



Título: Aplicação do gerenciamento de resíduos sólidos em um restaurante no município de Volta Redonda/RJ

Aluno: Antônio Carlos Rodrigues

Orientadora: Ana Paula Martinazzo

RESUMO

As empresas hoje estão mais conscientes da necessidade de práticas sustentáveis a fim de mitigar os impactos causados por suas atividades no meio ambiente. Esta monografia detalha as etapas seguidas por um restaurante de sucos e comidas naturais em Volta Redonda/RJ para se tornar referência no combate a geração de lixo, buscando reciclar todos os resíduos passíveis de serem reaproveitados. O projeto durou três meses, sendo que cada mês representou uma etapa. Incluiu o dimensionamento do local, a aquisição de equipamentos para o gerenciamento de resíduos e a conscientização de funcionários e clientes. A primeira etapa concentrou-se na separação de resíduos úmidos recicláveis. No segundo mês, ocorreu a separação de recicláveis secos. Na última etapa, foram criados mecanismos para envolver os clientes no descarte consciente. Ao final, 86,4% dos resíduos eram destinados à reciclagem, com 81,5% sendo matéria orgânica. As análises da composição gravimétrica mostraram evolução na separação de resíduos ao longo do projeto, mas os desafios persistem, principalmente nos resíduos gerados e descartados na área dos clientes. A conclusão destaca a importância do monitoramento constante e do desenvolvimento contínuo de estratégias para manter o engajamento de todos.

Palavras-chave: coleta seletiva, meio ambiente, reciclagem, sustentabilidade empresarial