



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA RESTAURANTES

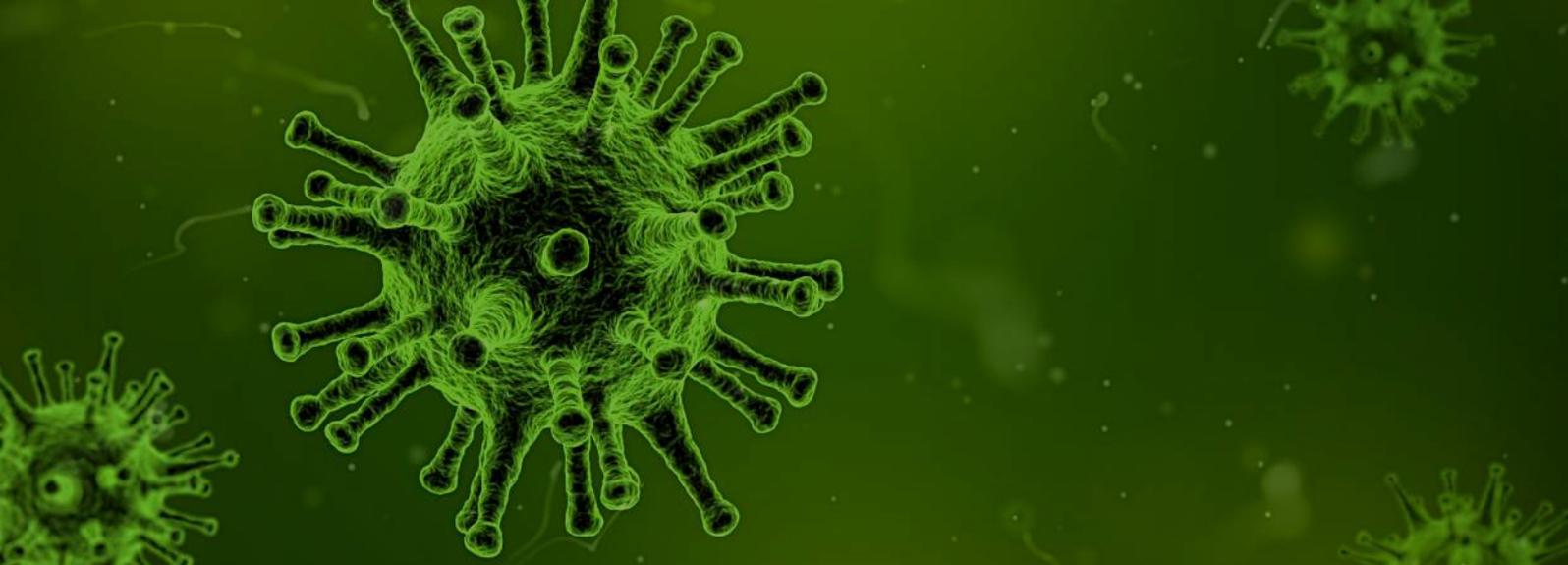


EASY JR
SOLUÇÕES AMBIENTAIS



SUMÁRIO

1. INIMIGO INVISÍVEL.....	1
2. NORMAS DE RETORNO.....	2
3. HIGIENIZAÇÃO.....	3
4. DELIVERY.....	5
5. RESÍDUOS.....	7
6. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	9
7. CONSCIÊNCIA.....	11
8. GESTÃO NA PANDEMIA.....	12
REFERÊNCIAS.....	13



INIMIGO INVISÍVEL

A COVID-19 é uma doença provocada pelo coronavírus, uma grande família de vírus que são encontrados em muitas espécies de diferentes animais, incluindo gado, gatos e morcegos. Entretanto, raramente os coronavírus que manifestam em animais podem infectar pessoas, porém quando isso acontece, como é o caso da COVID-19, pode apresentar aspectos clínicos variando de infecções assintomáticas à quadros graves. Segundo a Organização mundial de saúde, cerca de 80% dos pacientes não apresentam sintomas ou são sintomas leves e aproximadamente 20% dos casos identificados requer atendimento hospitalar por apresentarem dificuldade respiratória, dos quais aproximadamente 5% podem carecer de suporte ventilatório.

No Brasil, devido às condições precárias de habitação e saneamento caracterizados por aglomeração e ausência de acesso constante à água tratada, juntamente com problemas já existentes como a dengue, foram responsáveis por ampliar e potencializar os impactos, dificultando as estratégias de enfrentamento da doença, desta forma, é de fundamental importância seguir a risca todas as medidas de proteção necessárias.



