



ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA E TURISMO DO ESTORIL

Mestrado em Turismo

Especialização em Gestão Estratégica de Eventos

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

**Sistemas de Gestão Sustentável para catering em Eventos:
Proposta de um referencial de avaliação**

Maria Ana de Andrade e Castro Canelhas

Estoril, Março 2014



ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA E TURISMO DO ESTORIL

**Sistemas de Gestão Sustentável para catering em Eventos:
Proposta de um referencial de avaliação**

Dissertação de Mestrado em Turismo – Especialização em Gestão Estratégica de
Eventos

Apresentada à Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril
Sob a orientação do Professor Doutor Nuno Gustavo e co-orientação de Francisco de
Andrade e Castro

Maria Ana de Andrade e Castro Canelhas

Março de 2014

***Nota:** Por opção da autora, este trabalho não se encontra redigido ao abrigo do novo
acordo ortográfico*

Agradecimentos

Agradeço, em primeiro lugar, ao meu tio Francisco de Andrade e Castro, pela oportunidade que me deu e por todo o apoio que tive ao longo dos dois últimos anos, sem os quais não teria sido possível a realização deste trabalho.

Agradeço com profundo carinho à minha Mãe e aos meus Irmãos, Nuno e Filipa, que sempre se empenharam e esforçaram para me ajudar a completar esta etapa da minha vida.

Agradeço também à Mi Figueiredo, Fernanda Gomes Marques e Luís Figueiredo, sempre meus amigos, que tantas vezes me receberam na sua família e com quem sempre pude contar, nas boas e más alturas.

Agradeço ainda ao Professor Doutor Nuno Gustavo, que desde o início me acompanhou e me orientou neste percurso tão importante.

Resumo

Numa altura em que os eventos são um fenómeno cada vez mais proliferado e significativo, surge a consciencialização progressiva do impacte que têm a nível económico, sociocultural e ambiental, não só para a comunidade local onde o evento decorre, como também a nível global. A par desta consciencialização surge também uma crescente exigência de mercado para que todos os *stakeholders* do evento adoptem e se rejam por princípios de sustentabilidade.

Assim, pretende-se neste trabalho questionar o impacte que uma empresa fornecedora de catering para eventos, enquanto *stakeholder*, representa em termos ambientais, assim como propor medidas para a redução desse mesmo impacte. A análise irá ser feita abordando a vertente ambiental, social e económica da questão.

Para tal, e com base nos principais contributos teórico-práticos sobre o tema, irá ser construído um referencial de avaliação que permita averiguar e potenciar o desempenho da empresa nos três âmbitos acima referidos. Este modelo vai contemplar as principais dimensões e indicadores de sustentabilidade, e é parte integral de um modelo de gestão que pretende contribuir para a redução da pegada ecológica de cada um deles.

No final, espera-se que este trabalho possa contribuir para os processos de consciencialização dos vários colaboradores de uma empresa, ajudando a que cada indivíduo possa consolidar práticas e atitudes de respeito e preservação do ambiente.

Espera-se também contribuir para que as empresas de catering para eventos consigam estar plenamente adaptadas às exigências de mercado no que respeita a princípios de sustentabilidade, garantindo a sua competitividade no leque de fornecedores para eventos.

Abstract

At a time when events are a phenomenon increasingly significant and wide spread, there's a growing awareness of their economic, social-cultural, and environmental impacts, not only for the local community where the event takes place, but also worldwide. Alongside this awareness, the market is increasingly more demanding that every stakeholder of the event undertakes sustainable principles in their activities.

Thus, this essay aims to question and evaluate the impact that a catering supplier for events causes on the environment, as well as to propose a number of measures to reduce such impact. The analysis will address the environmental, social and economical issues of this topic.

To that effect, and based on the major theoretical and practical contributions on the subject, we will shape an assessment standard to measure and improve an organization's performance in the three areas mentioned above. This model will address the key dimensions and indicators of sustainability, and it's part of a management model that aims to reduce the ecological footprint of each one of them.

In the end, we hope that this essay will contribute to the process of raising awareness of all the employees of an organization, inciting each one to develop and undertake an attitude of respect and preservation of the environment.

We also expect to be able to help catering enterprises to be fully up-to-date and adapted to the demands of the market with regard to principles of sustainability, ensuring their competitiveness in suppliers' sector.

Lista de Abreviaturas

BCSD – Business Council for Sustainable Development

BSI – British Standards Institution

CMMAD – Comissão Mundial sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento

DEFRA – Department for Environment Food and Rural Affairs

FAO – Food and Agriculture Organization

GRI – Global Reporting Initiative

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point

ICMSF - International Commission on Microbiological Specifications for Foods

ISO – International Organization for Standardization

MEBC – Midlands Environmental Business Company

NASA – National Aeronautics and Space Administration

OMS – Organização Mundial de Saúde

ONU – Organização das Nações Unidas

PNUMA – Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente

UIPN – União Internacional para a Protecção da Natureza

UNCTAD – United Nations Conference on Trade and Development

Índice Geral

Agradecimentos	3
Resumo	4
Abstract	5
Lista de Abreviaturas	6
Índice Geral	7
Índice de Quadros	9
Capítulo I - Conceptualização do estudo	10
1.1 Contexto e enquadramento do estudo	10
1.2 Da problemática à pergunta de partida	10
1.3 Objectivos	11
1.4 Modelo da investigação	11
1.5 Procedimentos e ferramentas da investigação	14
Capítulo II - Revisão bibliográfica: referencial teórico e conceptual	17
2.1 A Sustentabilidade: do conceito ao modelo de desenvolvimento	17
2.1.1 Fundamentos para a criação de uma “consciência ambiental” universal	17
2.1.2 Desenvolvimento sustentável: uma reflexão crítica e conceptual	18
2.1.3 Dimensões do desenvolvimento sustentável	21
2.2 A sustentabilidade em eventos	23
2.2.1 Desenvolvimento do sector dos eventos	23
2.2.2 Tendências no mercado dos eventos	24
2.2.3 Responsabilidade social e ambiental das empresas	25
2.2.4 Impactes ambientais, sociais e económicos dos eventos	26
2.2.5 Sistemas de gestão sustentável	28
Capítulo III - Sistemas de gestão sustentável em eventos - O caso do catering	44
3.1 O catering em eventos	44
3.1.1 Evolução histórica	44

3.1.2 Tipos de serviços de catering	44
3.1.3 Transversalidades	45
3.1.4 Funções do departamento de gestão	46
3.2 Sustentabilidade no catering para eventos	46
3.3 Matrizes normativas – o HACCP e o <i>Codex Alimentarius</i>	52
3.4 Comunicação com o <i>staff</i>	60
3.5 Introdução ao modelo de gestão sustentável para catering em eventos	61
3.6 Sistemas de gestão sustentável para catering em eventos: proposta de um referencial de avaliação	62
3.6.1 Política ambiental	63
3.6.2 Plano de acção	64
3.6.3 Dimensões a considerar	66
3.6.4 Levantamento dos impactes	66
3.6.5 Definição de objectivos	67
3.6.6 Indicadores de performance	68
3.6.7 Proposta de um referencial de avaliação	68
Capítulo IV Considerações finais	75
4.1 Conclusão	75
4.2 Limitações da investigação	76
4.3 Linhas para futuras investigações	76
Bibliografia	77

Índice de Quadros

Quadro 1: Modelo de investigação em Ciências Sociais, de Raymond Quivy (1995).

Quadro 2: Modelo de investigação utilizado no presente estudo.

Quadro 3: Esquema dos procedimentos e ferramentas da investigação.

Quadro 4: Etapas para a elaboração de um plano de acção – Julie’s Bicycle (n.d.)

Quadro 5: Levantamento dos impactes em escritórios/edifícios - Julie’s Bicycle (n.d.).

Quadro 6: Plano de acção para escritórios/edifícios - Julie’s Bicycle (n.d.).

Quadro 7: Quadro de indicadores de desempenho económico, ambiental e social em eventos – GRI (n.d.).

Quadro 8: Código Internacional Recomendado de Práticas e Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos – *Codex Alimentarius* (FAO, 2013)

Quadro 9: Esquema global da proposta para um modelo de gestão sustentável para catering em eventos

Quadro 10: Levantamento dos impactes numa empresa de catering para eventos.

Quadro 11: Matriz de sustentabilidade para uma empresa de catering para eventos.

Capítulo I - Conceptualização do estudo

1.1 Contexto e enquadramento do estudo

O presente estudo surge num contexto em que os eventos representam um sector da economia em crescimento cada vez mais significativo. De tal modo que se assiste à criação de formação académica específica para a sua organização e gestão, assim como ao aumento do número de profissionais nesta área.

À medida que se dá este crescimento, também os desafios que se colocam na organização de eventos se vão multiplicando. Um dos debates mais significativos diz respeito ao controlo dos impactes (ambientais, sociais e económicos) derivados desta actividade e ao grau de sustentabilidade da mesma. Como tal, torna-se urgente que os profissionais neste sector estejam perfeitamente adaptados a determinadas variáveis e consigam dar resposta aos desafios que se colocam. Nas últimas décadas tem surgido um conjunto vasto de ferramentas e metodologias publicadas que auxiliam a organização e gestão de eventos sustentáveis. Contudo, a grande maioria dessas publicações desenvolve o tema aplicando-o aos eventos em geral, como um todo.

Isto significa que existem ainda lacunas por preencher relativas ao papel que cada uma das partes envolvidas num evento, como por exemplo os seus fornecedores, tem no impacto global desse evento. Este trabalho foi desenvolvido no sentido de contribuir para enriquecer os estudos sobre eventos sustentáveis, tratando especificamente o caso do fornecimento de serviços de catering e das empresas especializadas nesse ramo de actividade.

1.2 Da problemática à pergunta de partida

Depois de compreendermos as várias repercussões que a actividade do catering para eventos tem a nível ambiental, social e económico, partimos para a análise de alguns modelos de gestão já estabelecidos que visam reduzir os impactes negativos e potenciar os impactes positivos da referida actividade.

Sabemos que existem diferentes tipos de empresas de catering, cujo modo de funcionamento e serviços prestados variam entre si. Contudo, podemos observar que há

características transversais e elementos comuns que tornam possível o esboço de um modelo de gestão sustentável aplicável ao conjunto destas empresas.

No seio de cada empresa, compete ao departamento de gestão a implementação princípios e práticas sustentáveis, determinados por um modelo com instrumentos definidos que permitam a medição e avaliação da sua eficácia. No entanto, após a análise de vários modelos de análise, foi concluído que não existe nenhuma matriz vocacionada para o caso específico da actividade de catering. Foi neste âmbito que surgiu a questão de partida deste trabalho:

Quais as dimensões, variáveis e indicadores de sustentabilidade determinantes para a actividade de catering em eventos?

1.3 Objectivos

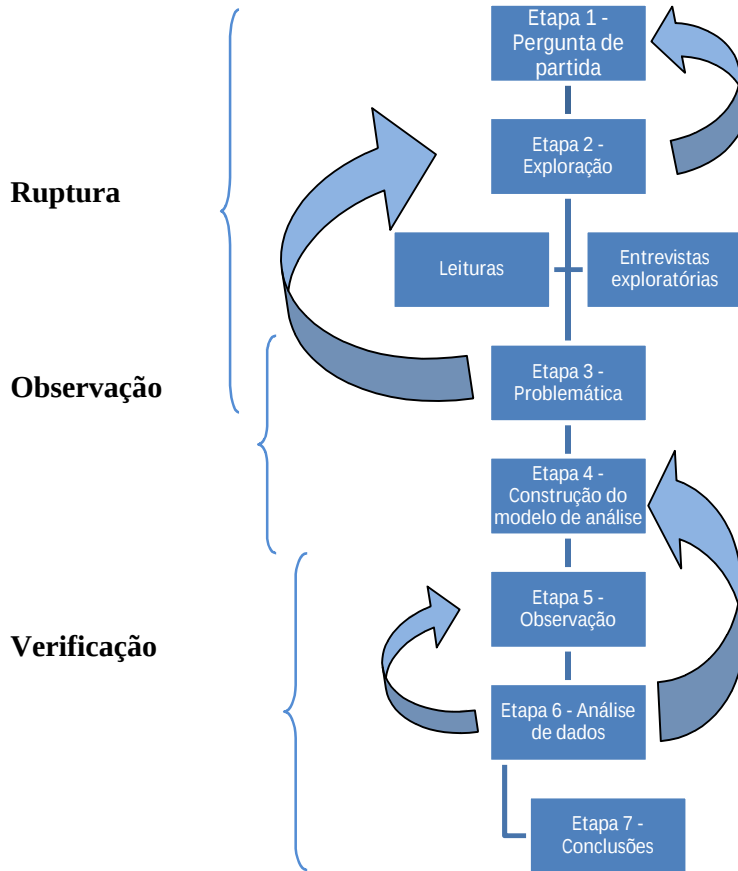
O principal objectivo desta investigação é desenvolver um modelo de gestão sustentável transversal e aplicável a todas as empresas de catering para eventos, bem como contribuir para a elaboração de um referencial de avaliação que permita medir e avaliar os seus impactes a nível ambiental, social e económico.

Para que tal seja possível, consideramos necessário fazer uma revisão e articulação dos principais contributos teóricos no âmbito da gestão sustentável de eventos. O estudo aspira a determinar quais as dimensões e factores da sustentabilidade fundamentais para uma empresa de catering.

Pretende-se também desenvolver as principais matrizes para um processo de potenciação do desempenho ecológico dessas empresas, com base em modelos de gestão estabelecidos, no sentido de auxiliar a transição flexível para uma gestão responsável e sustentável neste sector de actividade.

1.4 Modelo de investigação

O estudo foi elaborado com base no modelo de investigação de Raymond Quivy (1995), recorrentemente utilizado em ciências sociais. Quivy estabelece um conjunto de princípios que orientam os procedimentos da investigação científica, os quais podem ser evidenciados no seguinte esquema:

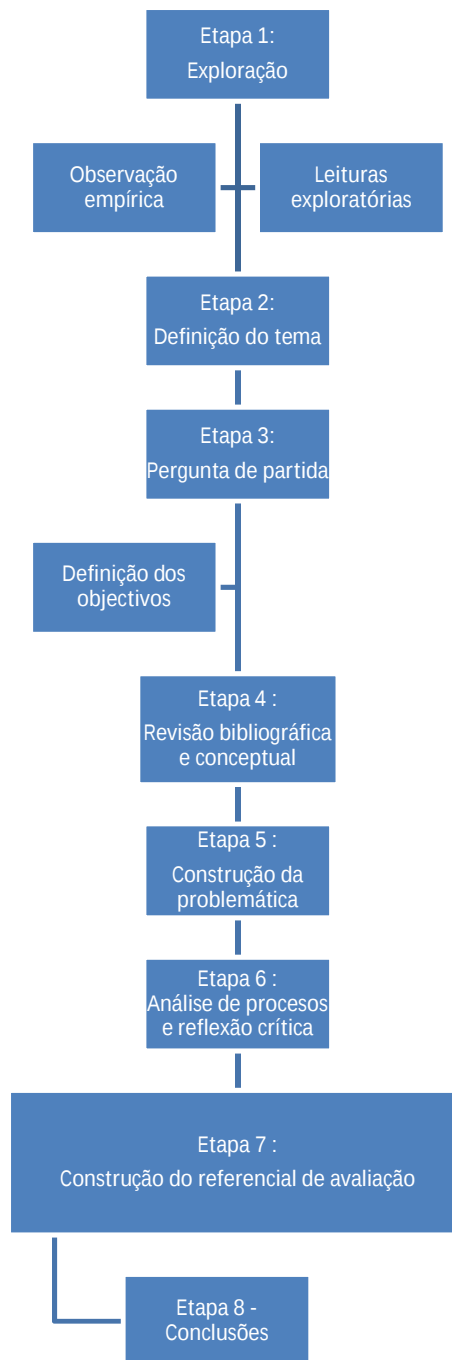


Quadro 1: Modelo de investigação em Ciências Sociais, de Raymond Quivy (1995)

No entanto, foram feitas algumas alterações ao modelo proposto por Quivy, de forma a adaptá-lo às características e contornos da investigação aqui proposta.

Tal investigação surgiu no contexto de uma experiência profissional decorrida ao longo de um ano e meio numa empresa de catering para eventos, a Savicatering, onde foram observados directamente os processos e modo de funcionamento da mesma. No decorrer desta experiência, surgiram questões relacionadas com o impacte que esta empresa tinha a nível ambiental, bem como a existência de medidas para controlar esse impacte. Após alguma pesquisa, aqui denominada a fase exploratória, foi verificado que existe muito pouca informação relativa à sustentabilidade na actividade do catering, e assim foi criada a ideia-chave para o presente estudo.

Após a definição do tema e da pergunta de partida, foi elaborado o quadro teórico de referência à investigação, apresentado ao longo do segundo e terceiro capítulo, e efectuada uma reflexão crítica com base em vários modelos de gestão sustentável existentes. Desta análise partiu-se para a construção de um modelo de gestão aplicável a empresas de catering para eventos. Deste modo, a investigação seguiu as etapas abaixo descritas:



Quadro 2: Modelo de investigação utilizado no presente estudo.

O trabalho aqui apresentado divide-se em quatro capítulos estruturais.

Em primeiro lugar, o capítulo introdutório, onde estão presentes os agradecimentos, o resumo, bem como os índices. É também apresentado o tema do estudo (a sustentabilidade em eventos), a pergunta de partida, os objectivos estabelecidos e as hipóteses colocadas. São ainda descritos o modelo e os procedimentos e ferramentas da investigação.

No segundo capítulo surge a revisão bibliográfica. Neste ponto é apresentada uma perspectiva histórica do surgimento de questões relacionadas com o ambientalismo e com o conceito de sustentabilidade. Aqui abordamos a urgência da implementação de um modelo de desenvolvimento sustentável, o qual articulamos posteriormente com o sector dos eventos. É referido o crescimento no referido sector, os seus principais impactes ambientais, sociais e económicos, bem como introduzidos alguns modelos de gestão sustentável para os mesmos.

É no terceiro capítulo que discutimos o caso particular do catering no âmbito do tema. Aqui discutimos a problemática da actividade das empresas de catering e os impactes associados. Neste capítulo, com base na fundamentação teórica presente no primeiro e segundo capítulo, é feita a análise crítica de modelos de gestão e processos produtivos e é desenvolvido o principal objectivo do trabalho: o plano de gestão sustentável para empresas de catering para eventos (que inclui a política ambiental e o plano de acção), assim como um referencial de avaliação do mesmo.

Por último, no quarto capítulo são escritas as considerações finais, nomeadamente as conclusões do trabalho, as limitações do estudo e as linhas para futuras investigações.

1.5 Procedimentos e ferramentas da investigação

O estudo procede à execução dos objectivos propostos utilizando o método de análise extensiva. Deste modo, foi feita uma análise geral das características das empresas de catering para eventos, por forma a poder captar e estudar todas as dimensões da sustentabilidade nesse ramo de actividade.

