



UNIFACS

UNIVERSIDADE SALVADOR

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES*

AS ATIVIDADES DE RESTAURANTES DE MOSSORÓ, ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, SOB A PERSPECTIVA DA GESTÃO AMBIENTAL

RESTAURANT ACTIVITIES IN THE CITY OF MOSSORÓ, STATE OF RIO GRANDE DO NORTE, FROM THE ENVIRONMENTAL MANAGEMENT PERSPECTIVE

LAS ACTIVIDADES DE RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE MOSSORÓ, ESTADO DEL RIO GRANDE DO NORTE, BAJO LA PERSPECTIVA DE LA GESTIÓN AMBIENTAL

Luzifran Maria Duarte Gurgel, BEL

Universidade do Estado do Rio Grande do Norte/Brazil
luzi_duart@hotmail.com

Rodrigo Guimarães de Carvalho, Dr.

Universidade do Estado do Rio Grande do Norte/Brazil
rodrigo.ufc@gmail.com

Maria Clara Torquato Salles, MSc.

Universidade Federal de Campina Grande/Brazil
mariaclaratorquato@hotmail.com

RESUMO

Os setores econômicos vêm experimentando mudanças significativas no cenário global, algumas destas, vinculadas à perspectiva da adoção de práticas sustentáveis nos seus processos produtivos. O setor terciário, apesar de ser considerado de menor potencial impactante, também apresenta experiências interessantes no que se refere à internalização de uma maior consciência ambiental. Esta pesquisa discute a adoção de práticas sustentáveis por restaurantes, com foco em quatro estabelecimentos na cidade de Mossoró, estado do Rio Grande do Norte. Os resultados demonstram que a atividade produtiva dos restaurantes é marcada pela falta de informação por parte de quem vende e de quem compra, ou seja, a escassez de práticas ambientais é influenciada, não apenas pelo desinteresse ou falta de compromisso, mas também pelo não conhecimento das mesmas e de seus inúmeros benefícios econômicos e ambientais.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Restaurantes; Setor terciário.

ABSTRACT

The economic sectors have been experiencing significant changes on the global scene, some of those connected to the perspective of adopting sustainable practices in their production processes. The tertiary sector, despite being considered as representing less impacting potential, also features interesting experiences as regards the internalization of greater environmental awareness. This research discusses the adoption of sustainable practices by restaurants, focusing on four establishments in the city of Mossoró, state of Rio Grande do Norte. The results show that the productive activity of restaurants is marked by the lack of information on the part of those who sell and those who buy, that is, the scarcity of environmental practices is influenced not by disinterest or lack of commitment, but by the lack of knowledge, as well as its numerous economic and environmental benefits.

Keywords: Sustainability; Restaurants; Tertiary sector.

RESUMEN

Los sectores económicos tienen experimentado cambios significativos en el escenario mundial, algunos de ellos con relación a la perspectiva de la adopción de prácticas sostenibles en sus procesos de producción. El sector terciario, a pesar de ser considerado como de menor potencial de impacto, también presenta experiencias interesantes con respecto a la internalización de una mayor conciencia ambiental. Esta investigación analiza la adopción de prácticas sostenibles por restaurantes, centrándose en cuatro establecimientos en la ciudad de Mossoró, estado del Rio Grande do Norte. Los resultados muestran que la actividad productiva de los restaurantes se caracteriza por la falta de información por aquellos que venden y que compran, es decir, la escasez de prácticas ambientales está influenciada, no sólo por la falta de interés o de compromiso, sino también por su desconocimiento y de sus numerosos beneficios económicos y ambientales.

Palabras clave: Sostenibilidad; Restaurantes; Sector terciario.

1 INTRODUÇÃO

A inclusão da dimensão social e da proteção ambiental entre os objetivos da administração, que tradicionalmente eram quase que exclusivamente econômicos, amplia substancialmente o conceito de administração. (CALLENBACH, et al., 2004). Cabe destacar que esse processo vem ganhando força desde o final da segunda guerra mundial, inicialmente com a inserção de objetivos sociais como, por exemplo, a proteção do emprego, seguridade social e condições humanas de trabalho e, posteriormente, impulsionado pela “crise ambiental” (LEFF, 2006, p. 16) nas últimas décadas do Século XX, com a internalização e aplicação do conceito de desenvolvimento sustentável em setores da administração pública e privada.

Rodriguez e Silva (2009) demonstram que a construção da concepção de desenvolvimento sustentável passou por quatro fases fundamentais. A fase da preocupação com a problemática ambiental, marcada pelo aparecimento de vários trabalhos científicos; a fase da conceitualização, a partir de eventos da década de 1980 que estimularam o processo de crítica à Teoria de Desenvolvimento que tinha sido formulada, o que estabeleceu as bases para a formulação conceitual da Teoria do Desenvolvimento Sustentável; a fase de institucionalização com a celebração em 1992 da Conferência das Nações Unidas para o Meio Ambiente e o Desenvolvimento, marcando o momento crucial da elaboração da concepção de desenvolvimento sustentável; a fase de gestão ambiental, com o surgimento de forma mais substancial a partir do ano 2000, de numerosos projetos práticos, dirigidos a reverter às situações de instabilidade.

A gestão ambiental pautada na sustentabilidade é um tema que se reveste de grande importância na atualidade e permeia as discussões não só de ambientalistas, mas de variados setores da sociedade, com destaque para empresas de diferentes segmentos. Dentre estes segmentos, muito se fala em serem as indústrias as grandes geradoras de resíduos e as principais responsáveis pela degradação ambiental, camuflando com isso a responsabilidade socioambiental de outros setores da economia, como é o caso dos restaurantes, que conforme Souza et. al. (2009), se destacam como potenciais geradores de resíduos, visto que são responsáveis pelo serviço de refeições diárias. Sendo assim, a falta de gerenciamento das matérias-primas e das fontes de energia utilizadas diariamente, geram desperdícios e uma quantidade maior de resíduos, que, destinados inadequadamente, resultam em impactos socioambientais.

Nessa perspectiva, simples atitudes providas dos proprietários dos empreendimentos podem vir a influenciar positivamente o desenvolvimento de uma consciência ambiental que perpassa a administração, os funcionários e clientes. Não só o meio ambiente é beneficiado com atitudes sustentáveis praticadas por restaurantes. Os estabelecimentos também podem obter vantagens como destaca Winter (1987 apud CALLENBACH, et al., 2004), que aponta seis razões pelas quais os administradores e empresários devem adotar princípios de administração com consciência ecológica, quais sejam: a sobrevivência humana; o consenso público; as oportunidades de mercado; a redução de riscos; a redução de custos e a integridade pessoal.

Waters (2006) apresenta uma experiência de restaurante, situado em Berkeley, Califórnia, que adota, por exemplo, a prática de servir produtos orgânicos apenas durante o período de sua estação e que vem desenvolvendo uma rede de fornecedores formada por agricultores e granjeiros locais dedicados à agricultura sustentável. Esse mesmo restaurante foi apontado em 2001 pela Revista Gourmet como o melhor restaurante dos Estados Unidos. Isso ganha importância na medida em que esse modelo contrapõe a lógica da cultura *fast food*

reinante naquele país, onde os alimentos são rápidos, baratos e acessíveis, dando a impressão de abundância de comida, de recursos infinitos e da pouca importância à origem da comida. (WATERS, 2006).

Destaca-se que no Brasil, existe um número reduzido de pesquisas publicadas sobre a gestão e sustentabilidade ambiental de restaurantes. Trabalhos como o de Kremer, Costa e Mondo (2013) que investigaram as ações de responsabilidade ambiental de restaurantes situados no Centro de Florianópolis, Oliveira e Magalhães (2012) que analisaram as possibilidades de reestruturação de um Restaurante Universitário em bases sustentáveis e Silva (2008) que avaliou o aproveitamento de matérias-primas e o impacto das sobras de alimentos de restaurantes sobre o meio ambiente, se revestem de importância e contribuem para alicerçar novas pesquisas nessa linha temática.

