



DÍALOGOS SOBRE O DESPERDÍCIO



Cuidados com o lixo: Cuidando dos descartes do seu empreendimento



Curadoria Lucas Chiabi

Validação técnica Felipe Ribenboin, Adriana Leal da Silveira

Cuidar do lixo que produzimos é uma das atitudes mais simples e transformadoras que cada um pode fazer para diminuir o impacto ambiental no planeta.



Legenda: Alimentos sendo descartados corretamente em lixo orgânico (imagem cedida por Ciclo Orgânico).



De acordo com o relatório de 2022 do Ministério da Integração e do Desenvolvimento Regional, a quantidade de descartes que produzimos é tão grande, que só no Brasil são gerados 82,5 milhões de toneladas/ano (SNIS, 2022), o equivalente a 1,07 kg por habitante/dia. Por outro lado, a WWF- Brasil (2018) mensura que somos o [4º país](#) que mais produz lixo no mundo e o destino desses materiais não é dos melhores. Apenas 2,1% são reciclados e cerca de 40% dos resíduos ainda são encaminhados para aterros antigos ou lixões.

Esse cenário é muito alarmante por vários motivos, principalmente por conta dos impactos gerados pelos resíduos quando são encaminhados para destinos como esses. Além de atraírem vetores de doenças, contaminarem rios e solos através do “chorume”, também impactam nas mudanças climáticas a partir da emissão de gases de efeito estufa, como o metano que é produzido pelos resíduos orgânicos quando aterrados. O metano tem uma ação 25 vezes mais poluidora do que o gás carbônico (CO₂). A destinação incorreta dos resíduos é a terceira maior fonte dessas emissões em nível global.

Nos assustamos quando nos deparamos com números tão expressivos. O pior é que não percebemos esse problema em nosso dia a dia e chamamos esse efeito de “mágica do lixo”. Todos os dias quando colocamos nossos resíduos em sacos pretos e eles simplesmente desaparecem das nossas residências e estabelecimentos, acaba resultando em um desconhecimento da quantidade e do destino do lixo que produzimos.

- No Brasil, 1 milhão de sacolas plásticas são distribuídas por hora.
- Menos de 30% da população conta com a coleta seletiva
- 1/3 da produção mundial de alimentos é desperdiçada
- A “sopa” plástica no oceano pacífico tem o tamanho equivalente a 6x a área do estado de São Paulo.
- Aterros sanitários são projetados para receberem resíduos por cerca de 20 anos, mas precisam de cuidados por até 100 anos!

Como sensibilizar minha equipe?

Dados e informações que mostrem o tamanho e a urgência do problema, são ótimas formas de sensibilizar os colaboradores para que possamos iniciar uma jornada de cuidado com nossos resíduos. Principalmente em estabelecimentos do ramo de alimentação e bebidas, que normalmente contam com equipes grandes.

O primeiro passo dessa conversa com a equipe, é garantir que saibam qual a importância da destinação correta dos resíduos, tanto para o meio ambiente quanto para a própria empresa, para assim se engajarem na separação. Entender que a simples atitude de escolher a “lixeira” correta para cada descarte muda completamente o destino e o impacto que esses materiais vão causar no planeta.



Para cego ver: Lixeira de resíduos inorgânicos e lixeira de resíduos orgânicos. Imagem extraída de [“Lixo orgânico e inorgânico: O que são e quais suas diferenças”](#)

O segundo passo que recomendamos para que a sensibilização tenha sucesso é mostrar os pontos positivos da solução proposta e quantos resultados interessantes serão gerados a partir do possível reaproveitamento de materiais que antes eram desprezados.

Realizar visitas a cooperativas de catadores de recicláveis, iniciativas de compostagem, ao sistema público de limpeza urbana ou até mesmo a um aterro sanitário são ações ajudam a construir uma cultura de cuidado com os resíduos dentro da sua equipe.

