



## **SUSTENTABILIDADE: ESTUDO DE CASO DAS PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS EM UM RESTAURANTE DE 3º SETOR NA CIDADE DE CACHOEIRA PAULISTA**

*José João da Silva  
Faculdade Canção Nova  
josejoao70x7gmail.com*

*Nádia Olivia Guimarães Fernandes Albano  
Faculdade Canção Nova  
nadia.gfernandes@gmail.com*

*Prof. Me. Élcio Henrique dos Santos  
Faculdade Canção Nova  
elcio.henrique@fcn.edu.b*

### **Resumo**

A Sustentabilidade está na construção do crescimento econômico de qualquer organização, o comprometimento com o envolvimento social. O envolvimento social, o cuidado com o meio ambiente e as finanças são a base para a sustentabilidade em qualquer organização. Este trabalho se propõe Identificar as práticas sustentáveis que a empresa estudada adota em seus processos, destacando as vantagens e benefícios gerados em um restaurante de uma empresa de terceiro setor. A pesquisa realizada visa apresentar como a empresa entende e realiza as práticas de sustentáveis em seu processo produtivo e as ferramentas utilizadas. O presente artigo tem por objetivo observar as práticas sustentáveis utilizadas pela organização estudada. Para elaboração do artigo, foi realizado um estudo de caso, no qual foi aplicado a gestora do restaurante uma entrevista semiestruturada com 20 perguntas abertas. Com a análise de dados foi possível identificar como os autores abordam o tema e analisar como o restaurante aplica às práticas sustentáveis com seus colaboradores e com os clientes que o frequentam. Como resultado identificou-se que o restaurante tem adotado as práticas sustentáveis da forma que os autores abordam.

**Palavras-chave:** Restaurante, Sustentabilidade, Praticas Sustentáveis.

### **Abstract**

Sustainability is in the construction of the economic growth of any organization, the commitment to social involvement. Social involvement, care for the environment and finances are the basis for sustainability in any organization. This work exposes Identify the sustainable practices that the studied company adopts in its processes, highlighting the advantages and benefits generated in a restaurant of a third sector company. The research carried out aims to present how the company understands

and realizes sustainability in its production process and the tools used. This article aims to observe the sustainable practices used by the studied organization. To prepare the article, a case study was carried out, in which the restaurant manager was applied a semi-structured interview with 20 open questions. With the data analysis it was possible to identify how the authors approach the theme and to analyze how the restaurant applies to sustainable practices with its collaborators and with the customers who frequent it. As a result, it was identified that the restaurant has adopted sustainable practices in the way that the authors approach.

**Keywords:** Restaurant; Sustainability; Sustainable Practices

## 1 Introdução

Sustentabilidade e meio ambiente tem estado nas pautas das empresas e dos governos como recurso para fazer crescer a economia. A adesão às práticas sustentáveis gera grande competitividade para as organizações. As empresas de terceiro setor têm interagido com os pilares da sustentabilidade nas questões ambientais, econômicas e sociais, realizando de forma primorosa sua contribuição, implantando mudanças em seus processos e se adequando às exigências, buscado parcerias de forma a atender uma demanda crescente de minimizar os impactos causados por sua atividade.

O objetivo desse artigo é Identificar as práticas sustentáveis que a empresa estudada adota em seus processos, destacando as vantagens e benefícios gerados.

Diante disso, visa identificar as práticas sustentáveis de um restaurante, destacando as vantagens e os benefícios gerados em seus processos internos e externos. A partir do estudo de caso realizado, percebemos que as empresas já trazem uma consciência ambiental. Aos poucos, organizam-se para implementar medidas que as façam ser mais sustentáveis e, assim atender os anseios de seus clientes e da sociedade como um todo.

Este trabalho visa responder a seguinte pergunta: Diante das práticas sustentáveis estudadas, quais são utilizadas pela organização estudada e quais vantagens e benefícios encontrados?

A metodologia utilizada foi um estudo de caso realizado em um restaurante de terceiro setor na Região do Vale Paraíba. Aplicou-se uma entrevista semiestruturada com 20 perguntas com o responsável dessa organização.

## 2 Referencial Teórico

A sustentabilidade, tem-se revelado diante a sociedade como uma fator de preocupação, que visa, a qualidade como forma de respeito e responsabilidade com o uso dos recursos naturais assim como no meio ambiente e o ser humano, que se correlaciona em seus aspecto ambiental, social e econômico.

Percebe-se que uma gestão sustentável pauta-se em construir um aspecto que procurar criar a harmonia do desenvolvimento sustentável em toda as etapas e o seu impacto na sociedade, no meio ambiente e na economia.

Desde a origem da industrialização, já havia traços de descompasso com o meio ambiente. A extração dos recursos naturais sem qualquer tipo de preocupação com o meio ambiente e com a sociedade, posteriormente acarretou a degradação dos recursos naturais ao longo do tempo.

Segundo Câmara (2009), a preocupação com meio ambiente surgiu em 1960, com crescimento desenfreado da industrialização. O mundo começou a se questionar sobre a disponibilidade dos recursos naturais limitados. Mas apenas em 1972, em Estocolmo, na conferência das Nações Unidas para o Meio Ambiente, com a participação de 113 países discuti-se a importância da conscientização sobre a necessidade em se controlar os processos de industrialização.

Para Barbieri (2020, p. 96): destaca que:

A partir da Conferência das Nações Unidas para o Meio Ambiente, o número de empresas que afirmam sua adesão ao desenvolvimento sustentável cresceu vertiginosamente, principalmente entre as maiores e multinacionais, o que permite considerar um expressivo sucesso em termos de popularidade.

Uma das razões para tantas adesões foi considerar o crescimento econômico como um dos objetivos do desenvolvimento sustentável, de forma a manter os recursos naturais existentes as gerações futuras.