A partir dessas ideias, despertou-se o interesse em investigar quais práticas os restaurantes de Mossoró, estado do Rio Grande do Norte, têm em relação à gestão ambiental para a sustentabilidade? De que maneira se dá o gerenciamento dos recursos energéticos, a obtenção de matéria-prima, o descarte de resíduos e a promoção de valores ecológicos? Baseado nessa linha de investigação tem-se a hipótese de que os restaurantes de Mossoró não devem apresentar práticas de gestão ambiental consistentes, pois estão situados em uma cidade afastada dos grandes centros metropolitanos, onde a competitividade, a fiscalização sanitária e ambiental e a conscientização dos clientes ainda não são suficientes para influenciar a mudança de valores nos estabelecimentos.

Foram objetivos específicos desta pesquisa:

- a) Verificar se a alta administração dos restaurantes de Mossoró compreende e dissemina os valores relacionados a responsabilidade e sustentabilidade ambiental;
- b) Compreender como os restaurantes administram os recursos energéticos e a água;
- c) Verificar a existência de ações de gerenciamento de resíduos.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Sustentabilidade e gestão ambiental nas empresas

A ampliação da força produtiva aliada à ascensão do capitalismo vem aumentando em larga escala as interferências antrópicas no funcionamento dos sistemas naturais da Terra. A utilização de recursos naturais e ambientais, tanto como matéria prima, como para a disposição de resíduos, tem gerado uma infinidade de problemas socioambientais. Foram fatores decisivos para essa exploração demasiada a revolução industrial iniciada no século XVIII, a abertura dos mercados com a globalização da economia, a explosão demográfica e a existência de uma mentalidade pautada na premissa básica que tratava os recursos naturais como infinitos e que vinculava sua exploração desenfreada com a perspectiva de desenvolvimento. (CARVALHO, 2011).

Segundo Montibeller Filho (2007), a expansão da economia mundial a partir de meados dos anos 1950, ampliou e tornou mais visível o profundo impacto ambiental que a atividade produtiva estava gerando. Destaca ainda que por volta dos anos 1970 a economia foi apontada como inimiga do meio ambiente e que isso acontecia devido às expressivas diferenças entre as leis que regem a economia e as leis que regem os fenômenos naturais.

Com efeito, no campo econômico regido pela busca incessante de maior e imediato lucro, os capitais são induzidos a produzirem enormes quantidades de mercadorias em giro muito rápido do processo produtivo. [...] A pressão sobre a natureza acelera seus processos naturais – para a produção de bens que são recursos para o sistema produtivo. [...] A pressão se dá ao ser ultrapassada a capacidade de absorção ou de reciclagem natural de resíduos e rejeitos advindos das atividades humanas de produção e de consumo. (MONTIBELLER FILHO, 2007, p. 82).

A gestão ambiental vem ganhando destaque enquanto mecanismo de administração de conflitos sócio-econômico-ambientais desde as últimas décadas do século XX. É uma das condicionantes mais importantes no caminhar para o desenvolvimento sustentável. No Brasil, especialmente depois da instituição da Lei 6.938/81 a Política Nacional de meio Ambiente (PNMA) e da Constituição Federal de 1988, a gestão ambiental passou a ser difundida e lançar mão de instrumentos teóricos e práticos para constituir sociedades ambientalmente mais justas e sustentáveis.

Desde a publicação do livro “Primavera Silenciosa” por Rachel Carson – publicado inicialmente em 1962 - onde a autora apresentou os perigos do inseticida DDT (CARSON, 2010), a ideia de desenvolvimento sustentável foi ganhando forma em uma sequência de acontecimentos mundiais que se sucederam nos últimos 50 anos como descrito no Quadro 1.

Quadro 1 – Acontecimentos ligados a evolução do conceito de Desenvolvimento Sustentável

ANO	ACONTECIMENTOS LIGADOS A EVOLUÇÃO DA QUESTÃO AMBIENTAL NO MUNDO
1968	Criação do Clube de Roma;
1968	Conferência da UNESCO sobre a conservação e o uso racional dos recursos da biosfera;
1972	A publicação do livro “ <i>Os limites do Crescimento</i> ” pelo Clube de Roma onde foi previsto um colapso dos recursos naturais em 100 anos se prosseguissem as tendências de exploração que imperavam;
1972	Os debates promovidos na ocasião da 1ª Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente Humano em Estocolmo na Suécia, com destaque para a evidenciação do termo Ecodesenvolvimento;
1983	Formação pela ONU da Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento - CMMAD;
1987	Publicação do Relatório Brundtland da CMMAD, “O nosso Futuro Comum”. Esse documento foi de suma importância para ampliar a visibilidade do conceito de desenvolvimento sustentável, este sendo definido como o desenvolvimento que atende as necessidades das gerações atuais sem comprometer a possibilidade das gerações futuras atenderem às suas necessidades;
1992	2ª Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento, também conhecida como Cúpula da Terra. Foram aprovados importantes documentos e acordos, entre eles a Declaração do Rio de Janeiro sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, A Declaração de princípios para a gestão sustentável de florestas, o Convênio sobre a Diversidade Biológica, o Convênio sobre as Mudanças Climáticas e a Agenda 21;
1997	Rio + 5 realizada em Nova York e que teve como objetivo principal analisar a implementação do Programa da Agenda 21;
2002	Cúpula Mundial sobre o Desenvolvimento Sustentável, conhecida também como Rio + 10, realizada em Johannesburgo (África do Sul), onde foi avaliado se foram alcançadas as metas estabelecidas pela Rio 92 e serviu para que os estados reiterassem seus compromissos com os princípios do Desenvolvimento Sustentável.
2012	Rio + 20 realizada no Rio de Janeiro, Brasil.

Fonte: Adaptado de Dias (2008).

Rodriguez e Silva (2009) destacam que a formulação da concepção de desenvolvimento sustentável foi um processo longo tendo contribuições, em parte do debate acadêmico, mas também das discussões e lutas políticas.

É uma concepção diversa e complicada, que não desfruta de unanimidade nem nos círculos científicos nem no mundo ideológico e político. É ainda um processo em construção. Tem dois grandes enfoques pelo menos: uma visão geral própria, com discurso particular e retórica política, e uma visão científica em que é visualizado como um atributo dos sistemas ambientais. (RODRIGUEZ; SILVA, 2009, p. 60).

Apesar de toda a discussão conceitual e críticas que se avolumam, esse modelo teórico de desenvolvimento ainda é um ideário a ser perseguido e calibrado de acordo com a realidade de cada país, região e lugar. Bursztyn (2001, p. 20), avalia, no que tange o desenvolvimento sustentável ser considerado uma utopia, que é uma utopia possível e sua construção é plausível “porque a crise atual dos paradigmas que movem o progresso industrialista autoriza a ousadia de se pensar um outro modo de desenvolvimento humano.” Reconhece que a fórmula ainda não está elaborada, mas acredita que com uma ética renovada a ciência pode oferecer uma relevante contribuição nesse sentido.

Primeiramente, o conceito de ecodesenvolvimento foi originado nos anos 70, por conta da polêmica gerada na primeira Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente, em Estocolmo, entre aqueles que defendiam o desenvolvimento a qualquer preço e os que militavam pela causa ambiental. O termo foi proposto por Maurice Strong, em 1973 e em seguida foi reanalisado por Ignacy Sachs. (RODRIGUEZ; SILVA, 2009). Para este último cada ecorregião deve procurar soluções específicas para seus problemas particulares, devendo ser levados em conta além dos dados ecológicos, também os culturais. (SACHS, 1986 apud MILARÉ, 2007).

