

## SUSTENTABILIDADE SOCIAL – AÇÕES EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE REFEIÇÕES DO MUNICÍPIO DE CABREÚVA, SP

### SOCIAL SUSTENTABILITY – PRACTICES IN MEAL-PRODUCING ESTABLISHMENTS IN THE MUNICIPALITY OF CABREÚVA, SP

### SOSTENIBILIDAD SOCIAL – ACCIONES EN ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE CABREÚVA, SÃO PAULO.

Luana Bandeira Maia<sup>1</sup>  
Mônica Glória Neumann Spinelli<sup>2</sup>  
Andrea Cavalheiro Guerra Matias<sup>3</sup>  
Ana Cristina Medeiros Moreira Cabral<sup>4</sup>

**Resumo:** A sustentabilidade social diz respeito a investimentos e ações que beneficiem a sociedade, incluindo combate à pobreza e desigualdade, principalmente considerando altas taxas de insegurança alimentar no Brasil. Nesse contexto, os estabelecimentos produtores de refeições (EPRs) têm papel relevante no desenvolvimento sustentável e, por consequência, nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. O objetivo do presente estudo foi identificar as práticas de sustentabilidade social em EPRs de Cabreúva, SP. A amostra foi composta por todos os EPRs abertos há no mínimo seis meses e que produziam refeições. Para a coleta de dados foi utilizado, um questionário adaptado de Maynard et al. (2020) acerca de práticas de sustentabilidade social, com seus dados mensurados por escala de pontuação. Foi calculada uma pontuação final a partir da pontuação total em relação aos pontos possíveis, sendo classificada em “muito bom”, “bom”, “aceitável” e “não aceitável”. A média da pontuação foi 59,87%, classificada como aceitável. Foram identificadas a doação de alimentos para humanos e de óleo como as principais ações sustentáveis de cunho social realizadas. Foi constatada capacitação de funcionários insuficiente; não cumprimento com a CLT e precariedade na segurança no trabalho. Apesar da amostra ser composta por 100% dos EPRs de Cabreúva, o estudo se limita a este município. Adicionalmente, a escassez de estudos similares fez com que não houvesse parâmetro de comparação e respaldo científico para os achados.

**Palavras-chave:** Sustentabilidade; social; restaurantes.

**Abstract:** Social sustainability consists in actions and investment that can benefit society, including fighting against poverty and inequality, especially when considering the high indexes of food insecurity in Brazil. Therefore, meal-producing establishments, or Food Services (FS), play a relevant role in sustainable development and, consequently, in the Sustainable Development Goals. The aim of

---

<sup>1</sup> Graduanda em Nutrição e Psicologia pela Universidade Presbiteriana Mackenzie. E-mail: luanabandeiramaia@gmail.com.

<sup>2</sup> Professora adjunta do curso de Nutrição da Universidade Presbiteriana Mackenzie. E-mail: monica.spinelli@mackenzie.br.

<sup>3</sup> Professora do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde da Universidade Presbiteriana Mackenzie. E-mail: andrea.matias@mackenzie.br.

<sup>4</sup> Docente do curso de Nutrição da Universidade Presbiteriana Mackenzie. E-mail: ana.cabral@mackenzie.br.

this study was to identify social sustainability practices in FS in Cabreúva, SP, Brazil. The sample consisted of all FS open for at least six months, which produced meals. For data collection, a questionnaire adapted from Maynard et al. (2020) was used, regarding social sustainability practices, which had the data measured by a score scale. A final score was calculated from the total score in relation to the possible points, with the FS establishment being classified in “very good”, “good”, “acceptable”, and “unacceptable”. The mean score was 59.87%, which was classified as acceptable. Food donation for humans and oil donation were identified as the main sustainable actions by FS. Insufficient training, actions that don't follow the CLT regime, and little safety at work were verified. Although the sample covered 100% of the FS establishments in Cabreúva, the research is limited to this municipality. In addition, the scarcity of similar studies resulted in a lack of parameters for comparison and scientific support for the present findings.

**Keywords:** Sustainability; social; restaurants.

**Resumen:** La sostenibilidad social se refiere a inversiones y acciones que beneficien a la sociedad, incluyendo la lucha contra la pobreza y la desigualdad, considerando principalmente las altas tasas de inseguridad alimentaria en Brasil. En este contexto, los establecimientos productores de comidas (EPRs) tienen un papel relevante en el desarrollo sostenible y, por consecuencia, en los Objetivos de Desarrollo Sostenible. El objetivo del presente estudio fue identificar las prácticas de sostenibilidad social en EPRs de Cabreúva, SP. La muestra estuvo compuesta por todos los EPRs abiertos desde hace al menos seis meses y que producían comidas. Para la recolección de datos se utilizó un cuestionario adaptado de Maynard et al. (2020) sobre prácticas de sostenibilidad social, con sus datos medidos por una escala de puntuación. Se calculó una puntuación final a partir de la puntuación total en relación con los puntos posibles, siendo clasificada en “muy buena”, “buena”, “aceptable” y “no aceptable”. La media de la puntuación fue del 59,87%, clasificada como aceptable. Se identificaron la donación de aceite y de alimentos para humanos como las principales acciones sostenibles de carácter social realizadas. Se constató la capacitación de los empleados como insuficiente; incumplimiento de las leyes laborales brasileñas (CLT); y precariedad en la seguridad en el trabajo. A pesar de que la muestra estuvo compuesta por el 100% de los EPRs de Cabreúva, el estudio se limita a este municipio. Adicionalmente, la escasez de estudios similares hizo que no hubiera parámetro de comparación y respaldo científico para los hallazgos.

**Palabras clave:** Sostenibilidad; Social; Establecimientos Productores de Comidas.

## 1 INTRODUÇÃO

O desenvolvimento sustentável é caracterizado por ser aquele que atende as demandas do presente sem comprometer a habilidade de futuras gerações de suprirem suas necessidades (United Nations Brundtland Commission, 1987). A partir disso, é possível compreender que a sustentabilidade e a aplicação de ações sustentáveis compõem a única forma de não comprometer a natureza e a vida humana porvir.