Alves (2019, p.16) considera:

O ritmo da mudança em cada mercado dependerá do grau que as pressões exercem sobre ele e também da disponibilidade dos insumos existentes para se efetuar a mudança necessária. Em alguns mercados, pode não haver disponibilidade de matérias-primas para a criação de um mercado totalmente verde e, assim, este mercado desaparecerá com o esgotamento das fontes naturais.

Dias (2017) apresenta uma expectativa de nortear ações de preservação para melhoria do meio ambiente humano, além de monitorar a evolução dos problemas ambientais no mundo. Ano a ano se intensificaram as tratativas na busca por melhorias através de convenções e conferências. Cita o Relatório de Brundtland de 1983, que define o conceito de sustentabilidade e determina pontos importantes para o desenvolvimento Ambiental. Em 1987, é publicado o documento denominado como “Nosso Futuro Comum”, é tido como um dos mais importantes documentos na questão de meio ambiente e sustentabilidade, imputando a responsabilidade aos Estados, por suas políticas que causam esses danos ao meio ambiente.

Alves diz que (2019, p 19) diz que:

Embora a sustentabilidade seja um tema de alcance mundial, com diversos estudos de cientistas e objeto de preocupação das pessoas e mudança de processos por parte de empresas, ainda existem setores (principalmente políticos) que são mais conservadores em relação ao tamanho de sua complexidade e, em casos mais extremos, até mesmo em relação a existência de reais problemas ambientais. Podem fazer vistas grossas para o tema ou mesmo negar a sua importância no cenário mundial.

Callado e Fensterseifer (2009, p.213) “Um dos principais resultados da conferência Eco-92 realizada no Rio de Janeiro em 1992 foi a elaboração do documento chamado agenda 21”.

O documento da Agenda 21 expõe, logo no seu preâmbulo:

A agenda 21 está voltada para os problemas prementes de hoje e tem o objetivo, ainda, de preparar o mundo para os desafios do próximo século. Reflete um consenso mundial e um compromisso político no nível mais alto no que diz respeito a desenvolvimento e cooperação ambiental. O êxito de sua execução é responsabilidade, antes de mais nada, dos Governos. Para

concretizá-la, são cruciais as estratégias, os planos, as políticas e os processos nacionais. A cooperação internacional deverá apoiar e complementar tais esforços nacionais. Nesse contexto, o sistema das Nações Unidas têm um papel fundamental a desempenhar. Outras organizações internacionais, regionais e sub regionais também são convidadas a contribuir para tal esforço. A mais ampla participação pública e o envolvimento ativo das organizações não-governamentais e de outros grupos também devem ser estimulados. (Agenda 21, Capítulo 1º - Preâmbulo, item 1.3. )

O conceito de sustentabilidade ou desenvolvimento sustentável veio para tentar explicar e transparecer as preocupações com a degradação ambiental e como isso afetaria a qualidade de vida. O termo “sustentável” aparece pela primeira vez no Relatório de Brundtland em 1987.

Câmara (2009, p.78) traz a passagem do documento original:

“[...] O desenvolvimento sustentável é aquele que atende as necessidades das gerações futuras presentes sem comprometer a possibilidade das gerações futuras atenderem suas próprias necessidades” (WORLD COMMISSION ON ENVIRONMENT AND DEVELOPMENT, 1987)

Pereira (2012), sustentabilidade surgiu através de um conceito referente aos impactos ambientais que a era da industrialização desenfreada causou inúmeros danos à degradação do meio ambiente pela ganância humana.

Na concepção de Freitas (2012, p.41):

Nessa perspectiva, eis o conceito proposto para o princípio da sustentabilidade: trata-se do princípio constitucional que determina, com eficácia direta e imediata, a responsabilidade do Estado e da sociedade pela concretização solidária do desenvolvimento material e imaterial, socialmente inclusivo, durável e equânime, ambientalmente limpo, inovador, ético e eficiente, no intuito de assegurar, preferencialmente de modo preventivo e precavido, no presente e no futuro, o direito ao bem-estar.

De maneira mais ampla Filho (2009), afirma que existem vários conceitos de diferentes autores que debatem o termo como competitividade, o conceito de sustentabilidade está intimamente ligada à estabilidade e durabilidade e inclui alguns princípios à noção da sustentabilidade, sendo elas:

- Prevenção: conjunto de medidas para se resguardar de futuros impactos negativos;

- Preocupação: avaliação das consequências e possíveis danos;
- Participação: envolver todos os interessados para tomada de decisões conjuntas;
- Proatividade: gerar ações positivas diante da oportunidade em mudar algo, não apenas para consertar os impactos;
- Compensação: saber reconhecer as ações negativas e minimizar os impactos;
- Compromisso com melhorias contínuas: ter visão sistêmica e a longo prazo, ser comprometido com a causa;
- Princípio de poluidor pagador: fazer valer as medidas de responsabilidade, em caso de degradação responsabilizar -se pelas ações.

Para Filho (2009, p.22) “o desenvolvimento sustentável não pode estar baseado em apenas regulamentações e punições. Trata-se de um conceito amplo que somente tomará forma através de uma crescente conscientização da sociedade”.

Os autores Callado e Fensterseifer (2009) abordam de uma forma mais original os inúmeros conceitos definido por diversos autores, lembrando a definição de 1987, a definição clara e objetiva do Relatório de Brundtland que resumindo em poucas palavras a conversação e preservação para gerações futuras. Apesar de a literatura apresentar inúmeros conceitos e discussões, a sustentabilidade se ramifica em três dimensões, sendo elas econômica, social e ambiental, formando um equilíbrio necessário para o presente e futuro das gerações.