Posteriormente, o conceito de desenvolvimento sustentável foi sistematizado e amplamente disseminado a partir da publicação do Relatório Brundtland, passando a ser alvo da apreciação de autores como Miller Jr. (2007); Christofletti (1999) e Rodriguez e Silva (2009), Veiga (2010), Milaré (2007), entre outros.

Para Christofletti (1999, p. 158) o conceito de desenvolvimento sustentável está relacionado com a “reformulação das bases e metas do crescimento econômico em sua interação com as características, potencialidades e dinâmica dos sistemas ambientais”.

Miller Jr. (2007) descreve a sustentabilidade como a capacidade dos diversos sistemas da Terra, incluindo as economias e os sistemas culturais humanos, de sobreviverem e se adaptarem às condições ambientais em mudança. Ainda ressalta que para isso, a primeira etapa seria conservar o Capital Natural da Terra, onde, segundo o autor este seria representado pelos recursos e serviços naturais que mantém a nossa e outras espécies vivas e que dão suporte às nossas economias. (QUADRO 2).

Quadro 2 – Capital Natural do Sistema Terra

CAPITAL NATURAL =	RECURSOS NATURAIS	SERVIÇOS NATURAIS
	Ar Água Solo Biodiversidade Fauna Flora Minerais Energia renovável Energia não renovável Paisagens	Purificação do ar Purificação da água Renovação e evolução dos solos Reciclagem de nutrientes Produção de alimentos Polinização Renovação de campos Renovação de florestas Absorção de resíduos Controle do clima Controle populacional Controle de pragas

Fonte: Adaptado de Miller Jr (2007).

Sobre a relação entre economia, meio ambiente, o paradigma político econômico-científico e as características do ambientalismo ou gestão ambiental, Montibeller Filho (2001) traçou um paralelo evolutivo que culmina nos dias atuais com a necessidade de uma gestão econômica-ecológica a luz do paradigma do desenvolvimento sustentável com as derivações ambientais caracterizadas por um ambientalismo multissetorial e complexo, fortalecimento da gestão ambiental pública e privada, desenvolvimento socioeconômico atrelado ao meio ambiente, aumento das restrições ambientais colocadas sob a forma de exigências comerciais e legais e oportunidades estratégicas associadas ao mercado verde. (QUADRO 3).

Quadro 3 – Panorama evolutivo econômico e ambiental, paradigmas e características do ambientalismo no mundo

DÉCADA	ECONOMIA	MEIOAMBIENTE	PARADIGMA	CARACTERÍSTICA DO AMBIENTALISMO
1950	Expansiva	Degradação ambiental	Desenvolv. Econômico	Cientistas – emergência da preocupação ecológica
1960				ONG's
1970		Elevada degradação ambiental	Estabilização neoclássica	Sistema Político (governo e partidos)
1980	Estocolmo-72: ECODESENVOLVIMENTO			
1990	Agências estatais de MA			
1990	Retração/ Recessiva			Partidos verdes Relatório Brundtland: DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL Empresas Mercados Verdes
2000	GESTÃO ECO-ECO		DESENVOLV. SUSTENTÁVEL	Ambientalismo multissetorial e complexo. Gestão Ambiental pública e empresarial. Desenv. socioecon. e Meioambiente. Restrições ambientais: Exigências comerciais e legais; Oportunidades Estratégicas: Mercado verde.

Fonte: Montibeller, 2001.

Um desdobramento desses acontecimentos ligados ao conceito de desenvolvimento sustentável para as empresas é a necessidade de buscar a ecoeficiência que pode ser resumida como a introdução nos processos da empresa de um Sistema de Gestão Ambiental (SGA), que quando bem implantado, proporciona redução nos custos, nos impactos ambientais e nas externalidades negativas. Segundo D'avignon et al. (2001), um SGA corresponde a um conjunto inter-relacionado de políticas, práticas e procedimentos organizacionais, técnicos e administrativos de uma empresa com o objetivo de melhorar seu desempenho ambiental, controlar e minimizar seus impactos ambientais, e quando estabelecida constitui numa estratégia para a empresa, através do processo de melhoria contínua, podendo vir a identificar suas oportunidades e situações de melhoria no mercado.

Com o estabelecimento de um SGA em uma organização, a mesma se compromete, em todo o seu processo produtivo, a buscar a excelência ambiental. Para que isso se efetive, é sugerida a busca por mecanismos incentivadores de boas práticas empresariais que conseqüentemente estimulem a responsabilidade social corporativa, ou seja, os instrumentos certificadores.

A certificação ambiental, citada pela norma *International Organization for Standardization - ISO 14000*, que conforme Assumpção (2009), se direciona para a questão ambiental, utilizando-se de métodos para implementar, monitorar, avaliar, auditar, certificar e manter um SGA, atesta que a empresa possui um SGA, e divulga essa excelência para os órgãos de controle ambiental, para o mercado e para a sociedade através da certificação.

As vantagens que uma empresa pode adquirir com a implementação de um SGA, conforme Assumpção (2009) são: acesso a novos mercados e melhoria na competitividade empresarial; melhoria no desempenho ambiental da organização e atendimento a legislações; facilidade na identificação de causas de problemas e suas soluções; mitigação dos desperdícios e redução de custos; redução e eliminação de riscos; e melhoria na imagem e na relação com os funcionários, clientes, fornecedores, vizinhos.

Para Dias (2008), a gestão ambiental nas empresas é o principal instrumento para se obter um desenvolvimento empresarial sustentável, sendo este instrumento profundamente arraigado nas normas sobre o meio ambiente, que determinam os limites aceitáveis de emissão de substâncias poluentes, definem em que condições serão depositados os resíduos, proíbem a utilização de substâncias tóxicas, estabelece a quantidade de água que pode ser utilizada, volume de esgoto que pode ser lançado, etc.

2.1 Práticas ambientais no setor alimentício: o caso dos restaurantes

O processo de urbanização, estilos de vida e aspectos socioeconômicos nas cidades são fatores que influenciam a mudança de hábitos alimentares da sociedade, impulsionando assim, a escolha por alimentar-se fora de casa. Conseqüentemente com a procura por estabelecimentos de alimentação aumenta-se a geração dos resíduos neles gerados (SILVA, 2008). Nesse contexto se inserem os restaurantes, estabelecimentos comerciais que se destinam ao preparo e comércio diário de refeições e que, invariavelmente, produzem uma quantidade significativa de resíduos, além de gastos excessivos de água e energia.

Na atividade produtiva diária de um restaurante são utilizadas as mais variadas formas de energia e são gerados diversos resíduos. Dentre os mais comuns, pode-se destacar a grande emissão de CO², o gasto excessivo de energia elétrica e de água, e o descarte inadequado de resíduos sólidos e, especialmente os orgânicos (SILVA, 2008). Portanto, a falta de gerenciamento das matérias-primas utilizadas diariamente, gera desperdícios de água e energia, e uma quantidade maior de resíduos que poderiam ser reutilizados. Segundo Silva (2008), o impacto

ambiental causado pelas grandes quantidades de sobras de alimento dos restaurantes e a falta ou má destinação final empregada é preocupante no cenário nacional, e é ocasionada pela ausência de planejamento e controle do cardápio, na manipulação, produção e no consumo dos alimentos.

