



RELISE

## **PERCEPÇÃO DO GESTOR SOBRE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE REFEIÇÕES<sup>1</sup>**

*MANAGER'S PERCEPTION ABOUT ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN MEAL PRODUCING ESTABLISHMENTS*

*Paulo Rogério Fernandes<sup>2</sup>*

*Ana Cristina Medeiros Moreira Cabral<sup>3</sup>*

*Andrea Carvalheiro Guerra Matias<sup>4</sup>*

*Mônica Glória Neumann Spinelli<sup>5</sup>*

### **RESUMO**

A Organização das Nações Unidas (ONU) lançou em 2015 o documento Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) para uma agenda sustentável até 2030 para tornar o mundo mais igualitário e habitável. Os Estabelecimentos Produtores de Refeições (EPRs) são excelentes meios para se criar uma cultura de sustentabilidade, porém é necessária a participação efetiva dos gestores e colaboradores. O presente estudo buscou avaliar a percepção do gestor sobre a sustentabilidade ambiental em EPRs. Este é um estudo transversal com a participação de 12 gestores de restaurantes localizados na região central da cidade de São Paulo. Os dados foram obtidos a partir de entrevista presencial com auxílio de questionário elaborado na plataforma *Google Forms*<sup>®</sup> e tabulados no programa Microsoft Excel 2010. No presente estudo, 100% dos participantes acreditam que o controle de água e energia são importantes enquanto nove (75%) aplicam controle de água e sete (58,3%) realizam controle de energia. Para 11 (91,7%) é possível desenvolver algum plano de sustentabilidade. A capacitação sobre sustentabilidade ambiental é oferecida em sete (58,3%) dos restaurantes. É possível afirmar que todos os gestores acreditam que um serviço de alimentação possa ser sustentável e que é possível desenvolver projetos de sustentabilidade em seus estabelecimentos. Observa-se a inclusão do tema sustentabilidade ambiental como capacitação para os colaboradores.

---

<sup>1</sup> Recebido em 25/07/2024. Aprovado em 08/09/2024. DOI: [doi.org/10.5281/zenodo.17214611](https://doi.org/10.5281/zenodo.17214611)

<sup>2</sup> Universidade Presbiteriana Mackenzie. [hosei.fernandes@gmail.com](mailto:hosei.fernandes@gmail.com)

<sup>3</sup> Universidade Presbiteriana Mackenzie. [ana.cabral@mackenzie.br](mailto:ana.cabral@mackenzie.br)

<sup>4</sup> Universidade Presbiteriana Mackenzie. [andrea.matias@mackenzie.br](mailto:andrea.matias@mackenzie.br)

<sup>5</sup> Universidade Presbiteriana Mackenzie. [monica.spinelli@mackenzie.br](mailto:monica.spinelli@mackenzie.br)



RELISE

104

**Palavras-chave:** desenvolvimento sustentável, sustentabilidade ambiental, restaurantes.

### **ABSTRACT**

The United Nations (UN) launched in 2015 the document Sustainable Development Goals (SDGs) for a sustainable agenda until 2030 to make the world more equitable and livable. The Meal Producing Establishments (MPEs) are excellent means to create a culture of sustainability, but the effective participation of managers and employees is necessary. The present study sought to assess the manager's perception of environmental sustainability in MPEs. This is a cross-sectional study with the participation of 12 restaurant managers located in the central region of the city of São Paulo. Data were obtained from face-to-face interviews with the help of a questionnaire prepared on the Google Forms® platform and tabulated in the Microsoft Excel 2010 program. In the present study, 100% of the participants believe that water and energy control are important while nine (75%) apply water control and seven (58.3%) perform energy control. For 11 (91.7%) it is possible to develop some sustainability plan. Training on environmental sustainability is offered in seven (58.3%) of the restaurants. It is possible to say that all managers believe that a food service can be sustainable and that it is possible to develop sustainability projects in their establishments. The inclusion of the topic of environmental sustainability as training for employees can be observed.

**Keywords:** sustainable development, environmental sustainability, restaurants.

### **INTRODUÇÃO**

O atual modelo de crescimento econômico mundial, iniciado após o fim da 2ª Guerra Mundial e fundamentado, sobretudo, no esgotamento e destruição de recursos naturais não renováveis e do consumo insustentável tem levado o planeta a drásticas mudanças climáticas, como o aquecimento global, afetando a vida e a economia de milhares de pessoas (CASTRO et al., 2015).