**Figura 1 – Tripe da Sustentabilidade**

**Fonte:** <http://www.bioseta.com.br/wp-content/uploads>

Nota-se a importância do equilíbrio entre os pilares para a sustentabilidade ganhar forma, conhecido também como Triple Bottom Line os 3 Ps (Pessoa, Planeta e Lucro).

Para Dias (2017, p.46) descreve como:

People- Refere-se ao tratamento do capital humano de uma empresa ou sociedade. Planet- Refere-se ao capital natural de uma empresa ou sociedade. Profit - Trata-se do lucro. É o resultado econômico positivo de uma empresa. Quando se leva em conta o Triple Bottom Line, essa perna do tripé deve levar em conta os outros dois aspectos.

No entanto, Nascimento (2012), define as três dimensões e inclui a cultura. Descreve que, para mudança no estilo de vida, é necessário mudanças no comportamento. Relata que as empresas do século XXI vão ter dificuldades em mudar sua cultura de se adaptar às mudanças sobre utilização consciente e na utilização dos recursos naturais e, possivelmente, ainda será de larga escala diante dessa dificuldade, pois acredita que novas alternativas irão surgir. Percebe-se que o autor teve uma visão sistêmica da realidade das empresas corporativas, os impactos ambientais hoje vivenciados são consequências de atitudes do passado.

O princípio da sustentabilidade, quando trazido a realidade do Terceiro Setor, é utilizado para tratar da permanência e continuidade dos esforços realizados para atingir se o desenvolvimento humano, com significativa responsabilidade no combate à pobreza e desigualdades.

Para Alves (2019, p. 23) “Por fim, um elemento que vai entrelaçar todas essas discussões é a educação e a cultura, a forma particular como cada povo tratará a sustentabilidade ambiental”

Para Freitas (2016, p.45, 52):

O desenvolvimento sustentável, no limite, constrói, estratégias, métodos e mecanismos que se propõe conciliar desenvolvimento econômico com estabilidade ecológica, numa dimensão compartilhada. Propõe, também, valorizar o saber tradicional, integrando-o ao conhecimento científico e tecnológico numa perspectiva ética que se irradia do singular ao universal, do local ao mundial.

A sustentabilidade exige um processo de ruptura com o modelo de desenvolvimento standard. Põe também novas demandas a modernidade.

Podemos abordar algumas práticas mais comuns, usadas nas empresas de terceiro setor como: lixo orgânico, coleta seletiva, óleo usado, reciclagem entre outros.

Gambardella e Lopes (2015. p.67) descrevem que:

O lixo orgânico pode, quando possível, sofrer compostagem, ou seja, a decomposição de resíduos orgânicos pela ação de microrganismo. O composto obtido pode ser utilizado como adubo para jardins ou para o cultivo de ervas.

O lixo orgânico deve ser classificado e acondicionado em recipientes próprios.

As ervas, adubos e demais produtos subsequentes do objeto do restaurante podem ser vendidos em lojas e anexos do estabelecimento como forma de tanto gerar novas fontes de renda como ampliar as perspectivas de marketing associado ao nome do restaurante.

Sobre a coleta seletiva, podemos destacar as ideias do autor Feldmann (2013 p. 30) “O objetivo é a separação dos resíduos urbanos pelas suas propriedades e pelo destino que possam ter, facilitando assim a recuperação desses resíduos”.

Sendo assim é importante destacar que, segundo Feldmann (2013), fazer a separação correta é importante para passar confiança as pessoas a fim de possam aderir à causa de forma consciente. A coleta seletiva é uma reeducação de uma cultura ultrapassada que não tinha a percepção dos danos que poderia causar, quando falamos de anos e anos de decomposição e degradação ambiental.

Abordando o conceito de práticas sustentáveis, a reciclagem é passo um extremamente importante, segundo Brustein (2015 p.20), “O lixo reciclável deve ser encaminhado para empresas ou cooperativas de trabalhadores de reciclagem, pois serão transformados novamente em matéria prima para voltar ao ciclo produtivo”. Com isso a reciclagem gera retorno financeiro para empresa e agrega valor à sua empresa.

Para Puntel, L., e Marinho, K. B.(2015)

A prática sustentável conhecida como 3 R's (Reduzir, Reutilizar e Reciclar) é uma metodologia eficiente capaz de contribuir para não esgotar a capacidade dos aterros sanitários, tem se tornado imprescindível para a preservação dos recursos naturais e para que seja possível manter um modo de vida saudável e responsável. Reduzir consiste em evitar a produção de resíduos, reavaliando os hábitos de consumo e reduzindo o uso de matérias-primas, energia e geração de lixo, reutilizar envolve o





reaproveitamento dos materiais em outras funções do cotidiano e reciclar significa transformar materiais já usados em novos produtos.

Com a prática dos 3 R's, qualquer restaurante poderá reduzir de forma significativa os gastos em produção de alimentos, tendo em vista que esta prática pode iniciar na elaboração do cardápio e adentrar o processo de preparação dos alimentos até o ponto final em que o cliente satisfeito e bem servido deixa o restaurante. Esta prática além, além de gerar economia, pode ainda gerar uma renda extra que poderá ser investida em melhorias do próprio estabelecimento, como troca de maquinários e utensílios.

Segundo Chivelet e Solar (2010 p.33) uma das prática sustentável que vem crescendo conforme os anos é a células solares fotovoltaicas, transformam diretamente a energia solar em energia elétrica. [...] dispositivos absorvem parte da radiação solar que incide sobre eles e a transformam, com maior ou menor eficácia em eletricidade.

Abordando a ideia das lâmpadas econômicas (LED) que são uma grande aposta de comunicação de redução de energia com prevenção do meio ambiente. Para Tregenza e Loe (2015 p.48)“ os LEDs serão usados, cada vez mais, como substitutos para outras fontes de luz”.