Conforme Biazin e Godoy (2000), em consequência do aumento da consciência ecológica dos consumidores, os aspectos ambientais em um empreendimento tornam-se um dos diferenciadores na escolha de produtos e serviços. Com efeito, tornando-se o elo de comunicação entre empreendimentos e consumidores, vem crescendo a instituição e utilização de Selos Verdes. Estes Selos consistem em rótulos colocados em produtos e serviços, indicando que seu processo produtivo foi feito atendendo a um conjunto de normas pré-estabelecidas pela instituição que o possui, identificando que o produto ou serviço ofertado, em relação aos similares, causa menor impacto ao meio ambiente, o que pode ser uma vantagem competitiva para empresas.

Em 1990, foi fundada em *San Diego*, nos Estados Unidos a *Green Restaurant Association* (GRA), Organização Não-Governamental (ONG) americana que atua como certificadora de sustentabilidade na área de alimentação, prestando consultoria a restaurantes, fornecedores, consumidores e distribuidores. Tem o objetivo maior de criar uma rede de restaurantes ecologicamente sustentáveis. A ONG certifica restaurantes com um selo de dois, três ou quatro estrelas. Como exemplos dos itens avaliados estão o tipo de papel toalha oferecido aos clientes, o destino e a quantidade de água utilizada, o consumo de energia e o destino que é dado aos resíduos gerados pelo empreendimento.

Kremer, Costa e Mondo (2013, p. 7) citam quatorze atitudes que os restaurantes devem tomar, para tornarem-se sustentáveis de acordo com o Grupo *Sustainable Restaurant Association* (SRA): envolvimento com a sociedade; ser justo com as pessoas; oferecer aos clientes comida saudável; marketing responsável; economizar água; reutilizar os recursos; manejo de resíduos adequados; desenvolver a cadeia de suprimentos; ter eficiência energética; buscar produtos orgânicos e oriundos da agricultura familiar; utilizar-se de uma agricultura ambientalmente positiva, bem como peixes e laticínios éticos, sem maltratar os animais e buscar o comércio justo.

No Brasil, o Selo “Restaurante Sustentável” surgiu em junho de 2011, desenvolvido pela empresa de consultoria de serviços ambientais, a Oficina Ambiental, que trabalha em parceria com o Chez Croque Gastronomia - site brasileiro de seleção de bons restaurantes - divulgando e incentivando a sustentabilidade na gastronomia através da comercialização do selo. É destinado aos bares e restaurantes que desejam ter uma atuação mais responsável frente ao novo cenário ambiental, social e econômico, trabalhando em conjunto para divulgar e incentivar a sustentabilidade na gastronomia, através da busca e da adoção de ações e soluções sustentáveis.

Dentre as práticas necessárias para obtenção do selo estão: evitar o uso de peixes ameaçados de extinção no cardápio, reciclar o lixo seco e separar os resíduos orgânicos para compostagem, instalar sensores de movimento no local para automatizar a iluminação, servir aos clientes água filtrada na jarra para evitar as garrafas plásticas, utilizar materiais de limpeza biodegradáveis na higienização do local, criar uma área de descanso para os funcionários da empresa e dar aos clientes a opção de pedir porções menores por preços mais baixos, evitando o desperdício de alimentos que se traduz em uma maior geração de resíduos. (PLANETA SUSTENTÁVEL, 2011). Se a empresa já possui em seu processo de produção algumas práticas sustentáveis, o selo “Restaurante Sustentável” pode ser adquirido mediante uma avaliação.

Ainda em 2011, no estado de São Paulo, surge uma nova iniciativa, provinda dos restaurantes, em prol da sustentabilidade ambiental. É a ação *Gastronomia Sustentável*, criada pela produtora/promotora 18 Cinema e Marketing e contou com a participação de 100 dos melhores restaurantes paulistanos. A ação foi prevista para durar seis meses, e teve por objetivo principal fortalecer o compromisso de todos com a natureza: profissionais do setor, sociedade e mídia. Teve por foco, três pontos principais: a coleta responsável do óleo de cozinha utilizado pelos restaurantes para reciclagem em uma usina de biodiesel; a mensuração do CO² emitido por estes restaurantes, a ser compensado com o plantio de árvores; e a conscientização do segmento da gastronomia profissional sobre a importância das práticas sustentáveis, surgindo assim um novo motivo para a escolha do estabelecimento por parte do público: o compromisso do estabelecimento com a natureza.

No decorrer da ação os restaurantes passaram a ser conhecidos como Top 100 Ambiental, além de terem recebido o selo de identificação *Green Chef* (destaca-se que não é uma certificação) que sinaliza o comprometimento do estabelecimento com a natureza e pode ser afixado em balcões, contas e cardápios. Os profissionais envolvidos também receberam aulas de gestão ambiental, abordando assuntos como descarte de resíduos e alimentação saudável. Como forma de divulgação, tendo em vista o avanço do setor gastronômico como um todo na questão ambiental foram distribuídas cartilhas explicativas sobre a ação “*Gastronomia Sustentável*” em vários pontos da cidade.

As preocupações do setor de restaurantes com a adoção de um modelo de funcionamento que se integre a lógica da sustentabilidade podem ser compreendidas, também, no desenvolvimento do conceito de consumo sustentável, pois as principais causas da deterioração do meio ambiente estão relacionadas aos padrões de consumo e produção exercidos e ampliados ao longo das últimas décadas. Dessa maneira, o consumo sustentável pressupõe a responsabilidade com as gerações futuras, sendo um dever de toda a sociedade (BRASIL, 2013), incluindo nessa lógica os setores produtivos e a sociedade consumidora.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para fins de conceituação, compreende-se nesta pesquisa a gestão ambiental como uma busca do equilíbrio entre o ser humano e o meio ambiente, que se manifesta por meio da expressão desenvolvimento sustentável. Este último, por sua vez, significa um modelo de crescimento da economia que atenta para a possibilidade de exaustão dos recursos naturais, para a possibilidade de reutilização de produtos ou subprodutos originados desses recursos, para o controle de danos que os produtos e resíduos podem provocar no ambiente e para a possibilidade de minimizar os impactos negativos. (PHILIPPI JR.; BRUNA, 2004). Além desses fatores, a sustentabilidade ambiental (uma das oito dimensões do desenvolvimento sustentável, quais sejam: social, cultural, ecológica, ambiental, territorial, econômica, política nacional e política internacional) deve se basear também no imperativo ético de solidariedade com a geração atual e com as gerações futuras, trabalhando em escalas múltiplas de tempo e espaço. (VEIGA, 2010).

Visando conhecer a realidade e o compromisso que os restaurantes de Mossoró/RN têm com a questão ambiental, analisaram-se quatro restaurantes da cidade. Foram escolhidos empreendimentos antigos, de diferentes portes, e que fizeram parte da história e do crescimento econômico da cidade. De certa forma, servem de referencia a outros restaurantes, e, dessa maneira, torna-se evidente a importância de serem inseridos e trabalhados conceitos sobre sustentabilidade ambiental para que esse ramo de atividades comerciais essenciais esteja cada vez mais adequado ao modelo de desenvolvimento sustentável, contribuindo, assim, para a

conservação dos recursos naturais e ambientais. Dessa maneira, constituem-se como unidades empíricas dessa pesquisa quatro restaurantes localizados no município de Mossoró, estado do Rio Grande do Norte, denominados: restaurante 1 (R1); restaurante 2 (R2); restaurante 3 (R3) e restaurante 4 (R4).

Ao considerar o objetivo desta pesquisa, foi feita a opção por realizar uma pesquisa qualitativa para que se pudesse explorar particularmente a realidade de cada restaurante. Representa assim, uma pesquisa do tipo indutiva, onde se busca estudar primordialmente a situação dos restaurantes escolhidos para que depois possa ser feita uma comparação à situação nacional e uma identificação dos aspectos positivos e negativos resultantes dessa comparação.