A industrialização de bens de consumo imediato como os alimentos e bebidas e o avanço tecnológico e científico na área da saúde permitiu à população uma vida mais longa. No Brasil, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em 2019, a expectativa de vida dos homens



RELISE

brasileiros era de 73,1 anos e das mulheres brasileiras de 80,1 anos (IBGE, 2020).

Porém, viver mais não significa, necessariamente, que a população viva com qualidade de vida, tenha trabalho digno e esteja financeiramente estável e livre de doenças. Diante da atual crise ambiental, econômica e social no planeta, vemos cada vez mais, movimentos políticos e sociais repensando e reestruturando meios sobre a problemática da sustentabilidade ambiental, social e meios de sobrevivência (GOMES; OTHERO, 2016).

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), cerca de 23% de todas as mortes no planeta, estão relacionadas a riscos ambientais como poluição do ar, contaminação da água e exposição a produtos químicos. Cerca de 7 milhões de pessoas morrem devido à exposição à poluição do ar. Nossa alimentação, nos últimos 50 anos, tem se tornado 37% idêntica em todo mundo com apenas cinco espécies de animais fornecendo 75% do consumo de energia e apenas 12 cultivos de plantas para o sustento (BRASIL, 2021).

O desenvolvimento econômico mundial, sustentado pela degradação e exploração do meio ambiente, tem aumentado a destruição de ecossistemas, a extinção de espécies e elevado a desigualdade social no mundo, aumentando o número de refugiados ambientais e migrações. Em 2018, mais de 17 milhões de pessoas, conhecidas como migrantes ambientais, foram obrigadas a mudar de lugar por questões climáticas (FÜHR, 2019).

Esse momento da história, onde a espécie humana é capaz de alterar a dinâmica natural do planeta, é conhecida como Antropoceno. Um estudo sobre as fronteiras planetárias, que são processos biofísicos que regulam nosso planeta, indicou que das nove fronteiras planetárias (mudanças climáticas; integridade da biosfera; depleção da camada de ozônio estratosférico; acidificação dos oceanos; fluxos biogeoquímicos; mudança no uso do solo; uso de água doce; concentração de aerossóis atmosféricos e introdução de novas



RELISE

entidades), quatro já foram ultrapassadas, a saber: mudanças climáticas; perda da integridade da biosfera; mudança no uso da terra; e fluxos biogeoquímicos. O desequilíbrio dessas fronteiras afeta significativamente a vida da população mundial, principalmente as nações e os povos mais pobres, aumentando a miséria e a desigualdade entre países, levando pessoas a migrarem para as regiões com melhores condições de vida (MARTINE; ALVES, 2015).

Criar meios de produção mantendo a capacidade de regeneração do meio ambiente e de utilização dos recursos naturais sem comprometer ou afetar a vida das gerações atuais e futuras é o mote da sustentabilidade ambiental. Para tanto, é necessário repensar toda a cadeia produtiva global e local em relação aos aspectos ambientais, econômicos e sociais (STRASBURG; JAHNO, 2016).

Além disso, é necessário adotar novos meios de produção sustentável e adoção de novos comportamentos éticos em relação ao meio ambiente e a sociedade. Para que isso aconteça é necessário o comprometimento de estruturas governamentais e não governamentais. A Organização das Nações Unidas (ONU) lançou em 2015 um documento chamado Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) com 17 objetivos globais, 169 metas e 231 indicadores para uma agenda sustentável até 2030, integrando aspectos sociais, econômicos e ambientais, para tornar o mundo mais igualitário e habitável podendo ser adotado pelos setores público e privado (ONU, 2022).

Dentre os ODS destacam-se a erradicação da pobreza, alimentação e agricultura sustentável, saúde e educação de qualidade, igualdade de gênero e redução das desigualdades, uso racional da água potável, saneamento e energia limpa, trabalho decente e crescimento econômico, inovação industrial e infraestrutura, cidades e comunidades sustentáveis, consumo e produção sustentáveis, ação contra a mudança climática, uso sustentável de oceanos e



RELISE

ecossistemas terrestres e fortalecimento do desenvolvimento sustentável (IBGE, 2022).

Nesse sentido, os Estabelecimentos Produtores de Refeições (EPRs) são excelentes meios para se criar uma cultura de sustentabilidade interna, porém é necessária a participação efetiva dos gestores e dos colaboradores internos e externos. Dentro de um EPR, em todas as etapas para a produção de uma refeição, desde a produção no campo até a distribuição do alimento, há consequências ambientais, sociais e econômicas, que vão desde o consumo de água e energia, resíduos sólidos e inorgânicos, desperdício de alimentos, uso de combustíveis fósseis para máquinas, desmatamento, redução da biodiversidade de espécies e emissão de gases (HALMENSCHLAGER, 2017).

