

PROPOSTA DE UM PROGRAMA DE GESTÃO AMBIENTAL (PGA) PARA UM RESTAURANTE NO MUNICÍPIO DE FLORIANO – PI

Maria Laura de Matos Silva¹; Letícia Moura Damasceno¹; Estéfane Lourrane Luz¹; Arthur do Nascimento Luz¹; Anna Alice Silva Santos¹; Isabele Soélia Costa Carvalho¹; Profa. Dra. Layara Campelo dos Reis².

RESUMO:

O Sistema de Gestão Ambiental (SGA) é uma estrutura organizacional que permite a qualquer empresa melhorar de forma contínua seu desempenho ambiental através da avaliação e controle de seus impactos ambientais. A proposta de implantação do Sistema de Gestão Ambiental tem por finalidade consolidar a conscientização ambiental interna e externa ao empreendimento, assim como reduzir os custos operacionais, aumentando a lucratividade e melhorando a imagem do empreendimento perante os clientes. As políticas econômicas, culturais e sociais levaram as organizações a pensarem suas estratégias se adequando às novas exigências do mercado e da sociedade. Dessa forma os empreendedores têm visto os Programas de Gestão Ambiental como uma maneira de permanecer no mercado globalizado, diminuindo os impactos ambientais (BENEDICTO et al., 2011). O PGA sistematiza as ações e atividades que constituem as medidas de prevenção e tratamento dos impactos ambientais e de monitoramento ambiental, incluindo as diretrizes de adoção dessas medidas e seu detalhamento executivo, podendo ser dividido em programas de ação específicos.

O motivo da escolha desse restaurante justifica-se pela geração de resíduos sólidos e orgânicos, além de não possuírem SGA, que é necessário para proteger o meio ambiente e ter um reaproveitamento estratégico. Ferindo, assim, o artigo 225 da Constituição Federal de 1988, que diz que todos nós temos direito a um ecossistema ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida. Implementar a gestão de resíduos em restaurantes é o primeiro passo para reduzir o desperdício, tanto de alimentos quanto de recursos. Além disso, ajudar o meio ambiente. Considerando que o estabelecimento é avaliado pelos consumidores como uma empresa limpa e ecológica, o que aumenta o número de clientes. Visando, então, uma elaboração e implantação de um Programa de Gestão Ambiental (PGA), este trabalho tem como objetivo geral realizar um levantamento sobre os aspectos ambientais do empreendimento a fim de propor estratégias de gerenciamento ambiental.

Ao se pensar na estrutura de um restaurante, principalmente os pequenos tem-se em mente que o empreendimento não é tão causador de impacto ambiental. Porém, quando se analisam os recursos utilizados diariamente para sua manutenção, observa-se que os recursos naturais são indispensáveis para o bom andamento do empreendimento, elementos como água, energia, matéria-prima utilizada e resíduos produzidos diariamente são pontos de destaque e que podem ser trabalhados promovendo benefícios ao empreendimento, à população e ao próprio local (SILVA; PEREIRA E SOBRINHO, 2008). Para tanto, o procedimento metodológico foi a efetuação de um levantamento bibliográfico para melhor compreensão da área de estudo e uma visita *in loco*. Durante a visita, foi realizado uma entrevista como método de avaliação com perguntas direcionadas a um dos funcionários da empresa, o qual falou que o estabelecimento traz poucos impactos a natureza. Após a visita, tornou-se cognoscível que apesar de atender uma grande quantidade de pessoas por mês, verifica-se que o restaurante não apresenta tantos impactos negativos. Ainda assim, pode-se citar a geração de resíduos recicláveis, a exemplo, embalagens plásticas/papelão; o consumo de energia, principalmente por parte dos eletrodomésticos; interferência no tratamento de esgoto; poluição do rio, comprometendo

a base da cadeia alimentar aquática e o desperdício. Dessa forma, para melhor atender a população e adotar práticas ambientais coerentes, cabe algumas sugestões de melhorias, dentre elas: aplicação da reciclagem, doação dos resíduos plásticos para cooperativas ou projetos, controle do desperdício, sensibilização dos funcionários e dos próprios clientes.

Conclui-se, portanto, que a gestão ambiental em restaurantes visa o uso consciente de recursos, como água e energia, e a correta manipulação de produtos e resíduos que envolvam riscos ao meio ambiente como o óleo vegetal usado. Para avaliar o que é aplicável para um empreendimento atender as legislações ambientais, é necessário compreender as atividades executadas e avaliar os impactos que este pode causar no ar, água, fauna, flora e solo. Dessa maneira, espera-se reduzir o consumo de água e energia, e geração de resíduos através das ações e procedimentos estabelecidos.

PALAVRAS-CHAVE: desempenho ambiental; gerenciamento ambiental; empreendimento.

REFERÊNCIAS:

BENEDICTO, S. C.; RODRIGUES, A.; PENIDO, A. M. da S.; AVELAR, P. H. L. Programas de Gestão Ambiental nas Organizações: Uma reflexão teórica sobre a sua necessidade e importância. Revista Eletrônica FEOL, v.1, n.2, 2011;
SILVA, A. S. F. da; PEREIRA, M. C.; SOBRINHO, R. A. Proposta metodológica de implantação de um Sistema de Gestão Ambiental no restaurante Pau-a-pique em Caldas Novas – GO. Morrinhos - GO, 2008. 91 p. Disponível em: . Acesso em 24 de abril de 2014.