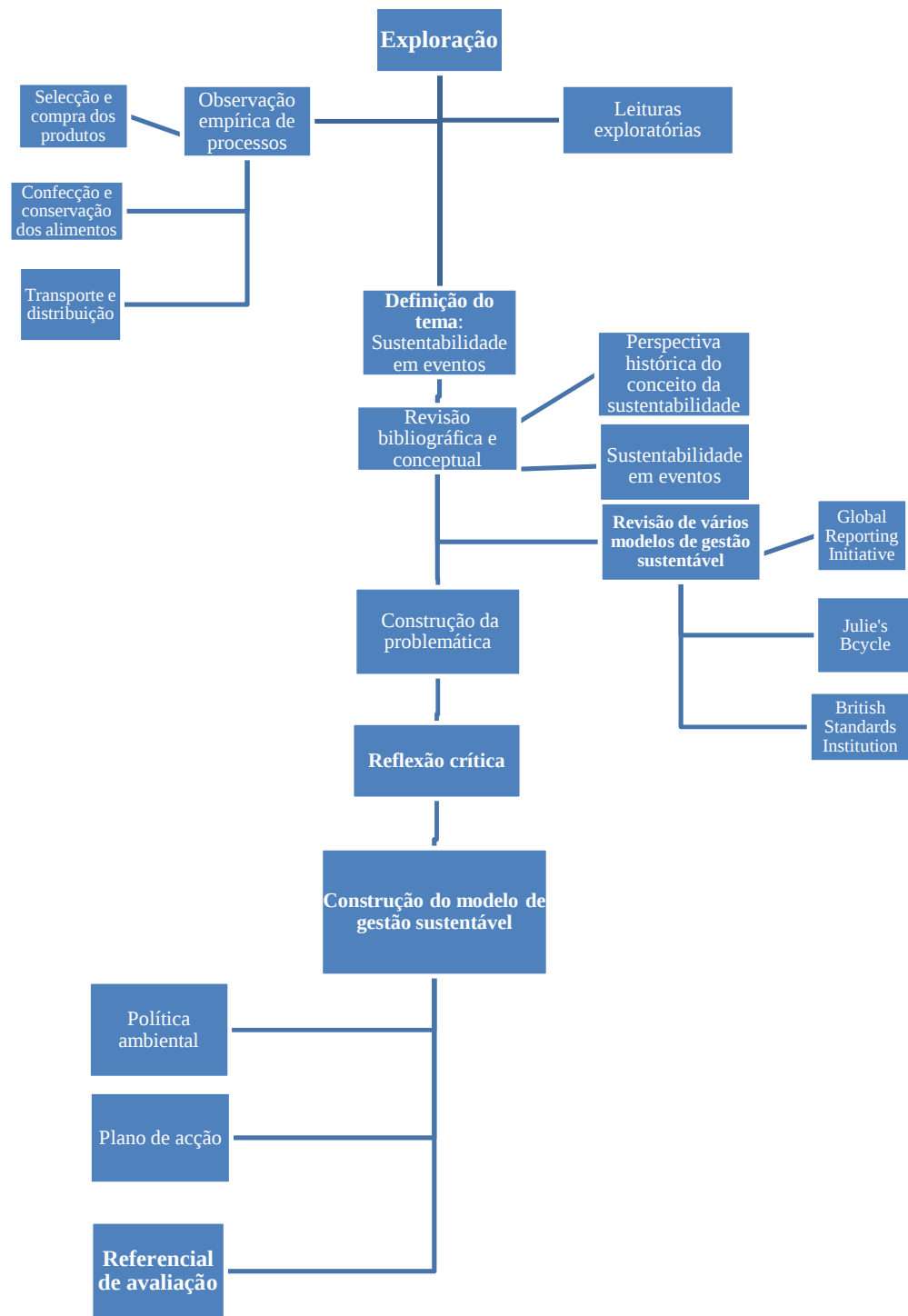
Conforme dito anteriormente, este projecto partiu de uma experiência profissional no seio de uma empresa de catering, onde foi possível observar e participar directamente na organização e gestão da componente dos eventos na sua actividade.

Esta experiência teve lugar entre o mês de Janeiro de 2012 e o mês de Julho de 2013, com presença regular junto da administração e dos colaboradores na sede da empresa, bem como em alguns dos seus postos operacionais, permitindo apurar factores como a conservação dos alimentos, a sua confecção e distribuição, o encaminhamento não só dos excedentes como também do lixo produzido. Além disto, foram também observados directamente alguns eventos em que a Savicatering participou, assistindo às diferentes etapas da montagem e desmontagem do catering nos mesmos, o que tornou possível observar o seu modo de funcionamento e verificar de forma precisa as práticas levadas a cabo pelos colaboradores.

Contudo, é a revisão literária de vários modelos de gestão sustentável que forma o principal objecto de análise nesta investigação. Ao longo da pesquisa foram analisados vários modelos propostos para uma gestão sustentável quer das empresas como um todo, quer para eventos em particular.

Os documentos mais determinantes para servir a finalidade do trabalho foram as directrizes propostas pela BSI, nomeadamente os documentos ISO, os guias elaborados pela Julie's Bicycle no âmbito da gestão sustentável de empresas e os princípios determinados pela Global Reporting Initiative. Ao longo do segundo e terceiro capítulo estes modelos são descritos e objectos de uma reflexão crítica, que estará na base na elaboração do plano de gestão e consequente referencial de avaliação propostos neste trabalho.

Ainda, foram estudados os princípios do HACCP, bem como as normas estabelecidas pelo *Codex Alimentarius*, ambos cruciais para a viabilização dos objectivos propostos no referencial de avaliação elaborado.



Quadro 3: Esquema dos procedimentos e ferramentas da investigação.

Capítulo II - Revisão bibliográfica: referencial teórico e conceptual

2.1 A Sustentabilidade: do conceito ao modelo de desenvolvimento

2.1.1 Fundamentos para a criação de uma “consciência ambiental” universal

Há muito tempo que é sabido que a actividade humana e o desenvolvimento exponencial das sociedades, seja pela produção de bens, seja pelo consumo crescente, tem levado a uma exaustão e degradação dos recursos naturais que suportam a vida no planeta Terra, evidenciadas pela perda de biodiversidade, alterações climáticas, aquecimento global, entre outros (Villela *et al.*, 2011).

Isto acontece porque o modelo de desenvolvimento económico capitalista assenta no pressuposto do crescimento sem limites. Este crescimento sem limites é apelidado de “progresso” mas, além de utópico, revela resultados bastante dramáticos no plano ambiental, social e até mesmo económico, visíveis na aniquilação da capacidade de auto-subsistência das populações, no aumento das disparidades sociais e na destruição dos recursos naturais da Terra.

Conforme evidencia a metáfora do “túnel”, tem-se assistido a um decréscimo dos recursos que sustentam a vida no Planeta, ao mesmo tempo que se dá um crescente aumento do consumo e desgaste dos mesmos.

Não só devido ao trabalho desenvolvido por instituições, organizações e associações internacionais, mas também por via da comunidade de investigação, tem-se assistido a uma tomada de consciência universal que nos alerta para esta problemática e que nos leva a uma progressiva e imperativa adopção de atitudes e práticas sustentáveis que minimizem e/ou eliminem os impactes negativos das nossas actividades sobre o Planeta.

Nesta tomada de consciência, também os movimentos e organizações ambientalistas têm desempenhado um papel fulcral.

O conceito de “movimento ecológico” ou “movimento ambientalista” é actualmente um termo bastante presente na vida das pessoas. No entanto, nem sempre

foi assim. Nem sempre houve um “movimento” de protesto e actuação preocupado com as questões da protecção ambiental.

Os problemas sociais surgem devido a existirem grupos que determinam uma situação social como problema e tentam encontrar uma solução para este. Só após a Revolução Industrial e a II Guerra Mundial (bombas nucleares em Hiroshima e Nagasaki), na década de 60 é que o Homem tomou consciência do seu impacto na Terra e os danos que poderia causar ao planeta, ameaçando não só a sua saúde e vida como a saúde e vida de todas as espécies que nele habitam.

2.1.2 Desenvolvimento sustentável: uma reflexão crítica e conceptual

Evidenciam-se as primeiras manifestações destas preocupações aquando da fundação da União Internacional para a Protecção da Natureza (UIPN), em 1948, com o objectivo de sensibilizar os países e organizações para a conservação dos recursos naturais e biodiversidade na Terra.

Em 1968, surge o Clube de Roma. Uma associação informal composta por figuras independentes do meio político, científico e de negócios, com o objectivo de pensar, debater e publicar questões relacionadas com os principais problemas universais do futuro da humanidade, avaliar os riscos e oportunidades, bem como auxiliar estratégias, soluções e tomadas de decisão para os problemas identificados através da difusão dos conhecimentos obtidos. Um dos relatórios com mais impacto foi redigido em 1972, por Dennis L. Meadows e outros investigadores, intitulado “Os Limites do Crescimento”. Aqui surgem algumas conclusões interessantes: 1) o planeta tem certos limites, que serão alcançados num futuro próximo caso não se trave o crescimento exponencial da população, da actividade industrial, do consumo de recursos naturais, da produção de alimentos e da poluição; 2) é possível traçar um modelo de desenvolvimento capaz de atingir uma estabilidade ecológica e económica e capaz de satisfazer as necessidades de cada indivíduo na Terra, permitindo paralelamente que haja igualdade de oportunidades no alcance do potencial individual de cada um; 3) quanto mais cedo a população se empenhar em alcançar a estabilidade ecológica e económica (através da redução da taxa de natalidade e da redução do crescimento do capital industrial), maiores são as possibilidades de sucesso desse objectivo.

Em 1971 surgiram os primeiros dois grandes grupos ambientalistas civis: a Greenpeace e o Friends of the Earth. Segundo Schmidt (2004), o termo “movimento”

pode ser entendido como uma acção organizada “capaz de mobilizar diferentes forças sociais em função de interesses comuns, trazendo para a esfera pública questões que colocam em jogo diferentes projectos de sociedade” (p. 100). A consciencialização dos cidadãos sobre os problemas ambientais era assim uma das prioridades inaugurais destes movimentos. Isto era feito, inicialmente, através de acções desenvolvidas principalmente na rua, pois este era um espaço indicado para processos de sensibilização, bem como para fazer reivindicações e protestos de modo visível e também denunciar calamidades ocorridas com a humanidade e com a natureza. O seu papel tem vindo a ter cada vez mais importância para a alteração de comportamentos e atitudes da população, bem como junto das organizações e instituições oficiais dos países, actuando não só como grupos de pressão, mas também como colaboradores numa luta universal pelo respeito e conservação da Natureza.

Outro dos motores desta tomada de consciência foi a publicação do livro “Primavera Silenciosa”, de Rachel Carson, em 1962. Tal livro provou os efeitos destrutivos de substâncias que até então eram consideradas milagrosas para a agricultura. Face a isto, o presidente John F. Kennedy mandou abrir uma investigação sobre essas substâncias e, em 1972, muitos dos químicos usados em pesticidas e insecticidas foram banidos do mercado. O livro tornou-se assim um êxito, alertando as pessoas para a necessidade de preservação do meio-ambiente. A partir daqui, não mais se pôde ignorar o impacte destrutivo do homem sobre o ambiente.

Também no ano de 1972 a ONU realizou na Suécia a I Conferência Internacional sobre o meio-ambiente: Conferência de Estocolmo, tida como um dos grandes marcos do aparecimento do ambientalismo mundial, isto é, a consciencialização ambiental difundida a nível global. Nesta conferência ficou clara a relação entre o desenvolvimento económico e social e consequências ambientais. Estas dimensões têm uma relação directa e influenciam-se mutuamente.

Um ano mais tarde, em 1973, aparece pela primeira vez o conceito de “Eco-desenvolvimento”, expressão introduzida por Maurice Strong, para conceptualizar alternativas aos modelos e políticas de desenvolvimento levados a cabo até então. Os princípios desta conceptualização têm a autoria de Ignacy Sachs. A autora aponta 6 princípios base que devem ser tidos em conta num modelo de eco-desenvolvimento. São eles: 1) Satisfação das necessidades básicas; 2) não comprometimento das necessidades das gerações futuras; 3) participação da população; 4) conservação e preservação dos

recursos naturais ao dispor; 5) sistema social que garanta emprego, segurança social e respeito pelas outras culturas; e 6) bons programas de educação para a população.

Mais tarde, como resultado dos trabalhos do PNUMA: Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (em inglês conhecido como UNEP) e das Conferências das Nações Unidas sobre Comércio e Desenvolvimento (em inglês, conhecida como UNCTAD), surge a Declaração de Cocoyok, em 1974. Esta declaração estabelece a associação entre a explosão demográfica e a pobreza humana, a qual leva à exploração excessiva do solo e consequente destruição dos recursos naturais da região. A Declaração dá o exemplo de África, Ásia e América Latina. Aqui também é reiterado o papel dos países industrializados, que pelo seu excessivo consumo contribuem para o problema do subdesenvolvimento de outros países. Ainda, a Declaração de Cocoyok afirma que não há somente um limite mínimo das necessidades humanas, existe também um limite máximo. O documento aponta para a urgência de haver um decréscimo nos níveis de consumo e de poluição dos países industrializados e reduzir a desproporção da pegada ecológica de cada país na biosfera.

Completando e aprofundando as questões debatidas na Declaração Cocoyok, surge o Relatório Dag-Hammar skjöld, em 1975. Com a participação de investigadores e políticos de mais de 45 países, e com a participação da PNUMA e da ONU, este relatório aponta severas críticas às grandes potências mundiais, alertando para o seu abuso de poder e relacionando este abuso com a degradação ecológica mundial. De acordo com o documento, o sistema colonial levou a que uma minoria social favorecida ficasse com as melhores terras para a exploração agrícola em seu poder, o que por sua vez levou a maioria desfavorecida a ter que explorar terras menos favoráveis. Por serem críticas tão directas e tão severas, o Relatório Dag-Hammar skjöld foi alvo de desqualificação e rejeição por parte dos países ditos industrializados. No entanto, foi sem dúvida um marco na história da luta por um modelo de desenvolvimento mais ecológico.

A expressão “Desenvolvimento Sustentável” surge em 1987 com relatório *O Nosso Futuro Comum*, redigido por Gro Harlem Brundtland, ex-primeira ministra norueguesa. Por definição, o Desenvolvimento Sustentável “procura satisfazer as necessidades da geração actual, sem comprometer a capacidade de as gerações futuras satisfazerem as suas próprias necessidades, possibilitando que as pessoas, actualmente e no futuro, alcancem um bom nível de desenvolvimento social, económico e ambiental, através do uso razoável dos recursos naturais e da preservação das espécies e habitats

naturais” (CMMAD, 1988, p. 46). O conceito engloba 3 dimensões: ecológica, económica e sociopolítica. A dimensão ecológica engloba a consideração pelas necessidades humanas conjugadas com os limites da natureza. A dimensão económica aponta no sentido do desenvolvimento tecnológico que apoie a protecção e sustentabilidade ambiental, não esgotando os recursos naturais existentes. A dimensão sociopolítica fomenta a participação local e directa dos cidadãos na protecção ecológica.

Com base neste relatório houve a ECO92, a Conferência nas Nações Unidas para o Meio Ambiente e o Desenvolvimento, realizada no Rio de Janeiro, que discutiu a biodiversidade, a desertificação e mudanças climáticas. Esta foi a grande conferência internacional que se seguiu àquela de 1972, em Estocolmo. Após isto surgiu também a Agenda 21. No entanto, foram os 27 princípios estabelecidos na Eco92 que determinaram as metas, os parâmetros e regulamentações internacionais para a protecção do ambiente e para a diminuição da pegada ecológica da humanidade. Assim, os países e nações passaram a estar obrigados a obedecer às regras ambientais instituídas internacionalmente, coisa que nunca antes tinha acontecido.

Foi também na Eco92 que foi proclamado que os cidadãos devem ser encarados enquanto foco das preocupações do desenvolvimento sustentável, atribuindo-lhes o direito a uma vida saudável e produtiva e assegurando o desenvolvimento e o ambiente às gerações presentes e futuras. Tendo em conta a relação simbiótica entre protecção ambiental e desenvolvimento é necessário construir um programa de erradicação da pobreza à escala global. Para além disso, um outro ponto é defendido: se os cidadãos tiverem acesso à informação, não a remetendo unicamente para os painéis de especialistas, poderá ser fomentada uma participação quotidiana mais activa na protecção ambiental, tal como a avaliação das decisões institucionais.

2.1.3 Dimensões do desenvolvimento sustentável

Conforme mencionado, o desenvolvimento sustentável e a sustentabilidade são conceitos multidimensionais que procuram o desenvolvimento económico, a justiça social e a harmonia ambiental.

Este modelo de desenvolvimento contempla 3 principais dimensões (Musgrave & Raj, 2009):

- Social
- Económica
- Ambiental

É com base nestas 3 dimensões que se esboça um modelo de desenvolvimento sustentável, assim como são estas as 3 principais vertentes consideradas em qualquer índice de sustentabilidade.

No entanto, não é de descurar a importância da dimensão política, muitas vezes agregada à dimensão social. Neste âmbito é discutida a participação que os cidadãos e comunidades devem ter na vida política e decorrentes decisões dos órgãos governativos. Foley *et al* (2009) defendem a ideia de que os órgãos governativos locais têm um papel muito importante na participação que os cidadãos têm nas suas comunidades. Os autores referem o programa no Reino Unido sobre “Comunidade e Planeamento Cultural”, onde vigora o princípio da subsidiariedade e os serviços são prestados por associações públicas, privadas e voluntárias. Isto significa que o desenvolvimento de uma comunidade, ou país, ou Estado, tem que ser feito em diálogo e parceria activa com os seus cidadãos.

O conceito de desenvolvimento sustentável pressupõe:

- Um sistema político que assegure a participação activa dos cidadãos nos processos de tomada de decisão;
- Um sistema económico que descure a lógica do lucro e crescimento incessante, optando por uma lógica que visa assegurar as necessidades das gerações presentes sem comprometer as gerações futuras;
- Um sistema social justo, equitativo e equilibrado, que visa reduzir as desigualdades sociais e desigualdades nas condições de vida da população mundial;
- Um sistema de produção assente em princípios de respeito pela Natureza e pelos recursos naturais, evitando o seu desgaste desnecessário;
- Um sistema tecnológico que permita descobrir, desenvolver e melhorar constantemente a utilização das matérias-primas, optando por matérias-primas mais ecológicas, orgânicas, vindas de fontes renováveis, por forma a não provocar o desgaste das mesmas e reduzir as emissões de CO₂ na atmosfera;

- Um sistema internacional que apoie e regule processos de financiamento, produção e comércio justos e sustentáveis;
- Um sistema administrativo flexível e que aja de acordo com a procura do equilíbrio entre o desenvolvimento económico e o desenvolvimento humano.

2.2 Sustentabilidade nos eventos

2.2.1 Desenvolvimento do sector dos eventos

O mercado dos eventos tem vindo a crescer e a proliferar-se, muito em parte devido ao crescimento económico ocorrido nas últimas décadas, o qual oferece possibilidade de expandir e diversificar o tempo de lazer e o orçamento a despender para o mesmo. Quando se fala em eventos, fala-se dos mais diversos formatos de eventos: reuniões e conferências de negócios, feiras e exposições, eventos políticos, de cariz solidário, festivais de música, eventos desportivos, entre outros. Além de formatos variados, podem assumir dimensões diferentes, consoante o seu tamanho, abrangência, e escala. Segundo Musgrave and Raj (2009), existem mega eventos, eventos especiais, eventos de marca e eventos comunitários.

Actualmente, esta “indústria” representa um volume de negócios de milhões de euros em Portugal (BCSD, 2012) e tem um peso cada vez maior na economia nacional e no PIB das regiões onde se realizam, quer devido à entrada directa de investimentos, quer devido às receitas que gera.

Mais, pode-se dizer que existe uma relação estreita entre o sector dos eventos e o turismo, no sentido em que o primeiro tem um impacte positivo no segundo: os eventos podem combater a sazonalidade dos fluxos turísticos, atrair visitantes de diversos locais e investimento de capitais, pelo que potenciam o desenvolvimento local.