Segundo Inmetro (2020 p.03)

O baixo consumo de energia, vida útil mais longa e menor impacto ambiental são as principais características das LED. Regulamentadas pelo Inmetro, elas devem ser certificadas, atendendo a requisitos mínimos com foco no desempenho energético, segurança elétrica e compatibilidade eletromagnética.

A Coleta de óleo de cozinha é algo que vem ganhando força, pessoas estão mais conscientes nesse ponto, atualmente existem várias cooperativas que fazem o processo de reciclagem do mesmo. E a solução é a reciclagem, pois existe várias maneiras de reaproveitar sem causar prejuízos ao meio ambiente.

Segundo Feldmann (2013 p.43)

O óleo de cozinha que as cooperativas recebem passa por um processo de limpeza e reciclagem. Depois é enviado para uma fábrica de sabão ou de

biodiesel. O que sobra segue para usina de tratamento para voltar ao meio ambiente sem poluir. Jogar diretamente no solo é a pior das opções, pois existe uma grande dificuldade de o óleo ser absorvido pelas plantas, animais ou pelo sistema. Ele forma uma película na água, impedindo a entrada de oxigênio e luz.

A reciclagem do óleo de cozinha é processo antigo onde as mulheres transformam óleo usado em sabão para uso doméstico e demais produtos de limpeza. Desta maneira, evita-se jogar no meio ambiente, contribuindo não só para manutenção da natureza, mas como para própria economia na diminuição com os gastos de material de limpeza.

Segundo, Rizzo; Gasparini; Silva, (2013, p.93), o reaproveitamento de óleos e gorduras apresenta aspectos positivos tanto por questões ambientais, quanto financeiras como:

(i) menor custo para obtenção da matéria-prima; (ii) geração de empregos e renda na coleta, (iii) benefício e transformação da matéria-prima em produto final; (iv) redução dos custos de tratamento do esgoto; (v) diminuição dos custos com manutenção da rede de esgoto; (vi) queda no número de ocorrências de entupimento dos canos da rede de esgotos; e, por fim, (vii) ganhos ambientais, uma vez que se evita a poluição das águas e do solo.

Na percepção de Perna (2015), surgem muitos desafios, com a preocupação e preservação e o futuro, com a saúde física, na busca de alimentos saudáveis, na busca de energia alternativa que ainda tem muitas dificuldades em uma economia

Percebe-se, que a preocupação da população com meio ambiente cresce a cada dia, com tantos pontos existentes, a sustentabilidade torna-se um fator imprescindível no que se refere à adoção de condutas sustentáveis, não há conformidade sobre quais práticas são melhores e mais indicadas para o desenvolvimento econômico.

### **3 Metodologia**

Para o desenvolvimento metodológico deste trabalho, será realizado uma pesquisa bibliográfica do estudo de caso, partindo inicialmente para pesquisa, coletando dados e materiais já publicados sobre o tema.

Segundo Rampazzo (2005), seja qual for a pesquisa, pressupõe uma pesquisa bibliográfica anterior, seja para fundamentar, justificar o benefício da

própria pesquisa, buscando explicar um problema a partir das publicações feitas em livros, revistas, artigos etc. Existem outros autores que abrangem este método:

Para Lakatos e Marconi (1990, p.182):

[. . .] seguirá, como primeiro passo, para se saber em que estado se encontra atualmente o problema, que trabalhos já foram realizados a respeito e quais são as opiniões reinantes sobre o assunto. Como segundo passo, permitirá que se estabeleça um modelo teórico inicial de referência, da mesma forma que auxiliará na determinação das variáveis e elaboração do plano geral de pesquisa.

O estudo de caso será em um restaurante de uma empresa de terceiro setor de forma a identificar quais as práticas são adotadas e benefícios gerados.

Será uma entrevista com a responsável como forma de analisar o estudo de caso.

Duarte e Barros (2006, p.22) “o estudo de caso utiliza para coleta de dados, principalmente, seis fontes distintas de informação: documentos, registros em arquivos, entrevistas, observação direta, observação participante e artefatos físicos”.

Para Yin (2001, p.32), “o estudo de caso é uma investigação empírica de um fenômeno contemporâneo dentro de um contexto da vida real, sendo que os limites entre o fenômeno e o contexto não estão claramente definidos”. Portanto, tem como objetivo analisar quais práticas sustentáveis a empresa adota em seu processo, partimos para uma análise, para observar a empresa e colher informações para o desenvolvimento do questionário.

A metodologia de pesquisa adotado foi o estudo de caso, por meio de uma entrevista com 20 perguntas abertas, com base no tema do estudo.

Diante do entendimento sobre os conceitos de sustentabilidade, analisaremos as informações buscando entender como a empresa de terceiro setor organiza seus processos e suas ações, coletar de dados necessários para gerar informações com base nos princípios de sustentabilidade.

#### **4 Análise de Dados**

A cada dia é notável a ação humana sobre a importância da sustentabilidade. Na preocupação com o planeta, reconhece-se a importância do envolvimento de cada indivíduo. Cabe aqui citar que, diante a sociedade de consumo, mostra-se o fato de que o cenário mundial tem mudado rapidamente.

Deste modo, as organizações e empresas de terceiro setor, cada vez mais concorrentes e desafiantes, o que gera diferentes consequências.

Quando as práticas sustentáveis são inseridas no Terceiro Setor, esse movimento deve ser tratado como um processo e uma busca contínua recursos, pessoas, informações, para assegurar o fortalecimento da organização.

Desta forma, será aplicado um questionário com entrevista semiestruturada, esses resultados buscam descrever as práticas e o grau de conhecimento deste a respeito dos hábitos sustentáveis na temática de sustentabilidade. A entrevista foi realizada com a responsável do restaurante no dia vinte e três de setembro, às quinze horas, tendo como duração uma hora.