Cada estabelecimento é capaz de identificar seu real impacto no meio ambiente e, diante disso, é capaz de dimensionar as estratégias para o uso de tecnologias limpas, comercialização de produtos ecologicamente corretos, realizar reciclagem e separação de resíduos, participar do tratamento de efluentes e implantar eficiência energética e hídrica. Deve-se criar um lugar favorável a novas ideias, engajando todos os colaboradores, e tendo como parte de sua missão, visão e objetivos as pautas da sustentabilidade ambiental (ABREU; SPINELLI; SOUZA PINTO, 2019).

Do ponto de vista econômico, percebe-se que os EPRs com foco em sustentabilidade, utilizam-se de indicadores próprios sobre o gerenciamento de perdas e excedentes na produção, bem como buscam o fortalecimento do comércio e agricultura local, focam em resultados para manter estratégias de negócios e qualidade, aplicam a legislação e escolhem fornecedores com menor impacto ambiental. Um estudo (KWOK et al, 2016) observou que os mais jovens demonstram interesse por restaurantes considerados sustentáveis, mesmo pagando por um valor maior ou com deslocamento maior (FABRIM; CONTO, 2020).



RELISE

Diante do exposto, o presente estudo procura responder se os EPRs, localizados no centro da cidade de São Paulo, apresentam conhecimento e aplicam conceitos de sustentabilidade ambiental em suas unidades além da percepção do gestor sobre o tema.

## **MÉTODOS**

Trata-se de um estudo transversal, com amostra por conveniência, restrito ao território da Subprefeitura da Sé, região central da cidade de São Paulo. O estudo foi realizado de fevereiro a julho de 2022. O instrumento de coleta de dados, constituído de 30 questões foi adaptado de Nóbrega, Veiros e Rocha (2019). Como critério de inclusão do estabelecimento no estudo, a entrevista foi respondida em formato presencial pelo gestor ou responsável pelo estabelecimento. O presente estudo é parte integrante do projeto de pesquisa Avaliação da Gestão de Sustentabilidade em Estabelecimentos Produtores de Refeições, aprovado em Comitê de Ética sob o número CAAE 51523521.4.0000.0084.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Foram contatados 15 restaurantes, categorizados como estabelecimento de rua, sendo que três (20%) estabelecimentos se recusaram a participar do estudo. Dos restaurantes participantes, nove unidades (75%) apresentavam salão para consumo e três (25%) apresentavam um serviço com pratos retirados no balcão. Desses restaurantes, sete (58,3%) oferecem uma grande quantidade de opções com mais de 30 variações no cardápio ou buffet. Na Tabela 1 é apresentada a distribuição do número de estabelecimentos segundo a quantidade de refeições comercializadas diariamente.



RELISE

Tabela 1: Média de refeições vendidas diariamente. São Paulo, 2022.

<b>Quantidade refeições</b>	<b>Quantidade restaurantes n)</b>	<b>%</b>
Até 30 refeições	05	41,7
31 a 60 refeições	01	8,3
61 a 90 refeições	02	16,7
91 a 120 refeições	03	25,0
Mais de 120 refeições	01	8,3
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100</b>

Fonte: os autores (2022)

Entre os gestores, seis (50,0%) se identificaram como proprietários, cinco (41,7%) como gerentes e um (8,3%) como assistente administrativo. Com relação à escolaridade, seis (50%) gestores declararam ter cursado o ensino superior, sendo cinco (41,6%) o ensino médio completo. Dois gestores declararam apresentar pós-graduação (16,6%) e quatro 4 ensino médio, sendo dois (16,6%) o ensino médio completo.

Dos restaurantes participantes, nove (75%) realizam coleta seletiva de resíduos sólidos e três (25%) não realizam separação de resíduos. O destino desses resíduos são organizações não governamentais (ONGs), empresas de coleta seletiva, cooperativas e doação para catadores. Em 2013, Barthichoto et al., pesquisando trinta e dois restaurantes da região central de São Paulo, observaram que nenhum gestor aplicou algum tipo de programa de gestão ambiental ou cursos voltados para este fim. Na pesquisa de Castro et al. (2015) sobre sustentabilidade em restaurantes, em dezenove restaurantes na região central de São Paulo, apenas 31,6% realizavam coleta seletiva. Percebe-se, que esse é um assunto que vem ganhando espaço e interesse, em parte pelas discussões recentes sobre o tema e pelas transformações na produção econômica sustentável (DARSIE et al, 2021). De 2021 a 2022, o Brasil ocupou o segundo lugar no ranking mundial do *Google Trends* na busca do termo sobre sustentabilidade ambiental (GOOGLE, 2022).