Os levantamentos preliminares constaram de pesquisa bibliográfica junto ao banco de dados da biblioteca da Universidade do Estado do Rio Grande do Norte (livros, monografias, dissertações e teses de doutorado), sites de revistas científicas e de anais de eventos, legislações pertinentes ao tema e meios de comunicação periódicos (revistas, boletins e jornais). Na obtenção de dados primários realizaram-se observações *in loco* e entrevistas estruturadas com questões abertas e fechadas aplicadas aos responsáveis pelos empreendimentos. Desse modo, foram realizadas oito visitas técnicas, sendo quatro para observação da rotina dos empreendimentos e anotação de aspectos ambientais relevantes e quatro para a aplicação do formulário de entrevista a alta administração dos restaurantes. Todas as visitas ocorreram em dezembro de 2011.

O modelo de entrevista foi estruturado conforme o Quadro 4. As perguntas abordam a percepção e o conhecimento da alta administração sobre práticas e ações consideradas ambientalmente e economicamente sustentáveis, se existem práticas e ações desse tipo no estabelecimento, quais são essas práticas e ações e como são gerados benefícios por meio delas. A sequência de questões aborda aspectos do gerenciamento de resíduos sólidos e líquidos, o gerenciamento da água, da energia e do desperdício durante as atividades cotidianas nos estabelecimentos.

Os procedimentos para análise dos dados foram os seguintes: para as pesquisas documentais e bibliográficas foram feitos fichamentos e revisões de literatura contendo os principais conteúdos. No caso do estudo de campo, foram feitas anotações dos aspectos gerais observados nas visitas aos restaurantes e comparados os aspectos ambientais do R1, R2, R3 e R4. Os resultados também foram comparados com a literatura explorada. Os dados resultantes das entrevistas foram transcritos e tratados por meio de análise qualitativa e também foram comparados os pontos fracos e fortes de cada estabelecimento.

Quadro 4 – Modelo estruturado da entrevista que foi aplicada a alta administração dos quatro estabelecimentos investigados

ESTRUTURA DA ENTREVISTA	
1 - Há quantos anos o empreendimento está no mercado?	
2 - Descreva a atividade produtiva do restaurante (dias e turnos de funcionamento).	
3 - Tem conhecimento sobre práticas/ações ambientalmente e economicamente sustentáveis que estão sendo disseminadas em estabelecimentos comerciais hoje em dia?	() sim () não
• Cite algumas;	
• Como obteve o conhecimento sobre elas? (internet, conversas informais, formação, etc)	
4 - Tem conhecimento dos benefícios ambientais e econômicos que essas práticas podem trazer?	() sim () não
• Em sua opinião, quais seriam esses benefícios?	
5 - É este um assunto de seu interesse?	() sim () não
6 - Para você, qual a importância dessas práticas?	
7 - Existe algum tipo de prática sustentável no restaurante?	() sim () não
• Qual?	
• Como e quando foi implantada?	
• Porque decidiu implantá-la? / Ou, com qual objetivo?	
• Qual a sua percepção após a implantação desta ação?	
8 - Quais os tipos de resíduos que são gerados durante o processo produtivo do empreendimento?	
9 - Conhece os diferentes processos de destinação de resíduos?	() sim () não
10 - Qual a destinação que é dada aos resíduos?	
11 - São de seu conhecimento as consequências que o lixo destinado inadequadamente pode causar?	() sim () não
12 - Tem coleta seletiva?	() sim () não
• Como e quando foi implantada?	
• Porque decidiu implantá-la? / Ou, com qual objetivo?	
• Qual a sua percepção após a implantação desta ação?	
13 - O lixo reciclável costuma ser separado e recolhido pela prefeitura ou por cooperativas?	() sim () não
• Este procedimento é obrigatório?	() sim () não
• Com que frequência ocorre? (diariamente, semanalmente, mensal)	
• Qual a sua percepção desta ação?	
14 - O lixo orgânico é destinado a compostagem?	() sim () não
• Este procedimento é obrigatório?	() sim () não
• Com que frequência ocorre?	
• Qual a sua percepção desta ação?	
15 - Após o uso, qual destinação é dada ao óleo de cozinha?	
• Como e quando foi implantada?	
• Porque decidiu implantá-la? / Ou, com qual objetivo?	
• Qual a sua percepção após a implantação desta ação?	
16 - Existe no restaurante algum tipo de procedimento/cuidado/ação para a redução de consumo de água?	() sim () não
• Este procedimento é obrigatório?	() sim () não
• Como e quando foi implantada?	
• Porque decidiu implantá-la? / Ou, com qual objetivo?	
• Qual a sua percepção após a implantação desta ação?	
17 - Existe no restaurante algum tipo de procedimento/cuidado/ação para a redução de consumo de energia?	() sim () não
• Este procedimento é obrigatório?	() sim () não
• Como e quando foi implantada?	
• Porque decidiu implantá-la? / Ou, com qual objetivo?	
• Qual a sua percepção após a implantação desta ação?	
18 - Tem algum tipo de regra/cuidado quanto ao consumo desenfreado e o desperdício?	() sim () não
• Como e quando foi implantada?	
• Porque decidiu implantá-la? / Ou, com qual objetivo?	
• Qual a sua percepção após a implantação desta ação?	
19 - Conhece a legislação ambiental?	() sim () não
20 - Funcionários ou proprietário do restaurante costumam participar de eventos/palestras/cursos que enfatizem a importância de práticas sustentáveis em restaurantes?	() sim () não
• Quais?	
• Com que frequência isso ocorre?	

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Estabelecimentos investigados: aspectos gerais

O R1 surgiu em 24 de junho de 1977, sendo um dos restaurantes mais antigos da cidade. A propriedade dos donos atuais está desde o ano de 1992. É um restaurante de grande porte e atua no ramo de churrascarias. A atividade produtiva do empreendimento se dá de segunda a sábado, das 11h às 23h. Possui hoje duas filiais em pontos diferentes da cidade, porém com a mesma administração.

Já o R2 foi inaugurado em 12 de dezembro de 1980, está há 32 anos no mercado, e mais recentemente abriu uma nova filial em Mossoró. É um restaurante de grande porte e também atua no ramo de churrascaria. Funciona de domingo a domingo das 10h às 23h, porém, de acordo com o proprietário do estabelecimento, tem planos para fechá-lo durante a noite já que o maior movimento agora é na nova filial do restaurante, aberto a cerca de dois anos.

O R3 surgiu no ano de 1979, possui um caráter refinado e uma clientela mais sofisticada, serve pratos nacionais e internacionais requintados, além de ser tido como um restaurante de grande porte. Tem o seu funcionamento de domingo a domingo, manhã, tarde e noite, porém, tem por costume fechar aos domingos nos turnos da tarde e da noite por conta do baixo movimento.

No tocante ao R4, o mesmo foi criado em meados da década de 1970, e é considerado hoje um restaurante de médio porte. O restaurante possui a mesma administração do R3, porém ambos têm perfil e porte diferenciados. Seus dias de funcionamento vão de domingo a domingo, nos turnos da manhã, tarde e noite.

4.2 A política ambiental nos restaurantes

O R1 não possui uma política ambiental, porém existe uma preocupação em cumprir às legislações ambientais vigentes. Como exemplo, cita-se o carvão que é utilizado na produção que é um tipo de carvão sustentável feito de eucalipto, o que é uma exigência do Instituto de Desenvolvimento Sustentável e Meio Ambiente (IDEMA). O carvão é comprado no município de Messejana/CE, sendo essa prática implementada no restaurante a cerca de dois anos.

Além disso, foi possível observar que a alta administração do restaurante não possui muito conhecimento sobre práticas ambientalmente sustentáveis nem mesmo sobre os benefícios que as mesmas podem vir a trazer para o restaurante. Sendo assim, poucas práticas ambientais foram encontradas no local.