Ao chegar no estabelecimento, sentamos na área de refeições do restaurante e iniciamos uma conversa para que ambos pudessem se sentir mais à vontade.

Depois de uma conversa para descontrair, iniciamos a entrevista, ao modo de entender mais sobre o estabelecimento com embasamento no trabalho. É importante ressaltar que a transcrição das respostas mantém o dialeto da entrevistada, incluindo coloquialismos, aglutinações e contrações de alguns vocábulos.

### **1. Qual é seu nome?**

*E.S*

### **2. Qual é a sua função aqui no restaurante?**

*E.S. - Eu coordeno né o restaurante de modo geral, cuido de toda parte de gestão dessa empresa dessa unidade de negócio.*

### **3. Você poderia dizer pra mim a quanto tempo existe aqui o restaurante?**

*E.S. - Cerca de trinta anos.*

**4. E a quanto tempo você tá nesse cargo, você faz essa parte da coordenação?**

*E.S. - Cerca de quatro, quatro pra cinco anos.*

**5. E qual a característica deste restaurante?**

*E.S. - Nós atendemos, funcionamos como refeitório atendendo o público interno de funcionários e também como self-service atendendo o público externo.*

**6. Como esse restaurante se organiza para atender seus clientes?**

*E.S. - Nós temos cerca de 700 lugares para acomodar essas pessoas e nos organizamos para atendê-los com serviço a la carte e também serviço de marmitex, que nós fazemos a venda e transportamos também.*

**7. Qual a rotina de atividade, funcionamento do restaurante?**

*E.S. - Nós funcionamos domingo a domingo atendemos durante a semana principalmente o nosso público interno composto pelos nossos funcionários e também a atendemos os ao público externo nos funcionamos pra atendimento do horário das onze da manhã até as quatorze horas e estendendo até as quatorze e trinta as quinze horas pra atendimento ao público mesmo externo.*

**8. Como restaurante com diversos resíduos existentes em seu processo de produção, tais como: óleo de fritura, embalagens dos produtos, casca de legumes, verduras, sobras de comidas, esgoto, utensílios domésticos utilizados pelos seus clientes no caso também os descartáveis.**

*E.S. - Toda, todos os resíduos né que nos geramos na nossa produção os **resíduos de alimentos** todo resíduo orgânico eles são disponibilizados pra fazer reciclagem adubo de plantas, pra fazer lavagem pra alimentar os porcos e os **resíduos inorgânicos** a gente trabalha com coleta seletiva e na produção da reciclagem, os **resíduos de esgoto** a gente tem uma estação de tratamento e aquilo que são os resíduos de óleo a gente faz coleta também com uma empresa uma cooperativa que vem **coletar esse óleo da nossa produção**.*

Na oitava questão, a entrevistada começa a detalhar algumas práticas sustentáveis que o restaurante adota, de forma que tenham máximo de

aproveitamento com os resíduos de alimentos que viram adubo ou ração/lavagem para alimentar animais e ou produtos como o sabão entre outros.

Nota-se, na linha de concepção de Freitas (2016) a conciliação entre a desenvolvimento econômico com o desenvolvimento ecológico. Ainda podemos notar que o restaurante segue esse equilíbrio entre os aspectos econômico, gerando, assim, redução de custos e ao mesmo tempo, contribuindo ecologicamente com o meio ambiente no reaproveitamento de resíduos de forma correta.

### **9. Quais as medidas que já existem e as que serão adotadas para melhorar a coleta seletiva no restaurante?**

*E.S. - As medidas que já existe é essa coleta do óleo, nós temos as nossas **lixeiras separadas** pra poder facilitar esse processo da **coleta seletiva** em si e a estruturação que foi mais recente foi de acondicionar esse lixo orgânico que é mandado pra adubo e pra lavagem de porcos, antes ficava num local aberto e hoje a gente tem um local acondicionado tem uma câmara fria específica pra esse tipo de câmara fria específica pra esse tipo de lixo, resíduos.*

É perceptível que as melhorias têm acontecido como forma de preservação ao meio ambiente e à cadeia produtiva como um todo, transcorrendo em uma atitude contínua de melhoria para gerar mais desenvolvimento dentro do que se espera da sustentabilidade para a área alimentícia.

Segundo Puntel, L., e Marinho, K. B.(2015) no setor gastronômico o escoamento dos resíduos líquidos (efluente) deve ser feito através do esgotamento sanitário. Já para o lixo orgânico, é necessário o uso de técnicas adequadas de compostagem para que se obtenha o adubo e fertilizante necessários a produção de hortaliças, o que já vem ocorrendo por parte deste restaurante, assim como a coleta seletiva do óleo de fritura em parceria com outra empresa especializada neste ramo.

### **10. Como foi a implantação das medidas sustentáveis no restaurante? Quais benefícios a curto, médio e a longo prazo que vocês obtiveram?**

**E.S.** - *Como se trata de um sistema de alimentação pra nós é propor e fazer, executar essas, implantar em relação ao ambiente, manter o ambiente mais limpo organizado protegido das pragas e a estrutura em si fica mais limpa mais organizada e a curto prazo é esse processo de a gente conseguir manter um local mais limpo organizado e assim afastar os vetores e as pragas e a longo prazo é ver um retorno financeiro disso de usar desses materiais que a gente **recicla pra poder ter algum benefício** e hoje a gente esses materiais né essas coisas os restos orgânicos que são utilizados como adubo acabam influenciando também porque hoje a gente tem **horta** que a gente pega coleta esses materiais da horta que é adubada com os nossos itens, com os nossos resíduos daqui também né, então é isso eu vejo que assim os benefícios que a gente tem além do **benefício do ambiente**, visibilidade que a gente consegue conquistar com isso é os cuidados higiênicos também é esse retorno financeiro essa ajuda pra poder construir, comprar utensílios e pequenos objetos que a gente necessita na produção e que esse dinheiro daquilo que é vendido daquilo que é reciclável a gente poder ter esse retorno.*

As melhorias que a sustentabilidade proporciona é sempre no coletivo, preservar algo bom que temos para as gerações futuras. Isto é possível quando temos existe a possibilidade de se reinventar, reunir esforços pensando nos benefícios que existe, com pequenos ajustes em todas as etapas do processo produtivo.