NORMAS DE RETORNO

Com o objetivo de promover uma retomada dos estabelecimentos alimentícios, abalados com a pandemia o Centro de Operações de Emergência em Saúde (Coes) criou uma série de obrigações **fundamentais** para atingir esse fim, sendo elas:

- Apenas poderá ser ocupado 50% da capacidade total do estabelecimento, caso contrário somente poderão funcionar na modalidade do tipo tele-entrega (delivery) ou drive thru;
- Nos pontos de atendimento ao cliente, deve ser disponibilizado dispensador de álcool gel;
- As refeições, lanches, cafés, bebidas e alimentos em geral devem estar em recipientes prontos para viagem, marmitas ou “pratos feitos” para entrega aos clientes, sendo proibida a modalidade de bufê de autosserviço (self service);
- Não poderão disponibilizar autoatendimento de produtos não embalados aos clientes;
- Todos os trabalhadores deverão usar máscaras de tecido não tecido (TNT) ou tecido de algodão durante todo o seu turno de serviço, independentemente de estarem em contato direto com o público.



HIGIENIZAÇÃO

O uso da **água** é muito comum em todos os lugares, principalmente quando estamos falando de restaurantes. Nas cozinhas, banheiros e outras instalações a água é essencial, ainda mais em meio ao cenário que enfrentamos com a COVID-19, para a higienização humana e dos alimentos. No entanto sabemos que esse recurso é escasso, e devemos tomar atitudes para reduzir o seu consumo e evitar desperdício. Segundo dados estatísticos Um cano com furo de apenas 1 milímetro pode desperdiçar 62.000 litros de água por mês. Já uma torneira com gotejamento despeja em torno de 1.500 litros mensais. Em outras palavras, você pagará por uma grande quantidade sem uso.

Outro ativo muito usado durante a pandemia e o **álcool 70%** (em sua forma líquida e gel), já consumido diariamente pela população como forma de prevenção. Todavia, mesmo o uso excessivo desse recurso não é adequado, pois pode provocar ressecamento e até queimaduras na pele, sem contar o fato de que todos temos a obrigação utilizar racionalmente desse produto uma vez que uma parcela da sociedade não tem disponibilidade frequente desse recurso.

CONFIRA NOSSAS DICAS!



✓ Uma solução para a diminuição do consumo de água potável, pode ser a instalação de sistemas de captação de água da chuva;



✓ Examine se em certos procedimentos a água não pode ser reutilizada, como água de balcões térmicos de banho-maria;

✓ Ensaboe todos os copos e pratos antes de enxaguar. Isso pode reduzir o consumo de água em até 80% nas pias da cozinha;

✓ Aplicar pequenas gotas de gel nas mãos, é o suficiente para manter a saúde da saúde das mãos;



✓ Realizar a limpeza e desinfecção dos objetos que sejam tocados com frequência, utilizando de maneira consciente água e sabão ou borrifando álcool gel 70%.



DELIVERY

O sistema de entrega de refeições já era popular antes mesmo da pandemia, no entanto com esse advento o mecanismo popularmente conhecido como "delivery" ficou ainda mais popular. Até agora já foram comentadas dicas de higienização com destaque para o interior de restaurantes, contudo essa questão não pode ser negligenciada quando se trata do delivery, mesmo que o senso comum seja pensar que o curto período de tempo entre o contato de entregador e cliente não seja suficiente para uma contaminação

Sabe-se que é de extrema importância manter o local e os alimentos higienizados, sobretudo atualmente, já que enfrentamos riscos de contaminação viral a cada simples toque sem o devido cuidado. É preciso que haja uma parceria entre as três principais esferas quem envolvem a entrega de alimentos: o dono do estabelecimento, os entregadores e o cliente. Dito isso, preparamos mais algumas dicas sobre como cada um pode e deve contribuir para o bem comum,



O DONO DO ESTABELECIMENTO DEVE:

- Ser transparente com os funcionários durante o diálogo sobre cuidados na cozinha;
- Insistir na higienização, assim como abastecer o restaurante com álcool em gel;
- Incentivar uso de luvas e máscaras.



O ENTREGADOR DEVE:

- Manter-se distante na hora da entrega;
- Trocar a máscara a cada duas horas;
- Higienizar bem todo o seu equipamento após cada entrega.

O CLIENTE DEVE:

- Preferir que o pagamento seja realizado virtualmente;
- Higienizar o exterior da encomenda após a entrega;
- Dar a preferência da compra em locais que trabalhem com embalagens de plástico, uma vez que, segundo pesquisas, o vírus sobrevive menos tempo em sua superfície.