Semelhante à realidade do R1, a alta administração do R2 demonstrou possuir pouco conhecimento sobre práticas ambientais e atendimento a legislação ambiental. Porém, existe à vontade por parte do dono de implantar ações ambientalmente sustentáveis na atividade produtiva do restaurante.

Faz-se importante evidenciar também, que nesses dois restaurantes analisados (R1 e R2), proprietários e funcionários do restaurante nunca participaram de eventos; palestras; cursos; treinamentos referentes à temática ambiental. As formações mais comuns e de maior interesse relatada pelos entrevistados foram, unanimemente, aquelas voltadas para higiene sanitária e gestão empresarial.

O R3 e o R4, por terem a mesma administração, possuem a mesma política ambiental que foi criada em 2006 por meio de uma empresa de consultoria contratada através do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e

Pequenas Empresas (SEBRAE), é documentada e divulgada para seus colaboradores e clientes através de cartazes em diferentes pontos dos restaurantes. Segundo o gerente do estabelecimento, foram muitos os benefícios adquiridos após a implantação da política ambiental, sendo o maior deles o fato de cumprir com às legislações e na preferência dos clientes que vêm se tornando exigentes quando o assunto é a sustentabilidade ambiental.

No que concerne aos eventos, palestras, cursos e treinamentos referentes à temática ambiental, em R3 e R4, a participação de proprietários e funcionários é efetiva e torna viável a eficácia da inserção de práticas ambientalmente corretas à atividade produtiva dos restaurantes, além de uma maior cooperação por parte dos envolvidos.

Dentre os treinamentos incluem-se os do SEBRAE, que ocorrem a cada 15 dias. As palestras nem sempre estão voltadas para a questão ambiental, mas também de segurança do trabalho e qualidade. Visando atender a política ambiental de forma eficiente, também são realizadas conscientizações internas com os funcionários, como a distribuição de avisos enfatizando o uso racional da água e o desperdício de energia, além de serem oferecidos mensalmente aos responsáveis por cada equipe de serviço, cursos internos de segurança, saúde e meio ambiente.

Segundo a NBR ISO 14001, a política ambiental é a força motriz para a implementação e aprimoramento do SGA de uma organização, permitindo que seu desempenho ambiental seja mantido e potencialmente aperfeiçoado. Assim, pode-se dizer que R3 e R4 estão satisfatoriamente se adequando a norma, pois é sabido que a criação de uma política ambiental se constitui em um grande passo para a implementação de um SGA.

4.3 Geração e destinação de resíduos

Os resíduos gerados no R1, em sua maioria, são constituídos por lixo orgânico (arroz, carne, vinagrete, etc), vidro (garrafas de bebida, copos e pratos que porventura quebrem), lata, plástico (garrafas de refrigerante, embalagens de alimentos, copos e pratos descartáveis, etc). O lixo orgânico é encaminhado diariamente ao fornecedor de carne do restaurante, para servir de alimento para os animais de sua propriedade. No tocante ao vidro, as garrafas são devolvidas semanalmente ao próprio fornecedor em troca de descontos em compras futuras. Já as latas são vendidas semanalmente a uma empresa de reciclagem e o plástico (garrafa PET e, copos e pratos descartáveis) é recolhido semanalmente por uma cooperativa de reciclagem. O restante do lixo, como embalagens e óleo de cozinha, é destinado à coleta pública. Notou-se que o restaurante dá uma destinação adequada aos seus resíduos.

A prática da coleta seletiva foi implementada no restaurante a fim de organizar o lixo gerado pelo empreendimento. Na opinião do proprietário, não houve nenhum benefício em si para o restaurante, o que existe é uma satisfação pessoal, pois é possível, além de ajudar ao meio ambiente, ajudar, também, as pessoas que vivem disso.

No R2, segundo relatos do proprietário, a quantidade de resíduos gerados no restaurante é significativa, e em sua maioria constituída pelo lixo orgânico, além deste também é gerado: vidro (garrafas de bebidas, copos e pratos que porventura quebrem), latas, plástico (garrafas de refrigerante, embalagens de alimentos, copos e pratos descartáveis, etc).

No tocante a destinação que é dada a estes resíduos, o lixo orgânico, por ser em grande quantidade, é destinado, uma parte, a uma entidade de criação de animais e a outra parte de destina ao lixo comum. O óleo de cozinha é recolhido e vendido à empresa Sabão Guarani – empresa do ramo de produtos para limpeza localizada em Mossoró/RN (a prática existe a cerca de cinco anos) e o lacre das latinhas é direcionado a uma empresa que trabalha com este material em Fortaleza/CE. O restante dos resíduos é direcionado a coleta pública.

A realidade do restaurante R3 e R4 também se assemelha quando a questão em foco são resíduos. Em ambos os restaurante, são gerados: lixo orgânico (maior parte), embalagens, plástico, lata e vidros.

O lixo orgânico é destinado a compostagem que é usada em uma horta criada pelos restaurantes para suprir as necessidades dos próprios, traduzindo-se em redução de custos para os restaurantes, que evitam gastar com adubo. O lixo reciclável é destinado a Associação Comunitária Reciclando para a Vida (ACREVI), que vem recolhê-lo cerca de duas vezes por semana por conta da grande demanda e o óleo de cozinha é recolhido e vendido à empresa Sabão Guarani, este procedimento existe a cerca de dois anos, provindo de uma proposta da própria empresa aos restaurantes.

4.4 Consumo de água

No tocante aos usos da água no R1, a mesma se destina a limpeza de cômodos, móveis e alimentos, além do uso pessoal dos funcionários do local. Segundo o dono, por mais que se queira não se tem um controle do consumo da água no restaurante.

Situação semelhante ocorre no R2, com o consumo da água voltado para a limpeza de móveis, cômodos e alimentos, aguar plantas que lá existem, cozinhar alimentos, e para uso pessoal. No restaurante não existe nenhuma prática para redução do consumo de água, e segundo o proprietário, é quase impossível realizar este feito, já que o uso da água é essencial para o funcionamento da atividade produtiva do local que usa diariamente um carro pipa além da água da Companhia de Águas e Esgotos do Rio Grande do Norte (CAERN), para abastecer o restaurante.

Nos R3 e R4, a água é utilizada basicamente para o uso pessoal de funcionários dos estabelecimentos e para limpeza de móveis, cômodos e alimentos. Apesar de quererem, em ambos ainda não existe uma ação para redução do consumo de água, o que existe é um tratamento por meio de um equipamento que tira a dureza da água evitando que ela venha a entupir os encanamentos, é o chamado abrandador.

4.5 Consumo de energia

No R1, a energia elétrica no local, se destina ao uso, dentre outros, de duas churrasqueiras elétricas, 18 geladeiras, climatização, e à iluminação de banheiros, salão, depósito e cozinha, o que torna difícil a economia de energia. Com relação ao R2, o uso da energia elétrica é destinado a iluminação de salão, banheiros, depósito, climatização, cozinha e eletrodomésticos em geral como geladeiras, freezer, televisão, computador, liquidificador, cafeteira, etc. A fim de reduzir o consumo de energia, o restaurante possui uma subestação e, além disso, existe a prática de segunda a sexta, entre 17h e 20h, serem desligados geladeiras e freezers.

No R3 a energia elétrica, bem como nos outros restaurantes supracitados, é utilizada para climatização, em fogões, geladeiras, freezers, e na iluminação de banheiros, salão, depósito e cozinha. Lá, existem dois métodos de economia de energia, o primeiro é o fato de aos domingos o restaurante ser fechado nos turnos da

tarde e da noite visando economizar energia já que o movimento é menor, e o segundo é a utilização de um gerador eólico diariamente entre 17h e 20h.

