

Vegetarianismo e sustentabilidade: um estudo sobre restaurantes de Florianópolis com alimentação baseada em plantas

Maria Eduarda Barbosa da Conceição¹

Gladis Teresinha Slonski²

RESUMO

A fim de analisar a gestão da sustentabilidade realizada pelos restaurantes com alimentação baseada em plantas na cidade de Florianópolis, realizou-se um estudo de caráter bibliográfico. Para a coleta de dados foi aplicado um questionário com questões abertas e fechadas para uma maior compreensão de suas práticas de gestão da sustentabilidade. Dos 47 restaurantes encontrados, 23 deram devolutivas. Entre os principais resultados verificamos que grande parte dos restaurantes são enquadrados como veganos. Pode-se constatar, a partir das análises, que há uma considerável escassez de profissionalização na área e existem divergências acerca do termo sustentabilidade apresentadas pelos entrevistados. Conclui-se que os restaurantes possuem preocupação com a sustentabilidade e desenvolvem ações a fim de assegurar essas práticas. Exercita-se, aqui, a reflexão de que o vegetarianismo tem relação direta com a sustentabilidade e salienta-se que a pesquisa não contempla por completo a complexidade do tema.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Vegetarianismo; Alimentação Baseadas em Plantas; Restaurantes.

ABSTRACT

In order to analyze the sustainability management carried out by plant-based restaurants in the city of Florianópolis, a bibliographical study was carried out. For data collection, a questionnaire with open and closed questions was applied for a better understanding of its sustainability management practices. Of the 47 restaurants found, 23 gave feedback. Among the main results, we found that most restaurants are classified as vegan. It can be seen, from the analyses, that there is a considerable lack of professionalization in the area and there are divergences about the term sustainability presented by the interviewees. It is concluded that restaurants are concerned with sustainability and develop actions to ensure these practices. Here, the reflection is exercised that vegetarianism is directly related to sustainability and it is emphasized that the research does not fully contemplate the complexity of the theme.

Key-words: Sustainability; vegetarianism; Plant-Based Diet; Restaurants.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação deve estar vinculada à sustentabilidade, principalmente nos dias atuais, para a manutenção de um sistema socioambiental de qualidade e economicamente viável. Por este motivo, para a prática de uma alimentação saudável, ela também precisa ser sustentável (MARTINELLI; CAVALLI, 2019). A gastronomia portanto entra como agente ativo nessa

¹ Graduanda do curso superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina

² Doutora em Educação Científica e Tecnológica. Professora do Instituto Federal de Santa Catarina.

interseccionalidade, ser cozinheiro não se restringe a preparação de um alimento, envolvendo também responsabilizar-se e cooperar para uma sociedade conscientemente mais sustentável. Essa visão precisa ser amplificada, levando em conta desde a origem do alimento ao seu descarte e as pessoas envolvidas em todo o processo (FERNANDES, 2015).

Um conceito de gestão empresarial que propõe uma perspectiva ampla da sustentabilidade, é o Triple Botton Line ou “tripé da sustentabilidade” (ELKINGTON, 1999), que visa três dimensões: a ambiental, econômica e social, obtendo-se um sistema economicamente viável, ambientalmente sustentável e socialmente justo. A indissociabilidade dessas três dimensões é fundamental para a manutenção de um sistema completamente sustentável.

A sustentabilidade tem sido impactada pela atividade econômica e agrícola hegemônica, principalmente a pecuária, o agente de contribuição para impactos ao meio ambiente, emitindo gases de efeito estufa, ocasionando mudanças climáticas, afetando a saúde pública, à cultura e a segurança alimentar (SOUZA, 2019). Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), alimentos de origem animal têm maior impacto ambiental por caloria ou gramas de alimentos produzidos do que a maioria de origem vegetal, com essa justificativa, recomendam a adoção de uma dieta com baixo consumo de carne (FAO; OMS, 2020). Com as questões apresentadas, uma alimentação baseada em plantas, com menos alimentos de origem animal confere benefícios à saúde e ao meio ambiente, sendo assim, consideramos que os restaurantes com esta alimentação já são de alguma forma, mais sustentáveis.

Neste sentido, a região metropolitana de Florianópolis vem se alinhando morosamente a contextos acerca da sustentabilidade, incluindo a área da gastronomia. Em uma pesquisa realizada por Vasconcellos *et al* (2017), sobre logística reversa em restaurantes de Florianópolis, mostraram condutas positivas e negativas, com destaque favorável à reciclagem de óleo, resíduos sólidos e capacitação aos funcionários. Já os pontos desfavoráveis acontecem na reutilização e reciclagem das embalagens, carência na compostagem e baixa adesão a hortas nos restaurantes, concluindo que a atenção dos gestores está para aquelas práticas obrigatórias por lei e fiscalizadas.

Diante deste contexto, e por interesse pessoal da autora pelo vegetarianismo e por uma alimentação saudável e sustentável, desenvolveu-se o objetivo de identificar e analisar as práticas de gestão da sustentabilidade nos restaurantes selecionados e analisar as concepções dos gestores desses restaurantes a respeito da sustentabilidade. questionamos se restaurantes de Florianópolis com a alimentação baseada em plantas têm preocupação com a

sustentabilidade? E quais as ações de sustentabilidade estão sendo realizadas por estes restaurantes? Para responder a estas questões foram identificadas e analisadas as práticas de gestão da sustentabilidade de 23 restaurantes de Florianópolis com a alimentação baseada em plantas.

2. SUSTENTABILIDADE NA GASTRONOMIA

2.1. Gestão da Sustentabilidade

A alimentação na sociedade não se resume à busca por nutrientes. Mais que recursos para a sobrevivência, a comida reflete a identidade dos segmentos sociais, conectando natureza e cultura para a formulação de um sistema simbólico, com hábitos culinários e regras específicas em cada região. Transcendendo o vínculo entre comida e nutrição, deve-se refletir sobre o processo integral do alimento, o que, segundo diversos pesquisadores (RIBEIRO, JAIME e VENTURA, 2017; MARTINELLI e CAVALLI, 2019; SOUZA, 2019), envolve desde as sementes, mudas, plantio, colheita, cadeia de produção, distribuição até o consumo do mesmo e como este sistema influencia nas vertentes da ética, saúde, sociedade e meio ambiente.

Ao se considerar os impactos negativos gerados na produção de alimentos, o cenário atual tem demonstrado uma produção em escala abundante, com desperdício incontrolado e expressivo número de pessoas passando fome (FERNANDES, 2015). A mudança se faz urgente, partindo, principalmente, do uso adequado dos recursos naturais da terra. Assim, uma das alternativas que podem ser adotadas é a prática da alimentação saudável, contemplando a sustentabilidade como uma de suas dimensões fundamentais, abrangendo um sistema economicamente viável, ambientalmente sustentável e socialmente justo (MARTINELLI, CAVALLI, 2019).

Mas, e o que é sustentabilidade? Foi em 1983, que a Organização das Nações Unidas (ONU) criou a Comissão Mundial de Meio Ambiente e Desenvolvimento (CMMAD) com o objetivo de propor novas normas de cooperação internacional que pudessem orientar políticas e ações internacionais em relação a questões ambientais. O trabalho da Comissão gerou como resultado, em 1987 o Relatório Brundtland, conhecido e publicado no Brasil, em 1991, como Nosso Futuro Comum. Nele foi definido o conceito de desenvolvimento sustentável como “aquele que atende às necessidades do presente sem comprometer a possibilidade de as gerações futuras atenderem as suas próprias necessidades” (CMMAD, 1991, p. 46).

Desde então, surgiram muitas interpretações sobre o conceito de sustentabilidade, uma delas é o conceito de gestão empresarial que valoriza a sustentabilidade de forma ampla,

chamado de Triple Botton Line ou "tripé da sustentabilidade" (ELKINGTON, 1999). As empresas devem basear suas decisões estratégicas no tripé, visando não só a parte econômica, mas também os impactos ambientais e o seu relacionamento com os colaboradores e a comunidade local, ultrapassando a concepção associada apenas à preservação de recursos naturais e a diminuição da agressão ao planeta. Ferreira (2019) sugere que a sustentabilidade esteja atrelada à renovação, a gerenciar sem explorar, ao lucro de forma responsável e consciente, mantendo projetos que não sejam prejudiciais a qualquer dimensão da sustentabilidade.

No âmbito social, as empresas impactam o contexto em que estão inseridas tanto quanto seus colaboradores e consumidores, gerando efeitos internos e externos, demandando responsabilidade, boas práticas diante dos funcionários, ofertando-lhes condições de trabalho adequadas através da flexibilização, remunerações justas, benefícios, suporte, inclusão e diversidade. Favorece também a equidade na distribuição de renda e bens, reduzindo o abismo entre os padrões das diferentes classes sociais (FERREIRA, 2019; ABNT; SEBRAE, 2012). Estes ganhos dizem respeito à redução de custos sociais e às mudanças em conceitos éticos que envolvem condições de bem-estar de um modo geral, nas atividades produtivas e na qualidade de vida da sociedade, logo, a melhor adequação aos padrões ambientais favorece a relação entre a empresa e o seu ambiente de negócios (VEBER *et al*, 2017).

Na dimensão econômica o foco não deve ser apenas o lucro, mas sim o cuidado com o patrimônio de forma responsável, investindo em equipamentos que tragam bons resultados, desenvolvendo responsabilidade com o financeiro, analisando frequentemente as demandas, tendo boas escolhas quanto aos investimentos e orçamento para evitar situações de crise, e com responsabilidade fiscal (FERREIRA, 2019). Com isso, também obtém-se vantagens competitivas entre as empresas e maior reconhecimento dos clientes, visto que o consumidor mais consciente tem refletido e buscado melhores escolhas, melhorando a imagem institucional e as relações de trabalho (VEBER *et al*, 2017).

A dimensão ambiental contempla práticas de produção mais adequadas relativas à emissão de gases poluentes e descarte de resíduos, utilizando conscientemente os recursos naturais, adaptando-se para uma exploração menos nociva à fauna, flora e à população, suprimindo as necessidades da geração atual, comprometendo-se em comportar também as demandas das futuras gerações (FERREIRA, 2019; VEBER *et al*, 2017). Contempla também a redução do consumo de água, energia e outros insumos, além da economia proveniente do aproveitamento de resíduos e de processos de reciclagem (VEBER *et al*, 2017).

Portanto, a indissociabilidade entre as três dimensões é indispensável para a manutenção e permanência de um sistema mais sustentável.

Com relação à sustentabilidade na gastronomia, para Ribeiro, Jaime e Ventura (2017) todo o ciclo do alimento, desde sua origem até seu descarte, circundam questões complexas, que envolvem diversas áreas de conhecimento e que possuem uma dinâmica cotidiana crescentemente artificializada e acelerada.

De acordo com Fernandes (2015), na perspectiva do segmento gastronômico, as ações sustentáveis indispensáveis na cozinha para a defesa do meio ambiente estão associadas a pequenas atitudes que conduzem ao não desperdício, tanto de alimentos, água, energia elétrica, quanto ao uso de equipamentos modernos que favorecem um planejamento estratégico no controle do lixo e reciclagem. É imprescindível que as soluções ecológicas sejam de simples resolução, levando em conta informações no que se referem ao conhecimento da origem do alimento, como é manuseado, de que forma o produtor trabalha, se é adequado o transporte, se há acomodação em lugar protegido, se há risco de extinção do produto ou animal a ser consumido, se o uso de agrotóxicos ou fertilizantes foi efetuado e se a matéria-prima está sendo aproveitada em sua completude (FERNANDES, 2015).

