras de Refeições em doações e parcerias sociais durante a pandemia do COVID-19 que pudessem ser consideradas uma ação sustentável social. Este estudo caracterizou-se por uma abordagem qualitativa e quantitativa dos dados, com participação de 15 estabelecimentos localizados na zona oeste da cidade de São Paulo. Os dados foram obtidos através de uma entrevista presencial e tabulados no software Microsoft Office Excel®. Nesta pesquisa, 86,6% (n=13) dos estabelecimentos oferecem oportunidade de emprego para grupos minoritários e 53,3% (n=8) oferecem oportunidade de emprego para pessoas com deficiência; 60% (n=9) dos estabelecimentos afirmaram que não participam de eventos, menus ou promoções sociais onde o lucro é doado para causas humanitárias. Conclui-se que os restaurantes participantes possuem aspectos positivos no ponto de vista de oportunidades de trabalho para grupos minoritários, pessoas com deficiência, salários iguais para homens e mulheres caso ocupem o mesmo cargo, funcionários com carteira assinada e contrato por escrito. Os aspectos negativos a respeito da falta de envolvimento dos estabelecimentos participantes em parcerias sociais e doações. Sugere-se, dessa forma, novos estudos com aperfeiçoamento de abordagem e mais pesquisas sobre a problemática da falta de parcerias sociais por parte dos restaurantes, tendo em vista o agravamento da fome em parte da população brasileira.

Palavras-chave: sustentabilidade social, COVID-19, insegurança alimentar.

ABSTRACT

Social sustainability is based on four criteria, namely: reaching a reasonable level of social homogeneity, fair income distribution, full and/or autonomous employment with decent quality of life, and equal access to resources and social services. Considering the problematic current scenario where more than 33 million Brazilians face hunger, the present study aimed to evaluate the involvement of the technical responsible persons and/or owners in donations and social partnerships during the COVID-19 pandemic that could be considered a sustainable

social action. This study is characterized by a qualitative and quantitative approach to data, with the participation of 15 establishments located in the western zone of the city of São Paulo. The data were obtained through a face-to-face interview and tabulated in Microsoft Office Excel® software. In this research, 86.6% (n=13) of the establishments offer employment opportunities to minority groups and 53.3%(n=08) offer employment opportunities to people with disabilities. 60% (n=9) of the establishments stated that they do not participate in events, menus, or social promotions where the profit is donated to humanitarian causes. It can be concluded that the participating restaurants have positive aspects from the point of view of job opportunities for minority groups, people with disabilities, equal wages for men and women if they occupy the same position, employees with signed work card and written contract. The negative aspects regarding the lack of involvement of the participating establishments in social partnerships and donations. It is suggested, therefore, new studies with improved approach and more studies on the problem of lack of social partnerships by the restaurants, in view of the worsening of hunger in part of the Brazilian population

Keywords: Social sustainability, COVID-19, food insecurity.

1. INTRODUÇÃO

Nos últimos anos a preocupação com uma alimentação equilibrada sustentável tornou-se cada vez mais uma prioridade. Diante dos impactos causados em função da crise sanitária e econômica vivenciada mundialmente, muitos donos de restaurantes sofreram com as mudanças causadas pela pandemia do COVID-19 e tiveram que repensar e se adaptar a esse cenário atual.

Desde o início da pandemia donos e chefs de restaurantes renomados se reuniram para entregar refeições às pessoas em situação de vulnerabilidade social e aos profissionais da área da saúde na linha de frente ao combate do COVID-19. De acordo com a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) de julho de 2017 a julho de 2018 realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 10,3 milhões de pessoas estavam nesse momento sem acesso à alimentação básica.

Considerando a situação exposta, pergunta-se: os responsáveis técnicos e/ou proprietários de Estabelecimentos Produtores de Refeições (EPR) se envolveram em doações ou parcerias sociais durante a pandemia do COVID-19? Houve algum tipo de mobilização que pudesse ser considerada como ação sustentável social?

Tais perguntas basearam-se na problemática do retorno do Brasil ao mapa da fome, como foi apontado em uma pesquisa realizada pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN, 2021) “Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil” que avaliou....

A pesquisa citada anteriormente mostra que do total de 211,7 milhões de brasileiros, 116,8 milhões convivem com algum grau de insegurança alimentar e, destes, 19 milhões de brasileiros enfrentam a fome. Devido à crise econômica e sanitária que estamos vivenciando, a adoção de ações sociais sustentáveis por Estabelecimentos Produtores de Refeições é de suma importância a fim de contribuir com a diminuição dos impactos negativos do contexto de pandemia, atendendo o suprimento de necessidades básicas de seus próprios funcionários e de pessoas em condições de pobreza, conforme as possibilidades do estabelecimento.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

Sustentabilidade

Sustentabilidade é caracterizada por ações destinadas a manter as condições que sustentam a vida na terra. O economista britânico John Elkinton (1990) criou o

modelo TBL, ou *Triple Bottom Line*, onde ele indica que existem três pilares da sustentabilidade que devem nortear a gestão sustentável nas empresas, sendo eles: Social, Econômico e Ambiental. Os aspectos sociais e econômicos que originam a ética empresarial estão pautadas na forma como a empresa investe e se relaciona com a sociedade (LOURENÇO; CARVALHO, 2013).