A prática apresentada pelo restaurante condiz com o que Gambardella e Lopes (2015) falam sobre a coleta seletiva e o descarte correto de resíduos orgânicos, como instrumentos de marketing e produção de adubo que possa ser utilizado em produção de ervas e hortaliças, gerando benefícios e renda para o mesmo. Além de tudo isso, o meio ambiente se torna mais limpo e a redução de uso de materiais renováveis diminui, gerando inúmeros benefícios a cadeia agrícola.

## **11. Fazem uso de coleta de água de chuva?**

**E.S.** - *Não. Embora tenhamos poço, mas a gente não faz esse trabalho de **coleta de chuva**.*

Nesta questão a entrevistada afirma que a empresa tem poço de onde extrai/capta água, mas não fazem o aproveitamento da água da chuva. Porém, existe o pensamento de adaptar, assim que possível, essa prática sustentável, a fim

de fazer a lavagem das áreas externas, reduzindo, dessa forma, o consumo de água potável.

Segundo os autores Gambardella e Lopes (2015) promover a coleta de água de chuva para minimizar custos é uma bela prática de respeito com meio ambiente, pois contribui. Assim, com a redução do desperdício e estimula o aproveitamento da água da chuva, que muitas vezes é descartada.

## **12. O que o Covid-19 acrescentou ou redobrou os cuidados e com isso gerou mais resíduos, como estão se adaptando a essa nova realidade?**

*E.S. - Na verdade como a gente construiu, fez máscaras que são **laváveis e reutilizáveis** ela acabou não gerando esse impacto de gerar mais resíduos para nós, nós não teve, nós não sofremos esse impacto na verdade é nós reduzimos nesse tempo o nosso resíduo porque a gente produz muito menos e não temos nesse tempo atendido ao público externo então a gente reduziu o nosso **volume de resíduos**.*

Nesta questão podemos notar que restaurante, diante desta pandemia, optou em utilizar as técnicas dos 3 R's ( Reduzir, Reutilizar e Reciclar), onde tiveram que se adaptar ao novo cenário, reduzindo, assim, sua produção diária. Automaticamente, reduziram o volume dos resíduos, se depararam com uso de máscaras reutilizáveis para uso contínuo devido aos novos procedimentos de saúde, reforçaram a reciclagem para reutilizar máximo possível, gerando, assim, custo benefício menor para a empresa.

Segundo Puntel, L., e Marinho, K. B.(2015), é uma técnica que manter um equilíbrio utilizar materiais e reutilizáveis, que contribui diretamente com o meio ambiente. Com isso, reduz-se volume de resíduos nos aterros sanitários.

## **13. Existem painéis fotovoltaicas para captar energia solar?**

*E.S. - Não embora seja projeto, por enquanto é só projeto.*



Conforme transpassado pela entrevistadora o restaurante já pensou nessa prática e tem como projeto uma futura implantação. Nota-se que energia solar é umas das práticas sustentáveis e que vem crescendo nos últimos anos.

Para Reis (2011. p. 213) “arte dessa tecnologia, ela encontra viabilidade econômica principalmente em aplicações de pequeno porte em seu sistema rurais isolados (iluminação, bombeamento de água etc.). Com essa prática o restaurante irá minimizar os gastos com energia elétrica e assim contribuindo ecologicamente com meio ambiente.

#### **14. Utilizam lâmpadas incandescentes ou lâmpadas econômicas?**

*E.S. - Sim, dentro da produção e na área de atendimento.*

Nota-se que a empresa já aderiu essa prática sustentável, pensando na parte sustentável, econômica e na durabilidade que esses modelos de lâmpadas econômicas (LEDs) proporcionam para o estabelecimento.

Na percepção da INMETRO (2020), as lâmpadas LEDs tem uma vida útil longa e geram menor impacto ao meio ambiente, sendo assim, são boas aquisições para uma prática sustentável.

#### **15. Tem parcerias com cooperativas de reciclagem?**

*E.S. - Sim, temos parceria com é a própria empresa faz esse trabalho de reciclagem e existe também parceria com uma **cooperativa que coleta o nosso óleo.***

A empresa já adota o sistema de reciclagem que a própria empresa faz o reaproveitamento do lixo, fazendo a coleta seletiva, separando e descartando corretamente cada material. Com isso contribui com sistema de reciclagem e ajuda com as cooperativas parceiras da cidade.

Com podemos notar, também contam com parceria com cooperativa sobre a coleta de óleo de cozinha. A parceria compra o óleo usado do restaurante e gera

benefícios financeiro, além de fazer a reciclagem do óleo, dentro de suas normas de reaproveitamento.

Para Feldmann (2013) existem várias formas de reaproveitar o óleo e uma das mais usadas é utilizar o produto para fabricar sabão para uso doméstico, ou vender óleo para cooperativas para gerar lucros.

**16. No processo de compras vocês levam em conta se a empresa ela é socioambiental?**

*E.S. - O processo de compras é realizado por um outro departamento e ai eles que fazem essa seleção e ai eu não sei informar, com precisão a respeito dessa de quais são os critérios que eles utilizam pra contratação.*

Nesta questão a entrevistada não soube responder devido que não cabe a ela a competência das compras dos materiais que são utilizados no restaurante, e sim de outro departamento da empresa que fica responsável em analisar seus fornecedores diante dos critérios que são impostos pela cultura da empresa.