O desenvolvimento e crescimento do mercado dos eventos têm como consequência um efeito multiplicador: potenciam a criação de infra-estruturas, equipamentos e serviços vocacionados para a realização de eventos, assim como a mobilização profissional. Por outro lado, aumenta a oferta de formação técnica e profissional especializada em eventos, ao mesmo tempo que promove e sustenta o emprego.

2.2.2 Tendências no mercado dos eventos

À medida que o sector dos eventos se vai desenvolvendo e crescendo, vão surgindo novas tendências. Eis as mais verificadas nos últimos anos:

Em primeiro lugar, assiste-se a um aumento da oferta de formação técnica, devido à crescente procura de profissionais especializados na organização e gestão de eventos, bem como nas várias áreas disciplinares a eles associadas (conforme iremos ver mais adiante). Também a exigência face aos fornecedores se tem vindo a requintar, sendo que cada vez é mais exigido que estes tenham uma oferta de bens e serviços com padrões de elevada qualidade, resultando num aumento exponencial da competitividade entre eles.

Por outro lado, verifica-se um aumento significativo dos eventos corporativos desde lançamentos de produto a jantares de associados, festas inaugurais, entre outros.

Mais, existe hoje em dia uma certa padronização dos eventos. Isto é, existem modelos-tipo de eventos. Por exemplo, um evento de lançamento de um produto segue um modelo que pode ser igual em qualquer parte do mundo.

Dá-se também uma contemplação crescente das várias disciplinas estritamente ligadas à organização de eventos, como sejam a segurança e gestão do risco em eventos, o marketing em eventos, logística para eventos, etc.

No âmbito da promoção e divulgação, a tecnologia desempenha um papel cada vez mais fulcral: além de proporcionar um vasto leque de plataformas de divulgação do evento, estas plataformas são a escolha de eleição da grande maioria dos organizadores de eventos (em detrimento das plataformas tradicionais).

Ainda, assiste-se a um crescente envolvimento das entidades públicas na organização, promoção, financiamento e regulamento dos eventos, como se pode notar, por exemplo, quando são as Câmaras Municipais a organizar e financiar festivais de música e outros tipos de eventos.

Por último, a responsabilidade social e sustentabilidade são factores que se assumem como fundamentais. Estes são princípios cada vez mais exigidos e adoptados na organização e gestão dos eventos, assim como atitudes e medidas de gestão e conservação ambiental. É sobre esta última tendência que o estudo vai incidir.

2.2.3 Responsabilidade social e ambiental das empresas

Em 1972, a Conferência de Estocolmo introduziu no pensamento global o conceito de Desenvolvimento Sustentável. Este conceito veio alterar por completo a atitude dos indivíduos e, posteriormente, das empresas ao nível do seu desempenho ambiental, uma vez que o Ambiente é actualmente uma das preocupações centrais da sociedade.

Isto é reflexo de uma profunda alteração nas tendências e comportamentos dos consumidores. Se antes o desempenho ambiental das empresas era de certo modo indiferente e menosprezado pelos consumidores, hoje em dia já não lhes é indiferente o facto de o fabrico de um determinado produto ou desempenho de uma organização ter um impacte negativo no ecossistema.

Este impacte negativo assume várias formas: contaminação da água, alta produção de gases de estufa, produção de lixo tóxico, destruição/aniquilação da biodiversidade, consumo desmedido de recursos naturais, etc.

Neste sentido, o factor preço deixou de ter importância exclusiva na escolha dos consumidores, e por sua vez tem-se assistido a um aumento exponencial da procura de produtos ambiental e socialmente sustentáveis. Aqui surge a responsabilidade social como valor corporativo.

Atentas a estas tendências, as empresas cada vez mais procuram responder às necessidades e exigências dos consumidores. Actualmente, uma empresa que não salvguarde os interesses ambientais irá ver o seu sucesso ameaçado, uma vez que é exigido um comportamento de acordo com a referida tendência. Existe pois uma pressão cada vez maior que actua no sentido de tomar como obrigatória a sustentabilidade nos processos de tomada de decisão das empresas (Alessio, 2004). A responsabilidade social e ambiental tornou-se deste modo num valor imprescindível nas empresas, as quais começaram a apostar fortemente em estratégias de “marketing verde”, reconhecido como uma importante ferramenta de modernização e competitividade.

A isto se deve o fortalecimento do princípio da Responsabilidade Social Empresarial a que se tem assistido, facto observável igualmente no sector dos eventos. A par deste facto, os indivíduos têm vindo a tornar-se cada vez mais exigentes em relação às suas escolhas, tendo preferência por eventos com mínimo impacte ambiental

(Valinhas, 2011). A mesma exigência estende-se aos fornecedores. Assim sendo, é da responsabilidade de todos os agentes envolvidos disseminar mecanismos de gestão responsável e sustentável de acordo com as necessidades não só das gerações presentes, como também das futuras. Tal adopção de um modelo de gestão sustentável requiere um conjunto de decisões complexas que envolvem a consideração de vários factores, tais como económicos ou políticos (Ponsford, 2011).

Um evento sustentável é um evento com valor acrescentado, e uma empresa com mecanismos de produção mais ecológicos tem mais vantagens competitivas a seu favor. No entanto, actualmente esta responsabilidade não recai somente sobre a equipa de organização mas também sobre todos os restantes *stakeholders*, os quais deverão estar envolvidos e actuar conjuntamente nesse sentido, incluindo fornecedores.

Por *stakeholder* entende-se qualquer indivíduo, grupo ou entidade que tenha legítimo interesse nas acções e no desempenho de uma organização e que possa ser directa ou indirectamente afectado pelas suas decisões e actuações. Também os *stakeholders* têm o seu impacte, não só a nível ecológico como social e económico, e também estes podem ser agentes de mudança.

2.2.4 Impactes ambientais, sociais e económicos dos eventos

O sector dos eventos tem impactes não só positivos como negativos no planeta e nos recursos de que dispomos. Estes impactes variam consoante vários factores, como sejam a sua dimensão, com a sua intensidade e com a sua localização (BCSD, 2012).

Em termos conceptuais, importa saber que a sustentabilidade é um “conceito plural e multidimensional que não pode ser traduzido em objectivos fixos e previsíveis” (Musgrave & Raj, 2009, p. 3). Esta multidimensionalidade engloba variáveis económicas, ambientais e sociais, e é maioritariamente nestas 3 variáveis que se foca a grande maioria das análises de sustentabilidade dos eventos.

A nível económico, têm um alto custo associado. Exigem muitas vezes a construção de infra-estruturas e instalação de serviços que resultam num desgaste do território e no aumento dos preços das propriedades e desses serviços, assim como geram uma distribuição desigual da riqueza. Além disso, a contratação de fornecedores, os transportes e compra de produtos e serviços para o evento também tem despesas associadas. No entanto, se forem sustentáveis, trazem um conjunto de benefícios para a cidade anfitriã: potenciam o consumo directo, atraem investimento, potenciam o seu

desenvolvimento, aumentam o consumo de produtos locais e a empregabilidade da população local e ampliam o potencial turístico da região (Raj & Musgrave, 2009).

A nível ambiental, os eventos podem ter impactes directos, indirectos, locais, globais, reversíveis, irreversíveis, positivos e negativos no ambiente, desde a sua organização até, em muitos casos, anos após o evento ter ocorrido. De acordo com Dávid (2009), os impactes ambientais podem ser divididos em 2 categorias: impactes no ambiente natural, e impactes no ambiente construído pelo Homem. Incluídos nos impactes sobre o ambiente natural estão factores como a qualidade do ar (directamente relacionada com as emissões de CO₂ e outros gases de estufa), condições geológicas, poluição da água, degradação dos recursos naturais, perda de biodiversidade, entre outros. Já no que respeita ao ambiente construído pelo Homem, as consequências podem-se manifestar nas construções e impactes visuais, na alteração da paisagem, nas infra-estruturas que são construídas, etc. Para além dos factores mencionados, existem outras questões que são de extrema relevância no estudo dos impactes ambientais dos eventos: os transportes para o local, a acomodação, o catering, o consumo energético, o consumo de água, poluição sonora, o lixo e desperdício produzidos.

Contudo, repara-se que Dávid faz uma análise apenas dos impactes negativos a nível ambiental. Numa leitura mais abrangente pode-se descurar também possíveis impactes positivos neste âmbito. Musgrave and Raj (2009) sugerem que um evento, se sustentável, pode gerar a sensibilização para a protecção ambiental, assim como a conservação a longo prazo da área em que se realiza o evento. Além disso, os autores referem o desenvolvimento de terrenos baldios, geridos pela comunidade e passíveis de ser cedidos a empresas ou outras entidades.

Por fim, também na esfera social se pode observar transformações. Por um lado, as mudanças inerentes a um estímulo económico na região para o evento, como seja o aumento da construção e do consumo imobiliário. Por outro lado, essa região pode sofrer mudanças sócio-demográficas decorrentes da contratação de pessoas estrangeiras na produção e organização do evento (Tassiopoulos and Johnson, 2009). Ainda, poderão surgir desigualdades na distribuição da riqueza, riscos e problemas de segurança anteriormente não existentes, impactes dos *media*, antagonismos sociais, corrupção do estilo de vida daquela comunidade (Musgrave and Raj, 2009). É por isto necessário que a equipa da organização tenha em conta os valores, hábitos e costumes da população local, e que consiga maximizar os impactes positivos do evento a favor desta. Numa nota mais optimista, se um evento for sustentável, poderá trazer um

desenvolvimento social positivo na comunidade anfitriã, assim como benefícios promocionais a longo-prazo, orgulho civil e um aumento das oportunidades de emprego (Musgrave and Raj, 2009). Assim, é fundamental saber-se que a inclusão da população local no processo de um evento apenas traz benefícios: se por um lado, ao promover o desenvolvimento da economia local, traz o apoio e participação da população residente, por outro, essa mesma participação acaba por poupar custos económicos e ambientais desnecessários. Sabemos que um evento tem uma grande potencialidade de comunicação e partilha de ideias (BCSD, 2012). Os eventos estão intrinsecamente relacionados com valores culturais e sociais, e representam um espaço de inclusão social e de sentido de pertença, os quais são necessidades fundamentais aos Homens. Ou seja, oferecem um enriquecimento cultural e social para os participantes ao mesmo tempo que lhes dão sentido de integração e participação.

Posto tudo isto, torna-se clara a razão pela qual o tema da sustentabilidade tem sido cada vez mais debatido entre os profissionais da área dos eventos.

2.2.5 Sistemas de gestão sustentável

No âmbito institucional e corporativo, a definição do conceito de sustentabilidade dada por Senge *et al* (2006) mostra-se bastante pertinente para o trabalho em questão. Os autores referem que a sustentabilidade “(...) é um termo guarda-chuva que engloba todas as soluções e normas que auxiliam as empresas, organizações e a sociedade em geral, a lidar de forma mais eficaz, com os efeitos sociais e ambientais adversos causados pela visão de lucro no curto prazo, independentemente dos custos” (Senge *et al*, 2006: 8).

Conforme dito por Pondsford (2011), à medida que se toma consciência de toda a problemática ambiental e à medida que o mercado é cada vez mais exigente no que respeita à gestão sustentável das organizações (e, conseqüentemente, dos eventos), os gestores e organizadores de eventos vão dispondo de um número cada vez maior de ferramentas e metodologias capazes de conduzir um processo de mudança para a sustentabilidade no seio das empresas. Existe já um conjunto de modelos que ajudam a medir e avaliar o desempenho de cada actividade (eventos incluídos) e a calcular a redução dos impactos negativos.

Com o tempo, esta avaliação tem vindo a englobar também elementos como a responsabilidade social corporativa (Lamberti *et al*, 2009).

Ao longo dos últimos anos, têm surgido um vasto número de organizações e associações (nacionais e internacionais) que, por um lado, incentivam a redução da pegada ecológica das organizações, instituições e empresas, e que, por outro lado, desenvolvem metodologias e linhas orientadoras para processos de transição para modelos de gestão sustentáveis. Em Portugal temos o exemplo da Sustentare, E-Value, com a Carbono Zero, Envisolutions, Pedrabase, entre outras. Já a nível europeu, surgem nomes como a Julie's Bicycle, a Friends of the Earth, BSI British Standards e ISO (International Organization for Standardization), DEFRA (Department for Environment, Food and Rural Affairs), MEBC (Midlands Environmental Business Company), enfim, um leque alargado de opções de consultoria para ajudar a desenvolver e implementar quadros de sustentabilidade não só nas casas particulares como no meio empresarial e corporativo.

De acordo com o seu website oficial [www.bsigroup.com], em 1996 a BSI (British Standards Institution) desenvolveu uma “família” de guiões de normas e princípios de gestão sustentável, actualmente utilizados por cerca de 222 000 organizações em todo o mundo: os documentos ISO. O documento mais recorrentemente utilizado, ISO 14001, disponibiliza as matrizes para processos de elaboração e implementação de um sistema eficaz de gestão ambiental nas empresas e organizações. O ISO 14001 é especializado na gestão ambiental, gestão energética, responsabilidade social corporativa, pegada carbónica de produtos e biodiversidade.

Para além da ISO 14001, dedicado a empresas e instituições, a BSI dispõe também de uma publicação intitulada ISO 20121- Standard for Sustainable Events Management Systems, um guia prático que, como o próprio nome indica, é dirigido a todos os agentes envolvidos na indústria dos eventos, como sejam os organizadores, gestores, operadores logísticos, fornecedores de catering, operadores de montagem, entre outros. O ISO 20121 estabelece um conjunto de directrizes que se focam em 3 dimensões particulares: ambiental, social e económica.

O documento estabelece as seguintes etapas para a elaboração do plano de acção:

1ª Etapa: Planeamento	a) Identificar e envolver todas as partes interessadas
	b) Determinar a abrangência do sistema de gestão
	c) Definir princípios governativos do desenvolvimento sustentável
	d) Estabelecer e documentar a política
	e) Atribuir e comunicar responsabilidades
	f) Identificar e avaliar problemas. Estabelecer objectivos e metas a atingir para os reduzir
2ª Etapa: Execução / Fazer:	g) Providenciar recursos e assegurar competência e consciencialização
	h) Manter a comunicação interna e externa
	i) Criar e manter a documentação e procedimentos necessários para a eficácia do sistema
	j) Estabelecer e implementar processos para o controlo operacional e gestão da cadeia de fornecedores
3ª Etapa: Verificação	k) Monitorizar e avaliar o sistema de desempenho, incluindo auditorias internas e revisão de gestão
4ª Etapa: Acção	l) Identificar anomalias e inconformidades, e desenvolver acções correctivas

Quadro 4: Etapas para a elaboração de um plano de acção – Julie’s Bicycle (n.d.)

Conforme se pode notar, estas são directrizes vocacionadas para orientar qualquer equipa a construir o plano de gestão sustentável da sua empresa, qualquer que seja o tipo de eventos que organize. No entanto, não especifica quaisquer objectivos ou indicadores de performance. Cada plano terá um conjunto de características próprias e únicas. Por exemplo, para cada evento há um grupo de *stakeholders* próprios, assim como fornecedores específicos. É a própria organização que, na definição da abrangência e dos objectivos, estabelece os indicadores dos resultados. Mais, a identificação e avaliação dos impactes compete a cada pessoa responsável pela elaboração do seu plano de acção. Não deixa de ser, no entanto, uma das maiores referências a nível internacional no que respeita à certificação ambiental.

A medição das metas e objectivos propostos num quadro de sustentabilidade e consequente plano de acção é precisamente uma das questões mais complexas e determinantes (Saeed-Khan & Clements, 2009). Lamberti *et al* (2009) alertam para a

importância de medir a sustentabilidade antes, durante e depois dos eventos, o que os autores chamam de análise do ciclo de vida. Esta medição é relevante não só para os organizadores do evento como para todos *stakeholders*, uma vez que o evento envolve processos de negociação entre várias partes, cada qual com objectivos próprios que têm impactes diferentes no desempenho do evento.

Quando se estabelece um conjunto de objectivos, é fundamental que haja uma forma de medir os seus resultados. Apenas deste modo é possível determinar se esses objectivos foram ou não alcançados, e em que medida. Para além disto, a medição das metas propostas conduz a um aperfeiçoamento do conhecimento sobre o evento, o qual representa um suporte fundamental para o planeamento futuro. Segundo os autores, “é necessário que um sistema de avaliação e medição do desempenho 1) seja completo, 2) tenha precisão, 3) tenha orientação e visão a longo prazo, 4) seja mensurável, 5) seja responsável e 6) tenha sentido de oportunidade” (Lamberti *et al*, 2009, p. 120).

Um dos principais organismos responsáveis pela colaboração com empresas de eventos e espectáculos no Reino Unido é a Julie’s Bicycle. Além da prestação de serviços de consultoria na área da sustentabilidade, a organização disponibiliza periodicamente relatórios do seu próprio impacte e desempenho ecológico. A publicação que irá ser analisada de seguida trata-se de um guia desenvolvido pela Julie’s Bicycle para a elaboração da política ambiental e respectivo plano de acção de uma empresa.

Esta publicação trata-se de um modelo exemplar que qualquer tipo de empresa ou organização pode seguir, conforme evidenciado pelos seus autores. Antes de mais, o guia começa por fazer uma revisão e levantamento das várias áreas onde a sua actividade tem impacte e o grau de cada um desses impactes, como seja a água, energia, lixo, transportes, entre outros. De seguida, estabelece uma política ambiental, a qual inclui:

a) Uma declaração de compromisso da empresa, onde se define a sua ambição, de acordo com os seus valores e missão, e a qual é acordada e assinada por todos os responsáveis pela sua execução;

b) A abrangência da política, onde se define os impactes a ser tomados em foco e uma série de objectivos e metas para reduzir ou eliminar os danos negativos da actividade, explicando, se for o caso, a eventual exclusão de determinados factores (por exemplo, factores que dependem dos fornecedores ou de clientes);

c) A forma como irá medir o sucesso dos resultados e como se irá comunicar os resultados interna e externamente;

d) Como irá trabalhar com a cadeia de fornecedores, isto é, como se poderá influenciar fornecedores, cliente e outros stakeholders a estabelecerem as suas próprias políticas ambientais; e

e) Como e quando irá ser revista esta política, de forma a actualizá-la de acordo com os objectivos alcançados, e preferencialmente em ciclos de 3-5 anos.

Após a elaboração da política ambiental, é definido um plano de acção, parte fundamental, que inclui:

a) A medição do sucesso dos objectivos propostos. Aqui, é fulcral esclarecer como vai ser feita a medição dos objectivos propostos de acordo com a visão e missão da empresa, e que ferramentas irão ser utilizadas para a tal medição. Uma das ferramentas disponibilizadas para medir a pegada carbónica é a IG Tools. Foi criada pela Julie's Bicycle, de modo a que todos os festivais, recintos de espectáculos ou escritórios possam fazer um cálculo da pegada de carbono anualmente ou por evento. É uma ferramenta dinâmica, versátil e de aplicabilidade internacional.

b) Comunicação do compromisso e dos progressos alcançados, quer interna, quer externamente;

c) Explicação das acções, campanhas, formação e responsabilidades, isto significa que é necessário explicar o modo como se vai alcançar cada objectivo e meta definidos;

d) Revisão e actualização dos progressos: Definir o período de tempo em que a política e o plano de acção devem ser revistos, sempre de acordo com os progressos feitos. Aqui é sugerido que esta revisão seja feita anualmente.