O óleo de cozinha é doado ou retirado em dez (83,3%) dos restaurantes e dois (16,7%) informaram que não apresentam excedente em sua produção. O destino do óleo segue para ONGs, empresas terceirizadas e cooperativas. Este



RELISE

é um resultado de grande importância para o meio ambiente, uma vez que o resíduo do óleo de cozinha com descarte inadequado tem potencial para promover a contaminação do solo e da água levando a desequilíbrios ambientais, econômicos e sociais, pois o óleo prejudica a oxigenação de plantas, peixes e microrganismos, além de impermeabilizar o solo (ZUCATTO; WELLE; SILVA, 2013).

Três restaurante, 25%, doam o excedente da produção de alimentos (refeições e salgados) para ONGs ou outras instituições e pessoas em situação de rua. A Lei nº 14016/2020 aborda a doação de sobras de alimentos para consumo de pessoas em vulnerabilidade social ou risco nutricional. Um estudo realizado em 2014 na cidade de São Paulo, dos 16 restaurantes consultados, dois (12,5%) doavam o excedente da sua produção para pessoas em situação de rua. Durante a pandemia do COVID-19, a Lei nº 14016/2020 foi amplamente divulgada pelo governo brasileiro nos meios de comunicação a fim de combater o desperdício e incentivar a doação de alimentos para consumo humano.

A pesquisa identificou que oito (66,7%) dos restaurantes adquirem alimentos de pequenos produtores. Destes, quatro (33,3%) estão entre os restaurantes que oferecerem mais de 30 opções de refeições diárias em seus cardápios. Um amplo estudo publicado pela Prefeitura de São Paulo em 2020 observou que 63,4% das unidades produtivas de alimentos (UPAS) de pequeno porte estão localizadas na região sul da cidade (SÃO PAULO, 2020).

Todos os gestores acreditam que um serviço de alimentação pode ser sustentável e reconhecem que o controle do consumo de água e energia são práticas importantes para a sustentabilidade ambiental. Oito deles (66,7%) acreditam que seu trabalho seja sustentável e destes, cinco (71,72%) possuem ensino superior completo. Na rotina diária dos restaurantes, nove (75%) declararam realizar controle de consumo de água, sete (58,3%) aplicar controle de energia e oito (66,7%) realizar controle de resíduos.



RELISE

Para 11 (91,7%) dos gestores é possível desenvolver algum plano de sustentabilidade em seu restaurante, esse resultado é importante pois demonstra a conscientização e a percepção dos gestores sobre o tema da sustentabilidade ambiental. Outros estudos corroboram esta informação. Pospishek et al. (2014) observaram 62,5%, Castro (2015) 78,9% e Góis (2019) 100% dos gestores dos restaurantes.

Cabe ressaltar que, para 10 (83,3%) dos gestores a quantidade de resíduos orgânicos e para 11 (91,7%) os resíduos sólidos (descartáveis, vidros, plásticos, alumínio) interferem na sustentabilidade.

As sobras da produção que são descartadas e os restos dos alimentos consumidos no estabelecimento produtor de refeições podem ser considerados como fatores para a geração de resíduo orgânico. A satisfação do cliente quanto à aceitação das preparações interfere na sustentabilidade para 10 (83,3%) gestores, enquanto dois (16,7%) acreditam que isso não seria um problema. Quando questionados sobre formas de possibilitar que o cliente não desperdice, houve um empate das opiniões. Este resultado, embora animador já que metade dos restaurantes busquem maneiras de encontrar consumo consciente entre seus clientes, pode indicar mais empenho por parte dos gestores e da equipe em encontrar meios para evitar o desperdício de alimentos. Espontaneamente alguns gestores citaram práticas para evitar o desperdício, destacam-se a quantidade adequada das porções, programas de incentivo para consumo consciente, comunicação no restaurante sobre desperdício. Em um estudo realizado no Japão com 387 gestores de restaurantes, apenas 45 (11,7%) relataram aplicar medidas para minimizar a perda e o desperdício de alimentos para se adequar aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas (AKAMATSU et al., 2022).