Ser cozinheiro, deste modo, não se trata apenas de utilizar os melhores ingredientes e transformá-los em algo muito prazeroso, conservar ou criar conceitos, mas, sim, de desenvolver responsabilidades e cooperar na sociedade conscientemente, protegendo o patrimônio da biodiversidade agrícola e das convenções estabelecidas na gastronomia, além de adentrar questões como aspectos da infraestrutura e de gestão da sustentabilidade.

2.2 Sistema alimentar sustentável e insustentável

Sabe-se que o conceito de dieta ou alimentação sustentável não é atual e existem diversas interpretações para o termo, apresentado pela primeira vez por Gussow e Clancy no ano de 1986, não somente como uma dieta comprometida com a saúde, mas também, com a sustentabilidade (MARTINELLI; CAVALLI, 2019). De acordo com Triches (2020) o tema vem sendo muito debatido nas últimas décadas, principalmente na Europa, mas no Brasil ainda existem poucos estudos.

Para Martinelli e Cavalli (2019) dietas sustentáveis precisam gerar baixo impacto ambiental, colaborando para a segurança alimentar e nutricional, bem como contribuir para a vida saudável das presentes e futuras gerações, considerando os ecossistemas e a biodiversidade. Devem ser economicamente acessíveis, nutricionalmente seguras, saudáveis e apropriadas e aceitas culturalmente. Portanto, ao tratar da sustentabilidade na gastronomia em

todas as suas dimensões, é preciso considerar que para uma alimentação ser sustentável ela deve também ser saudável. Conforme as autoras, os sistemas alimentares dependem da produção, do processamento, da comercialização e do consumo, podendo ser tanto sustentáveis, quanto insustentáveis, a depender de diversos fatores como o desperdício de alimentos, energia e água.

Em relação a um sistema alimentar insustentável, no setor da produção, tem-se monocultura com o uso de transgênicos e agrotóxicos e criação extensiva de animais. Na etapa de processamento ocorre a retirada de nutrientes, o refinamento, a adição de gorduras, aditivos (baseados, principalmente, em subprodutos de soja e milho) e conservantes. No que tange a comercialização, as cadeias longas resultam em um grande número de intermediários, longas distâncias, desvalorização de produtos locais e supervalorização de grandes redes varejistas. O consumo, por sua vez, é baseado em hábitos não saudáveis, com alimentação pouco diversificada, ultraprocessada e indisposição para comprar produtos sustentáveis (MARTINELLI, CAVALLI, 2019).

Triches (2020), aponta três problemáticas que corroboram com Martinelli e Cavalli (2019) a respeito dos impactos da insustentabilidade. Primeiro, a incapacidade do sistema alimentar de oferecer alimentação em quantidade e qualidade suficientes, ocasionado também por conta do segundo paradoxo, já que quase metade dos grãos produzidos é direcionado massivamente a produção de ração e biocombustíveis. Por último, há a controvérsia de que a quantidade de alimentos desperdiçados poderia suprir a nível global o número de pessoas passando fome.

Já nos sistemas alimentares sustentáveis, que tem baixo desperdício de alimentos, água e energia, observa-se o enaltecimento da agricultura familiar diversificada, do uso de orgânicos e sazonais, a manutenção dos nutrientes, processamento mínimo sem adição de gorduras, conservantes ou outros aditivos. A partir de cadeias curtas, tem-se a proximidade do produtor e consumidor, comércio justo e economia solidária, valorização do produto e produtor, confiança em quem produz e nenhum ou pequeno número de intermediários. O consumo sustentável envolve alimentos frescos, agroecológicos, regionais, tradicionais e diversificados, e os seus consumidores têm disponibilidade para utilizar produtos sustentáveis e desenvolver habilidades culinárias (MARTINELLI, CAVALLI, 2019).

Cabe salientar que a sustentabilidade se opõe diretamente à escala industrial, já que a indústria, sobretudo a pecuária, tem contribuído de forma significativa para inúmeros problemas socioambientais no planeta atualmente, e a forma como consumimos e nos alimentamos está diretamente ligada aos impactos ao meio ambiente, como a emissão de

gases do efeito estufa e mudanças climáticas, à saúde pública, à economia, à cultura e à segurança nutricional (SOUZA, 2019).

Segundo dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS), alimentos de origem animal têm maior impacto ambiental por calorias ou gramas de alimentos produzidos do que a maioria dos alimentos de origem vegetal. Neste sentido, recomendam a adoção global de uma dieta com baixo consumo de carne (FAO; OMS, 2020).

O dano ambiental causado por esta lógica industrializada sustenta a produção de carne, afetando pastos e criadouros, nos quais abatem-se, anualmente, mais de setenta bilhões de animais terrestres, sem contar os seres aquáticos para consumo. Cada uma dessas espécies demandam de recursos como terra, água, energia e alimento e, quando reproduzidas em demasia, causam modificações em ecossistemas, gerando também quantidades abundantes de resíduos que vão para a atmosfera, a água e o solo (SOUZA, 2019).

O volume de água médio necessário para produzir alguns alimentos consumidos diariamente, demonstram o fluxo envolvido no sistema industrial. A carne bovina, que em média global de água utilizada por quilo, tem um gasto equivalente a 15.400 litros; a carne suína, por sua vez, demanda em média 5.990 litros; o frango, 4.330 litros; os derivados, leite, queijo e ovo, demandam, respectivamente, 1.010, 3.300 e 5.060 litros (MEKONNEN, HOEKSTRA, 2010.). Segundo Chemnitz (2015, p.10),

"No modelo tradicional, os animais eram criados em rebanhos pequenos ou médios e pastavam ao ar livre. Eles eram então abatidos em um matadouro nas proximidades. Tanto a carne como os subprodutos eram processados na mesma localidade ou região. Atualmente, esse modelo de produção está praticamente extinto, embora a quantidade de animais tenha aumentado significativamente" (2015, p.10).

Sabe-se que, de toda a terra arável do planeta, 75% são utilizadas pela pecuária de forma direta ou indireta, mesmo que a carne forneça somente 30% de proteína total e 15% de energia equivalente ao consumo da humanidade, o que, comparado à produção vegetal, acaba sendo menos eficiente no uso de recursos naturais (SOUZA, 2019).

Nos dias de hoje, a produção de carne emite o mesmo volume de Gases do Efeito Estufa (GEEs) de que todos os carros, caminhões, aviões e navios do planeta juntos:

No Brasil, além das emissões, a produção pecuária está constantemente associada à retirada de direitos de trabalhadores, povos indígenas e comunidades pressionadas pela expansão da fronteira de produção agropecuária. [É necessário levar em conta, ademais,] todas as florestas desmatadas na Amazônia para virar pasto, que já ocupa mais de 60% das áreas desmatadas na região. Ou nas plantações de soja, que ocupam grandes

desertos verdes por todo o centro-oeste e cerrado e que servem basicamente para alimentar animais na Europa e na China. Se não forem controladas, as emissões da indústria de proteína animal podem comprometer a meta internacional de não exceder os 1,5° Celsius de aumento na temperatura média global até o final do século (CHAROUX, 2018, on-line).

Em contrapartida, para Souza (2019), existem muitas questões associadas ao consumo da carne, sobretudo na esfera brasileira, no que tange aspectos de familiaridade, pertencimento, relaxamento, rotina, e afetividade, fazendo com que seja dificultosa a redução do consumo de um dos alimentos mais enraizados culturalmente no Brasil, sobretudo pela tradição do churrasco, refletindo não somente um hábito, mas a identidade cultural de algumas regiões, como o caso da territorialidade gaúcha.

Ainda conforme o mesmo autor, os consumidores com grande poder aquisitivo e engajamento socioambiental demonstram maiores preocupações na obtenção de carnes que sejam produzidas de maneira ética, sustentável e de qualidade. Para que o consumidor seja convencido de que existem os padrões exigidos, as empresas têm inserido selos e atestados de qualidade em seus produtos, regulando a produção e informando diversos atributos. Mesmo assim, por mais que se tenha trabalhado para a certificação da “carne orgânica” - com critérios como a ausência de organismos geneticamente modificados, sem uso de antibióticos na criação, etc -, somente 2% de toda a carne comercializada em países industrializados atingem estes parâmetros.

Mesmo que o grande setor da pecuária e o consumo de carne estejam crescendo aceleradamente por conta do aumento populacional, há um movimento simultâneo e contrário a este processo: a tendência de pessoas ingerindo menos este produto, justificada por diversas naturezas, fazendo com que muitos repensem a alimentação de origem animal (SOUZA, 2019). Dados de uma pesquisa realizada pela Inteligência em Pesquisa e Consultoria Estratégica (IPEC, 2021), indica que 46% dos brasileiros concordam que, por vontade própria, deixam de comer carne pelo menos uma vez por semana.

2.3 Alimentação baseada em plantas e a sustentabilidade

Partindo dos princípios da sustentabilidade apresentados, uma alimentação baseada em plantas, com menos alimentos de origem animal confere benefícios à saúde e ao meio ambiente.

A definição do conceito de dieta baseada em plantas (DBP, do inglês Plant-Based Diet), segundo Lima *et al* (2021) não é consensual. Este regime alimentar impulsiona a ingestão de alimentos integrais de origem vegetal, desmotivando o consumo de carnes, ovos,

leite e derivados. Para Souza (2019) DBP é um termo guarda-chuva, podendo incluir dietas semi-vegetarianas e vegetarianas, sendo apontado como uma das soluções para os problemas socioambientais relacionados à produção de alimentos. Ao se tratar dos benefícios ambientais que a sociedade tende a alcançar por meio da diminuição da demanda animal, pode-se aliar a discussão do vegetarianismo com as dietas baseadas em plantas, pois ambas produzem o mesmo efeito sob um ponto de vista sistêmico, resultando na desaceleração da indústria de produção animal (SOUZA, 2019).

Conforme a Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB, 2017), o vegetarianismo é uma forma de alimentação que recusa os produtos de origem animal, mas o conceito abrange uma variedade de sistemas alimentares, conforme foi sistematizado no Quadro 1:

| Vertentes | Padrão Alimentar | Definição |
|---------------------|------------------------|---|
| Vegetarianismo | Ovolactovegetarianismo | Utiliza ovos, leite e laticínios na sua alimentação (SVB, 2017). |
| | Lactovegetarianismo | Utiliza leite e laticínios na sua alimentação (SVB, 2017). |
| | Ovovegetarianismo | Utiliza ovos na sua alimentação (SVB, 2017). |
| | Vegetarianismo estrito | Não utiliza nenhum produto de origem animal na sua alimentação (SVB, 2017). |
| | Veganismo | Modo de viver [...] que busca excluir, na medida do possível e praticável, todas as formas de exploração e crueldade contra os animais - seja na alimentação, no vestuário ou em outras esferas do consumo (SVB, 2017). |
| Semi-vegetarianismo | Flexitarianismo | Ingestão de carnes e derivados de forma ocasional e reduzida (CRUZ; CARDOSO; PEREZ; KURIYA, 2022). |
| | Pescetarianismo | Ingestão de peixes e frutos do mar, podendo ou não incluir derivados, excluindo outros tipos de carne (CRUZ; CARDOSO; PEREZ; KURIYA, 2022). |

Quadro 1 - Vertentes do vegetarianismo

Fonte: Elaborado pela autora.