E o terceiro passo é garantir que essa sensibilização seja um processo constante, pois as equipes vão se renovando e o assunto pode acabar caindo no esquecimento.

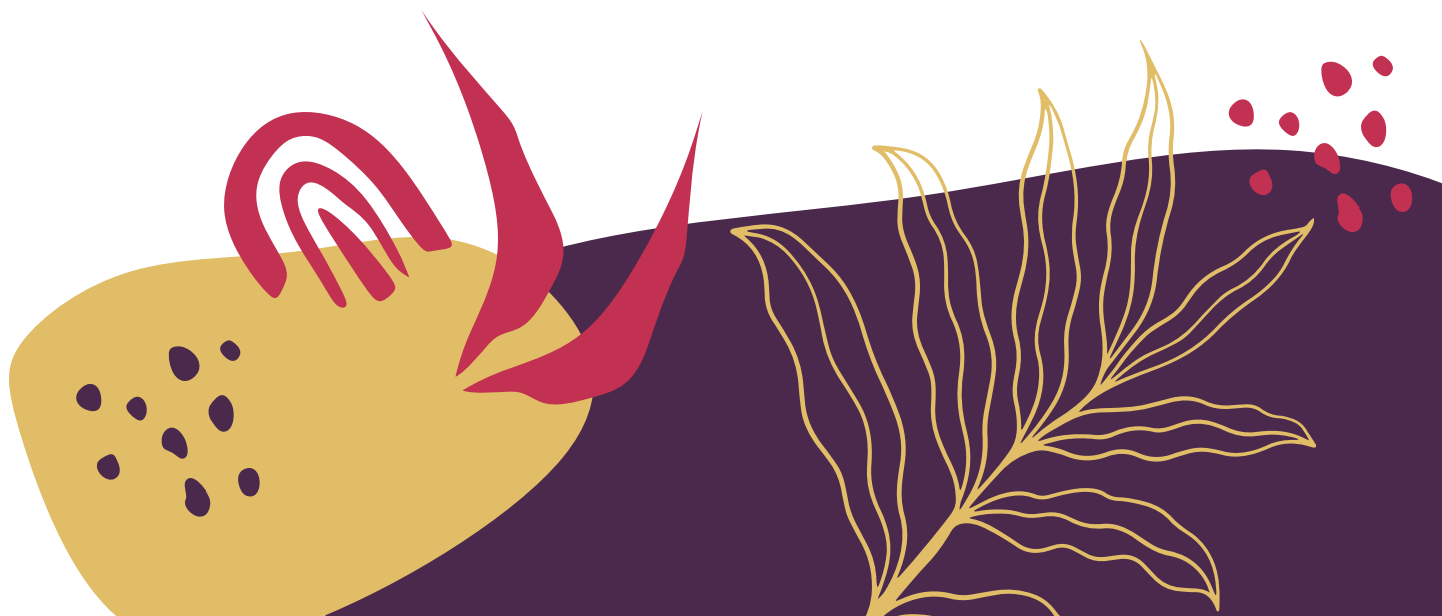
Uma dica é traçar metas de redução de resíduos enviado para aterros. Além de manter a vista cartazes e comunicados que façam com que a equipe esteja constantemente se lembrando da importância do cuidado com os resíduos, é importante que a forma correta da destinação esteja clara para todos.

Descomplicando a separação!

Com uma equipe sensibilizada e comprometida na redução da sua pegada ambiental, temos grandes chances de desenvolvermos um programa efetivo dentro dos empreendimentos do setor de alimentos e bebidas. Nesse sentido, buscamos criar um formato que seja simples e fácil para o dia a dia do negócio.

O sistema de separação mais amplamente utilizado no mundo é o de três frações: recicláveis, orgânicos e rejeitos. Separando dessa forma, o número de lixeiras e o investimento que será necessário é o menor possível, o que ajuda a colocá-lo em prática.