À vista da necessidade do desenvolvimento sustentável da sociedade, a Organização das Nações Unidas (ONU) promove e apoia os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), que se trata de 17 objetivos que visam acabar com a pobreza, proteger o meio ambiente e promover a paz e a prosperidade (Organização das Nações Unidas [ONU], 2015). Estes objetivos incluem, entre muitos outros, a erradicação da pobreza e da fome, a agricultura sustentável, o consumo e produção responsáveis e a saúde e bem-estar da população como um todo. Considerando o que foi exposto, os meios sustentáveis de produção de alimentos se apresentam como um elemento chave para o alcance dos objetivos, já que a sustentabilidade no ramo da alimentação implicaria no consumo e produção sustentáveis, contribuindo para a erradicação da fome e da pobreza através da agricultura sustentável, que, por sua vez, acarreta melhorias na saúde e bem-estar geral da população.

Como exposto por Kaur e Kander (2023), a sustentabilidade social consiste na manutenção de investimentos e serviços necessários para a sociedade, podendo ser promovidos dentro da comunidade e beneficiando através da interconectividade, disciplina e ética. Para Eizenberg e Jabareen (2017), a sustentabilidade social é a área preocupada com a melhora na proteção de indivíduos contra riscos no geral, apresentando ações para este fim, como a promoção da adaptação das políticas econômicas, sociais e ambientais para que sejam justas e equitativas. As condições de risco mencionadas pelos autores referem-se a possíveis situações decorrentes das mudanças climáticas e suas consequências, além de ameaças sociais, espaciais, estruturais e físicas.

Por conseguinte, os objetivos promovidos pela ONU (2015) que contam com a produção do trabalho digno e crescimento econômico, bem como a redução das desigualdades vão ao encontro do conceito de sustentabilidade social. Estes objetivos implicam na oferta de trabalhos que possuam condições justas e no crescimento econômico que promove a redução das desigualdades. Todavia, isso só se torna possível a partir da responsabilidade social praticada pelos estabelecimentos e empresas, o que posiciona o desenvolvimento sustentável como imprescindível para o alcance dos objetivos mencionados e para o futuro da sociedade.

O desenvolvimento que leva à sustentabilidade, então, pode e deve ser aplicado em diversas áreas, como a de alimentação coletiva. Tal área é concernente aos estabelecimentos produtores de refeições, que têm influenciado a alimentação dos brasileiros de forma expressiva. Araújo e Carvalho (2015) afirmam que a urbanização e inserção da mulher no mercado de trabalho intensificou o ato de comer fora de casa, o que reforça a importância do ramo da alimentação no desenvolvimento sustentável.

A alimentação, por sua vez, vai muito além do ato de comer, envolvendo uma cadeia de produção de várias etapas, começando do plantio e colheita e tendo inúmeras conexões e deveres com a sustentabilidade (Spinelli et al., 2021). Dentro disso, entram o destino das sobras e restos de alimentos, bem como do lixo reciclável, descarte do óleo utilizado, realização de campanhas solidárias, relacionamento da empresa com seus funcionários e clientes e segurança no trabalho. Dessa maneira, entende-se que os restaurantes e/ou estabelecimentos produtores de refeições (EPRs), além de cumprirem o papel de promover a alimentação e nutrição da população, podem e devem contribuir para o desenvolvimento sustentável no ramo alimentício, contribuindo, então, com o alcance dos ODS.

O trabalho desenvolvido nos restaurantes, no preparo das refeições, é demasiadamente manual e artesanal, o que significa que os alimentos e as refeições dependem, majoritariamente, da mão de obra local. A partir disso, é possível enfatizar que as boas condições de trabalho exercem influência direta sobre o bem-estar e saúde dos funcionários e indireta sobre suas famílias, tendo grande importância e impactando a qualidade do produto a ser consumido pela população.

Ademais, o fato de o trabalho ser notavelmente manual sustenta a inferência de que os estabelecimentos produtores de refeições têm importante papel na quantidade de empregos gerados, diretos e indiretos, e influenciam um número significativo de indivíduos, incluindo fornecedores, funcionários que produzem as refeições, que servem os alimentos, que gerem e que mantêm o local limpo e apresentável, bem como aqueles que consomem as refeições produzidas.

Diante disso, evidencia-se a necessidade do desenvolvimento de estudos acerca da responsabilidade e sustentabilidade sociais em restaurantes, abordando tanto as questões laborais para com os funcionários, quanto ações de responsabilidade social promovidas pelo estabelecimento, já que ambas se fazem decisivas para a qualidade dos pratos e preparações e para as práticas sustentáveis na gestão dos recursos utilizados. Isso se reforça diante da ideia de que a redução de desigualdades, empregos dignos e crescimento econômico só serão possíveis e potencializados a partir de um maior conhecimento acerca do assunto e do reconhecimento da importância da sustentabilidade social.

A responsabilidade social como integrante da temática de sustentabilidade, apesar de sua evidente importância, ainda apresenta pouca repercussão nos meios acadêmicos. Mesmo sendo um fator determinante para o alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) propostos pela ONU (2015), a literatura referente ao tema ainda é escassa, especialmente no que diz respeito à sustentabilidade social na área da alimentação e nutrição. Isso se torna mais alarmante ao considerar que cerca de 58,7% dos domicílios brasileiros apresentam insegurança alimentar (Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar [Rede PENSSAN], 2022). Aliado a isso, o aumento do consumo de alimentos em estabelecimentos produtores de refeições por parte da população reforça a necessidade da implementação de práticas sustentáveis e responsáveis nestes locais, o que reforça a importância de pesquisas que avaliem o que está sendo realizado atualmente.

O objetivo da presente pesquisa foi identificar as práticas de sustentabilidade social em estabelecimentos produtores de refeições no município de Cabreúva, SP, mais especificamente, verificar as condições de trabalho dos funcionários dos estabelecimentos e identificar as contribuições sociais para com a comunidade praticadas pelo local produtor de refeições.

## **2 METODOLOGIA**

O presente estudo se caracteriza por uma pesquisa de caráter transversal e descritivo, o qual foi realizado no período compreendido entre agosto de 2023 e agosto de 2024 e faz parte do projeto “Avaliação da Gestão de Sustentabilidade em Estabelecimentos Produtores de Refeições”.