Este modelo TBL é um método importante utilizado para determinar a postura das organizações em relação à sustentabilidade, tanto sob a ótica interna, quando a organização busca analisar sua própria postura em relação a este tema, buscando corrigir quando necessário, quanto sob a ótica externa, pela análise dos diferentes stakeholders, orientando a necessidade de adequação aos pilares da sustentabilidade. (LOURENÇO; CARVALHO, 2013). A sustentabilidade social é baseada em quatro critérios, sendo eles: alcance de um patamar razoável de homogeneidade social, distribuição de renda justa, emprego pleno e/ ou autônomo com qualidade de vida decente e igualdade no acesso aos recursos e serviços sociais (SACHS, 2009).

A sustentabilidade econômica se baseia em quatro critérios: desenvolvimento econômico intersetorial equilibrado; segurança alimentar; capacidade de modernização dos instrumentos de produção e interseção soberana na economia internacional (SACHS, 2009). A sustentabilidade ambiental baseia-se unicamente no seguinte critério, respeitar e realçar a capacidade de autodepuração dos ecossistemas naturais (SACHS, 2009).

Em uma pesquisa realizada por Batat (2020) durante a crise da pandemia do Covid-19, sobre a adoção de inovações sociais pelos proprietários de restaurantes com estrelas Michelin, observou-se o desenvolvimento de práticas alternativas criadas pelos chefs para lidar com as situações e impactos causados em função da pandemia voltadas para o bem-estar coletivo e individual. Dentre elas, as três principais foram: atividades filantrópicas, práticas empresariais voltadas para apoiar os serviços de *foodservice* e iniciativas com enfoque no bem-estar alimentar do consumidor. A maioria dessas atividades realizadas são atividades filantrópicas e dessa forma, envolveram patrocínios comunitários, doações e apoio tanto para populações vulneráveis quanto para profissionais da saúde (BATAT, 2020).

Desperdício

Quando se discute desperdício não se trata apenas de alimentos. O desperdício está relacionado também a outros bens de consumo como: água, energia, materiais de higiene, materiais descartáveis, materiais de escritório, excesso de mão de obra, entre outros (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019). O desperdício relacionado

aos alimentos apresenta três fatores principais: fator de correção, excedente de alimentos e restos (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019). O principal objetivo do controle de desperdício é a avaliação da adequação entre as sobras, que são alimentos produzidos e não distribuídos, e o resto, que são alimentos distribuídos e não consumidos (PIKELAIZEN; SPINELLI, 2013).

A *Food and Agriculture Organization* (FAO) menciona que é desperdiçado mundialmente cerca um terço dos alimentos produzidos, ou seja, cerca de 1,3 bilhões de toneladas de alimentos, incluindo-se 30% dos cereais, 40 a 50% das raízes, frutas, hortaliças e sementes oleaginosas, 20% da carne e produtos lácteos e 35% dos peixes (FAO, 2021). Esta quantidade de alimentos desperdiçados são muito elevadas e a FAO ainda relata que os alimentos desperdiçados são suficientes para alimentar dois bilhões de pessoas. Quantidades elevadas de desperdício de alimentos impactam diretamente na segurança alimentar e nutricional da população. Segundo Matzembacher *et al.* (2020) a perda e o desperdício de alimentos podem ser caracterizados como uma diminuição na quantidade ou qualidade dos alimentos na cadeia de abastecimento alimentar.

A Gastromotiva, que foi fundada em 2006 pelo chef e empreendedor social David Hertz, com a missão de promover a inclusão através da gastronomia social, é uma organização que oferece formação profissional incentivando os alunos a se tornarem empreendedores, auxiliares e chefs de cozinha, sempre motivando-os a se tornarem mobilizadores comunitários que gerem oportunidades locais e ações de combate à fome. De acordo com o site dessa ONG são múltiplos os impactos positivos obtidos ao utilizar a gastronomia como ferramenta de transformação social e combate ao desperdício.

Ainda de acordo com o site da organização, a Gastromotiva possui quinze anos de experiência e vivência da gastronomia social no Brasil. A ONG contribui para a transformação de vidas nos locais em que atua e cada vez mais amplia sua visão e ação global de cooperação com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da ONU. Dentre os dezessete Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da ONU nos quais as Nações Unidas contribuem com a finalidade de atingir a Agenda 2030 no Brasil, destacam-se quatro, erradicação da pobreza, fome zero e agricultura sustentável, trabalho decente e crescimento econômico e redução das desigualdades (ONU, 2021).

Insegurança Alimentar

Durante a gestão do ex-presidente Luiz Inácio Lula da Silva durante os anos de 2003 a 2013, foram implementadas diversas ações e medidas para combater a pobreza. Em 2003 o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) foi reativado, uma vez que foi criado em 1994 durante o governo do ex-presidente Itamar Franco e desativado em 1995 (BRASIL, 2018).

CONSEA é um espaço institucional para o controle social e participação da sociedade na formulação, monitoramento e avaliação de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional. Através desse conselho muitas políticas públicas foram aperfeiçoadas com intuito a promover a realização progressiva do direito humano à alimentação adequada em articulação com diferentes setores de governo (BRASIL, 2018).

Em 2014, durante a gestão da ex-presidente Dilma Rousseff o Brasil deixou o mapa da fome, isto é, 98,3% da população brasileira tinha acesso a alimentos e à segurança alimentar. Durante o início de 2019, período de gestão do atual presidente do Brasil, Jair Messias Bolsonaro, foi promulgada a Medida Provisória 870 mais tarde convertida para Lei Nº13.844 de 18 de junho de 2019, que estabelece a organização básica dos órgãos da Presidência da República e dos Ministérios, extinguindo o Consea (BRASIL, 2019).