Já no R4, à energia elétrica, também é utilizada para climatização, em fogões, geladeiras, freezers, e na iluminação de banheiros, salão, depósito e cozinha, ainda não existem técnicas eficazes para a economia de energia, porém é utilizado um gerador eólico diariamente entre 17h e 20h.

4.6 Propostas de gestão

As propostas para melhorar a sustentabilidade dos restaurantes investigados partem do conhecimento sobre o conjunto de ações que os mesmos desenvolvem na área da política ambiental, da destinação de resíduos, do consumo de água e de energia. (QUADRO 5).

Quadro 5 – Síntese das ações ambientais dos estabelecimentos da pesquisa

RESTAURANTE	POLÍTICA AMBIENTAL	DESTINAÇÃO DE RESÍDUOS	CONSUMO DE ÁGUA	CONSUMO DE ENERGIA
R1	NÃO	DESTINAÇÃO ADEQUADA DOS RESÍDUOS COLETA SELETIVA	AUSÊNCIA DE AÇÕES PARA A REDUÇÃO DO CONSUMO DE ÁGUA	AUSÊNCIA DE AÇÕES PARA A REDUÇÃO DO CONSUMO DE ENERGIA
R2	NÃO	DESTINAÇÃO ADEQUADA DOS RESÍDUOS	AUSÊNCIA DE AÇÕES PARA A REDUÇÃO DO CONSUMO DE ÁGUA	SUBESTAÇÃO DE ENERGIA DESLIGAMENTO PROGRAMADO DE EQUIPAMENTOS
R3	SIM	DESTINAÇÃO ADEQUADA DOS RESÍDUOS	AUSÊNCIA DE AÇÕES PARA A REDUÇÃO DO CONSUMO DE ÁGUA	DESLIGAMENTO DE EQUIPAMENTOS UMA VEZ NA SEMANA USO DE GERADOR EÓLICO
R4	SIM	DESTINAÇÃO ADEQUADA DOS RESÍDUOS	AUSÊNCIA DE AÇÕES PARA A REDUÇÃO DO CONSUMO DE ÁGUA	USO DE GERADOR EÓLICO

Fonte: Pesquisa de Campo, 2012.

Nos R1 e R2, onde as práticas ambientais são menos evidentes, faz-se necessário, sobretudo, à implementação de uma política ambiental, que conforme Assumpção (2009) consiste nas intenções e princípios gerais de uma organização em relação ao seu desempenho e compromisso ambiental de acordo com o que está

formalmente expresso pela alta administração, ou seja, a política ambiental cria uma estrutura para ação e definição de seus objetivos e metas ambientais.

Primeiramente, é importante que proprietários e funcionários se familiarizem com a temática ambiental, já que foi evidenciado que isto não ocorre em ambos. A participação de proprietários e funcionários em eventos; palestras; cursos; treinamentos referentes ao assunto tornaria viável a eficácia da inserção de práticas ambientalmente corretas à atividade produtiva dos restaurantes, além de uma maior cooperação por parte dos envolvidos. Outra forma eficiente de trabalhar a conscientização dos funcionários é através da iniciativa e de bons exemplos da alta direção.

No tocante aos resíduos gerados, foi observado que o R1 destina a maioria de seus resíduos adequadamente, porém, o óleo de cozinha, que segundo o dono não é gerado em grande quantidade, é encaminhado ao lixo comum. Esta prática é nociva ao meio ambiente, e de acordo com Diniz (2009), o descarte inadequado do óleo de cozinha, principalmente por ser uma substância insolúvel em água, provoca grandes danos aos ecossistemas aquáticos, além de provocar impermeabilização do solo e obstrução das galerias de esgoto ocasionando enchentes que geram transtornos que atingem toda a sociedade. Sedo assim, é necessária a realização de coleta responsável do óleo de cozinha utilizado, encaminhando para reciclagem em uma usina de biodiesel ou às empresas que fazem esta coleta visando o reuso.

Já o R2, por ter uma grande geração de resíduos orgânicos, acaba destinando boa parte deste, ao lixo comum. Uma boa alternativa para o R2 e que também pode ser útil ao R1, é a criação de uma horta orgânica para o cultivo de produtos necessários ao restaurante. O lixo orgânico, por intermédio da técnica de compostagem, poderia se transformar em adubo para esta horta, evitando com isso a destinação inadequada e reduzindo gastos com a compra dos produtos que agora serão produzidos pelo próprio restaurante e com o adubo.

Também foi observado que nesses restaurantes não existe a prática da coleta seletiva, ou seja, um lixo que poderia estar sendo reutilizado e/ou até mesmo servindo de renda para outras pessoas está sendo direcionado ao lixo comum. Para a redução dos resíduos gerados, faz-se necessário antes de tudo procurar consumir somente o necessário, reutilizando ao máximo. E se não for possível reutilizar, é importante depositar em recipientes com o mesmo tipo de resíduos, visando favorecer a reciclagem. Além disso, é necessário participar ou estimular a implementação da coleta seletiva de resíduos no restaurante.

E ainda, dar aos clientes a opção de pedir porções menores por preços mais baixos, evita, evidentemente, o desperdício de alimentos que se traduz em uma menor geração de resíduos.

No tocante ao consumo de água, foi relatado pelos quatro restaurantes analisados, a grande dificuldade de redução, por ser a água um dos aspectos mais essenciais para o funcionamento da atividade produtiva do empreendimento. Porém, é necessário a implantação de uma Programa de Redução do Consumo de Água que otimize o uso da mesma, reduzindo o consumo ao máximo, e quando for possível, aproveitá-la para o reuso. Uma técnica simples, de fácil implantação e de baixo custo que tem se mostrado eficiente na substancial economia de água, é o uso de arejadores nas torneiras dos restaurantes, onde foi descoberto que uma torneira aberta, sem arejador, libera de 5 à 10 litros de água por minuto. Já uma com o equipamento, libera cerca de 1,8 litros por minuto, havendo uma economia de 60%, traduzindo em uma economia de mais de 10% da conta de água. (AREJADORES, 2010). Além desta técnica, pode ser feita também a captação e o armazenamento da água da chuva, que depois pode ser reutilizada para limpeza dos restaurantes.

Situação semelhante acontece referente à redução no consumo de energia elétrica. O R1 foi o único restaurante que não possui nenhum tipo de prática de redução deste consumo. Os outros três, por mais que considerem difícil, por ser a energia elétrica essencial e utilizada em todo o processo produtivo do restaurante, fazem a sua parte. Mesmo mostrando-se uma missão difícil de ser cumprida, primeiros passos podem ser dados, por exemplo, a partir da troca de eletrodomésticos velhos por outros novos e com um consumo menor de energia; a inserção de sensores de movimento para automatizar a iluminação; a construção de tetos de vidro laminado, traduzindo-se assim em uma redução quase que total da utilização de energia elétrica para iluminação durante o dia; dentre outros. Além da educação ambiental, que é uma ferramenta fundamental para conscientizar funcionários, clientes e fornecedores de modo a desenvolver as competências e disseminar a cultura de preservação ambiental, incentivando o entendimento e o envolvimento com essas questões.

De acordo com Giesta (2010), a educação ambiental está interligada a educação para a cidadania, objetivando motivar uma mudança de comportamentos, atitudes e valores individuais e coletivos. Seabra (2009), vai ainda mais além e relata que, para que seja possível conservar e preservar os recursos naturais, é preciso o despertar da consciência para a educação ambiental.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O ramo alimentício é um setor que tem seu desenvolvimento associado ao crescimento econômico dos municípios, e é essencial a existência de um maior comprometimento de todos os envolvidos neste setor, como os órgãos fiscalizadores, os proprietários e funcionários de restaurantes, e os consumidores/clientes, no sentido de criar um novo modelo de produção menos agressivo ao meio ambiente.