Ainda, a organização é responsável por uma série de manuais, os *Green Guides*, assim como planos de acção vocacionados para colaborar com empresas de eventos. Um exemplo é o "*Green your building*" (Tornar o edifício mais "verde"). O *Green your Building* é um guia elaborado para minimizar os impactes negativos de um edifício ou escritório. Com base no modelo acima referido, a Julie's Bicycle criou um quadro de sustentabilidade com base na própria empresa, que tornou disponível para consulta exemplar.

A política ambiental da empresa abrange: Energia, água, lixo, comida, toxicidade e biodiversidade.

Segue-se o quadro:

Factores-chave de impacte		Impactes primários	Indicadores-chave de performance
Escritórios		Consumo de energia fóssil	- Emissão de gases de estufa por membro do <i>staff</i> - Consumo de água por membro do <i>staff</i> - Produção de lixo por membro de <i>staff</i>
		Consumo de água	
		Produção de lixo	
		Serviços e material para o escritório	
Viagens de negócios		Consumo de energia fóssil	Emissões de gases de estufa por membro do <i>staff</i>
Deslocações do <i>staff</i> para o escritório		Consumo de energia fóssil	- Número de membros do <i>staff</i> que utilizam transportes públicos ou bicicleta para o trabalho - Localização do escritório em relação aonde a maioria do <i>staff</i> vive
Aquisição de bens e serviços	Publicações	Consumo de papel	Número de publicações imprimidas por gráficas com acreditação ambiental
		Toxicidade dos cartuchos de tinta e acabamentos das publicações	
	Eventos	Consumo de energia fóssil (deslocações do <i>staff</i> e participantes)	Número de eventos realizados em recintos com acreditação ambiental
		Consumo de água	
		Produção de lixo	
		Consumo de comida	
	Material de escritório	Consumo de recursos para o equipamento electrónico, mobília e artigos de papelaria do escritório	Número de fornecedores capazes de informar e comunicar os seus esforços para melhorar a sua performance ambiental
		Toxicidade dos produtos de limpeza, mobília e equipamento	

Quadro 5: Levantamento dos impactes em escritórios/edifícios - Julie's Bicycle (n.d)

Pararelamente, a Julie's Bicycle disponibiliza também o plano de acção referente à política ambiental. Este plano de acção reporta aos factores-chave de impacte acima descritos: escritórios principal, escritórios em casa, viagens de negócios, deslocações para o escritório, publicações e eventos.

Factores-chave de impacte	Acção	Como
Escritório Principal	Realizar uma auditoria anual do impacte ambiental dos escritórios. Irão incluir a quantificação das emissões de gases de estufa do consumo de electricidade e gás, consumo de água e quantidade de lixo produzido e reciclado	Utilizando a ferramenta IG Office Tool
	Assumir a gestão energética corrente do edifício e escritório e encorajar o <i>staff</i> a assumir a gestão energética dos escritórios em casa	Utilizando as ferramentas sMeasure and iMeasure
	Adquirir bens e serviços de fornecedores com fortes creditações ambientais	Pedido informação detalhada dos fornecedores. Dando preferência a fornecedores com fortes creditações ambientais
	Reduzir e reciclar produtos de papel	Imprimindo apenas quando necessários. Imprimindo a preto e branco, e frente-e-verso.
	Trabalhar com as empresas com as quais partilham o edifício para medir e reduzir os impactes ambientais	Colaborando com o coordenador de sustentabilidade dessas empresas
Escritórios em casa	Monitorizar o consumo de energia doméstico	Utilizando a ferramenta iMeasure
Viagens de negócio	Realizar uma auditoria anual das viagens de negócio para avaliar o curso e quantificar as emissões de gases de estufa associadas a essas viagens	Registando mensalmente e por completo as viagens do <i>staff</i> Utilizando a ferramenta IG Office Tool
	Avaliar benefícios organizacionais das viagens de negócios, especialmente quando requerem ir de avião	Discutindo os méritos de participar no evento a nível de progressos organizacionais e identificando como maximizar o valor dessas viagens
	Utilizar o comboio e autocarro sempre que possível	Pesquisando as melhores opções de viagens e adquirindo os bilhetes com antecedência para obter as melhores tarifas

		Quando convidados para um evento, requerer a utilização de comboio ou autocarro sempre que possível
	Banir completamente a utilização do avião internamente dentro do Reino Unido	Viajando de avião apenas quando não há mais nenhuma opção viável e a deslocação é essencial para a divulgação da empresa junto de stakeholders
	Selecionar serviços de comboio para e dentro da Europa continental, quando praticável	Pesquisando as melhores opções de viagens e adquirindo os bilhetes com antecedência para obter as melhores tarifas
	Dar preferência a acomodação em hotéis com fortes creditações ambientais.	Pesquisando opções de acomodação e pedindo informação detalhada sobre os hotéis.
	Utilizar táxis apenas quando absolutamente essencial, e utilizar serviços que ofereçam veículos híbridos	Em Londres, utilizando Green Tomato Cars, que apenas utilizam veículos Toyota Hybrid
	Participar em palestras internacionais via skype, sempre que possível e/ou apropriado	Continuando a experimentar e explorar esta opção nos eventos, particularmente aqueles que requerem viagens aéreas
Deslocações para o escritório	Apoiar e incentivar a utilização de bicicleta	Providenciando áreas de estacionamento seguras para bicicletas
	Apoiar e incentivar a partilha e boleia de carro	Partilhando informação do <i>staff</i> sobre planos de deslocações
Publicações	Utilizar impressoras e gráficas com fortes creditações ambientais	Utilizar papel com certificação ambiental ou reciclado, assim como acabamentos e cartuchos não-tóxicos
	Avaliar a exigência de cópias em papel para evitar impressões	Identificando a quem se quer dar uma cópia em papel da publicação aquando da decisão do número de cópias a imprimir
	Tornar as todas as publicações disponíveis electronicamente, de modo a reduzir a procura de cópias em papel das publicações	Fazendo upload das publicações no website oficial assim que estejam disponíveis
Eventos	Dar preferência a recintos com fortes creditações ambientais	Dando preferência a recintos com creditações ambientais reconhecidas
	Adquirir serviços de catering de empresas com fortes creditações ambientais	Perguntando às empresas de catering as suas creditações ambientais. Dando preferência a empresas de catering que providenciem ementas com comida da época, local e vegetariana assim como vinhos orgânicos e de comércio justo com proveniência Europeia.

	Minimizar a produção de lixo em eventos	Evitando servir água em garrafas de plástico e comida em embalagens descartáveis. Assegurando que os materiais imprimidos são completamente recicláveis
--	---	--

Quadro 6: Plano de acção para escritórios/edifícios - Julie's Bicycle (n.d)

Os guias disponibilizados pela Julie's Bicycle são bastante esclarecedores sobretudo no que respeita às dimensões a considerar. É particularmente interessante quando aborda a política ambiental e plano de acção não só para um evento, mas para a empresa organizadora como um todo. No entanto, na elaboração e medição do plano de sustentabilidade, torna-se necessário um conjunto de indicadores mais detalhado e abrangente por forma a medir ao pormenor o grau de cumprimento com as metas e objectivos traçados. Ainda, conforme descrito na política ambiental, os eventos surgem como uma subcategoria dentro da categoria “aquisição de bens e serviços” da empresa. Dentro desta subcategoria, apenas são mencionados alguns traços gerais relativos maioritariamente a fornecedores. Isto é explicado pelo facto de a Julie's Bicycle não ser uma empresa promotora ou organizadora de eventos, mas sim uma empresa de consultoria.

Neste âmbito, torna-se pertinente analisar o contributo da Global Reporting Initiative, cujo trabalho é também uma referência para as empresas a nível mundial. A Global Reporting Initiative é uma associação sem fins lucrativos criada em 1997 pela Ceres e pelo PNUMA.

Como o nome indica, a principal área de actuação é ensinar e incentivar as organizações a fazerem um relatório de sustentabilidade, aqui definido como um relatório que descreve o desempenho da organização em termos económicos, sociais e ambientais. Neste relatório são enunciados os objectivos propostos, as metas e os resultados. Deste modo, um relatório de sustentabilidade é um ponto fulcral da comunicação dos resultados positivos e negativos, que irá ajudar a organização a melhorar o seu desempenho.

A Global Reporting Initiative disponibiliza, no seu website oficial [www.globalreporting.org], as chamadas “Matrizes para relatórios de sustentabilidade” para que empresas e organizações melhor consigam recolher e tratar informação relativa ao seu desempenho económico, social e ambiental. Estas matrizes têm como pedra

angular os “Suplementos para Relatórios de Sustentabilidade”, que a GRI também oferece para consulta *online*.

Existem diferentes suplementos:

- Estratégia e Perfil (Para compreender o desempenho da organização através da sua estratégia)
- Abordagem de gestão (Visa compreender como uma organização responde a um conjunto de tópicos para avaliar o seu desempenho numa área específica, como por exemplo a política organizacional, o estabelecimento de metas e objectivos, formação dos empregados, entre outros).
- Indicadores de performance (Fornece um conjunto de indicadores que permite obter informação comparável sobre o desempenho económico, ambiental e social da organização).

O suplemento do GRI para organizadores de eventos - GRI Event Organizers Sector Supplement (EOSS) (*n.d*) - é um conjunto de matrizes aplicável a qualquer evento, independentemente do seu formato ou dimensão. Ainda, estas matrizes, sendo dirigidas às empresas organizadoras de eventos, incluem também outras actividades dessas empresas, tais como operações realizadas antes, durante e depois do evento. Assim, assume-se como um guia que acompanha todo o ciclo de vida de um evento.

Estratégia e Perfil

Estratégia:

1.1 Declaração do membro administrativo com maior poder de decisão – Deve incluir:

- Objectivos a curto, médio e longo prazo;
- As prioridades e tópicos-chave de actuação;
- Reconhecer as tendências mais amplas que afectam a organização e prioridades da sustentabilidade;
- Eventos-chave, realizações e fracassos durante o período do relatório;
- Avaliação do desempenho em relação às metas propostas;
- Estabelecer os objectivos para o próximo relatório

1.2 Descrição dos impactes-chave, riscos e oportunidades – São definidas 2 secções.

Secção I:

- Descrição dos impactes significativos que a organização tem, e oportunidades e riscos associados. Isto contempla os direitos dos stakeholders definidos pela lei, bem como as expectativas em relação às normas e directrizes internacionalmente acordadas;
- Explicação da escolha das prioridades e impactes relevantes;
- Principais conclusões em relação aos tópicos anteriormente referidos;

Secção II:

- Descrição das oportunidades e riscos das tendências da sustentabilidade mais relevantes para a organização;
- Priorizar os tópicos mais importantes da sustentabilidade de acordo com a sua relevância a longo prazo para a estratégia organizacional, para a competitividade, e qualidade financeira;
- Tabelas de sumários

Perfil organizacional:

- Nome da empresa
- Principais eventos, marcas, produtos e/ou serviços
- Estrutura operacional da empresa
- Localização da sede
- Número de países onde a organização opera
- Natureza da propriedade e estatuto legal
- Mercados-alvo
- Dimensão da organização – Número de colaboradores, número de operações, vendas electrónicas, volume de negócios, quantidade de eventos produzidos, e outras informações que se considere relevantes.
- Mudanças significativas ocorridas durante o período do relatório
- Prémios e certificações obtidas durante o período do relatório

Abordagem de gestão:

- Descrição dos objectivos
- Definição da política ambiental
- Responsabilidade corporativa
- Formação e sensibilização
- Monitoramento e acompanhamento
- Informação contextual adicional

Indicadores de performance

Dimensão	Factor	Indicadores
Económica	Desenvolvimento económico	Valor económico directamente gerado e distribuído
		Implicações financeiras e outros riscos e oportunidades para a organização devido às questões ambientais
		Resposta às obrigações definidas no plano de benefícios da organização
		Financiamento recebido pelo Governo
	Presença do Mercado	Diferença dos salários por género comparado com o salário mínimo em vigor na região da sede
		Política, práticas e proporções dos gastos despendidos com fornecedores locais na região da sede
		Procedimentos para a contratação de pessoas a viver nas proximidades e proporção de pessoal administrativo a viver nas proximidades da sede
	Impactes económicos indirectos	Desenvolvimento e impacte do investimento em infraestruturas e serviços dirigidos primariamente para benefício público
		Percepção e descrição dos impactes económicos indirectos, incluindo a extensão desses impactes
		Impactes económicos directos e criação de valor como resultado das iniciativas de sustentabilidade
Ambiental	Materiais	Materiais utilizados, por peso ou volume
		Percentagem de materiais reciclados utilizados
	Energia	Consumo directo de energia pela fonte energética primária
		Consumo indirecto de energia pela fonte energética primária
		Energia poupada devido a melhoramentos na conservação e eficiência energética
		Iniciativas para organizar eventos com eficiência energética ou que utilizem energias renováveis
		Iniciativas para reduzir o consumo indirecto de energia e reduções atingidas

Sistemas de gestão sustentável para catering em eventos: Proposta de um referencial de avaliação

Ambiental	Água	Total de água consumida pela fonte, iniciativas de conservação e melhoramento, e resultados
		Fontes de água significativamente afectadas pelo consumo de água
		Percentagem e volume total de água reciclada e reutilizada
	Biodiversidade	Tamanho e localização da propriedade em relação a áreas protegidas e/ou ricas em biodiversidade
		Descrição dos impactes significativos provocados pela actividade nas áreas protegidas e/ou ricas em biodiversidade
		Habitats protegidos ou restabelecidos
		Estratégias, e acções correntes e planos futuros para gerir os impactes na biodiversidade
		Número de espécies protegidas afectadas pela actividade da organização
	Emissões, efluentes e desperdício	Total directo e indirecto das emissões de gases de estufa, por peso
		Outras emissões indirectas de gases de estufa, por peso
		Iniciativas para reduzir as emissões de gases de estufa, e resultados alcançados
		Emissões de substâncias prejudiciais à camada de ozono, por peso
		Outras emissões de substâncias significativas, por tipo e peso
		Total de água despendida, por qualidade e destino, e iniciativas para melhorar e resultados
		Peso total de desperdício por tipo e método de disposição, e iniciativas para gerir o desperdício e resultados
		Número e volume total de derramamentos significativos
		Peso do desperdício transportado, importado, exportado ou tratado
		Identidade, tamanho e status de protecção das fontes de água e habitats relacionados afectados significativamente pela actividade da organização
	Produtos e serviços	Iniciativas para mitigar os impactes ambientais dos eventos, produtos e serviços, e extensão do impacte dessa mitigação
		Percentagem de produtos vendidos ou servidos e a qualidade dos materiais das embalagens
	Transporte	Meios de transporte utilizados pelo público do evento como percentagem total dos transportes, e iniciativas para encorajar a utilização de meios de transporte sustentáveis
		Impactes ambientais e socio- económicos significativos do transporte do público e participantes do evento, e iniciativas para responder a esses impactes
		Impactes ambientais e socio-económicos significativos da transportação de produtos e materiais utilizados nas operações e staff da organização
Práticas laborais	Empregabilidade	Total da força de trabalho por tipo de emprego, contrato de emprego e região, discriminado por género
		Número total e avaliação da contratação de novos colaboradores e voluntários recrutados, bem como o volume de negócios gerado pelos mesmos
		Benefícios providenciados aos colaboradores em full-time que não são providenciados aos colaboradores temporários ou em part-time
		Regresso ao trabalho e taxas de retenção após licença parental, discriminado

Sistemas de gestão sustentável para catering em eventos: Proposta de um referencial de avaliação

Práticas laborais	Gestão das relações laborais	Percentagem de colaboradores abrangidos pelos acordos de negociação
		Período mínimo de aviso em relação a mudanças operacionais
	Saúde e segurança	Taxas de ferimentos, doenças, dias perdidos e absentismo e número de facilidades laborais, por região e género
		Programas de educação, aconselhamento, prevenção e controlo do risco estabelecidos para os colaboradores, a sua família ou membros da comunidade
		Tópicos de saúde e segurança abrangidos nos acordos com as unidades sindicais
	Educação e formação	Média total de horas por ano despendidas em formação para colaboradores e voluntários, por género e categoria profissional
		Programas para formação ao longo da vida que contribuem para a empregabilidade contínua dos colaboradores
		Percentagem de colaboradores e voluntários a receber formação contínua e revisões do desenvolvimento da sua carreira, por género e categoria profissional
	Diversidade e igualdade de oportunidades	Composição dos quadros administrativos e discriminação de colaboradores por categoria profissional, género, idade, pertença a grupos minoritários e outros indicadores de diversidade
Direitos Humanos	Práticas de investimento e contratação	Percentagem e número total de acordos e contratos de investimento significativos que incluem cláusulas que contemplam os Direitos Humanos
		Percentagem de fornecedores e outros parceiros de negócios que se submetem a avaliações relativas aos Direitos Humanos
		Número total de horas de formação dos colaboradores e voluntários sobre políticas e procedimentos que concernem os Direitos Humanos
	Não-discriminação	Número total de incidentes de discriminação e acções correctivas tomadas
	Liberdade de associativismo e negociação colectiva	Operações e fornecedores significativos identificados no exercício da liberdade de associativismo e negociação colectiva, e acções tomadas para apoiar estes direitos
	Trabalho infantil	Operações e fornecedores significativos identificados como tendo um forte risco de incidentes com trabalho infantil, e medidas para contribuir para a sua abolição efectiva
	Trabalho forçado	Operações e fornecedores significativos identificados como tendo um forte risco de trabalho forçado, e medidas para contribuir para a abolição efectiva de todo o tipo de trabalho forçado
	Práticas de segurança	Percentagem de colaboradores e voluntários com formação sobre políticas e práticas de segurança na organização
	Direitos indígenas	Número total de incidentes de violação dos direitos indígenas, e acções correctivas tomadas
		Percentagem e número total de operações que foram submetidas a revisões dos Direitos Humanos e/ou avaliações de impactes
		Número de queixas apresentadas relacionadas com os Direitos Humanos que foram respondidas e resolvidas através dos mecanismos legais competentes

Sociedade	Comunidades locais	Porcentagem de operações com envolvimento da população local implementado, avaliações de impacto e programas de desenvolvimento
		Operações com potencial significativo ou com impacto negativo real nas comunidades locais
		Expressões de dissidência por tipo, assunto, escala e resposta
	Corrupção	Porcentagem e número total de unidades de negócio analisadas por riscos relacionados com corrupção
		Porcentagem da força de trabalho formada para políticas e procedimentos anti-corrupção da empresa, por categoria profissional
		Ações tomadas em resposta a incidentes de corrupção
	Política pública	Posição em relação a políticas públicas e participação no desenvolvimento das mesmas
		Valor financeiro total em contribuições para partidos, políticos e instituições associadas, por país
	Comportamento anti-competitivo	Número total de ações legais por comportamento anti-competitivo e práticas monopolizadoras
	Cumprimento	Valor monetário significativo de multas e número total de sanções não monetárias por não cumprimento da lei e regulamentos normativos
Responsabilidade do produto	Saúde e segurança do consumidor	Tipo e impactos de iniciativas para criar eventos socialmente inclusivos
		Tipo e impactos de iniciativas para criar um ambiente acessível
		Estágios do ciclo de vida em que os impactos dos eventos, produtos e serviços na segurança e saúde foram avaliados e melhorados, e o número e percentagem de categorias de produtos e serviços significativas submetidas a essa avaliação
	Rotulagem do produto e serviço	Número total de incidentes por não cumprimento dos regulamentos relativos à saúde e segurança dos colaboradores, voluntários e participantes do evento
		Número e tipo de ferimentos, fatalidades e incidentes significativos nos participantes do evento e outros stakeholders
		Informação sobre o tipo e escala do evento, dos seus produtos e serviços
	Comunicação e marketing	Número total de incidentes nos eventos devido à falta de informação sobre os seus produtos e serviços
		Práticas relacionadas com a satisfação dos participantes no evento em relação à informação disponibilizada, incluindo resultados de inquéritos à satisfação dos participantes
	Privacidade do consumidor	Programas de adesão a leis, padrões e códigos relacionados com marketing e comunicação, incluindo anúncios, promoções e patrocínios
		Número total de incidentes por não cumprimentos com os códigos e regulamentos das comunicação e marketing
	Cumprimento	Número total de queixas substanciais relativas a falhas na privacidade do consumidor e perda de informação sobre o mesmo
	Comida e Bebida	Valor monetário de multas significativas por não cumprimento das leis e regulamentação relativas ao evento e os seus produtos e serviços
Contratação	Contratação/sourcing	Porcentagem de, e acesso a comida e bebida que está em conformidade com as políticas da empresa e regulamentos/padrões nacionais e internacionais
		Tipo e desempenho sustentável das iniciativas de contratação
		Tipo, quantidade e impactos dos benefícios recebidos pela organização do evento da parte dos seus fornecedores

Legado	Legados ligeiros	Número, tipo e impactes de iniciativas sustentáveis realizadas para sensibilizar, partilhar conhecimento e incentivar a mudança de comportamentos, e seus resultados
		Natureza e extensão da transferência de conhecimento sobre as melhores práticas e lições aprendidas
	Comida e bebida	Número, tipo e impactes físicos, assim como legado tecnológico

Quadro 7: Quadro de indicadores de desempenho económico, ambiental e social em eventos – GRI (n.d.)