No momento da admissão o funcionário recebe capacitação em 11 (91,7%) dos restaurantes. A capacitação organizacional é um excelente modo



RELISE

de apresentar a cultura e os valores de um restaurante aos seus colaboradores e pode influenciar na qualidade e no desempenho do trabalho, no clima organizacional, no comportamento dos líderes e colaboradores, nos resultados e objetivos de cada unidade (BASTOS, 2017).

A capacitação sobre sustentabilidade ambiental é oferecida aos colaboradores em sete (58,3%) dos restaurantes. Essa capacitação é realizada, segundo os gestores, através de palestras com ONGs, palestras internas, cursos, formações, orientações por nutricionista, descarte correto de alimentos e óleos e o uso adequado dos recursos naturais. Nota-se uma evolução sobre a importância dada a este quesito, uma vez que no estudo de Barthichoto et al. realizado em 2013, com a participação de 32 restaurantes na região central de São Paulo, nenhum dos restaurantes realizava capacitação ambiental entre seus colaboradores. A capacitação e as ações educativas nos EPRs sobre sustentabilidade ambiental podem colocar o colaborador no papel estratégico para mudanças internas e externas, potencializando o engajamento sobre preservação ambiental em seu cotidiano e ampliando suas práticas para a cidadania (JACOBI, 2005).

## **CONCLUSÃO**

Todos os gestores acreditam que um serviço de alimentação pode ser ambientalmente sustentável e que é possível desenvolver meios e projetos para esta finalidade. Considerando o relato dos locais, o controle do consumo de água, energia e a separação de resíduos sólidos e o descarte correto de óleo, já são realidades para a maioria das unidades participantes. Em parte, sugere-se que estas práticas foram adotadas para a redução de custos, mas que a coleta seletiva reflete a conscientização ambiental. Essa pesquisa, quando comparada a outros estudos sobre o mesmo tema e mesma localidade, pôde assegurar que a percepção e o interesse do gestor têm se tornado amplo, embora nem todos



RELISE

acreditem que sua prática seja sustentável. Outra variável que demonstra o interesse sobre a questão é a oferta crescente de capacitação sobre sustentabilidade ambiental aos empregados quando comparado com esses mesmos estudos.

Pensar que a finalidade última de um restaurante é apenas servir refeições pode se tornar uma ideia ultrapassada. Estes estabelecimentos podem e devem ser um local de mudança social e ambiental, impactando positivamente nas pessoas, na sua região e no planeta.

## REFERÊNCIAS

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; SOUZA PINTO, A. M. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 7ª ed. rev. e ampl. São Paulo: Ed. Metha, 2019. 416 p.

AKAMATSU, R. et al. Restaurant managers' readiness to maintain people's healthy weight and minimise food waste in Japan. **Bmc Public Health**, [S.L.], v. 22, n. 1, p. 02-09, 26 abr. 2022. Springer Science and Business Media LLC. <http://dx.doi.org/10.1186/s12889-022-13274-x>.

BARTHICHOTO, M.; MATIAS, A.C.G.; SPINELLI, M. G. N.; ABREU E. S. Responsabilidade Ambiental: perfil das práticas de sustentabilidade desenvolvidas em unidades produtoras de refeições do bairro de Higienópolis, Município de São Paulo. **Qualit@s** (UEPB), v. 14, p. 78-95, 2013.

BASTOS, Priscila Lanzini. Como a cultura organizacional influência na atuação dos líderes. 2017. Artigo (MBA) – Curso de Gestão Estratégica de Pessoas, Universidade do Vale do Taquari - **Univates**, Lajeado, 28 fev. 2017. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10737/1653>.

BRASIL - Nações Unidas. **OMS lista seis motivos para um meio ambiente saudável ser um direito humano**. 2021. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/126818-oms-lista-seis-motivos-para-um-meio-ambiente-saudavel-ser-um-direito-humano>. Acesso em: 12 mar. 2022.

CASTRO, S. et al. Sustentabilidade Ambiental em Unidades Produtoras de Refeições da Região Central do Município de São Paulo. **Revista Simbio-Logias**, [s. l.], v. 8, n. 11, p. 114-126, dez. 2015.



RELISE

DARSIE, C.; ROCHA, C. M. F.; MARTINI, P. L.; CARNEIRO, F. A.; WEBER, D. L. The Green Marketing and the Education for a sustainable culture. **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 10, n. 8, p. e1810817155, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i8.17155. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/17155>. Acesso em: 25 mai. 2022.