As justificativas para seguir uma alimentação vegetariana podem vir por diversos motivos, dentre eles, pelo naturalismo, preocupação com a saúde, religião, aversão de produtos animais ou compaixão pelos mesmos (KUROSKI, 2021). Já o conceito de semi-vegetarianismo, atrela-se a indivíduos que consomem carne em quantidade reduzida, de uma a três vezes por semana (SLYWITCH, 2012).

Desta forma, apoiadas em justificativas de naturezas diversas, incluindo de caráter ambiental, um número crescente de pessoas tem adotado o vegetarianismo como dieta, ultrapassando frequentemente a ideia do regime restrito de não consumir carne, mas abrangendo uma espécie de ativismo no aspecto alimentar (SOUZA, 2019), contribuindo positivamente para os presentes e futuros impactos socioeconômicos-ambientais.

Assim, conforme a SVB (2018), em uma pesquisa feita pelo Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (IBOPE, 2018), houve um crescimento rápido no interesse por produtos veganos no que diz respeito à população em geral sendo que, nas capitais, 65% dos entrevistados declararam que poderiam consumir maior quantidade de produtos veganos caso o preço estivesse mais acessível. Mesmo que o veganismo e o vegetarianismo possam implicar significativamente nos efeitos que envolvem a sustentabilidade, o que se pode concluir sobre as diferentes definições e práticas tidas como “vegetarianas” é que, “via de regra, trata-se de não consumir alimentos de origem animal, em especial, do grupo das carnes (...) de modo geral, o vegetarianismo diz respeito ao que se come, ou melhor: ao que não se come” (SOUZA, 2019, p.28).

Neste sentido, existe um movimento abraçado por mais de 40 países, incluindo Reino Unido e Estados Unidos, com apoio de inúmeros líderes internacionais intitulado “Segunda Sem Carne”, tendo como apoiadores o governo, empresas e personalidades, a qual conscientiza a população acerca dos impactos do uso de produtos de origem animal e convida-a para a descoberta de novos sabores ao fazer o processo da substituição de alimentos no mínimo uma vez por semana. Lançada no Brasil no ano de 2009, a campanha brasileira contempla mais de 100 municípios, beneficiando milhares de pessoas, sendo reconhecida como a maior do mundo (SVB, 2019). Ainda de acordo com a mesma instituição, na última década, 327 milhões de refeições vegetarianas foram servidas no território brasileiro, promovendo uma alimentação balanceada na vida das pessoas, auxiliando, inclusive, na redução de doenças provocadas pelo consumo de produtos de origem animal e, um dos desdobramentos da adesão ao movimento, foi a implementação da Alimentação Escolar Vegetariana nas escolas municipais de São Paulo, desde 2011. Já no município de Florianópolis, em 2015 foi sancionada a Lei 9.848, que dispõe às crianças vegetarianas um cardápio exclusivo de acordo com suas necessidades, desde que requisitado pelos pais e/ou responsáveis na direção, sendo a escola um ambiente que deve estimular hábitos e consumos saudáveis (FLORIANÓPOLIS, 2015).

Não necessariamente uma pessoa que se autodenomina vegetariana estará comprometida com os impactos que seu consumo causa na cultura, na vida social ou no

ambiente, podendo ter modos de consumo tão prejudiciais quanto os do sistema carnista - ao comprar somente produtos ultraprocessados, por exemplo -. Mas não se pode negar, todavia, que só o fato de não compactuar com a ingestão de carne favorece uma alimentação mais sustentável quando se diminui o lucro das grandes empresas insustentáveis.

Existe, então, a hipótese de um vegetarianismo ambiental, visando a redução e abstenção do consumo de carne e alimentos de origem animal na dieta exclusivamente ou predominantemente por razões ambientais, mas as soluções para que se resolvam os problemas também são divisoras, estando atreladas à necessidade de mudanças nos “sistemas produtivos da pecuária, regulamentações e taxações sobre os mercados de carne, até a modificação dos padrões de consumo de carne das populações” (SOUZA, 2019, p.18-19), onde a alimentação baseada em plantas pode ser inserida como alternativa.

É necessário ressaltar, no entanto, que, independente da quantidade de carne consumida, seja grande, pouca ou até mesmo a dispensa do consumo, nem todos possuem a opção de comê-la, por não possuírem um amplo leque de escolhas alimentares, explicado tanto por limitações econômicas quanto por indisponibilidade dos alimentos.

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Com o objetivo de analisar a gestão da sustentabilidade em restaurantes com a alimentação baseada em plantas na cidade de Florianópolis, inicialmente, foi realizado um estudo para a melhor compreensão acerca dos termos fundantes, de caráter bibliográfico.

Para a coleta de dados foi elaborado um questionário, composto por 20 perguntas, sendo 18 de múltipla escolha e duas discursivas, com base no Instrumento para avaliação de boas práticas sustentáveis (MARTINELLI; MARTINS; CAVALLI, 2020) e nos requisitos da norma ABNT NBR 15.401 de Gestão da Sustentabilidade (ABNT; SEBRAE, 2012). As questões foram organizadas em quatro sessões: identificação, dimensão ambiental, dimensão social e dimensão econômica.

Para a seleção dos restaurantes foi feita uma pesquisa dentro da ferramenta Google Maps, em blogs e na rede social Instagram, com base na palavra-chave “restaurantes veganos Florianópolis”. Apesar da palavra-chave buscar especificamente os restaurantes veganos, os resultados da pesquisa apresentaram restaurantes vegetarianos e semi-vegetarianos, que também foram incluídos na amostra. Em uma segunda seleção, mais criteriosa, foram eliminados os que tinham somente uma opção de prato vegetariano, retirando os que não faziam parte do grupo alimentar estudado por essa pesquisa. Além disso, foram retirados da

amostra os estabelecimentos que já haviam encerrado suas atividades, permanecendo só aqueles que no momento da coleta estavam em funcionamento.

Assim, foram encontrados 47 restaurantes e destes, 23 responderam a pesquisa. Os questionários respondidos foram identificados a partir do sistema alfanumérico: R1, R2, R3, ..., R23.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

4.1. Perfil dos entrevistados

A primeira parte do questionário foi relativa à identificação dos 23 restaurantes pesquisados, com o intuito de conhecer melhor o perfil dos respondentes.

Quanto à função desempenhada no restaurante, 21 dos entrevistados são gestores e dois ocupam o cargo de chef de cozinha. Entre os gestores, 11 desempenham também outras funções, como: confeitoiro, cozinheiro, financeiro e marketing. Observa-se que mais da metade dos gestores desempenham outras funções, sejam elas administrativas e/ou práticas de cozinha. Essa ampla jornada de trabalho ocorre nos pequenos empreendimentos, onde o único colaborador é o gestor.

Sobre a formação acadêmica, a maioria, 18 (78,3%) dos entrevistados possuem ensino superior, três (13%), nível médio e dois (8,7%), nível técnico. Mas destes, apenas dois possuem formação específica em gastronomia em nível superior e um em nível técnico. Observa-se um grande número de respondentes com formação em nível superior, envolvendo áreas administrativas, de comunicação e ciências humanas, cursos que favorecem uma estratégia empresarial com maior otimização de lucros e potencial para satisfazer as necessidades do consumidor. Em contraponto, existe também a falta de inserção de profissionais especializados em gastronomia no mercado de trabalho, sendo notória a descredibilização ou desvalorização do gastrônomo por conta da escassez deste dentro da sua própria área de atuação. De acordo com Gimenes-Minasse (2019), em um estudo sobre a formação superior em Gastronomia no Estado de São Paulo, a inserção dos egressos dos cursos de Gastronomia no mercado do trabalho têm ocorrido, mas o nível de remuneração e as expectativas dos egressos em relação às tarefas que serão desempenhadas e à ascensão profissional dificultam a permanência no mercado de trabalho. Gimenes-Minasse (2015), afirma ainda que há poucas pesquisas publicadas sobre a temática, e que os efeitos da expansão da formação superior em gastronomia no mercado de trabalho e na própria concepção dos cursos são relativamente recentes e ainda não podem ser mensurados de forma mais aprofundada.

Quanto ao tempo de operação dos restaurantes, observa-se que a maioria, oito (34,8%) estabelecimentos, estão em operação há mais de cinco anos demonstrando grande estabilidade e, conseqüentemente, segurança ao cliente. Os demais estabelecimentos têm entre um e quatro anos de funcionamento e cinco deles são novos, com apenas seis meses de atuação em Florianópolis. Conforme a Abrasel, oito em cada dez restaurantes fecham suas portas antes dos dois anos de funcionamento, sendo o maior motivo apontado, a falta de controle sobre todas as frentes que um restaurante atua e a carência de profissionalização da gestão (ABRASEL, 2017 apud SAUAIA, 2019).

Quando perguntados sobre qual a vertente do vegetarianismo o estabelecimento segue verificamos que a maioria 13 (56,5%) são veganos e cinco (21,7%) vegetarianos estritos . Foram encontrados também: três (13%) com flexitarianismo e dois (8,7%) ovolactovegetarianismo. As vertentes lactovegetarianismo, ovovegetarianismo, e pescetarianismo, não foram encontradas em nenhum dos restaurantes.

Sobre a tipologia dos restaurantes, a maioria, ou seja, dez deles (43,5%), se classificam como delivery, indo de encontro com a atual tendência do mercado. O serviço de delivery alimentício teve um grande crescimento na pandemia da COVID-19, pela praticidade, conforto e segurança, tendência essa que não ficou esquecida pós-pandemia, garantindo sucesso inclusive com a comunidade dos veganos e vegetarianos, o que abarca a maioria dos restaurantes entrevistados. A Veganuary, organização internacional de apoio e incentivo ao veganismo, solicitou os dados da maior empresa de delivery do Brasil, o Ifood, sobre pedidos dos veganos e vegetarianos e dos estabelecimentos com essa tipologia. Em 2021, foram registrados mais de 1 milhão de pedidos dentro da categoria, já em 2022, até o mês de agosto, foram registrados mais de 600 mil pedidos. O aplicativo, possui registro de mais de 1.700 restaurantes veganos ou vegetarianos em solo brasileiro, sendo que Florianópolis é a terceira cidade com maior registro desses restaurantes, ficando atrás somente de São Paulo e Rio de Janeiro (GOMES, 2022).

4.2. Dimensão ambiental da sustentabilidade

Na segunda parte do questionário procuramos entender o quê e como o restaurante faz para diminuir seu impacto ambiental.

Começando pelas estratégias utilizadas para economizar energia as mais utilizadas as lâmpadas led, o aproveitamento da iluminação natural e as manutenções periódicas nos equipamentos, conforme pode ser observado na Figura 1.