Legenda:



Factores essenciais



Factores adicionais



Factores específicos do sector e indicadores de performance considerados cruciais

Como a tabela evidencia, a GRI refere um conjunto mais vasto de dimensões a considerar, para além da social, ambiental e económico. É interessante observar que inclui também a dimensão da responsabilidade corporativa e direitos humanos, aqui figuradas como dimensões independentes, ao contrário de muitos outros modelos, onde a essa responsabilidade está incluída na dimensão social da sustentabilidade. Para além desta observação, o modelo da GRI também engloba diversos factores dentro de cada dimensão, que se afigura mais detalhado do que os restantes modelos.

Contudo, a análise mais interessante prende-se com os indicadores. Como se pode observar, os indicadores apresentados são bastante complexos, mas por natureza bastante abrangentes. Para lhes responder, é necessário uma análise profunda não só a nível quantitativo (*“Número total de incidentes de discriminação e acções correctivas tomadas”*), como a nível qualitativo (*“Percepção e descrição dos impactes económicos indirectos, incluindo a extensão desses impactes”*), o que significa que as organizações têm a possibilidade de desenvolver um quadro de sustentabilidade bastante completo e aprofundado, com um plano de acção abrangente e eficaz.

Capítulo III – Sistemas de gestão sustentável em eventos: O caso do catering

3.1 O catering em eventos

3.1.1 Evolução histórica

Ao longo da História, a comida e a bebida estiveram sempre presentes em ocasiões especiais ou eventos festivos. No entanto, apenas nos anos 90 surgem os primeiros estudos formais sobre o catering. Desde então, o catering é uma actividade que se tem desenvolvido e aprimorado, e é actualmente um serviço praticamente imprescindível na grande maioria dos eventos. Como tal, tornou-se numa área dotada de versatilidade, criatividade, imaginação, assim como a capacidade de se adaptar aos pedidos de qualquer tipo de cliente. A actividade do catering consiste em preparar e confeccionar comida e servi-la em diferentes lugares. O serviço de catering pode ser subcontratado, ou pode ser um dos serviços integrados e disponíveis pela própria empresa que organiza o evento.

Actualmente, observa-se uma tendência cada vez maior para a subcontratação de serviços externos. Deste modo, as empresas de catering têm sido cada vez mais procuradas, tanto pelo sector empresarial, como pelo sector público (escolas, hospitais, creches, etc), como para ocasiões/festas privadas (casamentos, baptizados, entre outros).

3.1.2 Tipos de serviços de catering

Existem diversos tipos de catering para diferentes tipos de ocasião. De acordo com Shock e Stefanelli (2001), existe o catering social, e o catering corporativo. No catering social estão incluídos eventos como casamentos, baptizados, festas de aniversário, eventos de caridade, entre outros. Por outro lado, alguns exemplos de catering corporativo são reuniões de negócios, lançamentos de produto, *coffee-breaks*, etc.

Existem vários tipos de serviços possíveis num serviço de catering. Vejamos:

- Aperitivos
- Cocktail
- Recepção
- Recepção buffet
- Banquete
- Almoços de reuniões
- Brunch
- Vernissage/ Inauguração
- Coffee-break
- Porto d'Honra
- Jantar
- Ceia

O catering para fora implica que os membros do *staff* tenham que se deslocar até ao local do evento. O mesmo se passa em relação ao material necessário, como a loiça, os utensílios, decoração, entre outros. Neste caso, a comida pode ser confeccionada no próprio local do evento ou, por outro lado, pode ser confeccionada na sede da empresa de catering e transportada posteriormente para o local de destino.

Existe, em contrapartida, o catering estabelecido e confeccionado no próprio local do evento. Aqui, as entidades anfitriãs deverão proporcionar o espaço e os equipamentos indicados para a confecção e refrigeração dos alimentos.

Há igualmente diferentes especialidades de catering, o que garante uma oferta bastante variada e uma solução para todo o tipo de eventos e espaços, como sejam os hotéis, os centros de convenções, centros de conferências, restaurantes, clubes privados, estádios e arenas, casinos, casas privadas, hospitais, escolas, entre muitos outros. Enfim, o catering é um serviço bastante versátil e adaptável a qualquer tipo de evento e cliente.

3.1.3 Transversalidades

Há questões transversais a qualquer empresa de catering e qualquer serviço prestado nos eventos. São eles:

- Selecção dos principais fornecedores;
- Selecção e confecção dos alimentos;
- Transporte dos alimentos, materiais e *staff*;
- A apresentação e disposição dos menus;
- A necessidade do HACCP;
- A necessidade de práticas e modelos de gestão sustentáveis.

3.1.4 Funções do departamento de gestão

Quanto à sua gestão, o responsável pelo departamento de gestão de catering tem necessariamente múltiplas funções. O seu papel começa no planeamento, tendo de ter em conta os objectivos da empresa e assegurando que o orçamento e plano de acção são compatíveis. É o gestor que está encarregue da elaboração de horários e formação dos membros do *staff*, sendo igualmente responsável pelo seu desempenho, o qual é obrigado a supervisionar (Shock & Stefanelli, 2001).

Uma das ferramentas-chave de uma empresa de catering reside no controlo, por parte do departamento de gestão, da produtividade, qualidade e lucros diários. Os elementos a ter em conta no controlo de qualidade incluem os custos dos produtos, a sua origem, o seu preço, a produção, a confecção dos alimentos e a apresentação e serviço.

No que diz respeito à sustentabilidade nos eventos, o planeamento é crucial. O *catering* deve ser pensado desde o momento da sua produção, escolha do fornecedor, até ao momento da apresentação do produto final. Veremos esta questão em pormenor no capítulo a seguir.

3.2 A sustentabilidade no catering para eventos

“A produção, distribuição e consumo de comida representam uma das grandes questões relativas ao conceito de sustentabilidade no seu sentido mais vasto, assim como na área específica dos eventos” (Beer, 2009, p. 160).

No âmbito do catering para eventos, as preocupações mais centrais dizem respeito ao desperdício alimentar, ao volume de resíduos gerados e à pegada carbónica dos alimentos e do seu transporte. Para além destas questões, existem grandes preocupações relativas à quantidade de lixo produzido, à quantidade de água e de

energia gastas, à mobilidade e transportes utilizados e consequente grau de sustentabilidade das actividades no seu conjunto.

Em relação ao desperdício alimentar, estima-se que o total das perdas e desperdício alimentar em Portugal é de 97Kg por habitante/ano, 31% dos quais são responsabilidade dos consumidores (Baptista *et al.*, 2012).

Nesta estimativa importa definir os conceitos de “perdas” e “desperdício”, diferentes entre si: “(...) enquanto as perdas constituem um resultado “natural” de ineficiências dos sistemas produtivo e industrial, o desperdício são as perdas evitáveis, ocorridas na distribuição e no consumidor final.” (Baptista *et al.*, 2012, p. 26).

O que se entende por desperdício alimentar? Não só os excedentes de comida no final do dia, mas certamente também os resíduos alimentares dos cozinhados (cascas de legumes, gorduras das carnes, etc.), excesso de comida que não pode ser reutilizada, alimentos fora de prazo, óleos alimentares usados, entre outros (EPA, 2010).

Neste estudo, algumas das causas apontadas para o desperdício existente na distribuição e consumo dos alimentos são o mau embalamento, falta de refrigeração, má gestão do stock (respeitante, por exemplo, aos prazos de validade e aos produtos frescos), o não escoamento dos produtos, armazenamento inadequado, passagem do prazo e perdas no prato (Baptista *et al.*, 2012). Ainda, a falta ou ineficácia do controlo da relação entre a produção e o consumo pode ser um grande potenciador de desperdício alimentar.

Este cenário de desperdício é grave e inaceitável, tendo em conta várias problemáticas: a conjuntura de crise económica em que Portugal vive actualmente, o número cada vez maior de pessoas a viver no limiar da pobreza, o custo económicos dos alimentos desperdiçados (custo dos ingredientes em si, da energia para os produzir, do seu transporte, do embalamento e da sua preparação na cozinha), a responsabilidade ética por parte de quem gera este desperdício, o desgaste exaustivo e desnecessário de recursos naturais para produzir alimentos que acabam por ser desperdiçados, a pegada ecológica proveniente do próprio desperdício, entre outros. É também importante saber que a redução do desperdício alimentar traz benefícios de cariz económico (redução de custos), ambiental (menos lixo produzido, menos produção exaustiva desnecessária, menos gases de estufa emitidos para a atmosfera) e social (equilibrando a distribuição dos bens alimentares). Beer (2009) sugere a definição e implementação de estratégias de minimização do desperdício alimentar, tais como o planeamento e controlo cuidadosos

das porções confeccionadas e vendidas, um controlo rigoroso do stock existente e reutilização cuidadosa da comida não vendida.

Em relação aos excedentes, tem sido desenvolvido um trabalho muito importante de sensibilização para que se aproveite a comida que sobra dos restaurantes e se doe a pessoas e comunidades carenciadas. Associações como a DariAcordar, com o movimento ZeroDesperdício, assim como a iniciativa Re-Food são alguns exemplos de acções que dinamização destas doações em Portugal.

Para além disto, existem outras formas de redução e reutilização daquele desperdício que não é possível comer. Por exemplo, cascas de fruta e legumes, pão, cereais e artigos de pastelaria, restos de comida deixados no prato, entre outros, podem ser levados para uma central de compostagem e aí serem convertidos em adubo orgânico para a agricultura.

A respeito da pegada carbónica dos alimentos surge um vasto conjunto de publicações que nos sensibiliza e que oferece as linhas orientadoras para a redução deste impacte.

Um dos exemplos é o artigo intitulado “sustentabilidade à mesa”, redigido pela organização E-Value. Aqui, a organização especializada em consultoria de sustentabilidade sugere que se opte por alimentos da época, de origem local, com certificação carbónica (dá o exemplo do *Carbon Reduction Label*, que certifica a redução da pegada ecológica do produto em todo o seu ciclo de vida, isto é, desde a sua extração da terra até ao seu consumo). Também é aconselhado dar prioridade, sempre que possível, a produtos Fairtrade (Comércio Justo).

Contudo, surge a questão dos “produtos locais”. O que se entende por produtos locais? Até que distância pode ser considerado local? Claramente a opção por produtos locais prende-se com 1) a redução das emissões de CO₂ no transporte dos produtos, e 2) com o incentivo produtores locais, fomentando assim a agricultura regional e, consequentemente, a ligação das áreas urbanas a comunidades agrícolas locais. (MIT, 2005).

Beer (2009) dá a sua contribuição referindo de forma esclarecedora 7 princípios mínimos para que os alimentos possam ser apelidados de “sustentáveis”:

- 1) Usar produtos locais e da época (de modo a minimizar os custos energéticos na produção, distribuição e armazenamento dos alimentos);
- 2) Comprar produtos de empresas certificadas, que têm impactes ambientais reduzidos;

3) Em vez de alimentos de origem animal, optar por refeições ricas em legumes, vegetais, frutas e alimentos ricos em trigo, uma vez que a indústria de carne e laticínios são maiores contribuidoras para as alterações climáticas;

4) Excluir do menu as espécies de peixe que estão em risco de extinção;

5) No caso de serem provenientes de países não desenvolvidos ou em desenvolvimento, optar por produtos certificados de Comércio Justo, de modo a assegurar um negócio justo para os produtores em desvantagem;

6) Evitar água engarrafada e, em vez disso, servir água da torneira em jarros reutilizáveis, por forma a reduzir o transporte e o desperdício de material embalado;

7) Promover a saúde e bem-estar através de refeições ricas em porções de legumes, vegetais e fruta, reduzindo o sal, os óleos e gorduras e eliminando os aditivos artificiais.

Outra das grandes preocupações é o lixo produzido antes, durante e após o evento. Sobre este assunto também existem inúmeras publicações que nos esclarecem a forma como proceder. Os casos mais flagrantes prendem-se com as embalagens, recipientes e material de plástico utilizados no evento, assim como as sobras de comida e os talheres utilizados (Dávid, 2009). No que respeita às embalagens, é indicado que se deve optar por embalagens maiores em detrimento das individuais. Mas também estas embalagens ou produtos descartáveis devem ter a “entrada condicionada”, exceptuando os biodegradáveis ou recicláveis (E-Value, 2011, p. 45). Já na mesa, é aconselhado o uso de guardanapos de pano, ou, no caso de não ser possível, optar por usar guardanapos reciclados ou certificados.

Por outro lado, afigura-se crucial a disposição de ecopontos próximos das áreas do evento e dos locais de preparação do mesmo, de modo a incentivar e facilitar a separação adequada de todo o lixo (Dávid, 2009).

Os guias fornecidos e disponibilizados pela Julie’s Bicycle são abrangentes e bastante elucidativos sobre o processo de elaboração de políticas ambientais e respectivos planos de acção, pelo que são largamente adoptados por empresas de eventos e espectáculos no Reino Unido. O trabalho desenvolvido pela organização ultrapassa fronteiras e é um exemplo no sector dos eventos. Para o trabalho em questão, foi publicado outro guia de interesse. Embora não descreva objectivos e indicadores de performance, o “Outdoor events” (“Eventos de exterior”) traça as linhas gerais dos princípios orientadores para a gestão deste tipo de eventos.

Este guia enfatiza a importância da monitorização dos impactes, através da IG Tool. Mais uma vez, surgem factores-chave como Energia, Lixo e Desperdício, Água, e Transportes.

No que respeita à energia, é aconselhada a máxima eficiência tanto na produção do espectáculo como no próprio recinto anfitrião. Mais, é sugerido a opção pelo biodiesel e energias renováveis. De notar, quando se fala em energia não se está a referir apenas à produção e consumo de electricidade, mas também se refere aos combustíveis utilizados. Noutros casos, aplica-se também a utilização de gás, conforme iremos ver adiante. No âmbito do lixo e desperdício, as orientações vão no sentido de monitorizar, reduzir, reciclar e fazer compostagem. É interessante estudar a referência particular feita às empresas de catering fornecedoras para eventos. Neste caso, surgem as seguintes orientações:

- Utilizar apenas material reutilizável, como sejam copos, talheres e pratos. No caso de não ser viável, utilizar materiais descartáveis feitos a partir de plástico reciclado (r-PET);

- Utilizar jarros com possibilidade de voltarem a ser enchidos água, artigos de loiça para guardar e servir o açúcar, leite, sal, pimenta, etc., em vez de embalagens individuais;

- Encorajar a utilização de garrafas de água reutilizáveis e água da torneira, sempre que possível;

No âmbito da reciclagem, o guia traça as seguintes orientações:

- Assegurar que todos os caixotes de lixo reciclável estão visíveis e correctamente assinalados;

- Planear ao pormenor o local e a logística dos caixotes, considerando a visibilidade e capacidade de cada caixote, bem como a densidade da audiência do evento;

- Colocar uma tampa no topo de cada caixote, por forma a evitar contaminações e proporcionar mais espaço de informação sobre a reciclagem;

- Integrar mensagens sobre a reciclagem do lixo, se adequado;

- Ter ao dispor vários sacos do lixo e trocá-los sempre que necessário, por forma a evitar que cada saco fique demasiado cheio;

- Recrutar voluntários para ajudar os participantes no evento no momento de deitarem fora o seu lixo.

- Providenciar caixotes de lixo reciclável nas traseiras do edifício ou recinto, de modo a que as equipas de montagem, desmontagem e catering possam fazer a reciclagem do seu próprio lixo;

Mais, o guia refere também a compostagem do lixo. Aqui, é aconselhado:

- Realizar um contracto com uma empresa de compostagem de lixo;
- Verificar se essa empresa faz compostagem de plástico, madeira, papel, bioplásticos, carne crua e cozinhada, e planear os serviços requeridos à equipa de catering e sistema de recolha de acordo com esse factor;
- Colocar um sistema de disposição e separação do lixo nas traseiras do edifício ou recinto, de forma a maximizar a eficiência da separação e evitar contaminações;
- Colocar um sistema de depósito de lixo compostável ao dispor dos participantes no evento. Se o evento englobar recintos de restauração e catering, os caixotes de lixo em questão deverão estar ao lado dos caixotes de lixo reciclável;
- Formar, informar e verificar se o *staff* do catering e da recolha do lixo sabe distinguir com precisão o lixo compostável do lixo não compostável.
- Em eventos de grande dimensão, procurar fazer a compostagem do lixo no próprio local ou num local perto, caso as devidas autoridades regionais e nacionais o permitam.

Além do lixo reciclável e compostável, existem outros tipos de lixo, como é o exemplo das beatas de cigarros. Para este caso é aconselhada a disposição de caixotes e cinzeiros no local adequados para receberem este lixo.

Conforme referido anteriormente, o guia também apela à eficiência no consumo de água. Assim:

- Optar por WC's sem água, WC's de compostagem e urinóis sem água. Especificar que WC's não têm formaldehyde e têm um baixo grau de toxicidade;
- Reduzir a pressão nas torneiras, chuveiros e autoclismos;
- Colocar um dispositivo de paragem automática nas torneiras e chuveiros;
- Fornecer desinfetante sem álcool em vez de sabonetes;
- Utilizar aditivos supressores de poeira orgânicos em vez de água;
- Providenciar bebedouros da companhia de água local, em vez de garrafas de água a cada membro do *staff* no evento;
- Reciclar a água. Por exemplo, utilizar água reciclada para autoclismos e irrigação.

Ainda, para evitar a poluição da água, é aconselhado:

- Utilizar tratamentos da água nas WC's biológicos em vez de químicos;
- Utilizar produtos de limpeza com certificação ambiental;
- Providências WC's e lavatórios suficientes para o *staff* e equipas de catering, por forma a evitar a contaminação do solo;
- Assegurar que as tintas e acabamentos não são tóxicos, quando forem lavados.