Em 2016, foi criado um projeto de um restaurante escola denominado Refettorio Gastromotiva, a partir da parceria entre a Gastromotiva, a organização italiana *Food For Soul* e a jornalista Alexandra Forbes, que tinha a missão levar comida, cultura e dignidade a pessoas em vulnerabilidade social. O Refettorio Gastromotiva foi inaugurado durante as olimpíadas na cidade do Rio de Janeiro.

Conforme o Art. 2 da Lei No 11.346, de 15 de setembro de 2006, "Alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população" (BRASIL, 2006).

Baseado na Lei Federal Nº 13.979, de 6 fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019, a Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania (SMDHC) da cidade de São Paulo, tornou público um edital onde divulgou o projeto Cozinha Cidadã, com o objetivo principal de garantir à população em situação de rua uma refeição básica de arroz, feijão,

legumes e proteína, através das distribuições de refeições em marmitex. Restaurantes situados na cidade de São Paulo poderiam se cadastrar no *site* do SMDHC para a prestar O serviço de fornecimento de refeições à população de situação de rua (São Paulo, 2021).

3. METODOLOGIA

Este estudo caracterizou-se por uma pesquisa de delineamento transversal, com abordagem quantitativa dos dados, em Estabelecimentos Produtores de Refeições, na região oeste de São Paulo. Para a coleta de dados, foi utilizado um questionário eletrônico, desenvolvido na plataforma Google Formulários, com o objetivo de levantar verificar se os estabelecimentos consultados estão desenvolvendo ações voltadas para a sustentabilidade social.

O estudo foi realizado no período de setembro de 2021 a julho de 2022.

Foram incluídos na amostra restaurantes da zona oeste do município de São Paulo com diferentes tipos de serviço: *à la carte*, self-service, buffets, lanchonetes, padarias ou quiosques. Foram excluídos da amostra aqueles estabelecimentos nos quais o responsável técnico, nutricionista ou proprietário legal não aceitaram responder o questionário.

Os dados desta pesquisa foram coletados em restaurantes de rua nos bairros de Pinheiros e Vila Madalena e nos shoppings: Iguatemi, Eldorado e Villa Lobos. Em Pinheiros, foram percorridas as ruas dos Pinheiros, Fradique Coutinho, Cardeal Arcoverde, Joaquim Antunes, e arredores. Na Vila Madalena, foram percorridas as ruas Rodésia, Girassol, Harmonia, Medeiros de Albuquerque, Mourato Coelho, e arredores.

O instrumento utilizado foi desenvolvido a partir do questionário aplicado no trabalho de Dayanne da Costa Maynard, Renata Puppim Zandonadi, Eduardo Yoshio Nakano e Raquel Braz Assunção Botelho denominado "Sustainability indicators in restaurants: the development of a checklist" publicado no dia 15 de maio de 2020. O questionário foi composto por 41 questões dividido em três blocos, sendo o primeiro com 17 questões sobre coleta seletiva, doações e parcerias sociais, o segundo, com 20 questões sobre a relação com os colaboradores e o terceiro, com 4 questões sobre a pandemia do covid-19 e seus impactos nos Estabelecimentos Produtores de Refeições. Cada questão continha as opções "sim", "não" e "não se aplica", para as respostas.

Os dados foram tabulados em planilhas do Microsoft Office Excel® 2019, a fim de se analisar quantitativamente em relação à frequência das respostas obtidas. A análise qualitativa se deu por meio de categorização das questões abertas em grupos de respostas de acordo com as ações sustentáveis sociais observadas nos conceitos do referencial teórico, com posterior discussão analítica dos resultados. As unidades de alimentação foram codificadas de forma a manter o sigilo dos estabelecimentos participantes.

Este estudo, faz parte de um projeto maior de pesquisa denominado “Avaliação da Gestão de Sustentabilidade em Estabelecimentos Produtores de Refeições”, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o número CAAE 51523521.4.0000.0084.