Os dados coletados foram quanti-qualitativos e as coletas foram realizadas de modo presencial, sendo somados a uma observação do local. Avaliou-se 100% dos estabelecimentos produtores de refeições do município de Cabreúva, o qual se

localiza no interior de São Paulo, mais especificamente a 57 quilômetros de distância, em linha reta, da capital. Segundo dados de 2022 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Cabreúva possui uma área territorial de 260,234 km<sup>2</sup> e 47.011 residentes, o que significa uma densidade demográfica de 180,65 hab./km<sup>2</sup>. Já o IDH do município é de 0,738, a partir dos dados mais atualizados disponíveis deste índice pelo IBGE (2010), enquanto o PIB per capita é de R\$116.591,70 (IBGE, 2021).

Como critério de inclusão para a composição da amostra, foram considerados todos os EPRs que estavam em funcionamento há no mínimo seis meses e que produziam refeições, incluindo hamburguerias, pizzarias e outros produtores de refeições. Além disso, o estabelecimento só foi incluído na pesquisa se o responsável estivesse no local e respondesse ao questionário, podendo ser o proprietário, gerente ou nutricionista. Foram excluídos todos os locais que não produziam refeições, barracas, quiosques e bares. Ademais, aqueles que constavam como temporariamente fechados, que não possuíam endereço nas plataformas *Google, Instagram, Facebook, Ifood, Aiqfome* ou website ou que eram na residência de algum cidadão foram desconsiderados.

Do levantamento de todos os locais produtores de refeições de Cabreúva, ao aplicar-se os critérios de inclusão e exclusão, obteve-se uma amostra de 63 estabelecimentos. Para coletar os dados, foram realizados até três contatos com o estabelecimento à procura do responsável antes de um possível descarte, o que não ocorreu.

O instrumento da coleta de dados foi um inquérito acerca das Práticas de Sustentabilidade Social desenvolvido a partir de um questionário adaptado de Maynard et al. (2020), tendo duração de cerca de 10 minutos. As perguntas foram organizadas em quatro blocos em um questionário no *Google Forms*, onde o primeiro abordou a categorização e informações básicas dos estabelecimentos - como a identificação do EPR e seu gestor -, o segundo bloco contou com características do cardápio, enquanto o terceiro dispôs de perguntas sobre coleta seletiva, doações e parcerias sociais. Por fim, o quarto bloco abrangeu as relações com os colaboradores são exploradas por meio do modelo de vínculo empregatício, capacitação, inclusão social e segurança no trabalho. As respostas foram registradas pela pesquisadora no *Google Forms* e, posteriormente, tabuladas no *Excel*.

O instrumento teve seus dados mensurados a partir de um sistema numérico de classificação em uma escala de 1 a 3 para cada resposta coletada, cujo método de classificação foi uma adaptação do *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA). Em relação ao valor, o número “3” foi atribuído aos aspectos adequados, enquanto o “2” àqueles aspectos de impacto intermediário. Já o valor “1” sinalizou situações com maior impacto social negativo. Para a classificação geral, a pontuação total foi calculada a partir da divisão dos pontos totais pelo total de pontos possíveis e multiplicação por 100 para obter a porcentagem correspondente. A pontuação máxima, então, é de 100%, sendo considerado um estabelecimento “muito bom” em termos de sustentabilidade social aquele que tiver pontuação entre 90 e 100%, “bom” aquele que estiver entre 75 e 89%, “aceitável” de 50 a 74% e “não aceitável” no caso de o estabelecimento tiver pontuação inferior a 50%.

O presente estudo e seus instrumentos foram aprovados pelo Comitê de Ética da Universidade Presbiteriana Mackenzie através da Plataforma Brasil – CAAE 51523521.4.0000.0084.

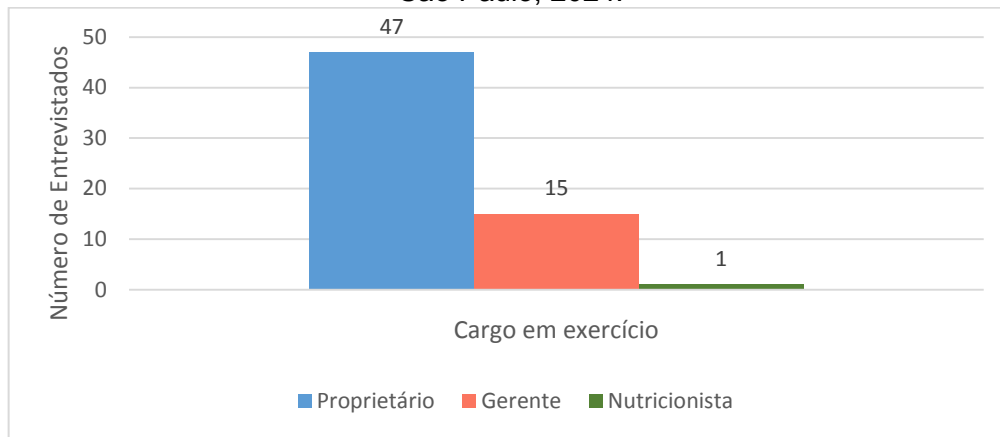
Termos de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) foram apresentados e assinados pelos entrevistados a fim de autorizar a participação tanto dos EPRs, quanto de seus respectivos gestores na presente pesquisa.

### 3 RESULTADO E DISCUSSÃO

Foram coletados dados de todos os estabelecimentos produtores de refeições (EPRs) de Cabreúva que cumpriram com os critérios de inclusão, totalizando uma amostra de 63 EPRs. Os entrevistados foram, em sua maioria, receptivos, o que possibilitou a cobertura de 100% da amostra.

O Gráfico 1 expõe a composição da amostra de entrevistados a partir de seu cargo.

Gráfico 1 – Distribuição do responsável entrevistado segundo cargo exercido na empresa. São Paulo, 2024.



Fonte: As autoras.

Como ilustrado pelo Gráfico 1, 74,60% (n = 47) dos entrevistados responsáveis pelo restaurante eram os proprietários do mesmo; 23,81% (n = 15) eram gerentes; e apenas 1,59% (n = 1) era nutricionista, sendo este último o único estabelecimento com nutricionista.