O guia menciona ainda a importância da monitorização dos transportes, feitos pelas equipas de montagem, pela equipa de catering, pelos membros do *staff* e pela audiência do evento. É bastante importante monitorizar e reduzir a densidade de tráfego de e para o evento. Aqui é aconselhada a partilha de carro e utilização de transportes públicos sempre que possível.

Por fim, o guia para eventos no exterior termina com uma nota sobre o catering. Esta nota refere que é possível minimizar o impacto do catering para além da separação e tratamento de lixo, através da requisição de comida orgânica, vegan, local, da época, fresca e distribuída por canais de comércio justo.

Mais uma vez, enaltecendo a importância dada aos fornecedores de um evento, alertando os mesmos para as suas práticas e exigindo uma atitude responsável da parte dos seus gestores e colaboradores.

3.3 Matrizes normativas – o HACCP e o *Codex Alimentarius*

Embora o leque de opções para reduzir o desperdício alimentar seja bastante vasto e sugira, por exemplo, a reutilização e reciclagem de comida, importa ter em conta os parâmetros legais sobre a qualidade e segurança alimentar. Sem respeitar determinadas legalidades e normas de segurança, corre-se um risco elevado de contaminação dos alimentos e consequente incubação de doenças prejudiciais à saúde humana. É neste contexto que surge o sistema HACCP - *Hazard Analysis and Critical Control Point*, (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos).

O HACCP é um sistema preventivo e de controlo da segurança alimentar. Define e especifica possíveis perigos e estabelece um conjunto de medidas para os controlar, desde a fase de produção até ao consumo final do produto.

Criado e implementado originalmente nos anos 60, pela empresa americana Pillsbury, pelos laboratórios do exército e pela NASA, teve como objectivo primário a

confeção de alimentos seguros e livres de perigo para o programa espacial dos Estados Unidos. Mais tarde, em 1980, este sistema teve o apoio e foi recomendado por organizações como a Organização Mundial de Saúde (OMS), a Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas dos Alimentos (ICMSF) e a Organização das Nações Unidas para a Agricultura (FAO).

O sistema actua com base na informação sobre o produto, os perigos que lhe estão associados, em que etapas estes perigos poderão surgir e a probabilidade de constituírem um risco para o consumidor. Face a toda esta informação, é traçado um plano de prevenção para controlar os perigos identificados e garantir a segurança do consumidor final. Este processo é o reflexo dos 7 princípios do sistema, decretados pelo *Codex Alimentarius* em 1993: 1) Identificar os potenciais perigos associados com a produção de alimentos, determinar a probabilidade da sua ocorrência e identificar medidas preventivas para o controlo; 2) Determinar os pontos que podem ser controlados para eliminar os perigos ou minimizar a sua probabilidade de ocorrência; 3) Estabelecer limites críticos a serem cumpridos, por forma a assegurar que cada Ponto Crítico (PCC) está sob controlo; 4) Estabelecer um sistema de monitorização para assegurar o controlo de cada PCC; 5) Estabelecer a medida correctiva a ser tomada quando determinado PCC não está dentro do limite estabelecido; 6) Estabelecer procedimentos para verificação que incluam testes suplementares e procedimentos para confirmar que o sistema HACCP está a funcionar de forma efectiva; e 7) Estabelecer a documentação respeitante a todos os procedimentos e registos apropriados a estes princípios e à sua aplicação.

No que respeita aos perigos existentes, estes podem ser divididos em 3 categorias: microbiológicos (bactérias, toxinas, vírus, etc.), químicos (antibióticos, lubrificantes, detergentes de limpeza e desinfecção, resíduos de pesticidas, entre outros), e físicos (vidro, plástico, metal, cabelos, pelos, ossos, espinhas, pele, caroços, etc.).

Este sistema é aplicável a todos os segmentos da cadeia alimentar. No entanto, a sua aplicação está extremamente dependente do compromisso e do empenho tanto por parte da administração como por parte de todos os colaboradores. É aconselhado a que todos os colaboradores tenham formação neste âmbito para que o sistema seja implementado e tenha resultados positivos.

Em 1993 foi publicado um guia para a implementação do sistema HACCP, pelo Comité da Higiene dos Alimentos da Comissão do *Codex Alimentarius*, bem como estabelecidas as directivas legislativas para esta implementação.

Actualmente, os princípios do HACCP estão na base das legislações europeias e nacionais a respeito da higiene e qualidade dos alimentos e dos processos de produção, confecção, transformação, distribuição e venda de géneros alimentícios. Na Europa, as normas legislativas expressam-se no Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril, do Parlamento Europeu e do Conselho da União Europeia, relativo à higiene dos géneros alimentícios. Note-se que “higiene dos géneros alimentícios”, por definição, engloba o conjunto de medidas e condições necessárias ao controlo dos riscos e para assegurar que os alimentos tenham condições para o consumo humano (Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril).

No âmbito deste trabalho importa explorar, acima de tudo, as directrizes do *Codex Alimentarius*.

A Comissão *Codex Alimentarius* desenvolveu um conjunto de normas alimentares aplicáveis a nível internacional com vista à protecção não só dos alimentos como da saúde humana. Implementado pela primeira vez em 1997, o *Codex Alimentarius* revê e integra os princípios do HACCP e as directrizes para a sua aplicação desde 2003.

O manual encontra-se dividido em secções. Algumas secções, pela sua natureza, não vão ser incluídas nesta análise. Dizem respeito, por exemplo, à produção primária de alimentos e, como tal, tratam questões que ultrapassam as empresas de catering para eventos.

Aqui, analisaremos apenas o Código Internacional Recomendado de Práticas e Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos. Neste âmbito, surgem as recomendações sobre a produção primária, sobre os estabelecimentos, instalações e equipamentos, sobre o controlo das operações, manutenção e higienização do estabelecimento, higiene pessoal do *staff*, sobre o transporte dos alimentos, informações sobre o produto e consciencialização do consumidor e sobre a capacitação. Veremos aqui a síntese das recomendações:

Estabelecimento: Projecto e instalações		Recomendações
Localização	Estabelecimento	Deve estar em locais protegidos de ameaças à segurança e adequação dos alimentos
	Equipamentos	Em locais onde permitam a sua correcta limpeza e higiene
Edificações e áreas	Projecto e leitude	Deve permitir a adopção de boas práticas
	Estruturas internas e móveis	Devem ser construídos com material durável, de fácil manutenção, limpeza e, quando apropriado, desinfecção

Edificações e áreas	Instalações fixas provisórias/ambulantes e distribuidores automáticos	Localizadas, projectadas e construídas de modo a evitar contaminação de alimentos e o abrigo de pragas
Equipamentos	Equipamentos de controlo e monitoramento de alimentos	Devem alcançar rapidamente a temperatura. Devem permitir o controlo e monitoramento das temperaturas e dispor de meios eficazes para controlar e monitorar a humidade e o fluxo de ar
	Recipientes para resíduos e substâncias não comestíveis	Devem ser identificados, devidamente fabricados e, quando apropriado, feitos de material impermeável
Instalações	Abastecimento de água	Deve estar disponível um abastecimento suficiente de água potável, com instalações apropriadas para seu armazenamento, distribuição e controlo de temperatura
	Drenagem e disposição de resíduos	Devem ser projectados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação dos alimentos ou do abastecimento e água potável
	Limpeza	Deve haver instalações adequadas para limpeza de alimentos, utensílios e equipamentos.
	Instalações de higiene pessoal e sanitários	Devem dispor de meios adequados para lavagem e secagem higiénicas das mãos; lavatórios com projecto higiénico apropriado; vestiários adequados para o pessoal
	Controlo de temperatura	Deve haver instalações adequadas para o aquecimento, resfriamento, cocção, refrigeração e/ou congelamento dos alimentos; para o armazenamento de alimentos refrigerados ou congelados, para o monitoramento da temperatura dos alimentos e, quando necessário, para o controlo da temperatura do ambiente
	Qualidade do ar e ventilação	Deve haver meios adequados de ventilação natural ou mecânica
	Iluminação	Deve dispor de iluminação natural ou artificial adequada para permitir a realização da operação de maneira higiénica.
Aspectos fundamentais dos sistemas de controlo de higiene	Armazenamento	As instalações de armazenamento devem ser construídas de forma a: permitir manutenção e limpeza adequadas; evitar acesso e abrigo de pragas; proteger com eficácia os alimentos da contaminação durante o armazenamento; e proporcionar um ambiente que minimize a deterioração dos alimentos (por exemplo, mediante o controle de temperatura e umidade).
	Controlo de operações	
	Recomendações	
	Controlo de tempo e temperatura	Os sistemas de controlo de temperatura devem considerar: a natureza do alimento (por exemplo, a actividade de água, o pH e prováveis tipos e carga inicial de microrganismos); a vida útil pretendida do produto; o método de embalagem e processamento; e a forma de uso do produto (por exemplo, cocção/processamento posterior ou pronto para Consumo)
	Etapas específicas do processo	Resfriamento; processamento térmico; irradiação; dessecação; conservação química; embalagem a vácuo ou em atmosfera modificada

Aspectos fundamentais dos sistemas de controlo de higiene	Especificações microbiológicas e outras	Quando num sistema de controlo de alimentos forem utilizadas especificações microbiológicas, químicas ou físicas, estas devem ser baseadas em princípios científicos consistentes, estabelecendo-se procedimentos de monitoramento, métodos analíticos e limites de acção.
	Contaminação microbiológica cruzada	Os alimentos crus não processados devem ser separados dos alimentos prontos para consumo; o pessoal deve utilizar uniformes limpos (incluindo o calçado) e lavar as mãos antes de entrar na zona de processamento dos alimentos
	Contaminação física e química	Devem ser adoptados sistemas que previnam a contaminação de alimentos por corpos estranhos, como vidro ou pedaços de metal de maquinário, poeira, fumos tóxicos ou produtos químicos indesejáveis
Requisitos para recepção dos materiais		As matérias-primas ou os ingredientes devem ser inspecionados e seleccionados antes do processamento; devem ser utilizados somente matérias-primas ou ingredientes apropriados e saudáveis; as matérias-primas e os ingredientes armazenados devem estar sujeitos a uma efectiva rotação de stock
Embalagem		Deve fornecer protecção adequada aos produtos a fim de minimizar a contaminação, prevenir danos e permitir rotulagem apropriada
Água	Em contacto com os alimentos	Na manipulação dos alimentos deve ser utilizada somente água potável. Para sua reutilização, a água recirculada deve ser tratada e mantida em condições que seu uso não represente nenhum risco à segurança e adequação dos alimentos. O processo de tratamento deve ser eficaz. A água recirculada que não tenha recebido tratamento posterior e a água recuperada do processamento dos alimentos podem ser utilizadas, desde que essa utilização não constitua risco à segurança e adequação dos alimentos
	Como ingrediente	Deve ser utilizada água potável para evitar a contaminação dos alimentos.
	Gelo e vapor	O gelo e o vapor devem ser produzidos, manipulados e armazenados de modo a serem protegidos de qualquer contaminação
Gestão e supervisão		Os gestores e supervisores devem ter conhecimento suficiente sobre os princípios e práticas de higiene dos alimentos para poder avaliar os possíveis riscos, adotar medidas preventivas e corretivas apropriadas e assegurar monitoramento e supervisão eficazes
Documentação e registo		Devem ser mantidos registos apropriados de processamento, produção e distribuição, que serão conservados por um período que exceda o tempo de vida útil do produto
Procedimentos para recolha de alimentos		Quando um produto for recolhido por representar um perigo imediato à saúde, outros lotes produzidos em condições semelhantes e que possam representar um perigo similar à saúde pública devem ser avaliados quanto à segurança e, se necessário, recolhidos

Procedimentos para recolha de alimentos		Os produtos recolhidos devem ser mantidos sob supervisão até que sejam destruídos, utilizados para fins distintos do consumo humano, determinados como seguros para o consumo humano, ou reprocessados de uma maneira que garanta sua segurança
Estabelecimento: manutenção e higiene		Recomendações
Manutenção e limpeza	Considerações gerais	Estabelecimentos e equipamentos devem: facilitar todo procedimento de higienização; funcionar conforme o previsto, sobretudo nas etapas críticas; prevenir a contaminação dos alimentos
	Procedimentos e métodos de limpeza	Os procedimentos de limpeza englobam a remoção dos resíduos grosseiros das superfícies; aplicação de solução detergente para desprender as sujidades e os biofilmes, mantendo-os em solução ou suspensão; enxaguamento com água que remova sujidades suspensas e os resíduos de detergente; limpeza a seco ou aplicação de outros métodos apropriados para remover e recolher resíduos e dejectos; e desinfecção
Programas de limpeza		Os programas de limpeza e desinfecção devem ser monitorizados de forma contínua e eficaz para verificar a sua adequação e eficácia e documentados
Sistemas de controlo de pragas	Prevenção de acesso	As edificações devem ser mantidas em boas condições de conservação para evitar o acesso de pragas e eliminar os locais potenciais para sua proliferação. Os orifícios, os drenos e outros locais onde as pragas podem ter acesso devem ser mantidos fechados. As telas de arame colocadas, por exemplo, em janelas abertas, portas e aberturas de ventilação, reduzem o problema do acesso de pragas
	Abrigo e infestação	As potenciais fontes de alimento devem ser armazenadas em recipientes à prova de pragas e ou empilhadas acima do piso e distantes das paredes. As partes internas e externas das instalações de alimentos devem ser mantidas limpas. Os resíduos devem ser armazenados em recipientes fechados e à prova de pragas
	Monitoramento e detecção	Os estabelecimentos e as áreas adjacentes devem ser examinados periodicamente para verificar existência de infestação.
	Eradicação	As infestações de pragas devem ser controladas imediatamente e sem prejuízo da segurança ou da adequação dos alimentos. Os tratamentos com produtos químicos, físicos ou agentes biológicos devem ser realizados de maneira que não representem ameaça para a segurança ou adequação dos alimentos
Manejo de resíduos		Não se deve permitir o acúmulo de resíduos nas áreas de manipulação e de armazenamento dos alimentos

Eficácia do monitoramento		Os sistemas de higienização devem ser monitorados para avaliar sua eficácia. Devem ser periodicamente verificados por meio de inspeções de auditoria pré-operacionais ou, quando apropriado, de amostragem microbiológica do ambiente e das superfícies que entram em contato com alimentos. Devem ser revistos regularmente e adaptados para refletir às mudanças efetuadas.
Estabelecimento: higiene pessoal		Recomendações
Estado de saúde		As pessoas doentes ou com suspeita de estarem doentes e os portadores de doenças transmissíveis por alimentos não devem ser autorizadas a entrar em áreas de manipulação, se houver possibilidade de contaminação dos alimentos.
Doenças e lesões		Icterícia; diarreia; vômitos; febre; inflamação na garganta com febre; lesões na pele visivelmente infectadas (furúnculos, cortes, etc.); secreção dos ouvidos, olhos ou nariz
Higiene pessoal		Os manipuladores de alimento devem manter um grau elevado de higiene pessoal e usar uniforme, touca e calçado apropriados. Cortes e feridas devem ser cobertos com curativos à prova de água adequados, caso o pessoal possa continuar trabalhando. As mãos devem sempre ser lavadas quando a higiene pessoal afetar a segurança do alimento
Conduta pessoal		As pessoas envolvidas em atividades de manipulação de alimentos devem evitar comportamentos que podem contaminar os alimentos, como por exemplo: fumar; cuspir; mascar ou comer; espirrar ou tossir sobre alimentos não protegidos. Objectos pessoais como jóias, relógios, brincos ou outros não devem ser usados ou trazidos para áreas de manipulação de alimentos
Visitantes		Os visitantes das áreas de fabricação, processamento ou manipulação de alimentos devem usar vestuários de protecção e seguir as mesmas regras e higiene pessoal estabelecidas nesta seção
Transporte		Recomendações
Considerações gerais		Os alimentos devem estar devidamente protegidos durante o transporte. Os meios de transporte ou os recipientes exigidos dependem da natureza dos alimentos e das condições em que eles devem ser transportados
Requisitos		Os meios de transporte devem e os recipientes para produtos devem ser construídos de modo a: não contaminem os alimentos ou as embalagens; possam ser limpos e desinfetados de forma eficaz; permitam separação efectiva entre diferentes alimentos ou entre os alimentos e os produtos não alimentícios; proporcionem protecção eficaz contra a contaminação, incluindo poeira e fumaça; possam manter de forma eficaz a temperatura, humidade, atmosfera e outras condições necessárias para proteger os alimentos contra a multiplicação de microrganismos prejudiciais ou indesejáveis e contra a

		deterioração que provavelmente possam torná-los inadequados ao consumo; e permitam verificar, se necessário, as condições de temperatura, umidade e outros parâmetros
Utilização e manutenção		Os meios de transporte e os recipientes para transporte de alimentos devem ser mantidos em adequado estado de limpeza, conservação e funcionamento. Quando apropriado, os recipientes e os meios de transporte devem ser identificados e destinados exclusivamente para o uso de alimentos
Informação sobre o produto e sensibilização do consumidor		Recomendações
Identificação dos lotes		Cada recipiente de alimentos deve ser permanentemente marcado de forma a identificar o produtor e o lote
Informação sobre os produtos		Todos os produtos alimentícios devem ser acompanhados ou apresentar informações que permitam à próxima pessoa da cadeia de alimentos manipular, expor, armazenar, preparar e utilizar o produto de forma segura e correta
Rotulagem		Os alimentos pré-embalados devem estar rotulados com instruções claras que permitam à próxima pessoa da cadeia de alimentos manipular, expor, armazenar e utilizar o produto de forma segura
Educação do consumidor		Os programas de educação para saúde devem abordar o tema de higiene geral dos alimentos. Em especial, os consumidores devem ser informados sobre a relação entre o controle de tempo/temperatura e as doenças transmitidas por alimentos
Capacitação		Recomendações
Conscientização e responsabilidades		Todo o pessoal deve estar consciente de seu papel e de sua responsabilidade na protecção dos alimentos contra a sua contaminação ou deterioração. Os manipuladores de alimentos devem ter conhecimentos e habilidades necessários para manipular os alimentos de forma higiénica
Programas de capacitação		Os fatores que devem ser considerados na avaliação do nível de capacitação requerido incluem: a natureza do alimento, em particular sua capacidade de propiciar a multiplicação de microrganismos patogénicos ou deteriorantes; a maneira de manipular e embalar os alimentos, incluindo os riscos de contaminação; o grau e a natureza do processamento ou preparação antes do consumo final; as condições de armazenamento dos alimentos; e a expectativa do tempo que decorrerá antes do consumo
Instruções e supervisão		Devem ser feitas avaliações periódicas da eficácia dos programas de capacitação e de instrução, bem como das supervisões e verificações de rotina

Instruções e supervisão		Os gestores e os supervisores dos processos de fabricação dos alimentos devem ter os conhecimentos necessários sobre os princípios e as práticas de higiene dos alimentos para avaliar os riscos potenciais e adoptar as medidas necessárias para solucionar as deficiências
Capacitação para utilização dos conhecimentos		Deve-se dispor de sistemas para garantir que os manipuladores de alimentos estejam conscientes de todos os procedimentos necessários para manter a segurança e adequação dos alimentos

Quadro 8: Código Internacional Recomendado de Práticas e Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos – *Codex Alimentarius* (FAO, 2006)

Uma das questões mais salientadas neste primeiro capítulo do *Codex* é a importância da manutenção, limpeza, desinfecção e controlo de pragas nas instalações, equipamentos e também no processo de confecção, distribuição e armazenamento dos alimentos.