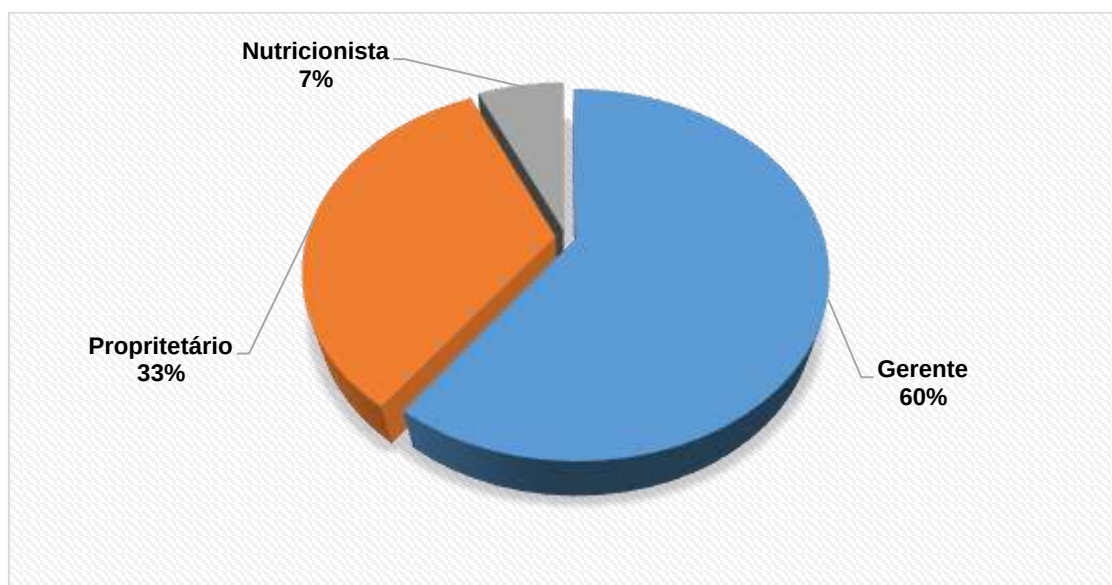
4. RESULTADO E DISCUSSÃO

No total, foram abordados 45 estabelecimentos de rua, no entanto, apenas 5 participaram da pesquisa. Outros 7 restaurantes, num primeiro momento, aceitaram participar da pesquisa, porém, depois desistiram sem declaração do motivo. A coleta de dados foi realizada no período da tarde. Quando feita sem entrar em contato com os restaurantes, a maioria dos gerentes, quando estavam presentes nos estabelecimentos, preferiam que a pesquisadora entrasse em contato diretamente com o proprietário via e-mail ou mensagem pelo WhatsApp na conta comercial do restaurante.

Durante a coleta em estabelecimentos de shopping, foram visitados 45 estabelecimentos no total, dentre eles, 10 aceitaram participar da pesquisa. A coleta de dados foi realizada no período da tarde e se estendeu até o período da noite, com um tempo médio de 3 horas em cada shopping. Dessa forma, de 90 estabelecimentos abordados, apenas 15 aceitaram participaram desta pesquisa.

Dos 15 estabelecimentos, 60% (n=9) apontaram “salão com consumação” como o serviço predominante e os outros 40% (n=6), indicaram a “retirada no balcão” como serviço predominante. Como é possível visualizar no Gráfico 1, a maioria dos participantes que contribuíram com esta pesquisa eram gerentes ou proprietários dos estabelecimentos com 93% (n=14), e apenas 7% (n=1) era nutricionista. Em uma pesquisa realizada por Gusmão *et al.* (2021) com uma amostra de 31 estabelecimentos, quando foi questionado sobre a presença de nutricionistas, 58,1% alegaram que possuíam o serviço de nutrição por consultoria e 22,6% não possuíam o auxílio na gestão do estabelecimento.

Gráfico 1 – Distribuição do cargo ou posição dos participantes da pesquisa. São Paulo, 2022.



Fonte: Elaborado pelas autoras.

Em relação ao número de opções oferecidas no cardápio ou buffet, 86,6% (n=13) dos estabelecimentos apresentaram mais de 30 opções e apenas 13,3% (n=2) apresentaram 10 a 20 opções. Em restaurantes comerciais que oferecem muitas opções para as categorias de pratos do cardápio, as pessoas tendem a escolher os mesmos alimentos de forma rotineira, tornando a escolha inadequada, como por exemplo, muito calórica ou com falta de ingestão variada de nutrientes (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019).

Quanto ao número médio de refeições por dia nesses estabelecimentos, ficou evidente na Tabela 1 que 26,7% (n=4) dos restaurantes produzem por dia de 61 a 243 refeições. De acordo com um estudo realizado por Bezerra *et al.* (2021), através dos dados obtidos pelas Pesquisas de Orçamento Familiar realizadas pelo IBGE de 2008-2009 e 2017-2018, é possível observar que houve uma redução na alimentação fora dos domicílios de aproximadamente 3,6 pontos percentuais. Os autores inferiram que esta redução pode ser reflexo tanto de mudanças nos hábitos alimentares quanto de acesso aos alimentos (BEZERRA *et al.*, 2021).

Tabela 1- Números de refeições servidas nos estabelecimentos produtores de refeições participantes da pesquisa São Paulo, 2022.

Número de refeições por dia	Estabelecimentos (n)	%
Desconhecem	03	20,0
Até 60 refeições	02	13,3
61 até 243 refeições	04	26,6
244 até 303 refeições	03	20,0
Mais de 363 refeições	03	20,0
Total	15	100

Fonte: Elaborado pelas autoras.

A coleta seletiva de resíduos sólidos é realizada em 80% dos estabelecimentos e 20% não realiza. Portanto, em um contexto de sustentabilidade, é importante ressaltar a necessidade de empresas trabalharem com a coleta seletiva e programas de reciclagem (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019). Na Tabela 2, é possível observar que, com a exceção de um estabelecimento que não produz lixo reciclável, a grande maioria buscou o serviço de empresas com programas de reciclagem.

Tabela 2- Destino dos resíduos recicláveis segundo os estabelecimentos que realizam a coleta seletiva de resíduos sólidos. São Paulo, 2022.

Destino	Número de estabelecimento	%
Shopping que descarta	05	41,6%
Empresas especializadas	04	33,3%
Aterros sanitários da prefeitura de SP	02	16,6%
Não se aplica	01	8,3%
Total	12	100

Fonte: Elaborado pelas autoras.

Em relação ao descarte de óleo de cozinha, todos os restaurantes produtores de alimentos que utilizam óleo na preparação como por (exemplo: frituras de imersão) realizam o descarte adequado (Tabela 3). Conforme está previsto na Portaria 2619/11, código sanitário do município de São Paulo, “Os resíduos de gorduras e óleos servidos ou que não serão mais utilizados devem ser acondicionados em recipiente próprio, rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo” (ANVISA, 2011, página 34). A legislação ressalta ainda no mesmo parágrafo, que “o recipiente

deve apresentar rótulo indicando o nome do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: “resíduo de óleo comestível” (ANVISA, 2011, página 34). Segundo uma pesquisa realizada por Góis *et al.* (2019), com uma amostra similar a deste estudo, o resultado obtido no quesito descarte de óleo de cozinha foi que 100% dos participantes (n=09) alegaram que o descarte é realizado por empresa especializada.