Lembre-se sempre de consultar as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), para entender as limitações pertinentes ao seu negócio. Um exemplo é o cuidado com as lixeiras. As mesmas devem ser acionadas sem contato manual, evitando que o manipulador contamine as mãos e transmita microrganismos aos alimentos.



Com esses cuidados em mente, vale a pena entendermos quais materiais devem ser direcionados para cada coletor (lixeira, saco de lixo):



Reciclagem (Verde): plásticos (embalagens de plástico duro e mole, limpas e secas.) metais, vidros (cuidado com os recipientes quebrados), papéis, embalagens de papel ou papelão, embalagens cartonadas de leite e sucos (papéis higiênicos e toalha sujos não entram aqui!).

Observação: para os recicláveis, é possível ir mais além e separar essa categoria em coletores diferentes, a depender do tipo de material: azul (papel); verde (vidro); amarelo (metal) e vermelho (plástico). Entretanto, para diminuir o número de lixeiras e o gasto, basta concentrar todos esses materiais num coletor verde com a sinalização adequada.



Compostável (Marrom): cascas e sobras de frutas, verduras e legumes, cascas de ovos, borra e filtro de café, saco de chá, papel toalha e guardanapo, farinhas e farelos de pães bolos e biscoitos, além dos alimentos cozidos, carnes e frutos do mar (que costumam gerar mal cheiro, por isso, sugerimos que só sejam armazenados em ambiente climatizado).



Rejeito (Preto): é todo material que não pode ser reciclado ou compostado, são: resíduos do banheiro, isopor (dependendo da cooperativa que fará a coleta), embalagens de múltiplos materiais e adesivos. Tudo que não for aceito pelos parceiros de coleta das duas frações acima, entram nessa categoria.

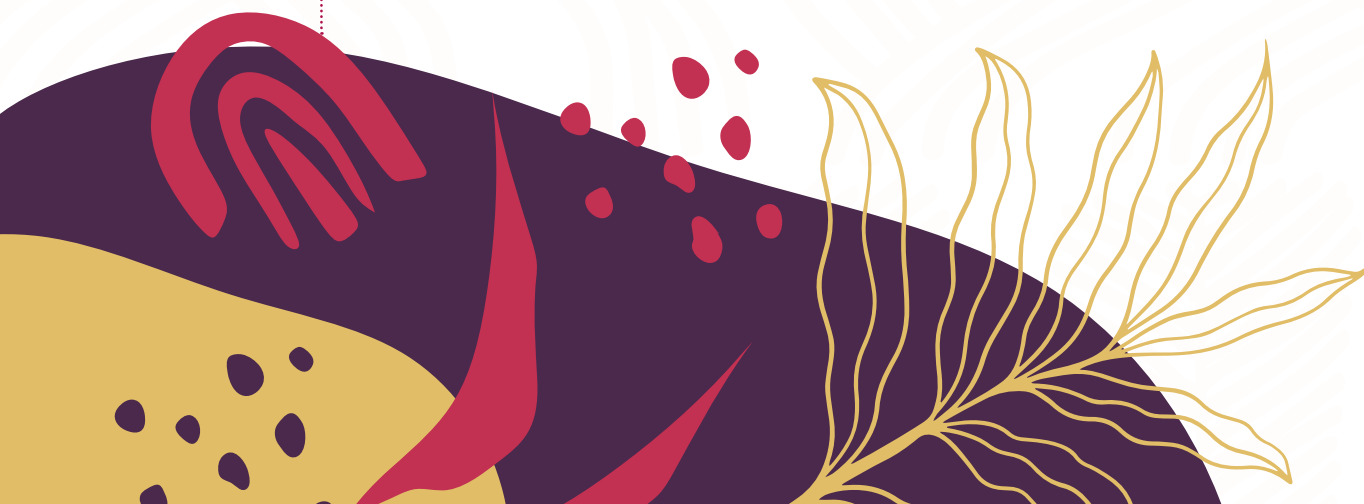




Imagem extraída de "[Como funciona a Coleta Seletiva – PROINFRA \(ufsm.br\)](http://ufsm.br)"

Curiosidade: no contexto internacional, usa-se o coletor azul para a destinação dos recicláveis. Porém, no Brasil, adotou-se o coletor verde como destino esse tipo de material!