Com essa pesquisa, identificou-se que atividade produtiva dos restaurantes, hodiernamente, é marcada pela falta de informação por parte de quem vende e de quem compra, ou seja, a escassez de práticas ambientais é influenciada em grande parte, não apenas pelo desinteresse ou falta de compromisso, mas pelo não conhecimento das mesmas, bem como de seus inúmeros benefícios econômicos e ambientais.

Em contraposto a isso, nota-se uma maior preocupação e primeiros passos dados por esses empreendimentos em busca de um modelo de desenvolvimento que, de acordo com Almeida (2002), tenha uma base social, econômica, cultural e ambiental mais sustentável, ou seja, os proprietários dos empreendimentos analisados estão preocupados em realizar pelo menos as ações básicas de responsabilidade ambiental.

Dentre os quesitos analisados, o uso da água foi o que apresentou uma ausência de ações e iniciativas de gerenciamento para a redução do consumo nos quatro estabelecimentos pesquisados. Infere-se como um dos fatores que motivam essa displicência no uso do recurso água, o baixo valor da tarifa cobrada pela agência de abastecimento, se comparado, por exemplo, a tarifa de energia. Já no que se refere ao gerenciamento de resíduos, existem várias iniciativas para sua reutilização nos quatro estabelecimentos.

Artigo submetido para avaliação em 19/03/2015 e aceito para publicação em 26/08/2015

REFERÊNCIAS

ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR ISO 14001**. Sistemas de Gestão Ambiental. Rio de Janeiro, 1996.

ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR ISO 14001**. Sistemas da gestão ambiental: Requisitos com orientações para uso. 2. ed. Rio de Janeiro, 2004.

ALMEIDA, F. **O bom negócio da sustentabilidade**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2002.

AREJADORES. Disponível em: <<http://www.arejadores.com.br>> .Acesso em: 16 jan. 2012.

ASSUMPCÃO, L. F. J. **Sistema de Gestão Ambiental**: manual prático para implementação de SGA e Certificação ISO 14001. 2. ed. Curitiba: Juruá, 2009. 280 p.

BLAZIN, C. C.; GODOY, A. M. G. **O selo verde: uma nova exigência internacional para as organizações**. 2000. Disponível em: <<http://www.ciflorestas.com.br/download.php?tabela=documentos&id=918&leitura=s>> Acesso em: 30 jan. 2015.

BRASIL. **Secretaria Nacional do Consumidor**. Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor. Consumo Sustentável. Brasília, 2013.

BURSZTYN, M. Ciência, ética e sustentabilidade: desafios ao novo século. In: BURSZTYN, M. (Org.). **Ciência, ética e sustentabilidade**: desafios ao novo século. 2 ed. São Paulo: Cortez; Brasília, DF: UNESCO, 2001.

CALLENBACH, E. et al. **Gerenciamento ecológico**. 4 ed. São Paulo: Cultrix, 2004.

CARSON, R. **Primavera Silenciosa**. São Paulo: GAIA, 2010.

CARVALHO, R. G. **Análise de sistemas ambientais aplicada ao planejamento**: estudo em macro e mesoescalas na região da bacia do rio Apodi-Mossoró-RN. (Tese de Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Geografia – UFC. Fortaleza, 2011.

CHRISTOFOLETTI, A. **Modelagem em Sistemas Ambientais**. São Paulo: Edgard Blücher, 1999.

D'AVIGNON, Alexandre et al. **Manual de Auditoria Ambiental**. 2. ed. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2001.

DIAS, R. **Gestão Ambiental**: responsabilidade social e sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2008.

DINIZ, A. C. Z. et al. Óleo de cozinha: uma abordagem sobre a problemática do descarte inadequado nas Gêmeas do Iguaçú. In: INIC - SEMANA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA. FACULDADE ESTADUAL DE FILOSOFIA, CIÊNCIAS E LETRAS DE UNIÃO DA VITÓRIA, 9., 2009, Paraná. **Anais...** Paraná: FAFIUV, 2009.

GIESTA, L. C.: Educação ambiental em organizações certificadas pela ISO 14001: um estudo exploratório. In: GIESTA, L. C., LEITE, R. A. (Org.). **Responsabilidade Social e Gestão Ambiental**. Natal: EDUFRN, 2010. p. 163 - 188.

KREMER, E. C.; COSTA, J. I. P. da; MONDO, T. S. Análise das ações de responsabilidade ambiental implementadas nos restaurantes do centro de Florianópolis. **Revista de investigación em turismo y desarrollo local (TURyDES)**, v. 6, n. 14, Jun./jun. 2013

LEFF, E. **Racionalidade Ambiental**: a reapropriação social da natureza. Tradução Luis Carlos Cabral. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

MILARÉ, E. **Direito do Ambiente**: gestão ambiental em foco. 5. ed. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais, 2007.

MILLE JR. G. T. **Ciência Ambiental**. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

MONTIBELLER FILHO, G. **O mito do desenvolvimento sustentável**: meio ambiente e custos sociais no moderno sistema produtor de mercadorias. Florianópolis, Santa Catarina: Ed. UFSC, 2001.

MONTIBELLER FILHO, G. Crescimento econômico e sustentabilidade. **Revista Sociedade & Natureza**, Uberlândia – MG, n.19, jun. 2007.

OLIVEIRA, S. M.; MAGALHÃES, C. S. Restaurante universitário sustentável: análise de um modelo desejável na Universidade Federal de Uberlândia (MG). In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GESTÃO AMBIENTAL, 3., 2012, Goiânia. **Anais...** Goiânia, 2012.

PORQUE ser um restaurante preocupado com a sustentabilidade? Disponível em: <<http://gestaoderestaurantes.wordpress.com/2010/08/09/porque-ser-um-restaurante-preocupado-com-a-sustentabilidade/>>. Acesso em: 14 nov. 2011.

RODRIGUEZ, J. M. M.; SILVA, E. V. da. **Educação Ambiental e Desenvolvimento Sustentável**: problemática, tendências e desafios. Fortaleza: Edições UFC, 2009.

SEABRA, G. **Educação Ambiental**. João Pessoa: UFPB, 2009.

SILVA, S. D. **Restaurantes**: Estudo sobre o aproveitamento da matéria-prima e impacto nas sobras do meio ambiente. (Dissertação) Programa de Pós Graduação em Ciências Ambientais. Universidade de Taubaté: SP. 2008. 64f.

SOUZA, et. al. Caracterização dos Resíduos Sólidos gerados em um Restaurante Universitário. In: CIC, Universidade Federal de Pelotas, 8. Pelotas, 2011. **Anais...** Pelotas, 2011. Disponível em: <http://www.ufpel.edu.br/cic/2009/cd/pdf/CE/CE_00861.pdf>. Acesso em: 14 nov. 2011.

PHILIPPI JR., A.; BRUNA, G. C. Política e gestão ambiental. In: PHILIPPI JR., A.; ROMÉRO, M. A.; BRUNA, G. C. (Ed.). **Curso de Gestão Ambiental**. Baruaeri, SP: Manole, 2004.

PLANETA SUSTENTÁVEL. **Selo Restaurante Sustentável certifica estabelecimentos**, 2011. Disponível em: <<http://planetasustentavel.abril.com.br/noticia/desenvolvimento/selo-restaurante-sustentavel-bar-sustentabilidade-certificacao-637597.shtml>>. Acesso em: 14 nov. 2011

WATERS, A. Os valores da fast food e os valores da slow food. In: STONE, M. K.; BARLOW, Z. **Alfabetização ecológica**: a educação das crianças para um mundo sustentável. São Paulo: Cultrix, 2006.

VEIGA, J. E. **Desenvolvimento sustentável**: o desafio do século XXI. Rio de Janeiro: Garamond, 2010.