**17. Quais as vantagens na sua opinião em adotar as práticas sustentáveis na empresa?**

*E.S. - Como eu citei numa outra pergunta a gente consegue uma boa **visibilidade diante da comunidade** por adotar essas práticas além das vantagens em relação a **diminuir os resíduos** nos arredores aqui do restaurante por ser trabalhado por ser separado a gente consegue evitar **vetores e as pragas** e é muito importante para nós quanto **sistema de alimentação**.*

Como é possível perceber, a empresa se preocupa com sua imagem diante da comunidade ao redor e, principalmente, com seus clientes. Buscando ser uma empresa transparente, que se preocupa com seus resíduos de forma que aderem algumas práticas sustentáveis pois tem a consciência de que com isso diminuem supostas pragas devido ao setor alimentício que trabalham.

Segundo Filho (2009) fala de alguns princípios básicos da sustentabilidade, sendo prevenção, preocupação, participação, proatividade e compensação. Diante desses princípios, a empresa tem uma boa visibilidade diante da sociedade e comunidade ao redor, pois deixa claro que adotando sustentabilidade em seu processo passa a ser exemplo para todos.

**18. Sobre os benefícios gerados com essas práticas sustentáveis quais os pontos positivos que somam para a empresa?**

*E.S. - Ter esse recursos por fazer venda, **comercializar essas reciclagens** a gente consegue ter um **retorno financeiro** que nos ajuda na compra de alguns utensílios e materiais que são **necessários para nossa produção** no dia a dia.*

É possível entender que a empresa consegue um retorno financeiro com a reciclagem, e reverte o valor em materiais para uso na produção, devolve a natureza parte do material que foi reciclado de forma correta, contribui com o meio ambiente gerando a consciência de menos desperdício, e ainda ter retorno não apenas financeiro, mas de prestígio dos clientes em ter a certeza que a prática sustentável está gerando benefícios ao restaurante e a sociedade.

Segundo Alves (2019, p.16) as mudanças em cada mercado dependerá do grau das pressões do mercado. Essas mudanças visam trazer benefícios aos consumidores e a própria empresa gerando inúmeros benefícios.

**19. Agora a última questão finalizando a entrevista, no planejamento a curto prazo no prazo de cinco anos no seu ponto de vista das práticas sustentáveis pretende adotar novas medidas no processo existente?**

*E.S. - Sim nós **pretendemos a longo adotar** sem medidas como colocar as placas de **captação de energia solar** de conseguir fazer um tratamento ainda melhor com aquilo que são os nossos **resíduos** conseguir fazer uma **separação melhor** tentar colocar os nossos postos de coleta de formas mais visível de forma chamativa para que as pessoas colocam o lixo no devido lugar e a gente consiga aproveitar mais daquilo que são os **nossos produtos descartáveis** os tipos de produtos que mais recente pode reciclar a gente pretende melhorar do que a gente do que já é feito hoje e aderi aquilo que a gente pode aderir até mesmo com **a coleta de água da chuva**.*

Gestores atentos ao mercado e sensíveis a conservação do meio ambiente terão sempre pensamentos claros quanto a melhoria voltada a sustentabilidade, muito mais que uma atitude de marketing, mas como forma de economizar e preservar para as gerações futuras, deixar um legado de que é possível ter

desenvolvimento e ser sustentável. Neste ponto, é possível notar como a sustentabilidade agrega valor à empresa de formas positivas que incentivam cada vez mais as pessoas a fazer o bem.

Para Freitas (2016) aderir a sustentabilidade é construir de forma correta um desenvolvimento e um equilíbrio com a parte econômica e ecológica, pois ambas são estratégias de grande valia para a empresa. Empresas que tem essa perspectiva sustentável transmitem a ética da empresa de forma clara e objetiva.

**20. Então chegamos ao final da nossa entrevista nós queremos agradecer aqui a presença da Elaine que esteve aqui conosco nos concedendo esse momento brilhante para que a gente pudesse conhecer um pouco mais da estrutura desse restaurante também apresenta a presença da Nádia e Elaine só uma última pergunta para a gente poder fechar com chave de ouro do ponto de vista no que você já fazem hoje para o seja reciclagem na separação dos resíduos o que poderia qual que é aonde vocês enxergam o ponto de dificuldades para que essa contribuição seja maior?**

*E.S. - Olha Talvez assim trabalhar uma tomada de **consciência na separação na coleta** porque eu acho que assim a gente pode melhorar na comunicação para poder despertar essa consciência do que que é assim **reciclagem** do quanto ajuda não somente pensando naquilo que pode trazer para gente como **benefício** mas para o **impacto ambiental** que isso causa hoje a gente não usa mais Canudos para poder tentar diminuir os impactos ambientais mas só que a gente usa vários outros itens que são descartáveis e que quando não são **descartáveis** no local adequado podem ter um impacto ambiental muito grande então acho que trabalhar em coisas nessa comunicação que ajuda o despertar na consciência colocando esses itens e ver com a gente pode aproveitar.*

Finalizando a entrevista, sobre como poderia a contribuição ser maior na parte de reciclagem, um olhar mais clínico talvez, ao ponto da entrevistada que é responsável em comandar toda equipe e estabelecimento de forma que aja um equilíbrio e uma com conscientização de todos os envolvidos com a preocupação com a reciclagem. Como a mesma transparece em outras respostas, que as práticas sustentáveis somam somente pontos positivos em toda a percepção do tripé da sustentabilidade, sendo no âmbito social, ambiental e econômico.