No presente estudo, apenas 1,59% (n = 1) dos EPRs possuía nutricionista no seu time de funcionários, enquanto a pesquisa de Pivetta et al. (2023) revelou que 66,7% de sua amostra de EPRs localizados na região noroeste paulista contavam com serviços de nutricionistas. Apesar das diferenças de tamanho da amostra e de localidade, há divergência dos resultados do presente estudo. Este dado revela não só a falta de um profissional de demasiada relevância na área, mas possíveis deficiências no que concerne a segurança e higiene sanitária no local de trabalho, bem como saúde dos funcionários, já que o nutricionista é o profissional capacitado para tal.

A partir da análise dos dados já descrita, obteve-se uma pontuação média de 59,87%, com desvio padrão de 7,09%. Dessa forma, a média da pontuação classifica-se como “aceitável”, sendo que 90,48% (n = 57) da amostra de EPRs possuem tal classificação. Já 3,17% (n = 2) tiveram classificação “bom”, porém 6,35% (n = 4) tiveram pontuações classificadas como “não aceitável” em termos de sustentabilidade social.

Constatou-se, então, que os EPRs de Cabreúva se classificam, a partir da média, como aceitável no que concerne a sustentabilidade social. Apesar da classificação utilizando o método de Maynard et al. (2020), os números obtidos apontam para aspectos consideravelmente deficitários, principalmente considerando que o IDH do município é de 0,738, o que o classifica como um município com o Índice de Desenvolvimento Humano “alto” (Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento [PNUD], 2021). Ilustrando a relevância do IDH, Das e Hazarika (2020) encontraram que o IDH e o Índice dos ODS Indianos, construído a partir dos objetivos propostos pela ONU anteriormente listados, estão positivamente e fortemente correlacionados. Com isso, é possível interpretar o IDH como um indicador associado às ODS, ou seja, locais onde o IDH é alto deveriam apresentar boas condições de vida e trabalho pautadas na sustentabilidade. Em contraste a isso, a Tabela 1 apresenta a distribuição dos EPRs em relação à realização ou não de ações de cunho sustentável e/ou que contribuem com a comunidade social.

Tabela 1 – Distribuição dos estabelecimentos produtores de refeições de Cabreúva segundo realização de ações sustentáveis e que contribuem com a sociedade. São Paulo, 2024.

Realização de ações sustentáveis	Sim (%)	Não (%)
Realiza coleta seletiva de resíduos sólidos.	42,86 (n = 27)	57,14% (n = 36)
Adquire produtos de pequenos produtores locais.	50,79 (n = 32)	49,21% (n = 31)
Compartilha o espaço do restaurante para eventos beneficentes.	3,17 (n = 2)	96,83 (n = 61)
Organiza ou participa de eventos, menus ou promoções especiais em que parte dos lucros seja doado para causas humanitárias.	0 (n = 0)	100 (n = 63)
Adquire produtos alimentícios de fundação de caridade ou de empresas que proporcionem impacto social.	0 (n = 0)	100 (n = 63)
Doa excedente de alimentos.	46,03 (n = 29)	53,97% (n = 34)

Fonte: As autoras.

Primeiramente, apenas 42,86% (n = 27) dos EPRs realizam coleta seletiva de resíduos sólidos, o que está em consonância com dados coletados por Acre e Castilho (2013), estudo que constatou que metade (50%) da sua amostra separa material úmido (restos de comida, cascas de fruta) do seco (papel, plástico, lata e vidro). A coleta seletiva é de suma importância por contribuir com a redução dos custos e impactos do resíduo sólido urbano no sistema municipal, além de incentivar a reciclagem para reutilização de produtos, consequentemente diminuindo o volume e quantidade de lixo (Galavote et al., 2023). Todavia, menos da metade da amostra a realiza, indicando um possível déficit.

Cerca de metade dos EPRs adquirem insumos de produtores locais (50,79%; n = 32), o que se apresenta como sustentável. Segundo os gestores que não adquirem produtos de pequenos produtores locais, foi exposto a impossibilidade na aquisição de matéria-prima destes comerciantes se dá devido a fatores como a elevada quantidade que o estabelecimento requer, a disponibilidade dos produtores e seus produtos e o maior custo em comparação com outros fornecedores. A

possível instabilidade e inconsistência dos insumos adquiridos de produtores locais por conta das estações do ano e época de colheita também foram mencionadas como justificativa. Araújo e Fahd (2023) afirmam que a agricultura familiar e comerciantes locais vão muito além da produção de alimento, tendo importante papel na contribuição com a soberania e segurança alimentar e nutricional de que grande parte da população brasileira tanto carece.

Em relação às contribuições sociais, apenas 3,17% (n = 2) dos EPRs compartilham o espaço do restaurante para eventos beneficentes, enquanto nenhum estabelecimento organiza ou participa de eventos, menus ou promoções especiais em que parte dos lucros seja doado para causas humanitárias; nem adquire produtos alimentícios de fundação de caridade ou de empresas que proporcionem impacto social. Tais dados denunciam a carência de ações sociais no âmbito de serviços de alimentação, mais especificamente no município de Cabreúva.

Em contraste a isso, Frizon et al. (2022) enfatizam que as práticas de gestão, ao serem alinhadas a princípios de responsabilidade social, impactam positivamente a percepção dos colaboradores de que a organização ou estabelecimento está comprometido a proporcionar segurança e saúde no local de trabalho. Isso acarreta o maior bem-estar dos funcionários, o que, por sua vez, afeta as refeições e atendimentos proporcionados aos clientes, demonstrando impacto positivo na comunidade como um todo. Reforçando isso, Martínez-Sala et al. (2021) expõem que a comunicação acerca das responsabilidades sociais e a conduta da empresa exercem influência no bem-estar e sucesso de seus funcionários, o que também afeta a satisfação dos comensais. Assim, o ambiente laboral e práticas adotadas, ao promoverem a sustentabilidade social, contribuem para a melhora do sistema alimentar, sendo determinante na redução do quadro da fome e inequidades sociais.

No que diz respeito à doação de alimentos, 46,03% (n = 29) dos EPRs o realizam. Considerando os 29 estabelecimentos que realizam doações, 48,28% (n = 14) doam apenas sobras, que segundo Abreu et al. (2023) se trata de alimentos produzidos, mas não servidos, 17,24% (n = 5) apenas restos e 34,48% (n = 10) doam ambos.