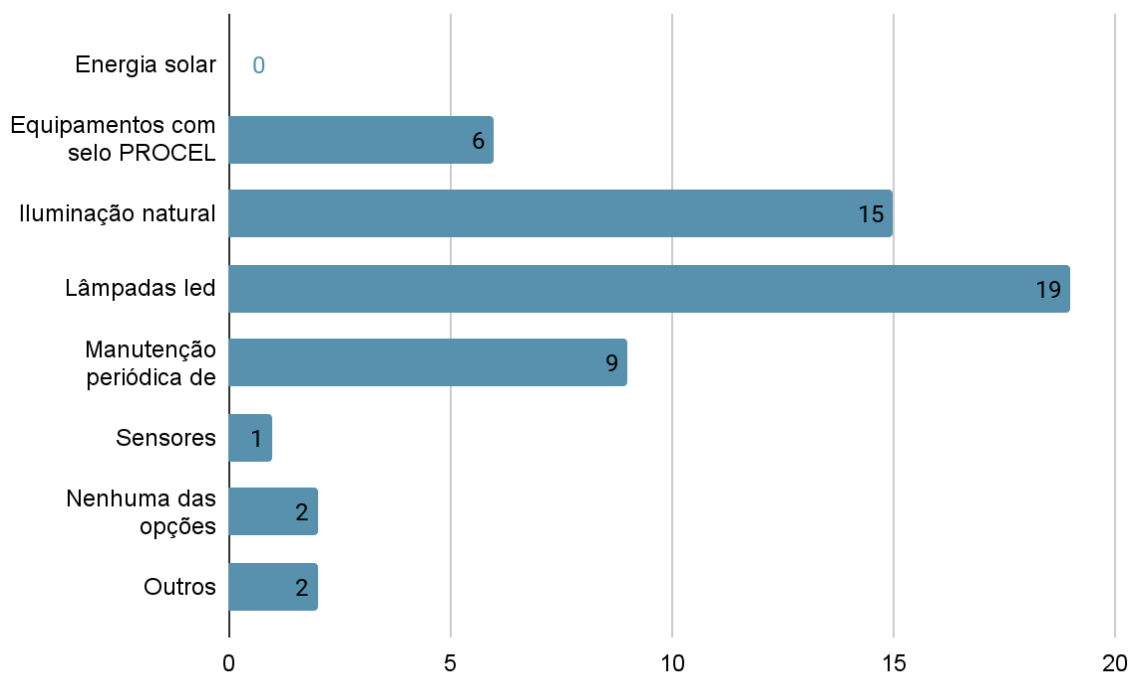


Figura 1: Estratégias para economizar energia em restaurantes com alimentação baseada em plantas de Florianópolis/SC

Fonte: Elaborado pela autora.

Podemos observar também que apenas seis possuem equipamentos com selo Procel de eficiência energética e um deles utiliza sensores de luz. Também foram citadas definições de horários específicos de funcionamento dos equipamentos que consomem mais energia elétrica e a otimização dos mesmos, como estratégias de diminuição do consumo de energia. Em um estudo sobre o uso racional de energia em restaurantes da cidade de Botucatu, Castro *et al.* (2015), verificaram que nenhum dos estabelecimentos pesquisados tinham medidas de controle do consumo de energia ou equipamentos de refrigeração de baixo consumo energético, o que é preocupante, já que estas medidas, além de reduzirem o impacto ambiental do restaurante, também reduzem custos.

Já com relação ao uso da água nos restaurantes, de acordo com a Figura 2, a maioria efetua a verificação periódica de vazamentos ou fazem uso de produtos biodegradáveis.

Outras estratégias citadas foram as torneiras com aerador, reutilização da água de higienização, dispositivos de descarga econômica e captação de água da chuva para reutilização.

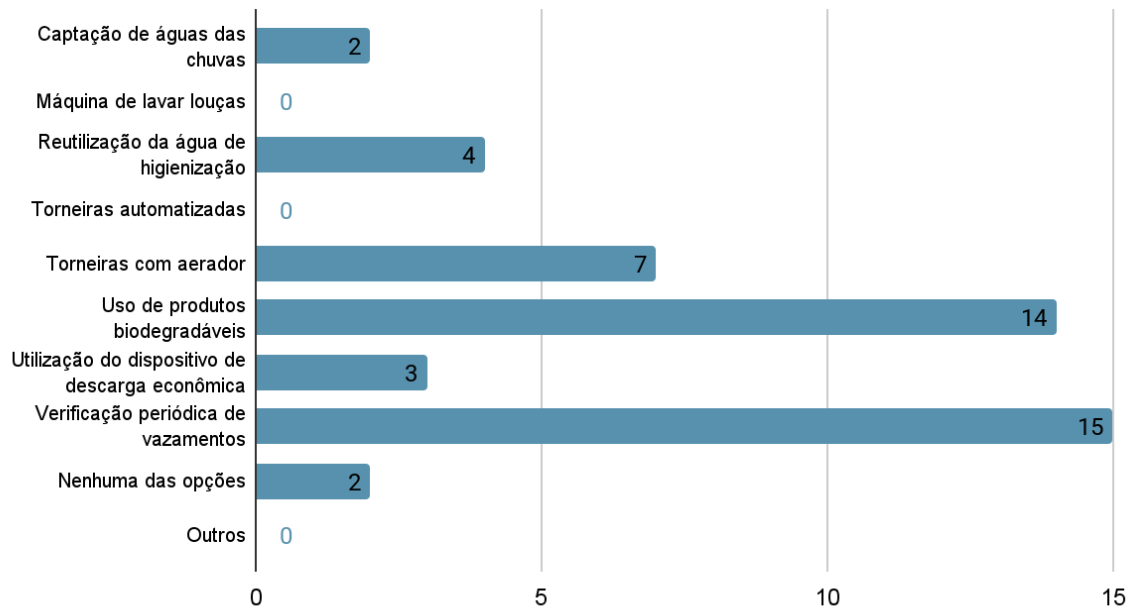


Figura 2: Estratégias utilizadas em relação ao uso da água em restaurantes com alimentação baseada em plantas de Florianópolis/SC

Fonte: Elaborado pela autora.

Castro et al. (2015), ao analisar procedimentos ligados às práticas de sustentabilidade ambiental em restaurantes de São Paulo verificaram que a maioria dos estabelecimentos pesquisados não adotaram nenhum tipo de ação para reduzir o volume de água utilizada, mas os que se preocuparam com esta questão fizeram algum tipo de modificação no restaurante, colocando redutores nas torneiras, fazendo limpeza com panos ao invés de baldes de água, colocando máquinas de lavar louça e conscientizando os funcionários para evitar o desperdício.

Sobre as estratégias para diminuir o uso de água e energia, a maioria dos restaurantes efetua uma ou mais das alternativas elencadas para a economia desses recursos. É importante, no entanto, que os gestores direcionem mais atenção a essas demandas, a fim de estabelecer mais metas e preferencialmente, uma política de sustentabilidade na empresa.

Quando perguntados sobre o destino final dos resíduos dos restaurantes, pode-se observar pela Figura 3, que a maioria dos restaurantes tem a preocupação com a gestão

correta dos resíduos, pois apenas dois deles declararam que não separam seus resíduos e seis declaram há separação interna dos resíduos, porém eles são recolhidos todos juntos pela empresa especializada, que no caso de Florianópolis é a Companhia de Melhoramentos da Capital (COMCAP).

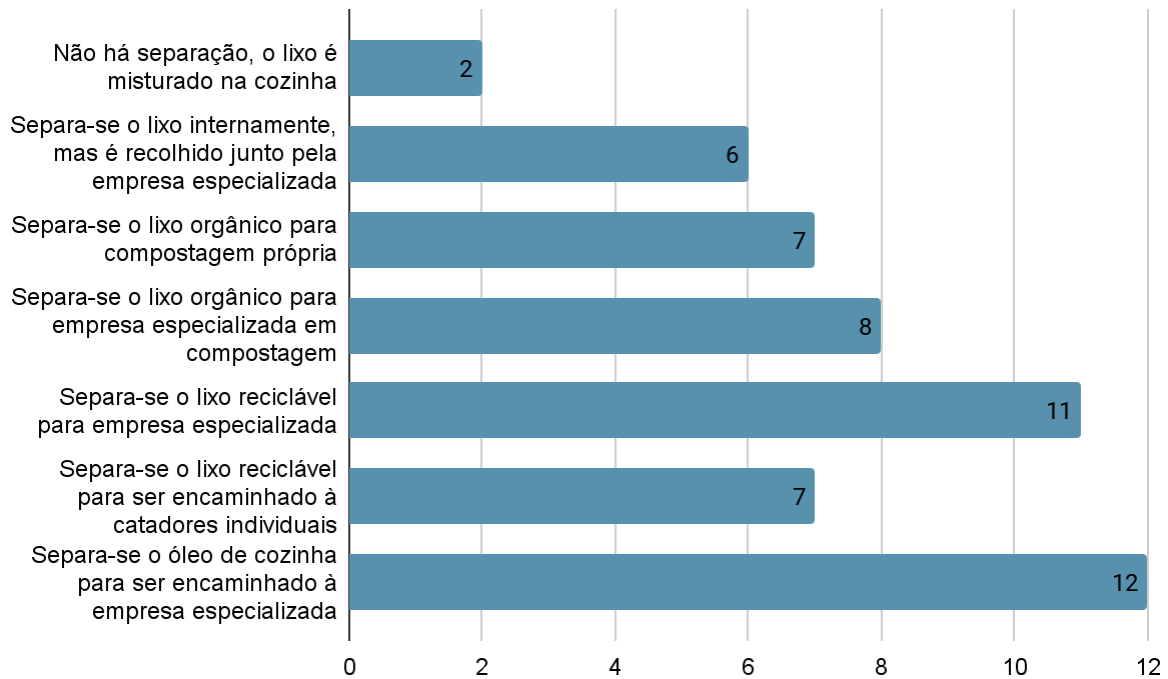


Figura 3: Destino final dos resíduos dos restaurantes com alimentação baseada em plantas de Florianópolis/SC.

Fonte: Elaborado pela autora.

O número de participantes que alegam efetuar a separação e direcionamento dos resíduos sólidos orgânicos para a compostagem é positivo, pois localizam-se na cidade onde se instituiu a lei de nº 10.501, de 08 de abril de 2019, sobre a obrigatoriedade da destinação ambientalmente adequada de resíduos sólidos orgânicos por meio dos processos de reciclagem e compostagem (FLORIANÓPOLIS, 2019). Florianópolis tem o objetivo de se tornar a primeira cidade Lixo Zero do país até o ano de 2030:

Do total de lixo produzido em 2030, o sistema de gestão de resíduos da cidade deve recuperar 90% daqueles considerados orgânicos, como restos de frutas, produtos verdes do jardim e quintal; e 60% dos materiais recicláveis secos, como vidro, plástico, metal e papelão (ALBUQUERQUE, 2021, on-line)

A quantidade de resíduos coletados no ano de 2021 foi divulgada pela COMCAP, e os números surpreendem, 188.706 toneladas de resíduos classificados como rejeitos; 6.927 toneladas caracterizadas como recicláveis secos; 7.212 toneladas de resíduos orgânicos

(Florianópolis, 2021). É preciso além do incentivo da prefeitura, adesão da comunidade, responsabilização dos grandes geradores e, a participação dos restaurantes é essencial para que esses projetos saiam do piloto e se consolidem com êxito.