Tabela 3- Descarte do óleo de cozinha produzido em estabelecimentos na zona oeste da cidade de São Paulo. São Paulo, 2022.

Questão 7- Em caso de produção de óleo de cozinha, qual destino do óleo?		
	Número	%
Doado ou retirado	11	73,3
Não se aplica (não há excedentes de óleo usado)	04	26,6
Total	15	100

Questão 8- Em caso de doação ou retirada, indique o destino.		
	Número	%
Empresa especializada	09	81,8
Desconhece	02	18,1
Total	11	100

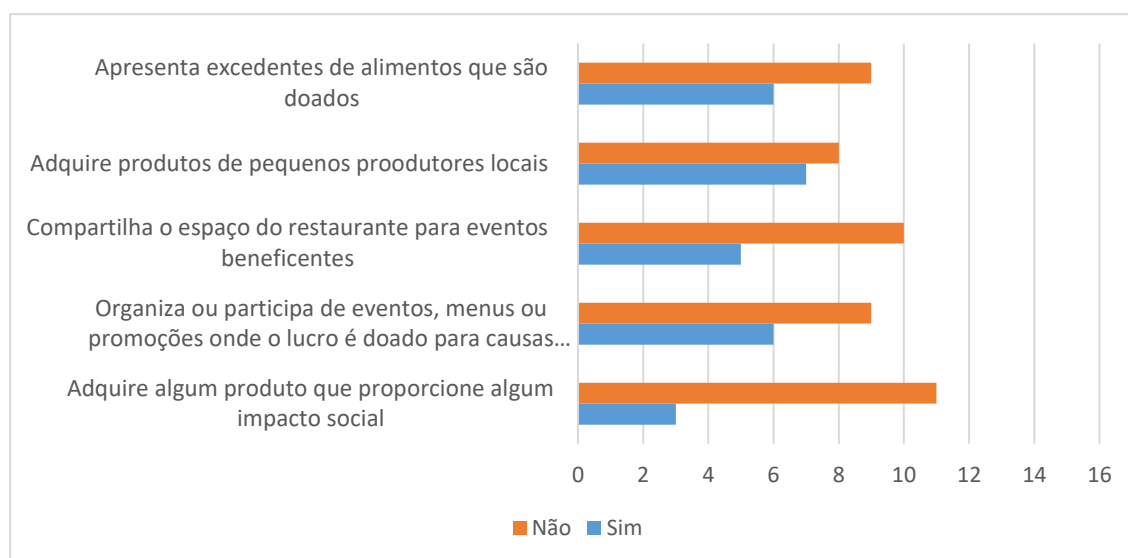
Fonte: Elaborado pelas autoras.

Em relação ao envolvimento dos estabelecimentos em parcerias sociais e doações os resultados foram preocupantes, pois, a maioria dos restaurantes participantes não referiram praticar nenhum tipo de ação social no sentido de contribuir com a redução do quadro de insegurança alimentar que vem acometendo o país. De acordo com os resultados do segundo Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil (II VIGISAN), divulgado pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN, 2022), mais de 33 milhões de pessoas estão em situação de fome no Brasil. Diante desse cenário é necessário a percepção e a participação dos gestores de EPR em parcerias sociais voltadas para o combate à fome.

Quando foi questionado aos estabelecimentos participantes se existia doação dos excedentes de alimentos produzidos, 60% (n=9) dos restaurantes responderam “Não”. Em relação à compra de produtos de pequenos produtores locais, 53,3% (n=8) dos participantes não adquirem. Em relação às Outras duas questões abordadas sobre

a realização de eventos beneficentes no espaço do estabelecimento e se organiza ou participa de eventos onde o lucro seja doado para causas humanitárias. A maioria dos participantes responderam “não” para ambas ($n \geq 9$ estabelecimentos). Porém, vale ressaltar, que a maioria dos estabelecimentos que participaram desta pesquisa localizam-se em shoppings, os quais podem não apresentar espaço físico adequado a esse tipo de ação. Ainda foi perguntado aos participantes se os estabelecimentos adquirem produtos que proporcionem impacto social positivo e 20% ($n=3$) da amostra respondeu que “sim”.

Gráfico 2 - O Envolvimento dos estabelecimentos em doações e parcerias sociais. São Paulo, 2022



Fonte: Elaborado pelas autoras.

Todos os funcionários dos estabelecimentos que participaram desta pesquisa possuem: carteira assinada, contrato por escrito, mesmo salário para homens e mulheres, caso ocupem o mesmo cargo, reconhecem todos os benefícios oferecidos pela empresa e recebem capacitação na admissão. Todos esses direitos são assegurados pela Lei Nº 5.452, de 1º de maio de 1943, onde aprova a Consolidação das Lei do Trabalho (BRASIL, 1943).