FABRIM, C. F.; CONTO, S. M. Sustentabilidade como critério para seleção de restaurantes. **Revista Eletrônica de Administração e Turismo**, Caxias do Sul, v. 14, n. 02, p. 43-62, dez. 2020.

FÜHR, R. A Organização Internacional para Migrações no regime de migrações ambientais. **Grupo de Estudos Sobre RI e Meio Ambiente – Gerima**, Rio Grande do Sul, v. 01, n. 01, p. 01-01, jun. 2019.

GOIS, B; SOUZA, B; HACHUL, L; CANONGIA, S; SPINELLI, M. G. N. Avaliação Do Desperdício De Alimentos E Sustentabilidade Em Unidades Produtoras De Refeições No Município De São Paulo-SP. **Saber Científico**, v. 8, p. 24-31, 2019.

GOMES, A.L.Z; OTHERO, M. B. Cuidados paliativos. **Estudos Avançados**, [S.L.], v. 30, n. 88, p. 155-166, dez. 2016.

GOOGLE Trends: sustentabilidade ambiental. sustentabilidade ambiental. 2022. Pesquisa. Disponível em: <https://trends.google.com.br/trends/explore?q=sustentabilidade%20ambiental>. Acesso em: 25 maio 2022.

HALMENSCHLAGER, W. **Sustentabilidade Ambiental em Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalar da Região Sul do Rio Grande do Sul**. 2017. Dissertação de pós-graduação em nutrição e alimentos. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2017.64p.

IBGE. **Em 2019, expectativa de vida era de 76,6 anos**. 2020. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/29502-em-2019-expectativa-de-vida-era-de-76-6-anos>. Acesso em: 03 nov. 2021.

IBGE. **Indicadores Brasileiros para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável**. 2022. Disponível em: <https://odsbrasil.gov.br/>. Acesso em: 08 mar. 2022.



RELISE

IBGE. **São Paulo**. Panorama. 2021. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/sao-paulo/panorama>. Acesso em: 26 abr. 2022.

JACOBI, P. R. Educação ambiental: o desafio da construção de um pensamento crítico, complexo e reflexivo. **Educação e Pesquisa**, [S.L.], v. 31, n. 2, p. 233-250, ago. 2005. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1517-97022005000200007>.

KWOK, L.; HUANG, Y.; HU, L. Green attributes of restaurants: What really matters to consumers? **International Journal of Hospitality Management**, v. 55, p. 107-117, 2016. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431916300196>. Acesso em: 22 maio. 2022.

MARTINE, G.; ALVES, J. E. D. Economia, sociedade e meio ambiente no século 21: tripé ou trilema da sustentabilidade? **Revista Brasileira de Estudos de População**, Rio de Janeiro, v. 32, n. 3, p. 433-460, dez. 2015.

NÓBREGA, F.; VEIROS, M.; ROCHA, A. Análise dos Aspectos Ambientais m Unidades de Alimentação Coletiva dos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto. **Acta Portuguesa de Nutrição**. v. 19, p. 42-48, 2019.

ONU. **Sobre o nosso trabalho para alcançar os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável no Brasil**: como as nações unidas apoiam os objetivos de desenvolvimento sustentável no brasil. Como as Nações Unidas apoiam os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável no Brasil. 2022. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>. Acesso em: 10 mar. 2022.

POSPISCHEK, V. S.; SPINELLI, M. G. N.; MATIAS, A.C.G. Avaliação de Ações de Sustentabilidade Ambiental em Restaurantes Comerciais Localizados No Município De São Paulo. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 9, p. 595-611, 2014.

SÃO PAULO. **Prefeitura da Cidade de. Prefeitura realiza estudo inédito sobre os produtores rurais de São Paulo**. 2020. Gestão Urbana SP. Disponível em: <https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/noticias/prefeitura-realiza-estudo-inedito-sobre-os-produtores-rurais-de-sao-paulo/>. Acesso em: 02 jun. 2022.



RELISE

116

STRASBURG, V. J; JAHNO, V. D. Paradigmas das práticas de gestão ambiental no segmento de produção de refeições no Brasil. **Eng Sanit Ambient**, Porto Alegre, v. 22, n. 01, p. 03-12, maio 2016.

ZUCATTO, L; WELLE, I; SILVA, T. N. Cadeia reversa do óleo de cozinha: coordenação, estrutura e aspectos relacionais. **Revista de Administração de Empresas**, [S.L.], v. 53, n. 5, p. 442-453, out. 2013. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0034-75902013000500003>.