Uma das observações mais interessantes que se pode fazer no final da revisão das matrizes normativas e legislação aplicável é que não existe nenhuma directriz que proíba a reaproveitamento e transformação dos alimentos. As orientações acima expostas referem e reforçam a necessidade de controlar a qualidade dos alimentos, por forma a estarem em condições seguras e não prejudiciais à saúde e ambiente, mas nada referem sobre o encaminhamento dos alimentos. Isto significa que é possível adoptar práticas de re-utilização e doação dos excedentes de comida numa empresa de catering, o que viabiliza algumas indicações de sustentabilidade já mencionadas neste trabalho. Por exemplo, a doação de excedentes a instituições sociais.

O *Codex Alimentarius* refere ainda a importância e necessidade de proporcionar a formação adequada a todos os colaboradores na empresa, afirmando que todos devem ter os conhecimentos necessários não só dos princípios do HACCP como dos princípios de manuseamento, confecção e conservação dos alimentos.

3.4 Comunicação com o staff

Toda a equipa do catering (desde directores e administradores até aos cozinheiros e empregados de mesa) devem estar motivados e comprometidos a adoptar as medidas e os comportamentos necessários para um desempenho sustentável da empresa e de cada evento, uma vez que é deles maioritariamente que depende tal desempenho.

Uma das formas para facilitar este empenho será envolver toda a equipa na optimização do plano de acção, podendo cada um dos membros dar sugestões de melhoria.

A comunicação vertical, neste caso, é fundamental, na medida em que deverá ser informado à equipa não só a pegada ecológica de cada um, mas também o que é que cada qual pode fazer e tem feito para a reduzir e melhorar o desempenho da empresa no seu conjunto.

Por outro lado, é importante que toda a equipa esteja a par das melhorias alcançadas no decorrer no plano de acção, bem como premiar os principais responsáveis por essas melhorias (EPA, 2010). Com isto espera-se incentivar todo o *staff* a participar activamente nas acções e metas propostas (Julie's Bicycle, n.d.). Por fim, é crucial elaborar relatórios periódicos e contínuos, que mantenham toda a equipa ao corrente dos custos que foram poupados e também dos benefícios que daí advêm.

3.5 Introdução ao modelo de gestão sustentável para catering em eventos

Conforme dito anteriormente, existem diversos modelos de análise ao dispor de qualquer gestor interessado em implementar um quadro de sustentabilidade na sua empresa e melhorar o seu desempenho ecológico da sua actividade.

O presente trabalho surge numa tentativa de elaborar um plano de acção para reduzir e minimizar os impactes negativos das empresas de catering para eventos, assim como ampliar os seus impactes positivos. Contudo, ao longo da nossa pesquisa não foi encontrada nenhuma matriz específica para uma empresa de catering para eventos. Estão acima descritos vários quadros e modelos de análise, mas todos eles traçam linhas bastante gerais e com o propósito de serem aplicáveis a diferentes organizações. Por exemplo, no processo-chave de fazer o levantamento dos impactes de cada actividade, encontramos várias orientações em relação às dimensões a considerar, mas com diferentes interligações que variam de estudo para estudo. Tal facto sugere que seja a pessoa responsável por cada plano de sustentabilidade a elaborar a sua própria interligação dos impactes que produz.

Mais, é possível que se possa seguir um modelo já traçado (como por exemplo o modelo da ISO 20121) para se redigir e implementar um plano de sustentabilidade numa empresa, mas os objectivos terão que ser desenhados especificamente para cada plano, o que vai fazer com que variem de caso para caso.

Deste modo, a elaboração do plano de acção abaixo proposto tem por base a conjugação de vários modelos já sugeridos e implementados, designadamente o modelo ISO 20121, o modelo d GRI e o modelo da Julie's Bicycle, e foi desenvolvido com vista a ter indicadores de performance *ready-made* para acompanhar o progresso na empresa.

Veremos, no próximo ponto que directrizes consideramos pertinente adoptar no âmbito de uma empresa de catering para eventos, bem como o conjunto de dimensões e indicadores que encaramos como sendo fulcrais e transversais a qualquer organização na área de especialidade referida.

Neste caso, o modelo que vamos construir propõe um conjunto de indicadores mensuráveis. Tal opção é tomada no sentido de permitir aos responsáveis pela elaboração do plano de sustentabilidade da sua empresa avaliar com maior precisão não só os impactes que produz, como determinar metas e conseguir ter meios de avaliar se foram ou não alcançadas, e em que escala.

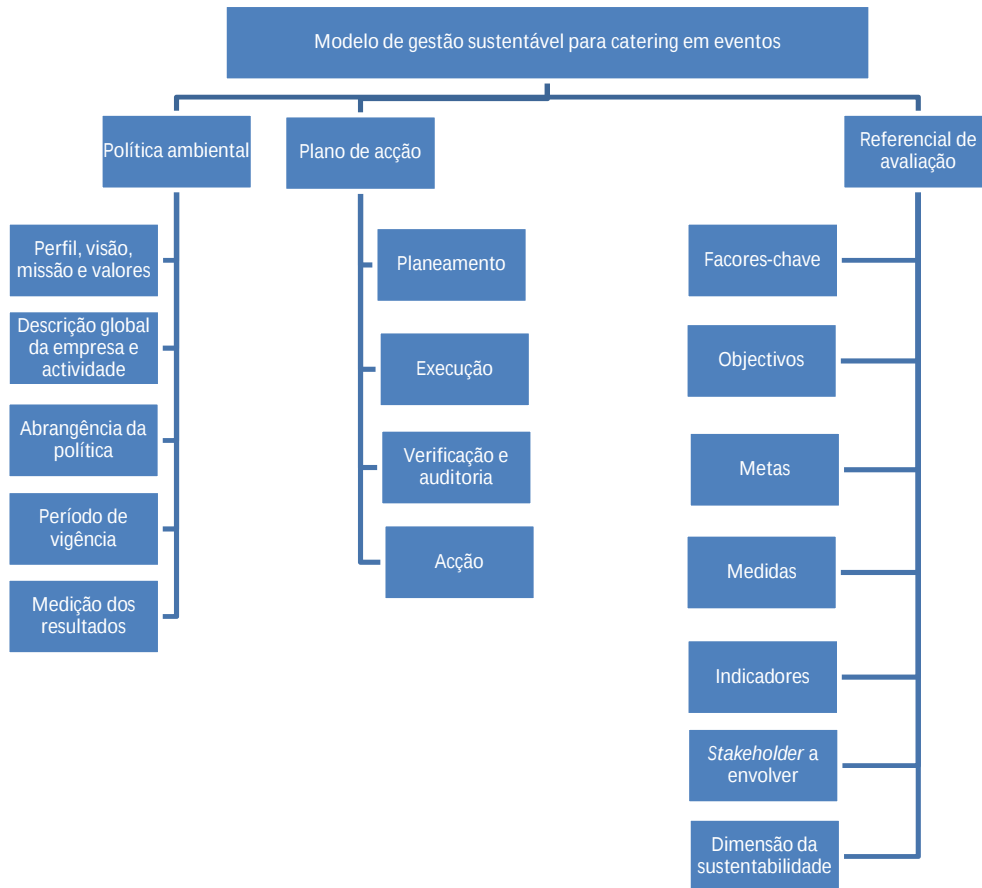
3.6 Sistemas de gestão sustentável para catering em eventos: proposta de um referencial de avaliação

O presente ponto representa o elemento-chave deste trabalho. É nesta secção que vamos traçar não só um plano de gestão sustentável para uma empresa de catering para eventos, como vamos desenhar um referencial de avaliação do mesmo.

No que respeita ao plano de gestão sustentável, pretendemos elaborar um modelo a seguir pelo responsável pela implementação do plano. Neste modelo está incluída a Política Ambiental e o Plano de Acção.

De seguida, irá ser esboçado um referencial de avaliação de sustentabilidade. Este referencial tem como finalidade providenciar as noções-base da forma como uma empresa de catering pode obter um bom desempenho sustentável em cada evento – que constitui a actividade essencial da empresa. Iremos conjugar os elementos transversais a qualquer empresa de catering, no sentido de representar integralmente todos os aspectos desta actividade.

Segue abaixo um esquema global do modelo proposto:



Quadro 9: Esquema global da proposta para um modelo de gestão sustentável para catering em eventos

3.6.1 Política ambiental

Em primeiro lugar, consideramos importante que a empresa comece por elaborar uma política ambiental, e de seguida construa o plano de acção subjacente a essa política. É nestes dois documentos que vão ficar explícitos não só os principais desafios e questões com que a empresa se depara, como a forma e os meios a que pode recorrer para lhes responder.

Importa referir que há alíneas desses dois documentos que não é possível definir neste trabalho, uma vez que essas alíneas têm que ser adaptadas às características muito específicas de cada empresa. Tais características variam consoante, por exemplo, a dimensão da empresa (número de colaboradores, número de eventos por ano), a sua localização, a sua estrutura, a sua missão e valores, etc.

Nesta primeira etapa, é de extrema importância que todos os decisores na empresa estejam a par da proposta da política ambiental. Posteriormente, é fulcral reunir com todos os colaboradores para que estes subscrevam a política a ser implementada. Conforme já foi referido, sem a compreensão, motivação e participação de todos os colaboradores, torna-se inviável a implementação de um sistema de gestão sustentável. É deles que depende a grande parte do trabalho a ser feito no dia-a-dia.

Quanto ao período de vigência, aconselha-se a que o documento vigore entre 3 a 5 anos, de modo a que o relatório final permita uma avaliação abrangente do plano de acção. No termo do período de vigência da política, urge rever e, se necessário, alterar e actualizar o documento.

A política ambiental deve abranger:

- Perfil, visão, missão e valores da empresa
- Descrição da sua actividade, funcionamento, estrutura, volume de negócios, clientes-tipo, entre outros factores relevantes
- Compromisso de honra e subscrição de todos os decisores da empresa
- Abrangência da política
 - o Âmbito
 - o Dimensões a considerar
 - o Estabelecimento dos objectivos a longo prazo;
 - o Definição dos *stakeholders* a envolver
- De que forma vai ser feita a medição dos resultados e como vão ser comunicados interna e externamente
- Período de vigência e data de revisão da política

3.6.2 Plano de acção

O plano de acção afigura-se como o documento mais importante na implementação de um quadro de sustentabilidade de uma empresa. Por essa razão, este modelo propõe que seja a 2ª etapa neste processo.

É o plano de acção que vai determinar como actuar em relação a cada questão definida na política ambiental. Neste caso, vamos adaptar o modelo ISO 20121 e desconstruir o plano de acção em 4 fases: Planeamento, execução, verificação e acção.

1ª Fase: Planeamento

- a) Identificar e envolver todos os *stakeholders*
- b) Atribuir e comunicar responsabilidades
- c) Identificar e avaliar problemas. Estabelecer objectivos e metas a atingir para os reduzir
- d) Estabelecer os indicadores para medir os resultados
- e) Definir factores críticos de sucesso

2ª Fase: Execução:

- f) Providenciar recursos e assegurar competências e consciencialização – Formação dos colaboradores da empresa
- g) Manter a comunicação interna e externa
- h) Elaborar relatórios periódicos (após cada evento)
- i) Estabelecer e implementar processos para o controlo operacional

3ª Fase: Verificação e Auditoria

- j) Monitorizar e avaliar o desempenho, incluindo auditorias internas e revisão da gestão
- k) Monitorizar relatórios periódicos e relatório final

4ª Fase: Acção

- l) Identificar questões problemáticas e inconformidades
- m) Desenvolver acções correctivas

No que respeita aos *stakeholders*, uma empresa de catering para eventos depara-se com os seguintes grupos:

- Administração da empresa
- Colaboradores efectivos da empresa
- Fornecedores
- Clientes
- Casas / associações / organizações de eventos
- Órgãos / instituições de financiamento
- Comunidade local

A comunidade local é aqui englobada por várias razões. Por um lado, pode também causar impacto na arquitectura local, desgaste dos recursos, destruição da biodiversidade, entre outros, conforme descrito ao longo do presente trabalho. Por outro, a empresa de catering pode ter uma influência benéfica na comunidade, através da contratação de mão-de-obra e fornecedores locais, promovendo o emprego e o desenvolvimento na região.

3.6.3 Dimensões a considerar

Qualquer empresa de catering, na elaboração e implementação de uma política e quadro de sustentabilidade, deverá ter em conta as seguintes dimensões, em conformidade com os princípios da Tripple Bottom Line:

Económica | Ambiental | Social

3.6.4 Levantamento dos impactes

Para a elaboração deste quadro de sustentabilidade, foi feito um levantamento dos factores em que a actividade de uma empresa de catering para eventos tem impacto. Este conjunto de factores diz respeito não só aos impactes causados em cada evento, como pela actividade da empresa em si. São eles:

Factor-chave		Elementos
Água		Para confecção dos alimentos
		Para lavagem dos alimentos
		Para consumo dos colaboradores
		Para lavagem das loiças
		Para limpeza no edifício
Energia	Electricidade	Arcas frigoríficas
		Arcas congeladoras
		Impressoras
		Computadores
		Sistema de iluminação

Factor-chave		Elementos
Energia	Gás	Fogões para confecção de alimentos
		Aquecimento da água
	Combustível (Gasolina e/ou gásóleo)	Transporte de alimentos e bebidas
		Transporte de materiais (mesas, cadeiras, etc.)
		Transporte do staff
Alimentos		Recursos utilizados
		Desperdício alimentar
Recursos materiais		Loiça descartável
		Embalagens dos alimentos e de outros produtos
		Papel para impressoras
Lixo		Lixo orgânico
		Lixo reciclável
		Resíduos alimentares
Comunidade local		Inclusão social
		Empregabilidade local
		Fornecimento

Quadro 10: Levantamento dos impactes numa empresa de catering para eventos

3.6.5 Definição de objectivos

Pese embora compita a cada organização estabelecer o conjunto de objectivos adequados à sua estrutura, visão, missão e valores, na matriz que se segue é sugerido um conjunto de objectivos específicos de sustentabilidade, por forma a exemplificar as possibilidades de actuação que existem no caso de uma empresa de catering para eventos. No presente trabalho, a opção é tomada maioritariamente no sentido de minimizar efectivamente os impactes negativos dos eventos e das actividades subjacentes.

Neste tópico foi seguido o modelo de criação de objectivos S.M.A.R.T. (*Specific, measurable, attainable, realistic, time-bound*), que significa que os objectivos têm que ser:

- *Específicos* – Neste caso referentes a cada factor e dimensão em particular.
- *Mensuráveis* – Através do estabelecimento de metas e indicadores quantificáveis.

- *Atingíveis* – Construídos de modo a permitir que qualquer empresa neste ramo de actividade consiga concretizar o que é proposto.
- *Realistas* – Estabelecidos de forma a estarem adaptados aos meios que as empresas têm para alcançar esses objectivos.
- *Temporizáveis* – Com a duração previamente estabelecida na política ambiental.

O mesmo se aplica às metas estabelecidas. Como tal, na tabela apresentada não referimos valores, antes o “x”, que será decidido no seio da empresa e irá, com certeza, variar de caso para caso.

3.6.6 Indicadores de performance

Os indicadores de performance são o conjunto de elementos criados para medir os resultados dos objectivos e metas propostas. Neste caso em particular, foram elaborados indicadores mensuráveis, para facilitar essa avaliação do desempenho e permitir uma monitorização e comunicação mais detalhada e palpável dos progressos alcançados.

3.6.7 Proposta de um referencial de avaliação

A presente matriz foi concebida para avaliar o impacte que uma empresa de catering tem em cada evento que realiza, e está dividida com a seguinte disposição de elementos:

Factor	Objectivo	Meta	Medida	Indicador	Stakeholder	Dimensão da sustentabilidade
--------	-----------	------	--------	-----------	-------------	------------------------------

Neste caso optou-se por considerar primeiro o factor-chave de impacte e não a dimensão a que diz respeito, ao contrário de muitos modelos existentes. Tal opção foi tomada devido ao facto de alguns factores contemplarem mais do que uma dimensão, pelo que seria exaustivo e redundante repeti-los em cada dimensão. Assim, são apresentados os factores e posteriormente referida dimensão/dimensões a que pertence.

Sistemas de gestão sustentável para catering em eventos: Proposta de um referencial de avaliação

Factor	Objectivo	Meta	Medida	Indicador	Stakeholder a envolver	Dimensão da sustentabilidade
ÁGUA	Reduzir consumo de água	Reduzir x% do consumo de água	Utilizar redutores de caudais	Pressão nas torneiras de água	Fornecedores / colaboradores	Ambiental / Económica
			Reaproveitar água da fruta lavada	Quantidade de fruta lavada com a mesma água	Colaboradores	Económica
			Maximizar lavagens de loiça na máquina	Nº de máquinas realizadas por evento	Colaboradores	Económica
ENERGIA	Reduzir consumo de electricidade	Reduzir x% do consumo de electricidade	Utilizar equipamentos com máxima eficiência energética	Quantidade de KWh's consumidos por equipamento, por mês	Colaboradores / Fornecedores	Ambiental / Económica
	Reduzir consumo de gás no edifício	Reduzir x% consumo de gás no edifício	Evitar tempos excessivos de confecção de alimentos	Quantidade de gás consumido no edifício, por mês	Colaboradores	Ambiental / Económica
	Diminuir emissão de CO2 no transporte da comida, material e colaboradores para o evento	Definir um plano de rotas e trajectos	Otimizar o transporte de carga (nº viagens vs. capacidade de carga vs. rotas)	Nº de Km's percorridos / CO2 emitido	Colaboradores	Ambiental / Económica

Sistemas de gestão sustentável para catering em eventos: Proposta de um referencial de avaliação

Factor	Objectivo	Meta	Medida	Indicador	Stakeholder a envolver	Dimensão da sustentabilidade
ALIMENTOS	Adequar doses confeccionadas às doses vendidas	Reduzir x% das doses não vendidas	Estabelecer plano de controlo das doses confeccionadas e das doses não vendidas	Nº de refeições excedentes	Colaboradores	Ambiental /Social /Económica
	Criar planeamento antecipado dos menus	Reduzir x% das doses não vendidas	Criar ementas adequadas ao número de clientes	Nº de doses não vendidas	Colaboradores	Ambiental / Social / Económica
			Criar ementas de reutilização da comida / transformação em novos pratos	Nº de doses reaproveitadas	Colaboradores	Ambiental /Social /Económica
	Criar política de zero desperdício de comida	Reduzir x% das doses desperdiçadas	Reaproveitar doses não inicialmente vendidas	Nº de doses reaproveitadas / recicladas	Colaboradores	Ambiental / Social / Económica
			Doar excedentes a instituições sociais	Nº de refeições doadas	Colaboradores / Comunidade local	Social
	Prevenir passagem de prazo dos alimentos	Reduzir x% dos alimentos desperdiçados por passagem de prazo	Etiquetar alimentos e ingredientes após a sua compra	Nº de ingredientes e alimentos deitados fora	Colaboradores	Ambiental /Económica

Sistemas de gestão sustentável para catering em eventos: Proposta de um referencial de avaliação