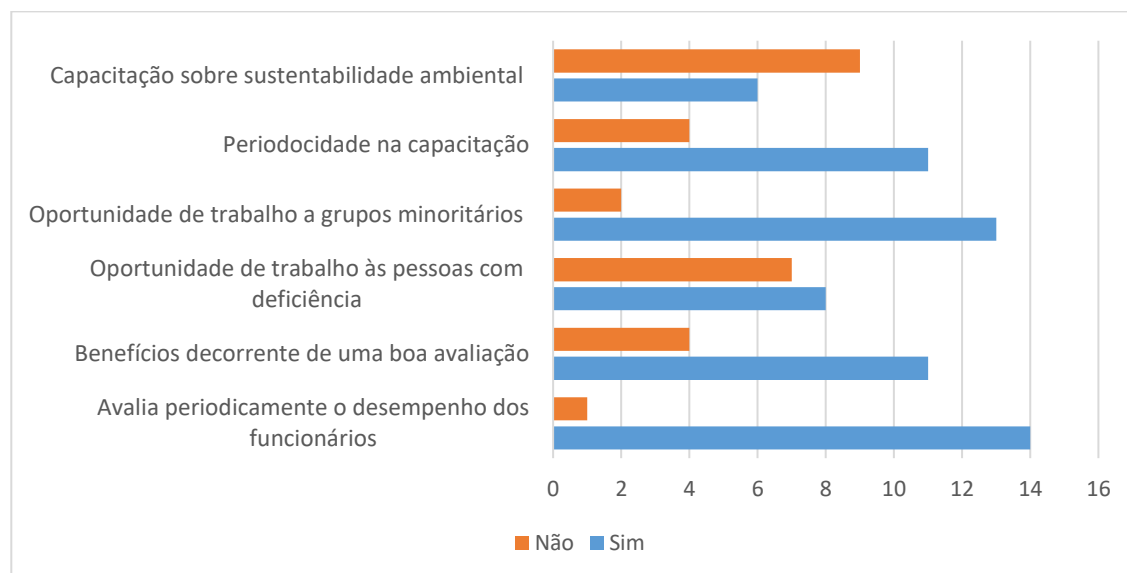
Sobre oportunidades de trabalho a pessoas com deficiências e a grupos minoritários, foram obtidos os seguintes resultados, 53,3% ($n=8$) dos estabelecimentos oferecem oportunidade de trabalho para inclusão social, sendo autismo, deficiência intelectual, deficiência auditiva, atrofia muscular e TDAH, os mais citados. A Lei Nº13.146, de 6 de julho de 2015, institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência), onde no:

Art. 2º “Considera-se pessoa com deficiência aquela que tem impedimento de longo prazo de natureza física, mental, intelectual ou sensorial, o qual, em interação com uma ou mais barreiras, pode obstruir sua participação plena e efetiva na sociedade em igualdade de condições com as demais pessoas” (BRASIL, 2015 página??).

Em 86,7% (n=13) dos estabelecimentos é oferecido oportunidade de trabalho para grupos minoritários. De acordo com Lorentz *et al.* (2021, página 98) “Aos grupos minoritários são conferidos uma baixa representatividade, baixo status, pouca valorização, portanto, encontram-se em condições de desigualdade ou vulnerabilidade social e organizacional”. Dessa forma, pretos, LGBTQIA+, mulheres e jovem aprendiz, foram os mais citados pelos participantes.

Observando o Gráfico 3, os resultados obtidos se mostraram preocupantes sobre a capacitação dos funcionários sobre sustentabilidade ambiental, pois 60%(n=9) dos participantes não realizam. A sustentabilidade ambiental no ponto de vista das unidades de alimentação e nutrição, engloba uma série de ações para evitar desperdícios, cabe ao nutricionista ter consciência da sua responsabilidade social com o meio ambiente (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019).

Gráfico 3 - Relação entre estabelecimento funcionário. São Paulo, 2022



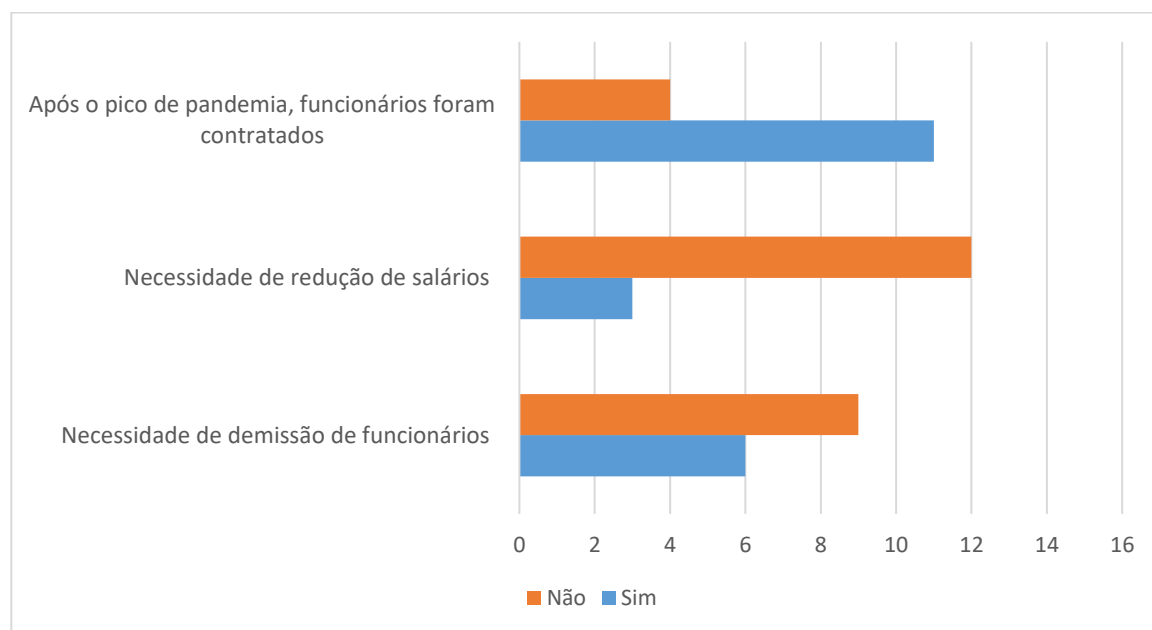
Fonte: Elaborado pelas autoras.