Feldmann (2013) diz ser importante a separação correta de forma a transmitir confiança às pessoas, para que dessa forma passem a fazer parte consciente da causa. A coleta seletiva é uma reeducação de cultura ultrapassada, na da qual não tinham noção dos danos que causariam, com a degradação ambiental.

## **5 Considerações Finais**

As práticas sustentáveis dentro de uma organização tem tomado grande relevância para as ações presente e futuras, como forma de contribuir com nossa sociedade, demonstrando como simples práticas podem colaborar significativamente com o meio ambiente.

Nota-se que em pleno século XXI a sustentabilidade é um tema em grande repercussão e cada vez mais gera benefícios às empresas que adotam essas práticas. Nosso trabalho deixa claro como as empresas de terceiro setor, de forma involuntária, já aderem a essas práticas sustentáveis de forma consciente e com uma visão clara sobre assunto.

A pergunta de pesquisa deste trabalho pode ser respondida nesse momento: “Diante das práticas sustentáveis estudadas, quais são utilizadas pela organização estudada e quais vantagens e benefícios encontrados?”. Com base na pesquisa bibliográfica realizada e o estudo de caso, feito através de uma entrevista, nota-se que, as ferramentas e técnicas que o restaurante tem adotado está em consonância com a teoria abordada pelos autores (consultados) como referência. Percebe-se também que a empresa não adota todas as práticas sustentáveis, devido à falta de recursos ou até mesmo falta de planejamento, mas, de uma forma simples e comprometida, a empresa adota as práticas sustentáveis no seu cotidiano com pouco conhecimento que se tem.

O objetivo deste trabalho foi alcançado da seguinte forma: através da pesquisa realizada, por meio do conhecimento sobre as práticas sustentáveis que a empresa adota, consideramos que a pergunta problema teve uma resposta, através da metodologia aplicada. Conseguimos identificar benefícios e vantagens

gerados por meio de ações contínuas em todo ciclo produtivo do restaurante. Nota-se as vantagens na reutilização dos resíduos, diante disso demonstram ser uma empresa transparente que tem uma consciência

Este não é um trabalho conclusivo, onde as informações deste artigo poderão servir de referência para estudos futuros, relacionado a tema. Desde modo, como sugestão de uma nova pesquisa, propõe-se: realizar um estudo de caso de como as práticas sustentáveis agregam valor às empresas e para a sociedade, a fim de identificar na prática das empresas, como a sustentabilidade tende a somar para todos, gerando, assim, um trabalho para se tornar base para aos demais.

## Referências

AMÂNCIO, Robson; CLARO, Danny Pimentel; CLARO, Priscilla Borin de Oliveira. **Revista de Administração - RAUSP**, vol. 43, núm. 4, outubro-dezembro, 2008, pp 289-300, Universidade de São Paulo

ALBUQUERQUE, José de Lima. **Gestão Ambiental e Responsabilidade Social: conceito, ferramentas e aplicações**. 1.ed. São Paulo: Atlas, 2009.

ALVES, Ricardo Ribeiro. **Sustentabilidade Empresarial e Mercado Verde**. 1. ed. Petrópolis: Vozes, 2019.

BARBIERI, José Carlos. **Desenvolvimento Sustentável: das origens a Agenda 2030**. Petrópolis: Vozes, 2020.

BIOSETA. Disponível: <http://www.bioseta.com.br/wp-content/uploads>, acessado em 17 de Novembro de 2020

BOFF, Leonardo. **Sustentabilidade: o que é: o que não é**. 1 ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

DIAS, Reinaldo. **GESTÃO AMBIENTAL: responsabilidade social e sustentabilidade**. 3. ed. São Paulo: Atlas,2009.

DUARTE, Jorge; BARROS, Antônio. **Métodos e Técnicas de Pesquisa em Comunicação**. 2ª edição. São Paulo: Atlas, 2006.

FELDAMANN, Wagner. **Coleta seletiva e reciclagem**. Educação Ambiental. São Paulo: PAE Editora,2013.



FREITAS, Juarez. **Sustentabilidade: direito ao futuro**. 2. ed. Belo Horizonte: Fórum, 2012.

FREITAS, Marcílio de; FREITAS, Marilene Correa da Silva. **A Sustentabilidade como Paradigma: Cultura, Ciência e Cidadania**. 1. ed. Petrópolis: Vozes, 2016.

GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi, LOPEZ José Aurélio Claro. **Restaurantes sustentáveis: um futuro comum**. São Paulo: Editora Atheneu, 2015.

IMMETRO: Disponível: <http://www.inmetro.gov.br/inovacao/publicacoes/cartilhas/lampada-led/lampadaled.pdf> acessado em 05 nov 2020

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

LIMA, Sérgio Ferraz. **Introdução ao conceito de sustentabilidade aplicabilidade e limites**. vol.4 núm.4, janeiro- dezembro, 2006.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE: Disponível: [www.mma.gov.br](http://www.mma.gov.br) – acesso em 10 de Abril de 2020

NASCIMENTO, Elimar Pinheiro. **Trajectoria da sustentabilidade: do ambiental ao social, do social ao econômico**. 2012. Disponível em < URL > <https://www.scielo.br/pdf/ea/v26n74/a05v26n74.pdf>. Acesso em: 3 de jun. de 2020.

PEREIRA, André Luiz et al. **Logística Reversa e Sustentabilidade**. 1.ed. São Paulo: Cengage Learning Edições Ltda, 2012.

RAMPAZZO, Lino. **Metodologia Científica para alunos dos cursos de graduação e pós- graduação**. 3. ed. São Paulo: Loyola, 2005.

REIS, Lineu Belico dos. **Geração de Energia Elétrica**. 2. Ed. Barueri. São Paulo: Manole, 2011.

YIN, Robert K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 2 ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.