Com reação ao destinatário da doação, dos 29 estabelecimentos, 41,38% (n = 12) doavam sobras para pessoas, dentre elas funcionários, motoboys, pedintes e clientes. Vale ressaltar que alguns dos estabelecimentos preparavam refeições para pessoas em situação de vulnerabilidade social conforme estas fossem ao EPR para solicitar comida.

No tocante à doação de alimentos para humanos, a Lei nº 14.016, de 23 de junho de 2020 autoriza os estabelecimentos dedicados à produção e ao fornecimento de alimentos, incluindo alimentos *in natura*, produtos industrializados e refeições, a doar os excedentes não comercializados e ainda próprios para o consumo humano desde que: estejam dentro do prazo de validade e nas condições especificadas pelo fabricante, quando aplicáveis; tenham sua integridade e segurança sanitária conservadas; e tenham suas propriedades nutricionais e segurança mantidas, ainda que tenham aspecto comercialmente indesejável ou tenham sofrido dano parcial. Apesar disso, parte dos gestores afirmaram não realizar doações por ser contra lei, revelando certa desinformação acerca da legalidade da prática.

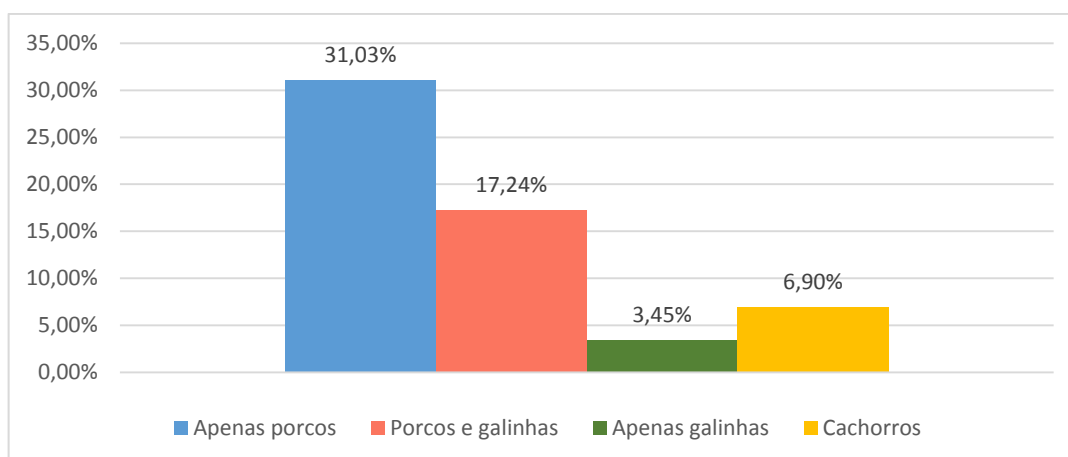
A doação de alimentos, ainda, pode contribuir com o combate contra a fome, o que corrobora com o Objetivo nº 2 dos ODS, principalmente considerando que a insegurança alimentar e nutricional pode ser amplificada em situações de crise

econômica, como a vivenciada pelo país na atualidade (Santos et al., 2020). Como mencionado por Santos et al. (2020), iniciativas como o Programa Mesa Brasil tem a finalidade de combater o desperdício de alimentos e reduzir a fome, o qual, neste caso, é realizado a partir de empresas que buscam o exercício da responsabilidade social através da doação de alimentos. No caso do programa mencionado, os alimentos destinados para a doação têm sua qualidade avaliada para depois serem transportados até os beneficiários sob as condições adequadas de consumo e conservação. Isso, por sua vez, minimizaria os riscos higiênico-sanitários da doação e supriria a necessidade de populações vulneráveis, beneficiando a sociedade e contribuindo com o alcance dos ODS.

Com isso, é possível inferir que os doze EPRs de Cabreúva que doam sobras de alimentos para pessoas - equivalente a apenas 19,05% do total - estão ativamente preocupados com o combate ao desperdício de alimentos, bem como a redução da fome, exercendo a responsabilidade social. Todavia, parte dos gestores expuseram que os alimentos e refeições são porcionados e reaproveitados nas diversas preparações, o que faz com que não haja sobras e restos. Sobre estes últimos, entende-se que a preocupação com o desperdício é expressiva e considerada na rotina do estabelecimento, mostrando-se um fator positivo e sustentável.

Os outros 58,62% (n = 17) dos EPRs que realizavam doações, as realizavam destinando sobras e/ou restos para alguns animais, como apresentado no Gráfico 2.

Gráfico 2 – Distribuição das doações de restos e/ou sobras de alimentos para animais segundo o destinatário. São Paulo, 2024.



Fonte: As autoras.

Observa-se que o grande grupo de animais que recebe doações são os porcos, o que parece uma prática comum na cidade. Em contrapartida, esta prática vai contra a Instrução Normativa nº 44 de 02 de outubro de 2007 do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que proíbe o uso de restos de comida de qualquer procedência na alimentação de suídeos, família de mamíferos que inclui os porcos, a não ser que os restos sofram o devido tratamento térmico com fins de eliminar vírus (Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2007).

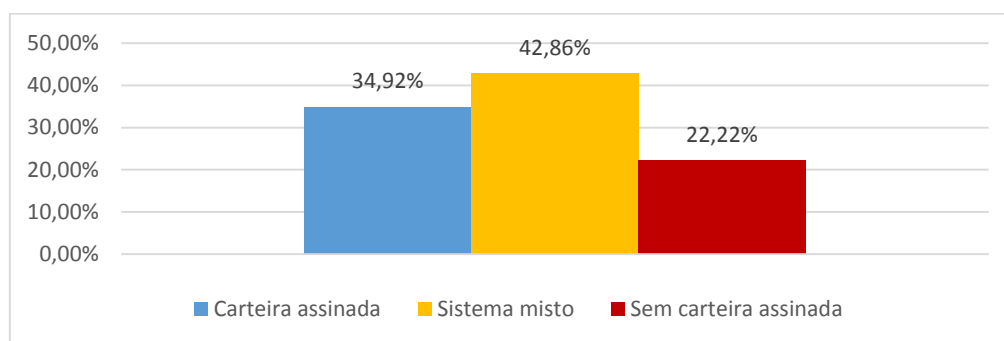
Já em relação ao óleo de cozinha utilizado na preparação e fritura de alimentos, 100% dos estabelecimentos (n = 56) o separam para doação ou retirada, a qual se dá, em sua maioria, mediante troca por produtos de limpeza ou artigos semelhantes. Alternativamente, alguns EPRs vendem o óleo utilizado para empresas ou até pessoas que o reutilizarão, enquanto um dos gestores guarda o óleo para fazer sabão. Os responsáveis pelos estabelecimentos entrevistados mencionaram atenção especial com o descarte/armazenamento adequado do óleo pela consequência financeira causada pelo despejo de óleo na pia, já que o desentupimento da encanção é de custo elevado.