Vale ressaltar que a sinalização efetiva das lixeiras é um ponto chave e, para isso, nossas dicas são:

- Incluir mais fotos do que textos. É importante que o aviso seja bem visual e intuitivo.
- Utilizar as cores padrões para os coletores.
- Incluir a informação do local de destino de cada tipo de resíduos, como cooperativa, composteira e aterro sanitário.

Como encontrar os parceiros corretos para destinar meus resíduos?

Para garantir que todos os resíduos sejam encaminhados para os locais adequados, é de suma importância encontrar os parceiros ideais para o seu negócio. Pensando nisso, seguem algumas dicas fundamentais.

- **Busque soluções locais:** quanto mais próximo for o destino dos seus resíduos, menor o custo, maior o impacto positivo e, provavelmente mais flexível serão as coletas. Buscar cooperativas de catadores locais, composteiras comunitárias e pontos de entrega voluntárias próximos do estabelecimento são alguns dos exemplos. Lembre-se de pesquisar se os parceiros são legalizados e possuem documentações e certificados que garantam a seriedade do trabalho
- **Logística reversa:** questione os seus fornecedores sobre práticas de logística reversa. Atualmente, a obrigação das indústrias de bens de consumo é fazer a compensação ambiental de, no mínimo, 22% das embalagens geradas no mercado.
- **Soluções coletivas:** convidar outras empresas próximas para destinar resíduos para os mesmos parceiros também é uma solução efetiva, que reduz custos e otimiza os impactos logísticos da coleta.



Como comunicar minhas boas práticas com os resíduos?

Uma vez que o seu estabelecimento está no caminho para se tornar lixo zero, é importante coletar informações e comunicar com os seus clientes, parceiros e investidores as suas boas práticas de cuidado com o lixo.

Algumas formas de fazer isso são através de certificações como a certificação de Empresas B, Selo Lixo Zero, ISO 14000, entre outras.

Atitudes simples para restaurantes são: colar selos e comunicados emitidos pelos próprios parceiros no estabelecimento ou mesmo incluir uma nota no cardápio contando os cuidados que o estabelecimento tem com o lixo.

Além disso, não deixe de solicitar pesagens e registro das quantidades de resíduos reciclados e compostados, com isso você consegue compartilhar em redes sociais o tamanho do impacto ambiental gerado pelo estabelecimento.

Comunicar essas boas práticas vai ajudar a trazer o sentimento de reconhecimento para a equipe, criar relações mais fortes e duradouras com clientes e fornecedores e fortalecer a cultura de cuidado e sustentabilidade na sua empresa. Lembre-se que não é uma jornada fácil e que irão surgir muitos desafios nesse caminho, mas seja resiliente, pois o retorno social, financeiro e ambiental é extremamente recompensador!



Para saber mais:

Associação Brasileira de Supermercados (ABRAS. Os ensaios em sacolas plásticas. 2019. Disponível em: <https://www.abras.com.br/clipping/sustentabilidade/69662/os-ensaios-em-sacolas-plasticas>. Acesso em 16/03/2023

Ministério da Integração e do Desenvolvimento Regional SNIS https://www.gov.br/mdr/pt-br/assuntos/saneamento/snis/produtos-do-snis/diagnosticos/diagnosticos_snis. Acesso em 16/03/2023

WWF (2018) <https://openknowledge.worldbank.org/entities/publication/d3f9d45e-115f-559b-b14f-28552410e90a>). Acesso em 16/03/2023





www.gastromotiva.org  [gastromotiva](https://www.instagram.com/gastromotiva)