Um dos principais impactos causados decorrentes da pandemia foi o alto índice de desemprego no país. Segundo o IBGE, a taxa de desemprego no segundo trimestre de 2022 foi de 9,3%, apresentando uma redução quando comparada com o primeiro trimestre de 2022, que apresentou uma taxa de 11,1%. Ainda assim, a porcentagem atual representa 10,1 milhões de pessoas desempregadas (IBGE, 2022).

Nesta pesquisa, 60% (n=9) dos restaurantes afirmaram que não houve necessidade de demissão de funcionários durante a pandemia, entretanto, vale salientar, que 4 estabelecimentos que contribuíram com esta pesquisa foram inaugurados no ano de 2020 ou após o pico de pandemia. Além disso, 80% dos restaurantes afirmaram que não apresentaram redução no salário dos funcionários e após o pico de pandemia, 73,3% (n=11) dos estabelecimentos contrataram novos funcionários.

De acordo com uma matéria publicada no site da CNN, em maio de 2021, foi publicada uma Medida Provisória pelo governo federal que permite os empregadores fazerem acordo com seus funcionários a fim de reduzir o salário e a jornada de trabalho em 25%, 50% ou 70%. Entretanto, caso o empregador fizesse o uso deste recurso, o governo pagaria um valor para o funcionário, calculado com base no seguro-desemprego de direito, chamado Benefício Emergencial de Manutenção do Emprego e da Renda –BEm. (CORACCINI, 2021)

Gráfico 4- Impactos causados pela COVID-19 nos estabelecimentos. São Paulo, 2022.



Fonte: Elaborado pelas autoras.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tendo em vista os resultados obtidos, pode-se dizer que os estabelecimentos estão realizando a coleta seletiva e descarte de óleo de cozinha de forma correta, ainda que exista um contraponto de que 60% dos estabelecimentos avaliados não realizam capacitação de sustentabilidade ambiental, alegando que, o único tema relacionado à sustentabilidade da capacitação é a forma correta da separação dos

resíduos sólidos e recicláveis. O envolvimento dos estabelecimentos com doações e parcerias sociais foi um dado preocupante, já que a maioria dos estabelecimentos participantes 53,3% (n=8) indicaram que não participam deste tipo de ação, tendo em vista o cenário atual da população brasileira, onde mais de 33 milhões de brasileiros estão em situação de fome.

Por outro lado, a relação dos gestores/ proprietários com os funcionários, se mostrou extremamente positiva, pois todos os estabelecimentos participantes referiram que os funcionários apresentam carteira assinada, contrato por escrito e sem diferença salarial entre homens e mulheres, caso ocupem a mesma função, assim como está na Lei Nº 5.452, de 1º de maio de 1943. Outro ponto positivo foi a porcentagem elevada de oportunidade de emprego para grupos minoritários com 86,6% (n=13), e a pessoas com deficiência em 53,3%, (n=8).

Embora a maioria dos estabelecimentos participantes não demonstraram que sofreram impactos no período de isolamento social – com a porcentagem de 60% (n=9), vale ressaltar ainda que, os 40% (n=6) restantes demonstraram que sofreram os impactos no período de isolamento social resultando, dessa forma, a necessidade de demissão de funcionários. Entretanto, 80% (n=12) dos estabelecimentos afirmaram que não houve necessidade de redução de salário dos funcionários e 73,3% (n=11) afirmaram que contrataram novos funcionário após o pico da pandemia.

Como limitações do estudo pode-se apontar o tamanho reduzido da amostra, frente ao número total de restaurantes abordados (90) com baixa aderência dos proprietários e/ou gestores. Sugere-se novos estudos com aperfeiçoamento de abordagem e mais estudos sobre a problemática da falta de parcerias sociais por parte dos restaurantes, tendo em vista o agravamento da insegurança alimentar em parte da população brasileira.

6. REFERÊNCIAS

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.; PINTO, A.M.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 7. ed. São Paulo: Editora Metha, 2019.

ANVISA. **Portaria 2619 de 06/12/2011**. Dispõe aprovação do regulamento técnico de boas práticas, estabelece critérios/procedimentos operacionais padronizados para a produção de alimentos. São Paulo, 2011.

BATAT, W. How Michelin-starred chefs are being transformed into social bricoleurs? An online qualitative study of luxury foodservice during the pandemic crisis. **Journal of Service Management**. doi:10.1108/JOSM-05-2020-0142, jun. 2020.

BEZERRA, I.N., et al. Evolução do consumo de alimentos fora do domicílio no Brasil de 2008-2009 a 2017-2018. **Revista de Saúde Pública**, v. 55, n. 1, p. 1-11, nov. 2021. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/rsp/article/view/194148>>. Acesso em: 7 nov. 2022

BRASIL. CONSEA (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional). Conheça o Consea. Planalto, 2018. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/noticias-internas/conheca-o-consea#:~:text=O%20Conselho%20Nacional%20de%20Seguran%C3%A7a,15%20de%20setembro%20de%202006>>. Acesso em: 23 abr. 2021.