Acre e Castilho (2013), por sua vez, também tiveram 100% da sua amostra destinando o óleo para reciclagem, que é armazenado e doado ou vendido, o que sustenta os resultados desta pesquisa. Em contrapartida, 98,41% da amostra do presente estudo troca o óleo por artigos de limpeza ou dinheiro, enquanto a maioria da amostra de Acre e Castilho (2013) doa para instituições filantrópicas ou programas de reciclagem de óleo que doam o dinheiro arrecadado a entidades assistenciais do município. Isso revela que, apesar de realizar o descarte correto e reutilizar o óleo - o que corresponde a uma ação ambientalmente sustentável -, os estabelecimentos de Cabreúva o trocam por outros bens ao invés de doar para empresas ou causas solidárias, o que configuraria uma ação de sustentabilidade social.

A reutilização do óleo se trata de uma ação de expressiva importância, já que, como expõem Siqueira e Carvalho (2018), um litro de óleo de cozinha é capaz de contaminar cerca de um milhão de litros de água. Acre e Castilho (2013) explicam que, se descartado de maneira inadequada, o óleo polui o solo e cursos de água, além de entupir a rede de esgoto, que, para ser desobstruída, requer a utilização de substâncias químicas tóxicas no encanamento.

Com relação ao vínculo empregatício estabelecido entre os EPRs e seus funcionários, o Gráfico 3 apresenta os resultados.

Gráfico 3 – Distribuição dos EPRs segundo modalidade do vínculo empregatício em percentuais. São Paulo, 2024.



Fonte: As autoras.

O que concerne ao vínculo legal entre empresa/empregador e funcionário, os 22,22% não assinam a carteira de trabalho e 42,86% possuem sistema misto, sendo que ambos contam com diversos funcionários que são pagos por hora ou dia de trabalho (“freelancer”), comumente realizado pelos estabelecimentos que tem alta variação da demanda entre os dias da semana, como observado na prática. Para a

falta de vínculo trabalhista legal, alguns dos entrevistados justificaram que o estabelecimento se tratava de um restaurante/empresa familiar ou que o EPR não estava financeiramente bem estabelecido para cumprir com as exigências da Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT).

Ademais, apesar de 95,24% (n = 60) dos estabelecimentos clamarem oferecer o mesmo salário para homens e mulheres que ocupam o mesmo cargo e função, um restaurante (1,59%) afirmou fazer distinção e oferecer salários diferentes baseados no sexo do funcionário, enquanto outros dois (3,17%) não responderam.

Ainda que a imensa maioria declare igualdade salarial segundo o gênero, um dos estabelecimentos (n = 1) afirmou que mulheres têm salário menor do que os homens, mesmo tendo mesmo cargo e função, o que configura infração à Lei nº14.611 de 3 de julho de 2023. Tal regulamento dispõe sobre a igualdade salarial e critérios remuneratórios entre mulheres e homens para a realização de trabalho de igual valor ou no exercício da mesma função, tornando a igualdade salarial entre homens e mulheres obrigatória.

Enquanto 87,30% (n = 55) dos EPRs de Cabreúva afirmam que dão oportunidade de emprego para grupos minoritários, apenas 17,46% (n = 11) o dão para pessoas com deficiência. Apesar do alto percentual de inclusão de grupos minoritários nos estabelecimentos, se faz pertinente enfatizar que nenhum dos 63 gestores entrevistados tinham conhecimento do que seriam grupos minoritários/minorias, conceito que teve que ser explicado. A partir disso, tem-se que 12,70% (n = 8) dos EPRs não dão oportunidade de trabalho a grupos minoritários e 82,54% (n = 52) não o dão para pessoas com deficiência. Perante o que foi exposto, pode-se afirmar que a desigualdade social, bem como a discriminação e preconceito ainda se fazem presentes no município.

Em adição, os dados coletados mostram que 61,90% (n = 39) dos EPRs do município de Cabreúva capacitam seus funcionários na sua admissão, enquanto apenas 6,35% (n = 4) dos estabelecimentos realizam capacitação de forma periódica. A partir dos relatos, os treinamentos são demasiadamente breves - apenas 14,29% (n = 9) dos EPRs possuem treinamentos com duração maior que 3 dias -, servindo para “mostrar onde estão as coisas”, “mostrar o que fazer” ou ainda, são dias nos quais os outros funcionários vão “dando dicas” aos recém-contratados. Em contraste a isso, há um local onde o treinamento dura 15 dias e outros dois que possuem um programa de treinamento e capacitação estruturado e delineado, o qual ocorre tanto na unidade na qual o funcionário irá trabalhar, quanto na matriz da empresa com cursos e imersões.

Os resultados do estudo de Pivetta et al. (2023) revelam certa similaridade, já que apenas 58,3% de sua amostra capacita seus funcionários, apresentando uma diferença menor do que 5% dos achados da presente pesquisa. Dessa forma, entende-se que a capacitação, a qual é fundamental para as sustentabilidades social, econômica e ambiental nas empresas, atinge apenas um pouco mais da metade dos EPRs de Cabreúva, o que se encontra semelhante à amostra do estudo de Pivetta et al. (2023) em estabelecimentos na região Noroeste de São Paulo.

Ainda referente à capacitação, apenas um EPR (1,59%) realiza capacitação sobre sustentabilidade ambiental, enquanto 23,81% (n = 15) capacitam os funcionários quanto a segurança no trabalho e equipamentos de proteção individual (EPI) na admissão. Em contrapartida, parte dos estabelecimentos afirmaram que tal capacitação consistia em nada mais que alertas para que não houvesse acidentes com facas ou máquinas no local de trabalho, mencionando avental, sapato de segurança e luvas como EPIs.