Outro dado interessante, ainda observado na Figura 3, é que 11 restaurantes não assinalaram como resposta, que separam o óleo de cozinha para a destinação correta. Isto pode ocorrer, pelo fato de os restaurantes não utilizarem óleo de cozinha, por não efetuarem frituras, ou ainda, por descartar o resíduo de forma incorreta. Acreditamos que o óleo não esteja sendo descartado de forma incorreta, já que, além da legislação disponível sobre o tema, diversos estudos demonstram os impactos ambientais do óleo usado na poluição da água. Um estudo sobre o descarte e o destino do óleo de cozinha e gordura vegetal descartados por restaurantes comerciais em Chapecó/SC apontou que a maioria dos restaurantes comerciais da região dá o destino adequado ao produto, seja encaminhando para empresa recicladora ou reutilizando na elaboração de produtos saponáceos para uso do próprio estabelecimento (BUSATO; STUMM; NOVELLO, 2014).

A redução de desperdício é uma preocupação dos restaurantes pesquisados, conforme pode ser verificado na Figura 4. A maioria relata que faz controle de estoque ou que possui uma equipe que faz a manipulação correta dos alimentos.

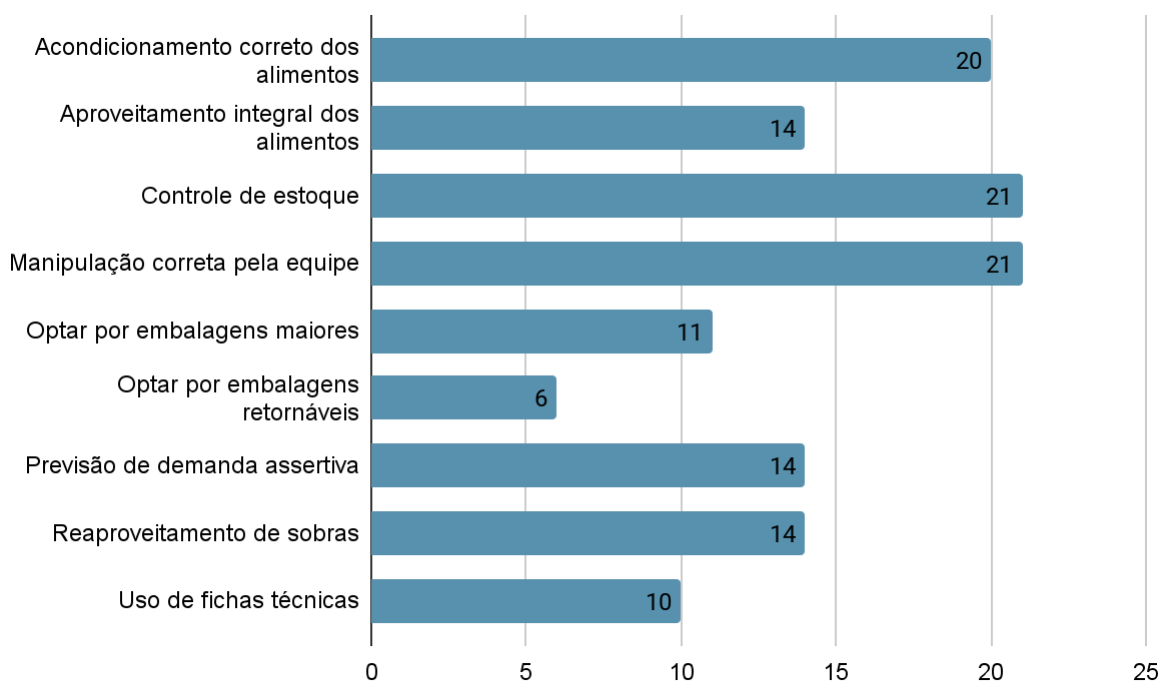


Figura 4: Ações para a redução de desperdício dos restaurantes com alimentação baseada em plantas de Florianópolis/SC.
Fonte: Elaborado pela autora.

Parece existir uma preocupação real dos gestores com as ações para a diminuição do desperdício, pois todos declararam que possuem alguma medida para evitar esse problema. Ribeiro (2020) realizou uma pesquisa sobre o desperdício de alimentos em restaurantes comerciais no Brasil, concluindo que, deve-se dar devida importância a estabelecer metas de desperdício. A autora sugere que o foco seja a diminuição de sobras, problema recorrente em restaurantes comerciais, e o armazenamento correto dos restos para que possam ser reaproveitados.

Sobre a seleção de alimentos e matérias primas para o restaurante, na Figura 5 observamos um destaque para o uso de alimentos integrais (farinhas, cereais), orgânicos e sazonais.

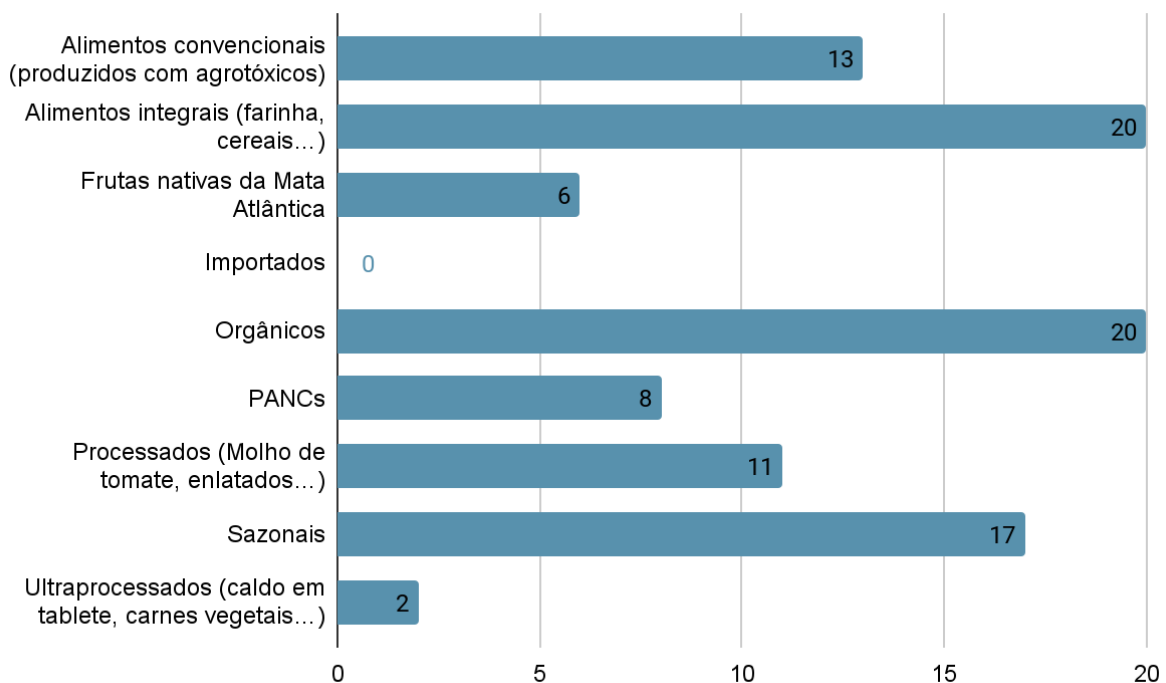


Figura 5: Alimentos e matérias primas utilizados nos restaurantes com alimentação baseada em plantas de Florianópolis/SC.

Fonte: Elaborado pela autora.

Os produtos menos utilizados pelos restaurantes são os ultraprocessados e nenhum deles utiliza importados, o que vai de encontro com Lima *et al* (2021), sobre como as DBP devem priorizar os alimentos de baixo processamento e integrais e com Martinelli e Cavalli (2019) que apresentam a indissociabilidade da sustentabilidade com a saudabilidade, classificando sistemas sustentáveis e insustentáveis dentro de quatro pilares: produção, processamento, comercialização e consumo. Para as autoras, o foco na sustentabilidade deve

se dar através do uso de orgânicos e sazonais, alimentos integrais, cadeias curtas de compras com pequeno número de intermediários, alimentos regionais, tradicionais e diversificados.

A maioria dos restaurantes não utiliza nenhum produto de origem animal, como pode ser observado na Figura 6. Dos que utilizam, os produtos lácteos são os que mais foram citados, seguidos do ovo caipira e do mel.

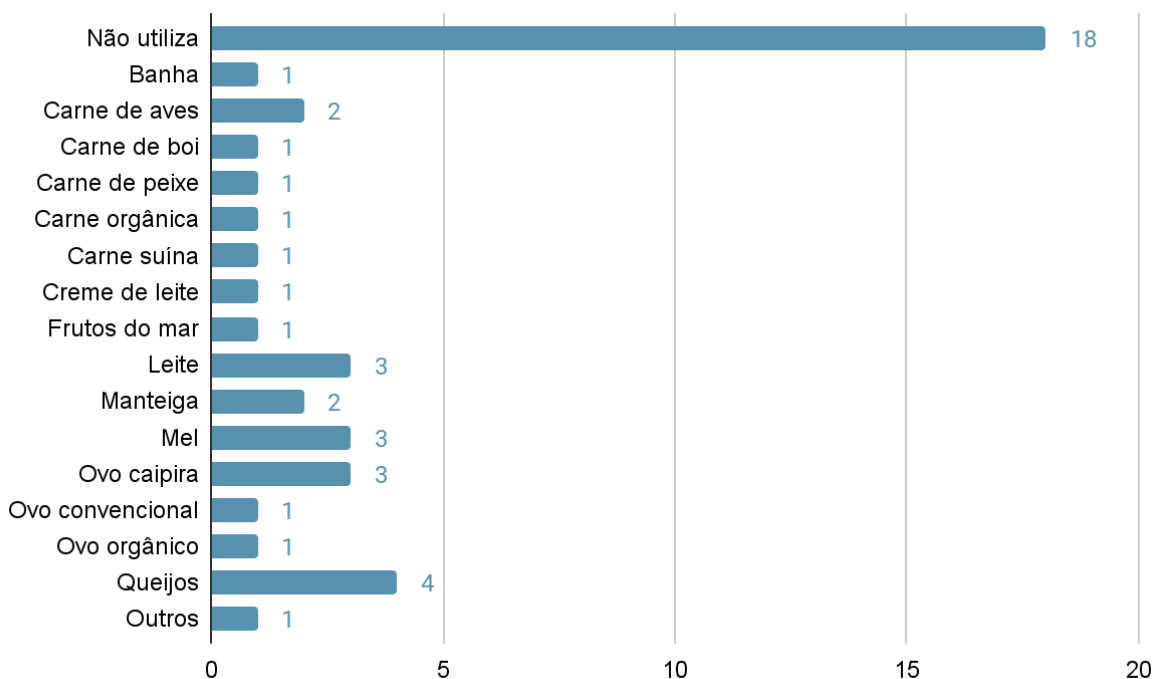


Figura 6: Produtos de origem animal utilizados nos restaurantes com alimentação baseada em plantas de Florianópolis/SC.

Fonte: Elaborado pela autora.

O baixo consumo de carne vai de encontro ao sistema alimentar sustentável proposto por Martinelli e Cavalli (2019), já que o sistema produtivo de criação animal está associado a grandes impactos ambientais. Sobre o que é consumido, Souza (2019) traz um questionamento sobre carnes menos poluentes e com menor impacto ambiental, para o autor, a que mais causa impacto, consensualmente é a carne vermelha, logo após as aves e por último os peixes.

