**Geração de resíduos sólidos orgânicos em restaurante universitário em São Paulo/SP**

**Resumo**

O processo de transformação de matérias-primas efetuado pelos restaurantes utiliza várias formas de energia e gera diversos resíduos, especialmente orgânicos. A participação dos resíduos sólidos orgânicos em restaurantes, constituídos especialmente por alimentos, apresenta variação conforme o estabelecimento e o público, mas costuma ser elevada. A inadequação das práticas sustentáveis nos restaurantes ocasiona reflexos negativos ao ambiente, considerando-se esta elevada geração de resíduos. O objetivo deste estudo foi quantificar os resíduos sólidos orgânicos produzidos em um restaurante universitário localizado no município de São Paulo/SP. Os dados foram coletados no almoço por 31 dias úteis, totalizando 6 semanas. Como resíduos sólidos, foram considerados as sobras do prato dos usuários, chamadas resto ingestão, e as sobras das preparações não consumidas e que ficavam nos balcões térmicos ao final da distribuição, chamadas sobras de balcão. Foram registrados o número de usuários do dia e o peso total e *per capita* do resto ingestão e das sobras de balcão, com cálculo de média±desvio-padrão. Para classificação dos resultados de resto ingestão, foram considerados adequados valores entre 15g e 45g *per capita*. Foram servidos 15.107 almoços no período e o peso total de resto ingestão foi 914Kg, com média 29,5±5,6Kg. O *per capita* do resto ingestão no período foi 60,8±9,4g, classificado como inadequado. O peso total das sobras de balcão foi 937,5Kg, com média 30,2±14,3Kg e *per capita* 63,3±32,3g. Concluiu-se que tanto o resto ingestão quanto a sobra de balcão estavam acima dos valores considerados adequados em relação à literatura e/ou na comparação com estudos similares.

**Palavras-chave:** Resíduos sólidos, desperdício, sustentabilidade.

***Production of food waste in university restaurant in São Paulo/SP***

**Abstract**

The food transformation process performed by restaurants use various forms of energy and produces several kinds of waste, especially organic. The participation of organic solid waste in restaurants, mainly food, varies with the establishment type and the consumer, but is usually high. The inadequacy of sustainable practices in the restaurants results in negative effects to the environment, considering the high waste production. The objective of this study was to quantify the organic solid waste produced in a university restaurant in the city of São Paulo/Brazil. The data were collected at lunch in 31 days, totaling six weeks. The dish waste of consumers were considered as solid waste, and called waste intake. The waste of unused preparations and those which left in thermal counters at the end of the lunch were called waste counter. We registered the number of consumers of each day, the total weight and the waste intake and waste counter per capita, with mean±standard deviation calculation. To classify the results of the waste intake, we considered adequate values ​​between 15g and 45g per capita. Over the period, 15107 lunches were served and the total weight of the waste intake was 914Kg, 29.5±5.6Kg. The waste intake per capita was 60.8±9.4g, classified as inadequate. The total weight of the waste counter was 937.5Kg, 30.2±14.3Kg and per capita 63.3±32.3g. It was concluded that both the waste intake and waste counter were above the range considered adequate in relation to literature and/or in comparison with similar studies.

**Key-Words:** solid waste, restaurants, food wastefulness, waste management.