O estudo de Acre e Castilho (2013) encontrou que nenhuma das empresas oferece programa de treinamento aos funcionários voltados à sustentabilidade, o que teria como objetivo sensibilizá-los contra o desperdício de alimentos, materiais de limpeza, energia elétrica ou água, o que está em conformidade com os resultados de que apenas um EPR realiza capacitação sobre sustentabilidade ambiental, representando menos de 2% da amostra.

Vale ressaltar que alguns estabelecimentos expuseram que o uso dos EPIs é voluntário, ou seja, o funcionário pode escolher usá-los ou não, o que vai contra as legislações em vigor. Ilustrando tal afirmação, foram observados muitos locais onde os funcionários não estavam adequadamente paramentados, estando, por exemplo, sem sapato de segurança no ambiente de preparação do alimento, ambiente no qual, muitas vezes, não tinha piso antiderrapante. Em relação aos equipamentos de proteção coletiva (EPCs), 58,73% dos estabelecimentos relataram os ter, mencionando piso antiderrapante e extintor de incêndio. No entanto, o estudo de Velasco e Molina (2020) expõe que a maioria das cozinhas de estabelecimentos de alimentação coletiva apresentam pisos impróprios, sendo, muitas vezes, irregular e escorregadio, o que apresenta um risco de queda importante.

De acordo com Velasco e Molina (2020), os estabelecimentos no ramo da alimentação coletiva devem respeitar as Normas Regulamentadoras (NR) do Ministério do Trabalho e Emprego dispostas na CLT que se relacionam à saúde e segurança do trabalhador, como a NR-6 – Equipamentos de Proteção Individual (EPIs); NR-7 – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional; NR-9 – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais; N-15 – Atividades e Operações Insalubres e NR-17 – Ergonomia. As autoras afirmam que apesar dos avanços tecnológicos e regulamentações, manter as condições de trabalho adequadas ainda é um desafio, principalmente em termos de temperatura e umidade, excesso de ruído, iluminação deficiente, espaços inadequados e precariedade nas instalações.

Abreu et al. (2023, p. 81) apontam para a importância das capacitações, treinamentos e orientações, colocando o mapa de risco como elemento importante na promoção da saúde e segurança no trabalho. Segundo as autoras, estes mapas abarcam os riscos físicos (ruídos, temperatura, umidade, entre outros), químicos (poeiras, gases, vapores, substâncias químicas), biológicos (microrganismos potencialmente patogênicos, parasitas), ergonômicos (esforço físico, transporte de itens pesados, ritmos de trabalho excessivos, repetitividade, situações de estresse físico ou psíquico) e de acidentes (eletricidade, possibilidade de incêndio ou explosão, arranjo físico inadequado, equipamentos sem proteção, iluminação inadequada, animais peçonhentos, entre outros).

Concernente à insegurança e falta de promoção de saúde no trabalho, Velasco e Molina (2020) afirmam que a prevalência de riscos físicos, ergonômicos e de acidentes se dão, no geral, pela falta ou uso incorreto dos EPIs, treinamentos ineficientes e ausência de supervisão. A partir dos dados coletados, menos de um quarto dos EPRs de Cabreúva realizam treinamento acerca da segurança no trabalho e uso de EPIs. Ainda, apesar dos gestores mencionarem que há capacitação acerca da segurança, quando questionada a forma de tal treinamento, estes afirmaram que se trata mais de uma conversa para alertar sobre riscos como o de cortes com as facas utilizadas na cozinha. Diante disso, fica evidente que a falta de capacitação efetiva e suficiente para cobrir as exigências e demandas das legislações é expressiva no município, pleiteando atenção.

A partir do que foi exposto, reforça-se a importância da carteira de trabalho para efetivar e legalizar o vínculo empregatício, já que a CLT exerce papel fundamental na promoção da saúde e segurança no trabalho, pautando regulamentações e diretrizes imprescindíveis para o bem-estar dos trabalhadores. Velasco e Molina (2020) também sustentam que, ao garantir condições adequadas de trabalho, há melhorias no bem-estar e na saúde física e mental dos colaboradores, aumentando sua satisfação e melhorando seu desempenho, o que gera resultados positivos. Tudo isso reitera a problemática de menos de 35% dos EPRs de Cabreúva assinarem a carteira de trabalho de seus funcionários, bem como a problemática da escassez de capacitação e de utilização de equipamentos de proteção.

Por fim, Chesser e Cullen (2016, p. 145) destacam que, além do ambiente positivo de trabalho gerar uma atitude positiva entre os funcionários e acarretar a melhora do nível e qualidade dos produtos, o espaço físico também tem grande importância em relação à segurança dos membros da equipe. A segurança no trabalho, então, é apresentada como fator integrante das boas condições de trabalho, compondo a sustentabilidade social para com os funcionários dentro da empresa produtora de alimentos e refeições. Além disso, os aspectos mencionados pelos autores são de elevada importância ao entender que as condições nas quais os alimentos são produzidos determinam sua qualidade, o que pode influir em fatores como o descarte e desperdício de alimentos. Assim, estes fatores impactam o quadro insegurança alimentar do país, significando relevância para o desenvolvimento sustentável.

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A partir dos dados coletados, foram identificadas a doação/retirada de óleo e doação de alimentos para humanos como as principais ações sustentáveis de cunho social realizadas pelos EPRs de Cabreúva. As condições de trabalho, ao serem verificadas, revelaram capacitação insuficiente de funcionários, percentual próximo de um terço dos EPRs que assinam a carteira de todos os seus funcionários e, considerando o uso de equipamentos de proteção e infraestrutura, precariedade na segurança no trabalho. Isso permite a inferência de que a sustentabilidade social nos EPRs de Cabreúva, mesmo tendo sua classificação como aceitável, se encontra abaixo do desejável, o que requer ações governamentais e sanitárias.