4.3. Dimensão social da sustentabilidade

Na terceira seção do questionário procuramos entender como o restaurante se relaciona com as questões socioculturais, de saúde e de bem-estar.

No que diz respeito ao relacionamento dos restaurantes com a cultura e a comunidade local, a pergunta foi aberta para que os respondentes pudessem se manifestar e, em sua

maioria, deixaram clara a sua importância para a manutenção de um sistema sustentável. Houve predominância na valorização do atendimento de qualidade e na relação próxima para com os clientes. Se preocupam também com a escolha de fornecedores locais e de pequeno porte, e, principalmente, na preservação de um bom relacionamento e diálogo com os mesmos, conforme pode ser observado na fala do respondente do questionário R18:

Optamos por vender produtos de terceiros apenas de Florianópolis, dando preferência a produtos produzidos no Sul da ilha, oferecemos o espaço gratuitamente para coleta de cestas de orgânicos e de compras coletivas, bem como cedemos espaço para atividades comunitárias ou palestras que interessem à comunidade. Procuramos comprar de produtores locais e pequenos, quando possível (R18).

Há também, uma preocupação com a inserção do veganismo ou das outras vertentes de alimentação baseadas em plantas dentro da cultura local, já que, por tradição, é uma região onde o consumo de produtos de origem animal é alto, principalmente frutos do mar. De acordo com a resposta do questionário R6:

Somos uma cozinha pequena e bastante acessível. Nossa proposta é fazer produtos veganos de qualidade e sem exploração de valor para que todos possam experimentar essa forma de se alimentar e, quem sabe, mudar seus hábitos (R6).

Outra possibilidade apontada, se trata da recriação dos pratos tradicionais e afetivos para versões sem produtos de origem animal, alinhado ao conhecimento sobre o movimento, o que incentiva a clientela experimentar e consumir mais os produtos, conforme afirma o respondente do questionário R10:

[...] A cultura contemporânea e multicultural trouxe o veganismo para o centro das atenções, inclusive no tratamento de pratos regionais para a alimentação à base de plantas. Por exemplo, temos em nossa marmitaria os clássicos espetos, o bolo de chocolate, o lanche frio (R10).

Uma das ações também se pauta no reconhecimento da cultura local, onde os pratos foram batizados com o nome das praias da Grande Florianópolis. Ademais, existe a oferta de fenômenos multiculturais como feiras, saraus, música para a comunidade, espaço para arrecadação e distribuição de doações, feiras orgânicas e de artesanato, compras coletivas, atividades comunitárias, divulgação de arte e palestras que interessam o público, trazendo-o para perto do restaurante e integrando a comunidade à sua volta, conforme é relatado no questionário R11:

[...] De imediato enquanto estávamos nos organizando para abrir já fizemos contato com os produtores da região, buscamos feiras orgânicas do bairro. Inclusive temos um evento específico a cada mês para trazer a comunidade para próximo (R11).

Em alguns estabelecimentos, há planejamento quanto às propostas futuras sobre a distribuição de marmitas com os excedentes do restaurante, o estímulo a eventos socioeducativos e a revenda de produtos artesanais de pequenos produtores e indústrias locais. Sete restaurantes não têm nenhum tipo de relacionamento com a cultura e comunidade local, sendo que a pandemia foi posta como um motivo para esse afastamento, segundo um destes restaurantes.

Na questão sobre os critérios utilizados pelos restaurantes para a contratação de seus colaboradores, um dos pré-requisitos mais citados para uma possível admissão, é residir próximo ao restaurante. Nota-se pouco interesse aos candidatos com formação na área, reafirmando assim, a falta de inserção dos profissionais da área no mercado, conforme pode ser observado na Figura 7.

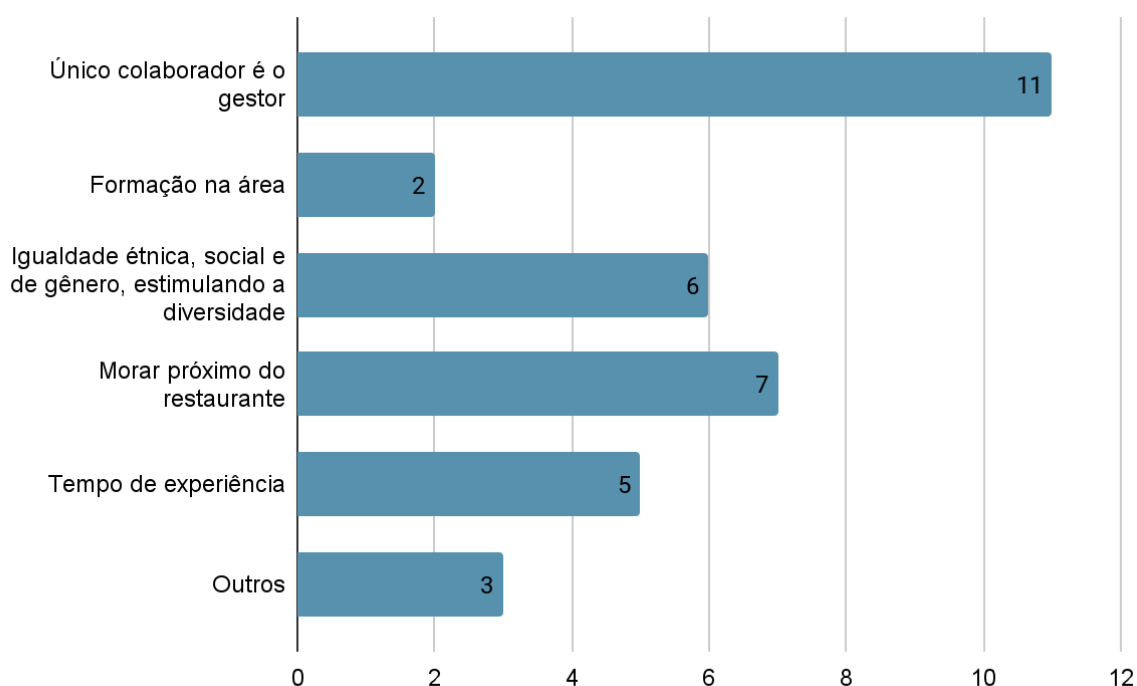


Figura 7: Critérios utilizados para a contratação de colaboradores de restaurantes com alimentação baseada em plantas de Florianópolis/SC.

Fonte: Elaborado pela autora.

Os critérios que os restaurantes utilizam para contratação, levam em consideração a sustentabilidade: os gestores priorizam aqueles que moram próximo ao restaurante, diminuindo assim custos ambientais causados pelo deslocamento e colaborando para geração de renda local. Outro pré-requisito importante é a igualdade étnica, social e de gênero - já que o preconceito com as minorias sociais faz com que seja dificultoso o processo de entrada e

permanência no mercado de trabalho, garantindo um salário igualitário, portanto a contratação dessas pessoas deve se enquadrar no âmbito social da sustentabilidade.

Além dos critérios de contratação, foi perguntado também quais os benefícios concedidos aos colaboradores. Considerando o fato de que a maioria dos restaurantes não têm funcionários, nos que possuem, de acordo com a Figura 8, os benefícios mais oferecidos são salário condizente ao piso da categoria e folgas.

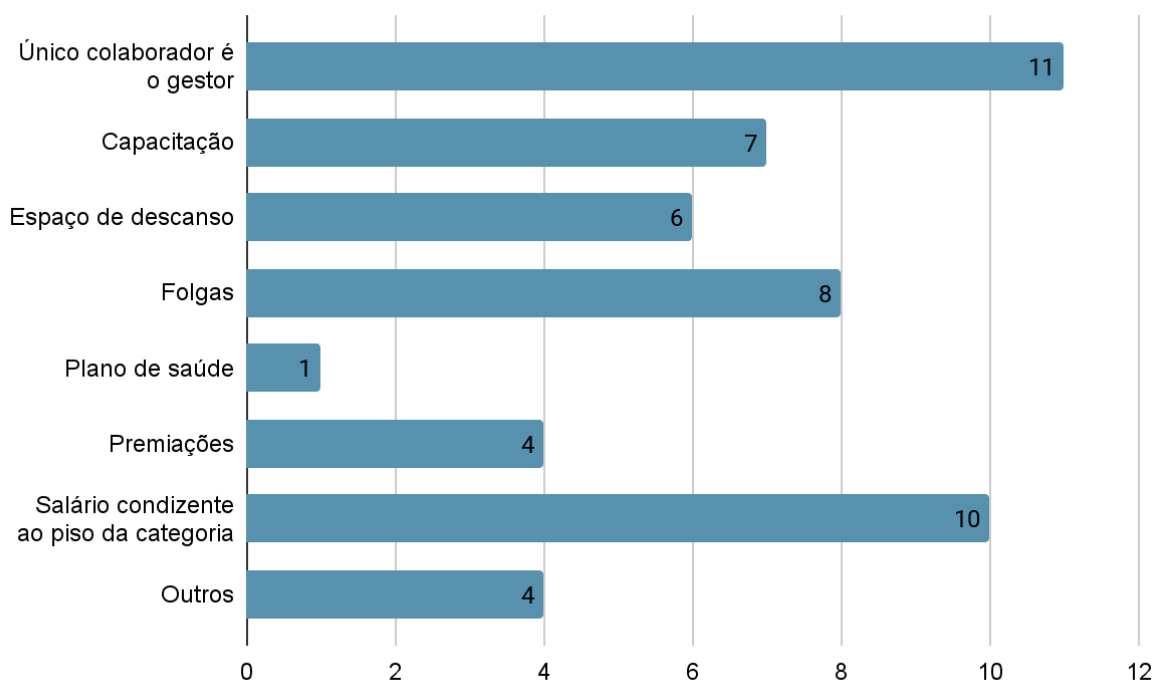


Figura 8: Benefícios oferecidos aos colaboradores em restaurantes com alimentação baseada em plantas de Florianópolis/SC.

Fonte: Elaborado pela autora.

Segundo a norma NBR 15401, quando se trata de atendimento aos requisitos socioculturais para o turismo sustentável, oferecer oportunidades de trabalho para a comunidade em seu entorno traz benefícios para o empreendimento e para a comunidade. Isto resulta em desenvolvimento econômico local, sendo também um impedimento a rotatividade dos funcionários. A norma reforça a importância de oferecer capacitação e treinamento, para a contratação de novos colaboradores e o desenvolvimento daqueles já pertencentes ao negócio, proporcionando oportunidades de promoção. Traz como essencial a política de remuneração justa, sem discriminação de gênero, etnia, religião ou de qualquer tipo. As condições de trabalho são apontadas diretamente como ligadas a produção e desenvolvimento da equipe, boas condições trabalhistas e de vida contribuem para um melhor ambiente de trabalho e para o relacionamento do pessoal, um dos exemplos para assegurar essa condição é

oferecer conforto e seguranças para o cumprimento das atribuições, proporcionar bem estar físico e mental (ABNT; SEBRAE, 2012).