Factor	Objectivo	Meta	Medida	Indicador	Stakeholder a envolver	Dimensão da sustentabilidade
RECURSOS MATERIAIS	Criar política de zero desperdício de material	Reduzir x% do material não reutilizável	Utilizar copos, pratos e talheres reutilizáveis (de vidro, porcelana, loiça ou metalizados)	Nº de copos, pratos e talheres reutilizados	Colaboradores / Clientes	Ambiental / Económica
			Providenciar uma garrafa de água reutilizável a cada colaborador	Nº de garrafas de água utilizadas por colaborador	Colaboradores	Ambiental / Económica
			Utilizar panos e toalhas de mão em vez de folhas de papel descartável na WC (Para secagem de mãos)	Nº de embalagens de papel consumidas	Colaboradores	Ambiental /Económica
			Utilizar panos de mão em vez de guardanapos, em eventos	Nº de embalagens de guardanapos utilizadas	Colaboradores	Ambiental /Económica
			Utilizar água da torneira (em jarro) em vez de água engarrafada	Nº de garrafas de água utilizadas por evento	Colaboradores / Clientes	Ambiental / Económica

Sistemas de gestão sustentável para catering em eventos: Proposta de um referencial de avaliação

Factor	Objectivo	Meta	Medida	Indicador	Stakeholder a envolver	Dimensão da sustentabilidade
RECURSOS MATERIAIS	Consciencializar para comportamentos amigo do ambiente	Reduzir pegada de carbono em x%	Em vez de embalagens descartáveis e individuais, optar por jarros, bules, açucareiros, taças de vidro para leite, sumos, açúcar, molhos, sal, pimenta	Nº de embalagens não reutilizáveis utilizadas	Colaboradores / Clientes	Ambiental / Económica
			Evitar imprimir folhas de serviço	Nº de folhas impressas por evento	Colaboradores	Ambiental / Económica
LIXO	Promover a reciclagem	Separar os vários tipos de lixo	Disponibilizar ecopontos na área de produção e confecção dos alimentos	Nº de sacos de lixo reciclável separados por evento	Colaboradores	Ambiental
			Disponibilizar ecopontos na área de embalagem e eliminação de materiais	Nº de sacos de lixo reciclável separados por evento	Colaboradores	Ambiental
			Contactar cliente para disponibilizar ecopontos no local do evento	Nº de sacos de lixo reciclável separados por evento	Colaboradores/ Clientes	Ambiental
	Promover reaproveitamento dos vários tipos de lixo	Reutilizar lixo orgânico para outros fins	Doar lixo orgânico para compostagem e transformação em adubo agrícola	Quantidade de Kg's de lixo orgânico doado	Colaboradores / Comunidade local	Ambiental / Económica

Sistemas de gestão sustentável para catering em eventos: Proposta de um referencial de avaliação

Factor	Objectivo	Meta	Medida	Indicador	Stakeholder a envolver	Dimensão da sustentabilidade
LIXO	Promover reaproveitamento dos vários tipos de lixo	Aproveitar materiais não necessários, para reciclagem e reutilização	Doar cortiça para reutilização	Nº de Kg's de cortiça doados para outros fins	Colaboradores / Fornecedores / Comunidade local	Ambiental / Social
			Doar cartão para reutilização	Nº de Kg's de cartão doados para outros fins (Exemplo: isolamento acústico de estúdios de música)	Colaboradores / Comunidade local	Ambiental / Social
RESÍDUOS ALIMENTARES	Reduzir quantidade de resíduos gordurosos e inaproveitáveis	Reduzir x% da quantidade de óleos e gorduras alimentares	Optar por ementas saudáveis, que requerem menos óleos e gorduras (exemplo: grelhados)	Nº de litros de óleos alimentares utilizados por evento	Colaboradores / Clientes	Ambiental / Económica
	Encaminhar adequadamente os resíduos alimentares	Separar e encaminhar correctamente os óleos e resíduos alimentares	Separar os vários tipos de resíduos e e óleos alimentares	Nº de litros de óleos e resíduos alimentares doados para reciclagem	Colaboradores	Ambiental

Sistemas de gestão sustentável para catering em eventos: Proposta de um referencial de avaliação

Factor	Objectivo	Meta	Medida	Indicador	Stakeholder a envolver	Dimensão da sustentabilidade
COMUNIDADE LOCAL	Dinamizar relações com a comunidade local e potenciar o seu desenvolvimento	Promover a empregabilidade de local	Empregar colaboradores que vivem na localidade	Nº de Km's percorridos pelos colaboradores até à sede ou local do evento	Colaboradores	Ambiental /Social
			Contratar fornecedores locais	Nº total de fornecedores locais contratados	Colaboradores / Fornecedores / Comunidade local	Ambiental / Social
		Estabelecer parcerias com associações locais	Doar os excedentes de comida a associações ou instituições sociais locais	Nº de refeições doadas por dia	Colaboradores / Comunidade local	Ambiental /Social

Quadro 11: Matriz de sustentabilidade para uma empresa de catering para eventos

Capítulo IV - Considerações finais

4.1 Conclusão

Após este trabalho, ficou esclarecida a necessidade de uma empresa de catering se reger por princípios de gestão sustentável, não só devido aos impactes que a sua actividade tem, mas também devido à crescente exigência por parte do consumidor, do mercado e das instituições legislativas. Torna-se, por isto, imperativo o desenvolvimento de uma política ambiental e plano de acção eficazes, com vista à certificação ambiental.

Tais métodos devem actuar no sentido de cada indivíduo estar consciencializado e motivado para a acção, e agir colectivamente para contribuir para uma gestão sustentável. Assim, não são os actos individuais mas sim o conjunto de acções de todas as partes envolvidas que determina o grau de sustentabilidade de uma empresa, incluindo os seus fornecedores. Fica deste modo comprovada a importância da comunicação organizacional interna e externa, para que todos possam potenciar o desempenho ecológico da empresa. Aqui é também enaltecida a necessidade da redacção de relatórios periódicos, e pós-evento. É através destes documentos que se poderá analisar e avaliar concretamente os progressos alcançados e as dificuldades encontradas, para melhor as ultrapassar. Importa, neste ponto, saber que a sustentabilidade não é um serviço em si, antes está presente na forma como os serviços tradicionais são planeados e executados (Ponsford, 2010).

Mais, embora os impactes possam ser divididos por tópicos – económicos, ambientais e sociais - é absolutamente necessário que sejam analisados como um todo, em que cada um dos factores tem que estar em equilíbrio com os outros.

Embora haja especificações que variam de caso para caso, fica neste trabalho demonstrado que é possível desenvolver um referencial de avaliação que oriente qualquer empresa de catering para eventos para melhorar o seu desempenho ecológico, social e económico.

4.2 Limitações da investigação

Ao longo do trabalho surgiram algumas dificuldades que, embora não comprometam a viabilidade do estudo, afiguram-se como limitações ao seu aprofundamento. É de referir a impossibilidade de aceder na íntegra a determinadas publicações devido ao seu custo financeiro. Exemplo disso são alguns dos documentos ISO, publicados pela British Standards Institute, nomeadamente o ISO 14001. Neste caso, apenas pôde ser utilizado o guia disponibilizado para consulta no *website* oficial. Deste modo, consideramos que o estudo teria beneficiado de uma consulta mais aprofundada das publicações referidas.

No entanto, a limitação mais significativa prende-se com a aplicação e verificação do modelo de gestão aqui desenvolvido. Devido à escassez de tempo, não foi possível aplicar os princípios e matrizes definidas a um caso concreto, não sendo, por isso, possível testar o modelo construído. Contudo, ficam esboçados os traços gerais para a definição de um plano de gestão sustentável e para um referencial de avaliação aplicável a qualquer empresa de catering para eventos.

4.3 Linhas para futuras investigações

Conforme dito anteriormente, afigura-se importante a aplicação do modelo de análise construído neste trabalho. Apenas após a sua aplicação e verificação será possível desenvolver as correcções necessárias para que este seja realmente eficaz. Tal é possível aplicando as matrizes desenvolvidas a um caso de estudo específico mas passível de ter representatividade em relação às demais empresas no sector em questão.

Numa outra nota, é do nosso entender que existem sempre melhorias a desenvolver no desempenho ecológico de uma organização. Isto deve-se a duas razões principais. Por um lado, existem variáveis externas que ditam os parâmetros da sustentabilidade que estão em constante transformação e desenvolvimento. Por outro lado, sendo o objectivo reduzir completamente o impacte ambiental e potenciar ao máximo o impacte social e económico, afigura-se importante que as empresas estejam perfeitamente actualizadas em relação a esses parâmetros de sustentabilidade e adaptadas aos mesmos, numa constante procura pela melhoria do seu desempenho ecológico.

Bibliografia

Alessio, R. (2004). *Responsabilidade social das empresas no Brasil: reprodução de postura ou novos rumos?* Porto Alegre: Edupcrucs.

Ashdown, H. (2010). *The Sustainable Future of Music Festivals: How can new policy instruments and voluntary guidance tools help music festivals become more sustainable?* Tese de mestrado não-publicada, Universidade de Lund, Suécia.

Baptista, P., et al. (2012). *Do Campo ao Garfo - Desperdício Alimentar em Portugal*, Lisboa: CESTRAS.

Baptista, P. & Antunes, C. (1ªed). (2005). *Higiene e Segurança Alimentar na Restauração (Vol. II)*. Guimarães: Forvisão.

BCSD Portugal - Conselho Empresarial para o Desenvolvimento Sustentável (2012). *Guia para eventos sustentáveis*. Lisboa: Autor.

Beer, S. (2009). Analysis of a supply chain in the events context: where does the food come from?. In Raj, Razaq & Musgrave, James (Ed.). *Event Management and Sustainability* (pp. 160-171). Oxfordshire: Leeds Metropolitan University.

Brooks, S., O'Halloran, D. and Magnin, A. (2007). *Rock On!: Bringing strategic sustainable development to music festivals*. Tese de mestrado não-publicada. Instituto de Tecnologia de Blekinge, Karskrona, Suécia.

Brooks, S., O'Halloran, D. and Magnin, A. (2007). *The sustainable music festival – A strategic guide*. Tese de mestrado não-publicada, Instituto de Tecnologia de Blekinge, Karskrona, Suécia.

BSI (n.d). *ISO 14001 Client Manual*. Recuperado em 10 de Maio de 2013. Disponível em: <http://www.bsigroup.com/en-GB/iso-14001-environmental-management/>

BSI (2012) *London 2012: A guide to ISO 20121 Sustainable Event Management For The Coca-Cola Company*. Recuperado em 10 de Maio de 2013. Disponível em: <http://www.bsigroup.com/en-GB/iso-20121-sustainable-events-management/>

BSI (n.d.) *Sustainable Events with ISSO 20121*. Recuperado em 10 de Maio de 2013. Disponível em: <http://www.bsigroup.com/en-GB/iso-20121-sustainable-events-management/>

CMMAD - Comissão Mundial Sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento (1988) *O nosso futuro comum*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas.

Dávid, L. (2009). Environmental impacts of events. In Raj, Razaq & Musgrave, James (Ed.). *Event Management and Sustainability* (pp. 66-75). Oxfordshire: Leeds Metropolitan University.

DEFRA – Department for Environment Food and Rural Affairs (2013) *Sustainable Consumption Report*. Recuperado em 20 de Junho de 2013. Disponível em: www.gov.uk/defra

DEFRA - Department for Environment Food and Rural Affairs (2011). *Sustainable, Secure and Healthy Food Supply Evidence – Plan 2011/2012*. Recuperado em 20 de Agosto de 2013. Disponível em: www.gov.uk/defra

DEFRA - Department for Environment Food and Rural Affairs (2006). *Food Industry – Sustainable Strategy*. Londres: Crown.

Dias, R. (2003). *Turismo sustentável e meio ambiente*. São Paulo: Atlas.

DGT – Direcção Geral do Turismo (1994). *A avaliação do impacte do turismo no ambiente – Relatório final*. Lisboa: Autor.

EPA – Environmental Protection Agency (2010). *Less food waste more profit – A guide to minimize food waste in the catering sector*. Cork: Cork Institute of Technology.

E.Value (2011). Sustentabilidade à mesa. *EventPoint*, I (1), 44-45.

FAO/OMS (2006). *Codex Alimentarius – Higiene Alimentar - Textos Básicos. Base de dados da FAO*. Recuperado em 13 de Maio de 2013. Disponível em: www.fao.org

FAO (2013) Food wastage footprint – Impacts on natural resources. *Base de dados da FAO*. Recuperado em 13 de Maio de 2013. Disponível em www.fao.org

FQA - Formação Qualidade e Auditoria Agro-Alimentar & DCTA/ESAC - Departamento de Ciência e Tecnologia Alimentares da Escola Superior Agrária de Coimbra (2002) *HACCP – Manual de Formação*. Recuperado em 15 de Julho de 2013. Disponível em: http://www.esac.pt/noronha/manuais/manual_HACCP_AGRO%2044.pdf

GEMI - Global Environmental Management Initiative (2000). *ISO 14001 Environmental Management System Self-Assessment Checklist*. Washington DC: Weadon Progressive Printing

Gonçalves, A. (2004). *Métodos e técnicas de investigação social I – Programa, conteúdo e métodos de Ensino teórico e prático*. Braga: Universidade do Minho.

Gonçalves, M. (2005). *Gestão de resíduos orgânicos*. Porto: Sociedade Portuguesa de Inovação

GRI – Global Reporting Initiative (n.d.). *GRI Event Organizers: Sector Supplement – Summary Guide*. Recuperado em 22 de Fevereiro de 2013. Disponível em: <https://www.globalreporting.org/resource/library/EOSS-G3.1-SummaryGuide-QRS.pdf>

Hannerz, Ulf (1996). *Transnational connections – Culture, people, places*. Londres: Routledge.

Julie's Bicycle (2012.). *Environmental Policy*. Recuperado em 10 de Novembro de 2012. Disponível em: <http://www.juliesbicycle.com/resources/>

Julie's Bicycle (2013). *Sustainable Production Guide*. Londres: Creative Commons.

Julie's Bicycle (n.d.). *Communicating with your staff*. Recuperado em 10 de Novembro de 2012. Disponível em: <http://www.juliesbicycle.com/resources/>

Julie's Bicycle (n.d.). *Communicating with your supply chain*. Recuperado em 10 de Novembro de 2012. Disponível em: <http://www.juliesbicycle.com/resources/>

Julie's Bicycle (n.d.). *Environmental Policy and Action Plan Guidelines*. Recuperado em 10 de Novembro de 2012. Disponível em: <http://www.juliesbicycle.com/resources/>

Julie's Bicycle (n.d.). *Green your building*. Recuperado em 10 de Novembro de 2012. Disponível em: <http://www.juliesbicycle.com/resources/>

Julie's Bicycle (n.d.). *Outdoor events*. Recuperado em 10 de Novembro de 2012. Disponível em: <http://www.juliesbicycle.com/resources/>

Kraemer, F. B. & Saddy, M. A. (2007). *Guia de Elaboração do Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos*. Rio de Janeiro: Conselho Regional de Nutricionistas.

Lamberti, L., Fava, I., and Noci (2009). Assessing and monitoring the performances of a sustainable event. In Raj, Razaq & Musgrave, James (Ed.). *Event Management and Sustainability* (pp. 119-131). Oxfordshire: Leeds Metropolitan University.

Leis, H. R. & D'Amato, J. L. (1994) O Ambientalismo como Movimento Vital: Análise de suas Dimensões Histórica, Ética e Vivencial. In Cavalcanti, C. (Ed.), *Desenvolvimento e Natureza – Estudos para uma sociedade sustentável* (pp. 77-103). Recife: INPSO/FUNDAJ, Instituto de Pesquisas Sociais.

Lima dos Santos, M^a de Lourdes (1999). Indústrias Culturais – especificidades e precaridades. *OBS*, 5, 2-6. Recuperado em 10 de Outubro de 2012, disponível em <http://www.oac.pt/docs/electronicos.htm>

Marreiros, A. (2012). Eventos a pender para o verde. *EventPoint*, II (4), 70-72.

Marthinsen, J., Sundt, P., Kaysen, O. & Kirkevaag (2012). *Prevention of food waste in restaurants, hotels, canteens and catering*. Copenhagen: Nordic Council of Ministers.

Meadows, D. H.; Meadows, D.; Randers & J.; Behrens, W. W. (1972) *Os limites do Crescimento*. São Paulo: Perspectiva.

MIT – Massachusetts Institute of Technology (2005). *Guide to Sustainable Catering – Zero Waste Planning Guide*. Recuperado em 13 de Maio de 2013. Disponível em: http://web.mit.edu/workinggreen/docs/sustainable_catering_guide.pdf

Musgrave, J. & Raj, R. (2009). Introduction to a Conceptual Framework for Sustainable Events. In Raj, Razaq & Musgrave, James (Ed.). *Event Management and Sustainability* (pp. 1-12). Oxfordshire: Leeds Metropolitan University.

Office of Environmental Sustainability (2009). *Greening up our catering*. Australia: Monash University.

OMT – Organização Mundial do Turismo (1993) *Desenvolvimento Sustentável – Manual para organizadores locais*. Madrid: Autor.

Pondsford, Ian F. (2011). Actualizing environment sustainability at Vancouver 2010 Venues”. *International journal of event and festival management*, 2 (2), 184-196.

Quivy, Raymond (1995). *Manual de Investigação em Ciências Sociais*. Lisboa: Gradiva.

Raj, R. and Musgrave, J. (2009). The economics of sustainable events. In Raj, Razaq & Musgrave, James (Ed.). *Event Management and Sustainability* (pp. 56-65). Oxfordshire: Leeds Metropolitan University.

Regulamento (CE) N.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, Relativo à higiene dos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) N.º 2074/2005, da Comissão Europeia de 5 de Dezembro de 2005. Jornal oficial da União Europeia, L 338. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas

Rohde, G. M. (1994). Mudanças de Paradigma e Desenvolvimento Sustentado. In Cavalcanti, C. (Ed.), *Desenvolvimento e Natureza – Estudos para uma sociedade sustentável* (pp. 41-53). Recife: INPSO/FUNDAJ, Instituto de Pesquisas Sociais.

Saeed-Khan, S., and Clements, P. (2009). Planning models for creating sustainable events management. In Raj, Razaq & Musgrave, James (Ed.). *Event Management and Sustainability* (pp. 140-149). Oxfordshire: Leeds Metropolitan University.

Scanlon, N. L. (2007). *Catering Management*. New Jersey: John Wiley & Sons.

Schmidt, L. & Valente, S. (2004). Factos e Opiniões - uma abordagem transnacional ao desenvolvimento sustentável. In Lima *et al Atitudes Sociais dos Portugueses (4) Ambiente e Desenvolvimento* (27-72). Lisboa: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa.

Senge, P. *et al.* (2006) *Learning for Sustainability*. Massachusetts: Society for Organizational Learning.

Shock, P. & Stefanelli, J. (2001). *On-Premise Catering*. Las Vegas: John Wiley & Sons.

Tassiopoulos, D., and Johnson, D. (2009). Social impacts of events. In Raj, Razaq & Musgrave, James (Ed.). *Event Management and Sustainability* (pp. 76-89). Oxfordshire: Leeds Metropolitan University.

Valinhas, B. (2011). The so called green events. *EventPoint*, I (1), 88-89.

Villela, J. N., Alledi, C. & Eigenheer, E. (2011, Jan-Jun). O desafio da transição para a sustentabilidade. *ALCEU*, 11 (22), 219-235.

PNUMA - Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente. (2008), *Human Development Report 2007/2008, Fighting Climate Change: Human Solidarity in a Divided World*, “Overview”. Nova Iorque: Palgrave Macmillan. Recuperado em 16 de Fevereiro de 2013

Disponível em: <http://hdr.undp.org/en/reports/global/hdr2007-2008/>