O presente estudo, todavia, possui limitações, como escassez de estudos semelhantes para parâmetro de comparação e respaldo científico e representação limitada aos EPRs de Cabreúva. Apesar disso, esta pesquisa fornece uma perspectiva fidedigna e representativa do perfil de sustentabilidade social no setor de restaurantes e outros produtores de refeições do município estudado, o que possibilita a criação e implementação de políticas públicas, campanhas e treinamentos com vistas a melhorar as condições de trabalho e estimular a aplicação de ações sustentáveis e que tenham impacto positivo na comunidade local.

Diante disso, estudos de metodologia similar em localidades diferentes se fazem pertinentes, tanto para comparação entre os EPRs, quanto para possibilitar uma futura conclusão e ação de órgãos públicos de maior abrangência.

## REFERÊNCIAS

- Abreu, E. S. de, Spinelli, M. G. N., & Pinto, A. M. de S. (2023). *Gestão de Unidades de alimentação e nutrição* (8<sup>th</sup> ed.). Editora Metha.
- Acre, D. M., & Castilho, F. R. (2013) Gestão Ambiental Aplicada ao Setor Gastronômico: Proposta para Dourados-MS. *Rosa dos Ventos*, 5(2), 248-63. <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547093005.pdf>
- Araújo, A. L. de, & Fahd, P. G. (2023). Agricultura Familiar e os Programas de Políticas Públicas Contribuindo para o Desenvolvimento Local e Regional Através da Economia Solidária. *P2P e Inovação*, 9(2), 75–93. <https://doi.org/10.21721/p2p.2023v9n2.p75-93>
- Araújo, E. L. M., & Carvalho, A. C. M. e S. (2015). Sustentabilidade e geração de resíduos em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Goiânia – GO. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 10(4), 775–96. <https://doi.org/10.12957/demetra.2015.17035>
- Chesser, J. W., & Cullen, N. C. (2016). *Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia* (5th ed.). Editora Manole.
- Das, P., & Hazarika, B. B. (2020) Association of HDI with other socio-economic indices: reference to India. *International Journal of Management*, 11(10). <https://doi.org/10.17605/OSF.IO/RVN4Q>
- Eizenberg, E., & Jabareen, Y. (2017). Social Sustainability: a New Conceptual Framework. *Sustainability*, 9(1), 68. <https://doi.org/10.3390/su9010068>
- Frizon, J. A., Eugénio, T., & Falcão, A. S. (2022). Vale a pena as organizações terem práticas de gestão responsáveis? *Revista de Administração de Empresas*, 62(5). <https://doi.org/10.1590/s0034-759020220507>
- Galavote, T., Gomes, L., Moreira, L., Meira De Sousa Dutra, R., Carvalho Coimbra, T., De, G., Chaves, L., & Ribeiro, R. (2023). Avaliação do efeito do fortalecimento da coleta seletiva nos custos de gerenciamento de resíduos sólidos urbanos. *Revista Brasileira de Gestão Urbana*, 15. <https://doi.org/10.1590/2175-3369.015.e20220108>
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2021). *Estatística do Perfil Municipal (Cabreúva)*. <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/sp/cabreuva.html>
- Kaur, G., & Kander, R. (2023). The Sustainability of Industrial Hemp: A Literature Review of Its Economic, Environmental, and Social Sustainability. *Sustainability*, 15(8), 6457. <https://doi.org/10.3390/su15086457>

- Lei nº 14.016, de 23 de junho de 2020. (2020, 23 junho). Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano. Secretaria Geral da República.
- Lei nº 14.611, de 3 de julho de 2023. (2023, 3 julho). Dispõe sobre a igualdade salarial e de critérios remuneratórios entre mulheres e homens; e altera a Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- Martínez-Sala, A.-M., Quiles-Soler, M.-C., & Monserrat-Gauchi, J. (2021). Responsabilidade Social Corporativa no setor de restaurantes e fast food: um estudo da comunicação sobre alimentação saudável por meio de redes sociais. *Interface - Comunicação, Saúde, Educação*, 25, e200428. <https://doi.org/10.1590/interface.200428>
- Maynard, D. da C., Zandonadi, R. P., Nakano, E. Y., & Botelho, R. B. A. (2020). Sustainability Indicators in Restaurants: The Development of a Checklist. *Sustainability*, 12(10), 4076. <https://doi.org/10.3390/su12104076>
- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (2007). *Instrução normativa nº 44, de 2 de outubro de 2007: Aprova as diretrizes gerais para a erradicação e a prevenção da febre aftosa*. Governo Federal do Brasil.
- Organização das Nações Unidas. (2015). *Objetivos de Desenvolvimento Sustentável*. <https://brasil.un.org/pt-br/sdq>
- Pivetta, R. G. de C., Spinelli, M. G. N., & Matias, A. C. G. (2023). Sustentabilidade em estabelecimentos produtores de refeições na região noroeste Paulista. *Revista UniVap*, 29(64). <https://doi.org/10.18066/revistaunivap.v29i64.4376>
- Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento. (2021) *Ranking do IDHM para os estados brasileiros*. <https://www.undp.org/pt/brazil/desenvolvimento-humano/painel-idhm>.
- Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar. (2022). *II VIGISAN - Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil*. Fundação Friedrich Ebert. <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>
- Santos, K. L. dos, Panizzon, J., Cenci, M. M., Grabowski, G., & Jahno, V. D. (2020). Perdas e desperdícios de alimentos: reflexões sobre o atual cenário brasileiro. *Brazilian Journal of Food Technology*, 23. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.13419>
- Siqueira, B. P., & Carvalho, R. de C. R. (2018). Avaliação de ações de sustentabilidade ambiental em um restaurante comercial localizado no município de Caxambu – MG. *Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial*, 1973-83. <http://repositorio.unis.edu.br/handle/prefix/873>

Spinelli, M. G. N., Oliveira, G. C. de, Natalino, L. V., Santos, L. F. da R., Ribeiro, V. M., & Coelho, H. D. de S. (2021). Sustentabilidade em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. *Saber Científico (1982-792X)*, 9(1), 25–35. <https://periodicos.saolucas.edu.br/index.php/resc/article/view/1444>

United Nations Brundtland Commission. (1987). *Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future*. United Nations. <http://www.un-documents.net/our-common-future.pdf>

Velasco, J. C., & Molina, V. B. C. (2020). Condições de trabalho, saúde e segurança dos colaboradores das unidades de alimentação e nutrição. *Revista Multidisciplinar da Saúde*, 2(3), 16–31.