A área de alimentos e bebidas é marcada pela alta rotatividade de funcionários, poucos benefícios e jornadas exaustivas. Em uma pesquisa realizada por Silva (2009) sobre a percepção dos trabalhadores de um restaurante da Grande Florianópolis em relação à rotatividade, pode-se perceber que a cozinha se apresenta como um local de trabalho insalubre, com ruídos excessivos, oscilação entre altas e baixas temperaturas e iluminação precária. Isto resulta em condições inadequadas de trabalho, fazendo com que os funcionários se sintam exaustos e insatisfeitos, ocasionando, por vezes, acidentes de trabalho. O ritmo de produção imprime um sentimento de urgência a todo momento, causando uma pressão sobre as atividades. Outras circunstâncias também são levantadas, como o uso de movimentos repetitivos e longas jornadas de trabalho feitas em pé, causando danos imediatos ou a longo prazo. Essas condições precisam ser levadas em consideração pelos gestores, que demonstram uma maior preocupação com os custos ligados à produção, em relação aos danos causados aos trabalhadores.

Para ir contra esse fato é preciso garantir os direitos trabalhistas, que por mais que pareçam óbvios, são negligenciados e, se possível, conceder benefícios, como capacitação, espaço de descanso, premiações e salário acima do piso. As vantagens de oferecer tais benefícios são: a manutenção de uma boa equipe, valorização do colaborador, gerar mais motivação, aumentando a produtividade e diminuindo faltas, construindo um ambiente de trabalho saudável e compensador.

Um dos quesitos que precisa ser melhor incorporado nos restaurantes é a acessibilidade e inclusão, levando em consideração a lei da acessibilidade Nº 10.098, de 19/12/2000, o qual estabelece normas e critérios para a promoção de acessibilidade para pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida (BRASIL, 2000). Os restaurantes foram questionados quanto aos quesitos de acessibilidade. Oito deles (34,8%) possuem rampas de acesso, seis (26,1%) têm mesas acessíveis a cadeirantes e dois (8,7%) têm banheiro adaptado para cadeirantes.

Nenhum dos participantes possui cardápio em braile e intérprete de libras na equipe, por exemplo, o que dificulta a frequência de um determinado público a estes estabelecimentos. Uma pesquisa de Duarte *et al* (2015) sobre acessibilidade para o turista da terceira idade nos bares e restaurantes de Brasília, mostrou inicialmente que os gestores dos restaurantes acreditavam que desempenhavam ações suficientes para promover a acessibilidade em seus empreendimentos, porém após a pesquisa e aprofundamento no

assunto, concluíram que ainda não encontravam-se adaptados. Com isso em mente, é possível incorporar outras ações como: mídias sociais com audiodescrição de imagens para deficientes visuais, ou inserir uma caixa de observações para a inclusão de alguma medida de acessibilidade, da mesma forma como existe a opção de rejeitar descartáveis nos pedidos, é possível acrescentar alternativas, como o corte de alimentos que venham inteiros, facilitando a rotina de uma pessoa com dificuldade motora, promovendo ações de acessibilidade em restaurantes optantes pelo delivery.

4.4. Dimensão econômica da sustentabilidade

Nesta última parte do questionário buscamos compreender como os restaurantes procuram desenvolver o potencial econômico local.

A Figura 9 apresenta os principais locais de compra dos restaurantes, sendo os mais citados os supermercados e os mercados locais.

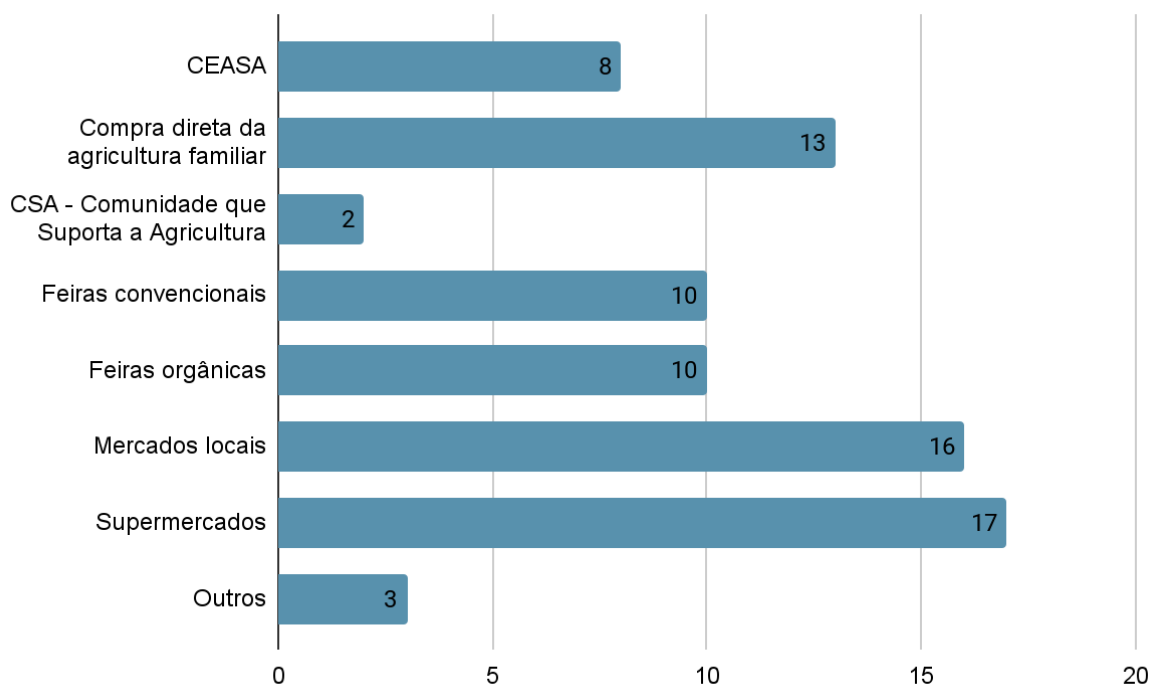


Figura 9: Principais locais de compras dos restaurantes com alimentação baseada em plantas de Florianópolis/SC.

Fonte: Elaborado pela autora.

Foram, também, elencados outros locais de compra: distribuidoras, atravessadores de produtores da agricultura familiar e orgânica, compras coletivas com outros pequenos produtores artesanais e fornecedores. Mesmo que os insumos sejam adquiridos de diversas formas, a maioria busca os supermercados para adquirir os produtos, o que segundo

Martinelli e Cavalli (2019) não é o método de consumo mais adequado, sendo o mais sustentável a compra direta com produtores locais.

Sobre os quesitos econômicos, conforme a Figura 10, a maioria utiliza as redes sociais como meio de divulgação, e boa parte dos restaurantes possuem um plano de negócio.

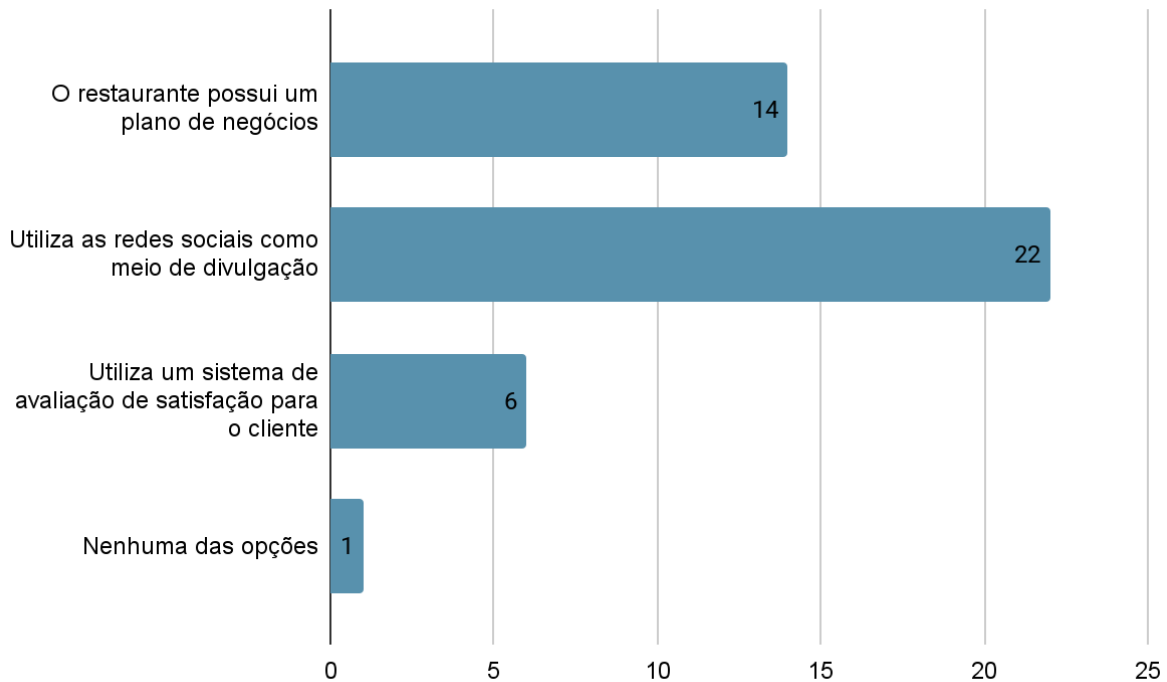


Figura 10: Requisitos de viabilidade econômica dos restaurantes com alimentação baseada em plantas de Florianópolis/SC.

Fonte: Elaborado pela autora.

Segundo a NBR 15401 a viabilidade econômica é importante pois sem ela o empreendimento não funciona, para ter viabilidade é essencial ter planejamento e controle dos resultados obtidos (ABNT; SEBRAE, 2012). Com isto posto, conseguimos entender a relevância de um plano de negócios, que seja analisado com determinada periodicidade, possuindo desenvolvimento de objetivos e metas. Com a dimensão econômica também atendemos a satisfação dos clientes, a fim de identificar suas expectativas e necessidades.

Para dar encerramento ao questionário, os participantes foram perguntados se achavam o seu restaurante sustentável e o porquê. Percebeu-se que muitos dos entrevistados possuem dificuldade para definir a compreensão sobre o termo sustentabilidade e as dimensões que ela contempla, dificuldade essa justificada, já que a comunidade científica ainda não possui um consenso sobre suas definições. Por não ser um termo definido sua construção ainda está em andamento.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As análises realizadas neste estudo possibilitaram o conhecimento de alguns aspectos da gestão da sustentabilidade em restaurantes de Florianópolis com a alimentação baseada em plantas.

Na dimensão ambiental da sustentabilidade observamos que os restaurantes já possuem medidas para diminuir o uso de água e energia, mas recomenda-se implementar mais metas e uma política de sustentabilidade. Propõe-se a inserção das ações demonstradas nessa pesquisa que contribuem para a sustentabilidade e que são pouco utilizadas nos restaurantes, tais como a utilização de equipamentos com selo Procel, sensores de luz, implementação de máquinas de lavar louças e torneiras automatizadas.

Em relação à destinação dos resíduos, apresentou-se alarmante a quantidade de restaurantes que não afirmaram efetuar a correta destinação do óleo de cozinha saturado, visto que os impactos do descarte incorreto são amplamente discutidos e relacionados diretamente como prejudiciais à sustentabilidade. Os gestores necessitam urgentemente rever essa prática e se informar sobre as legislações e práticas da cidade de Florianópolis.

Apesar de a maioria dos restaurantes possuírem um relacionamento com a cultura e a comunidade local, os que não tem, ou encerraram este vínculo em detrimento a pandemia, devem ser incentivados a retomar ou começar essa ligação, que se provou benéfica para ambos.