RESÍDUOS

Sabe-se que os resíduos gerados em restaurantes não podem ser jogados em “lixo comum” por possuírem relevância ambiental, devendo então ser separados de acordo com sua classe (papel, plástico, vidro, orgânico e inorgânico). Para que a separação seja feita da forma correta e alcance melhores resultados, os proprietários podem estar contatando empresas que trabalhem com PGRS, visto que elas estão capacitadas para realizar esse trabalho e se responsabilizam por manter o contato com a cooperativa que recolherá o resíduo reciclável do local.

Para reduzir o desperdício de alimento os restaurantes precisam aderir à cultura de economia, ou seja, melhorar os processos internos verificando os possíveis gargalos que estão favorecendo esse prejuízo. Deve-se identificar quais alimentos são desperdiçados com frequência e tentar diminuir seu preparo, dessa forma o desperdício será reduzido. Além disso, convém contratar empresas especializadas em gerenciamento de estoque, pois elas são capazes de auxiliar a diminuir gastos e evitar desperdícios.

FICA DE OLHO NO ÓLEO!

Continuando com a problemática dos resíduos, um caso muito importante e especial a ser tratado é sobre o popular óleo de cozinha, ingrediente chave em muitas receitas e impossível de não ser encontrado nos restaurantes.

Vale ressaltar que óleo de cozinha precisa de uma destinação especial, uma vez que seu despejo diretamente na pia pode ocasionar entupimento e dessa forma danificar a instalação hidráulica. Não somente isso! O meio ambiente também é agredido, já que da sua pia ele irá para os rios.

Geralmente há empresas especializadas na coleta desse elemento e o transforma em sabão, ou seja, realizam um melhor aproveitamento dessa substância tão popular.





EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Fontes energéticas em estabelecimentos alimentícios tem como principal aplicação: iluminação, sistema de frio industrial, fornos, fogões e climatização. A corrente elétrica, é a principal fonte de energia utilizada nesse meio. Para assegurar um funcionamento sem custos exorbitantes relacionado a energia, devem ser estabelecidas medidas eficazes com embasamento sustentável.

Antes de abordar dicas acerca de um aproveitamento mais otimizado da energia elétrica, é necessário primeiramente compreender qual o maior fator causador dos gastos. Segundo dados estatísticos, no setor gastronômico os gastos de energia elétrica em sua maioria são concentrados nos sistemas de refrigeração, ressaltando que 25% a 60% do total da energia consumida é destinado ao funcionamento de geladeiras, frigoríficos e freezers.

MAS AFINAL, QUAIS SERIAM ESSAS MEDIDAS ?

- ✓ Prefira sempre a ventilação natural no estabelecimento ao invés de ar condicionados , é mais seguro, agradável e econômico;
- ✓ Substituir as lâmpadas incandescentes por lâmpadas , ou as de LED, pois além de ter uma vida útil prolongada, consome até 75% menos energia;
- ✓ Assegurar a manutenção periódica e correto isolamento das instalações e equipamentos, como também assegurar a limpeza e manutenção dos sistemas de iluminação e climatização;
- ✓ Regule o termostato dos refrigeradores, congeladores e frigoríficos segundo a estação do ano e deixe uma distância mínima de 15 centímetros entre a parede e os equipamentos;
- ✓ Certificar que as luzes do local que não estejam em funcionamento, sejam apagadas e também algum outro equipamento que não esteja sendo utilizado no dado momento.



CONSCIÊNCIA

A higienização das mãos, espaços públicos e privados são vitais no combate ao avanço de contaminação e mortes causada pelo novo coronavírus. Tanto o uso de álcool em gel quanto o de água e sabão e produtos de limpeza são importantes para a desinfecção desses lugares. Ainda sim, é fundamental manter a consciência e usar os materiais necessários para higienização de forma responsável para que não exista uma corrida desenfreada e acarretar em uma possível falta desses produtos no mercado.

As máscaras também são equipamentos essenciais, no que tange o cenário pandêmico, e merecem igual atenção quanto a compra consciente, com a finalidade de que o produto não falte no mercado, tanto no descarte para não infectar o meio ambiente e outras pessoas. Por fim, é importante ressaltar que além de todas as medidas preventivas e dicas fornecidas até agora, a maior chave para lidar com esse momento atípico com o qual lidamos continua sendo a empatia e o reconhecimento de que todos nós pertencemos ao grupo de risco, o qual corremos perigo de perder pessoas e coisas as quais damos muitos valor.