BRASIL., Lei No 5.452, de 1º de maio de 1943. **Aprova a Consolidação das Leis do Trabalho**. Brasília, DF. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del5452.htm>. Acesso em: 21 ago. 2022.

BRASIL., Lei No 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências**. Brasília, DF. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/11346.htm>. Acesso em: 20 abr. 2021.

BRASIL., Lei No 13.146, de 6 de julho de 2015. **Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência**. Brasília, DF. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm>. Acesso em: 21 ago. 2022.

BRASIL., Lei No 13.844, de 18 de junho de 2019. **Estabelece a organização básica dos órgãos da Presidência da República e dos Ministérios**. Brasília, DF. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2019/Lei/L13844.htm>. Acesso em: 20 abr. 2021.

BRASIL., Lei No 13.979, de 6 de fevereiro de 2020. **Dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019**. Brasília, DF. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/lei/l13979.htm>. Acesso em: 23 abr. 2021.

BENÍTEZ, Raúl Osvaldo. **Perdas e desperdícios de alimentos na América Latina e no Caribe**. Food and Agriculture Organization (FAO), [s. d]. Disponível em: <<http://www.fao.org/americas/noticias/ver/pt/c/239394/>>. Acesso em: 23 abr. 2021

CORACCINI, R. Entenda as regras de redução de salário e de suspensão do contrato de trabalho. **CNN Brasil**, São Paulo, 05 de maio de 2021. Disponível em: <<https://www.cnnbrasil.com.br/business/entenda-as-regras-de-reducao-de-salario-e-de-suspensao-do-contrato-de-trabalho/?>>. Acesso em: 7 nov. 2022

GÓIS, B., et al. Avaliação do desperdício de alimentos e sustentabilidade em unidades produtoras de refeições no município de São Paulo. **Saber Científico**, Porto Velho, v. 8, n. 1, p. 24-31, jan./jun. 2019. Disponível em: <<http://periodicos.saolucas.edu.br/index.php/resc/article/view/1257/1099>>. Acesso em: 7 nov. 2022

GUSMÃO, L.B., et al. COVID-19 – Panorama da gestão de Unidades Produtoras de Refeições em decorrência de mudanças no fornecimento e aquisição de insumos na cidade de São Paulo. **Revista Nutrição em Pauta**, São Paulo, n. 168, p. 36-39, abr.2021

IBGE. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua segundo trimestre de 2022. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/2421/pnact_2022_2tri.pdf>. Acesso em: 7 nov. 2022

LORENTZ, C. N., et al. Trabalho e diversidade: análise de publicações sobre inclusão de grupos minoritários no mercado de trabalho. **Revista eletrônica de administração**, v. 20, n. 1, ed. 38, jan./ jun. 2021.

LOURENÇO, M.L., CARVALHO, D., Sustentabilidade social e desenvolvimento sustentável. **RACE- Revista de Administração, Contabilidade e Economia**, v. 12, n. 1, p. 9-38, jan./jun. 2013

MATZEMBACHER, D. E., et al. Consumer's food waste in different restaurants configuration: A comparison between different levels of incentive and interaction. **Elsevier**, v. 114, p. 263- 273, ago. 2020.

NETO. C. **Entidades da sociedade civil tomam posse no Consea**. Agência Brasília. 2021. Disponível em: <<https://www.agenciabrasilia.df.gov.br/2021/01/07/entidades-da-sociedade-civil-tomam-posse-no-consea/>>. Acesso em: 23 abr. 2021.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Sobre o nosso trabalho para alcançar os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável no Brasil**. ONU, 2021. Disponível em: <<https://brasil.un.org/pt-br/sdgs#:~:text=Os%20Objetivos%20de%20Desenvolvimento%20Sustent%C3%A1vel%20s%C3%A3o%20um%20apelo%20global%20%C3%A0,de%20paz%20e%20de%20prosperidade>>. Acesso em: 23 abr. 2021.

PIKELAIZEN, C., SPINELLI, M.G.N. Avaliação do desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para estudantes de um colégio privado em São Paulo, SP. **Revista UNIVAP**, São José dos Campos, v. 19, n.33, set. 2013.

PUNTEL, L., MARINHO, K. B., Gastronomia e Sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes buffet. **Revista Turismo Em Análise**, Florianópolis, v. 26, n. 3, p. 668-694, ago. 2015.

SACHS. I. **Caminhos para o desenvolvimento sustentável**. Rio de Janeiro. Garamond universitária, 2009.

SÃO PAULO. Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania. EDITAL DE CREDENCIAMENTO No 001/SMDHC/2020. **Edital de convocação pública para o Credenciamento de restaurantes ou similares, inscritos e situados na cidade de São Paulo, para prestar serviço de fornecimento de refeições à população em situação de rua, com entrega em pontos fixos indicados pela Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania – SMDHC, nos termos deste edital**. Disponível em: <[https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/direitos_humanos/PARCERIAS/EDITAIS/2020/Edital%20Credenciamento%20-%20Rede%20Cozinha%20Cidada\(1\).pdf](https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/direitos_humanos/PARCERIAS/EDITAIS/2020/Edital%20Credenciamento%20-%20Rede%20Cozinha%20Cidada(1).pdf)>. Acesso em: 26 abr. 2021.

Contatos: leticiateich@hotmail.com e ana.cabral@mackenzie.br