GESTÃO NA PANDEMIA

Em meio a uma pandemia que afeta negativamente os negócios uma boa forma de combater as problemáticas encontradas sem comprometer gravemente o empreendimento é adotar novas **formas de gestão** que se adequem a situação.

Confira agora alguns métodos de gestão em meio a pandemia:

- Reduzir as compras de alimentos e as opções no cardápio, uma vez que o movimento está reduzido;
- Não fazer estocagem de alimentos, evitando assim estoque vencido de alimentos;
- Compensar férias vencidas de funcionários;
- Investimentos de capital em infraestrutura devem ser evitados no momento, exceto se oferecer algum alto custo-benefício para o estabelecimento.

Embora as alternativas sejam restritivas, especialistas defendem o **não fechamento dos restaurantes**. Dito isso, o maior método para alavancar os negócios é, além do já supracitado, investir em estratégias de marketing digital para o empreendimento.

REFERÊNCIAS

- **Bares e Restaurantes.** Disponível em: <http://sustentabilidade.sebrae.com.br/Sustentabilidade/Para%20sua%20empresa/Publica%C3%A7%C3%B5es/Bares_Rests_ONLINE.pdf>. Acesso em 20 de agosto de 2020.
- Connect Plug. **Desperdício de alimentos em restaurantes: 12 dicas para evitar.** Disponível em: <<https://blog.connectplug.com.br/desperdicio-de-alimentos-em-restaurantes/>>. Acesso em 21 de agosto de 2020.
- FIO CRUZ. **A dengue e a COVID-19.** Disponível em: <<https://portal.fiocruz.br/video/dengue-e-covid-19>>. Acesso em 20 de agosto de 2020.
- Gazeta do povo. **Guia completo : como o restaurante deve agir na pandemia contra o coronavírus.** Disponível em: <<https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/mercado-e-setor/o-que-fazer-no-restaurante-coronavirus/>>. Acesso dia 17 de agosto de 2020.
- Goomer blog. **Protocolo de reabertura: veja os 13 principais cuidados para abrir seu restaurante.** Disponível em: <<https://blog.goomer.com.br/protocolo-de-reabertura-restaurantes/>>. Acesso em 21 de agosto de 2020.
- Hospital Santa Lúcia. **CASOS DE DENGUE AUMENTAM EM MEIO À PANDEMIA DE COVID-19,** Disponível em: <<http://www.santalucia.com.br/noticias/casos-de-dengue-aumentam-em-meio-pandemia-de-covid-19/>>. Acesso em 20 de agosto de 2020.

- i9 menu. **Economizar água nos restaurantes é possível com essas dicas simples.** Disponível em: <<http://www.i9menu.com.br/economizar-agua-nos-restaurantes-e-possivel-com-essas-dicas-simples/>>. Acesso em 20 de agosto de 2020.
- PLM. **Manual de Boas Práticas Ambientais.** Disponível em: <<https://plm.pt/wp-content/uploads/2016/01/20160128-manual-boas-praticas-ambientais.pdf>>. Acesso em 21 de agosto de 2020.
- O Imparcial. **Excesso de álcool em gel pode causar lesões, afirmam especialistas.** Disponível em: <<https://oimparcial.com.br/beleza/2020/04/excesso-de-alcool-gel-pode-causar-lesoes/>>. Acesso em 21 de agosto de 2020.
- O município. **Covid-19: Confira regras de funcionamento para comércio, hotéis e restaurantes.** Disponível em: <<https://omunicipio.com.br/covid-19-confira-regras-de-funcionamento-para-comercio-hoteis-e-restaurantes/>>. Acesso em 17 de agosto de 2020.
- Revista Pequenas Empresas Grandes Negócios. **10 cuidados que os restaurantes devem ter em tempos de coronavírus.** Disponível em: <<https://revistapegn.globo.com/Banco-de-ideias/Alimentacao/noticia/2020/03/10-cuidados-que-os-restaurantes-devem-ter-em-tempos-de-coronavirus.html>>. Acesso em 20 de agosto de 2020.
- Saneamento em pauta. **Afinal, você faz o descarte de alimentos de maneira correta?** Disponível em: <<https://blog.brkambiental.com.br/descarte-de-alimentos/>>. Acesso em 21 de agosto de 2020.
- VEJA Saúde. **6 cuidados ao pedir comida durante a pandemia.** Disponível em: <<https://saude.abril.com.br/alimentacao/6-cuidados-ao-pedir-comida-durante-a-pandemia/>>. Acesso em 20 de agosto de 2020.