Foi observado que os respondentes demonstraram pouco interesse em um possível colaborador possuir ou não, formação na área. Visto a falta de inserção de profissionais formados no mercado de trabalho e os benefícios sobre a contratação de alguém com essa experiência, encoraja-se que os gestores revejam essa prática, assim como os benefícios concedidos aos funcionários. Assegurar os direitos garantidos por lei e conceder benefícios além destes, demonstrou-se como uma precaução quanto a manutenção de equipes e bem estar destes.

As práticas de acessibilidade ainda são pouco desenvolvidas pelos restaurantes, ainda que algumas ações tenham sido identificadas, não são maioria. Para contornar a situação, alguns processos podem ser desenvolvidos, como a implementação de cardápios em braile, descrições precisas sobre os preparos em publicações online e medidas de inclusão para o público com mobilidade reduzida, é preciso se informar sobre as leis que abrangem a promoção de acessibilidade.

No aspecto da economia, apesar de comprarem seus insumos de múltiplas formas, a maioria busca os supermercados para conseguir suas mercadorias, o que não é o indicado dentro de um sistema sustentável. O incentivo a pequenos produtores e negócios locais, foi bastante citado e, espera-se que no futuro, seja a primeira opção dos restaurantes. A aplicação de sistemas de avaliação de satisfação dos clientes ainda é pouco utilizada, sendo uma medida eficaz para ter conhecimento sobre as experiências e expectativas dos consumidores.

Mesmo que as recomendações para a alimentação saudável e sustentável também não seja um consenso na comunidade científica, a aplicabilidade de práticas sustentáveis nos restaurantes interage com vários indicadores com base econômica, social e ambiental. De alguma forma, grande parte dos restaurantes de Florianópolis com alimentação baseada em plantas têm sim uma preocupação com aspectos da sustentabilidade e as ações são mais focadas na dimensão ambiental. Talvez esse foco na dimensão ambiental, se deva ao fato de as ações dentro dessa dimensão que abarcam controle de desperdícios e economia de água e energia, resultem em uma diminuição de custos que ajudam também no aspecto econômico do estabelecimento.

Por fim, pode-se concluir que há um longo caminho a ser trilhado para que haja uma maior aproximação com os parâmetros ideais do que se configura a sustentabilidade. Embora Florianópolis se constitua como uma das cidades referências dentre os indicadores brasileiros, é nítida a escassez de restaurantes que se enquadram nessa perspectiva, o que denota a necessidade de mais investimentos na área, bem como políticas públicas e adesão da população. Cabe salientar que este artigo não teve a pretensão de contemplar com totalidade a problemática do vegetarianismo e sustentabilidade dentro do contexto Florianopolitano, sendo esta, apenas uma contribuição com potencial para ser melhor estudada e ampliada.

REFERÊNCIAS

ABNT; SEBRAE. **Meios de Hospedagem: Sistema de gestão da sustentabilidade** / Associação Brasileira de Normas Técnicas, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Rio de Janeiro. 2012.

ALBUQUERQUE, Marcos. De olho em 2030: Florianópolis trabalha para ser a primeira cidade lixo zero do país. **Cotidiano UFSC**. Set. de 2021. Disponível em: <<https://cotidiano.sites.ufsc.br/de-olho-em-2030/#:~:text=Do%20total%20de%20lixo%20produzido,%2C%20pl%C3%A1stico%2C%20metal%20e%20papel%C3%A3o.>> Acesso em: 28 Nov. 2022.

BUSATO, M.A.; STUMM, C.A.; NOVELLO, N.C. Descarte de óleo de cozinha e gordura vegetal em restaurantes comerciais. **Revista Ciências do Ambiente On-Line**. V. 10, n. 2. Dez, 2014.

BRASIL. Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. **Lei nº 10.099/2000**. Brasília, DF. Disponível em:

<<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2000/lei-10098-19-dezembro-2000-377651-publicacaooriginal-1-pl.html>> Acesso em: 30 de Nov. de 2022

CASTRO, R.S.D. de; VIEITES, R. L.; DAIUTO, E.R. Boas práticas no consumo de energia em restaurantes da cidade de Botucatu, 2015. **Energia na Agricultura**, v. 30, n. 1, p. 94-97, 2015.

CASTRO, S.; SILVA, K. G.; SPINELLI, M.G.; MATIAS, A.C. Sustentabilidade ambiental em unidades produtoras de refeições da região central do município de São Paulo. **Rev. Simbio-Logias**, v. 8, n. 11, Dez/2015.

CHAROUX, Adriana. Muito além da salada: Menos carne, mais floresta e alimentação adequada e saudável. **Greenpeace**, 2018. Disponível em:

<<https://www.greenpeace.org/brasil/blog/muito-alem-da-salada-menos-carne-mais-floresta-e-alimentacao-adequada-e-saudavel/>> Acesso em: 23 jun. 2022.

CHEMNITZ, Christine. O surgimento de um mercado da carne global. In: **Atlas da carne: fatos e números sobre os animais que comemos**, 2015. Rio de Janeiro: Heinrich Böll Foundation, 2015. p. 10-11.

CMMAD, Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, Nosso futuro comum. Rio de Janeiro: Editora da Fundação Getúlio Vargas, 2º edição, 1991.

CRUZ, Allan do Nascimento; CARDOSO, Amanda Macêdo; PEREZ, Patrícia Maria Périco; KURIYA, Shigeno de Paiva. Caracterização do perfil dos usuários vegetarianos que frequentam o Restaurante Universitário de uma universidade pública, práticas alimentares e satisfação das preparações oferecidas. **Research, Society And Development**, v. 11, n. 4, mar. 2022. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v11i4.27481>. Acesso em: 05 jun. 2022.

DUARTE, Donária Coelho; SANTOS, Renata Jaqueline Urias dos; SOUZA, Carolina Fávero de. Turismo e Hospitalidade: um estudo sobre a acessibilidade para o turista da terceira idade nos bares e restaurantes de Brasília. ANPTUR, **Anais do Anptur**, 2015.

ELKINGTON, J. **Cannibals with forks: the triple bottom line of 21st century business**. Oxford: Capstone. 1999.

FAO y OMS. 2020. **Dietas saludables sostenibles - Principios rectores**. Roma. Disponível em: <<https://doi.org/10.4060/ca6640es>> Acesso em: 02 Dez. 2022.

FERNANDES, Elaine Cristina Silva. Sustentabilidade na perspectiva do segmento gastronômico. **XII ANPTUR: Política e Planejamento do Turismo, Natal**, 2015.

FERREIRA, K. **Triple Bottom Line (Tripé da Sustentabilidade): como unir planeta, pessoas e lucro na gestão empresarial**. 2019. Disponível em: <<https://rockcontent.com/br/blog/triple-bottom-line/>>. Acesso em: 10 ago. 2021.

FLORIANÓPOLIS. Lei nº 10.501, de 08 de abril de 2019. Dispõe sobre a obrigatoriedade da reciclagem de resíduos sólidos orgânicos no Município de Florianópolis. **Lei nº 10.501/2019**. Florianópolis/SC, 2019.

Disponível em:

<<https://leismunicipais.com.br/a1/sc/f/florianopolis/lei-ordinaria/2019/1051/10501/lei-ordinaria-n-10501-2019-dispoe-sobre-a-obrigatoriedade-da-reciclagem-de-residuos-solidos-organicos-no-municipio-de-florianopolis>> Acesso em: 28 Nov. 2022

FLORIANÓPOLIS, prefeitura de. **Valorização de resíduos sólidos**, 2021. Disponível em: <<https://www.pmf.sc.gov.br/entidades/residuos/index.php?cms=valorizacao+de+residuos+solidos&menu=0>> Acesso em: 28 Nov. 2022.

FLORIANÓPOLIS. lei nº 9.848, de 23 de julho de 2015. Institui o programa municipal de merenda escolar vegetariana. **Lei nº 9848/2015**. Florianópolis/SC, 2015. Disponível em: <<https://leismunicipais.com.br/a/sc/f/florianopolis/lei-ordinaria/2015/984/9848/lei-ordinaria-n-9848-2015-institui-o-programa-municipal-de-merenda-escolar-vegetariana>> Acesso em: 02 Nov. 2022

GIMENES MINASSE, M. H. S. G. A formação superior em gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, [S. l.], v. 9, n. 1, p. 156–173, 2015. DOI: 10.7784/rbtur.v9i1.703.

GIMENES-MINASSE, MARIA H. S. G. A formação superior em gastronomia e a realidade do mercado de trabalho no estado de São Paulo: percepções de coordenadores e empregadores. **Revista Turismo - Visão e Ação**, v. 21, p. 121-143, 2019.

GOMES, Ana Cristina. Delivery de comida vegana no Brasil: mais de 1 milhão de pedidos em 2021. **Vegan Business**, 2022. Disponível em: <<https://veganbusiness.com.br/delivery-de-comida-vegana-no-brasil-mais-de-1-milhao-de-pedidos-em-2021/>>. Acesso em: 02 Dez. 2022.

IPEC, Inteligência em Pesquisa e Consultoria Estratégica. Pesquisa de opinião pública sobre vegetarianismo, 2021. Disponível em: <<https://www.ipec-inteligencia.com.br/pesquisas/>>. Acesso em: 02 Dez. 2022

KUROSKI, Fernanda. **O caminho ético do veganismo para o alcance da sustentabilidade**. 2021. 96 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciência Jurídica, Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí, 2021.

LIMA, Miguel; COSTA, Rui; LAMEIRAS, Jorge; BOTELHO, Goreti. ALIMENTAÇÃO À BASE DE PLANTAS: uma revisão narrativa. **Acta Portuguesa de Nutrição**, [S.L.], v. 26, p. 46-52, 30 set. 2021. Portuguese Association of Nutritionists. <http://dx.doi.org/10.21011/apn.2021.2607>.

MARTINELLI, Suellen Secchi; CAVALLI, Suzi Barletto. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, n. 11, p. 4251-4262, nov. 2019. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/1413-812320182411.30572017>. Acesso em: 05 jun. 2022.

MARTINELLI, Suellen Secchi; MARTINS, Aline de Moraes; CAVALLI, Suzi Barletto. Instrumento para avaliação de boas práticas sustentáveis em serviços de alimentação. **Nutrição em Pauta**, [s. l], p. 33-39, ago. 2020.

MEKONNEN, M.M. and HOEKSTRA, A.Y. (2010) **The green, blue and grey water footprint of farm animals and animal products**, Value of Water Research Report Series No. 48, UNESCO-IHE, Delft, the Netherlands.

RIBEIRO, Helena; JAIME, Patrícia Constante; VENTURA, Deisy. Alimentação e sustentabilidade. **Estudos Avançados**, v. 31, n. 89, p. 185-198, abr. 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ea/a/GVx4jkfxwP7kCYFpZwVbpSf/?lang=pt>. Acesso em: 05 jun. 2022.

RIBEIRO, Jéssica Souza. Indicadores de desperdício de alimentos em restaurantes comerciais [Brasil]. **Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, [S.L.], v. 12, n. 2, p. 350-365, 2 de maio de 2020. Universidade Caxias do Sul. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v12i2p350>.

SAUAIA, Lucas. Por que os restaurantes fecham, 04 Maio. 2019. **Diário do comércio**. Disponível em: <<https://dcomercio.com.br/publicacao/s/por-que-os-restaurantes-fecham>> Acesso em: 02 Dez. 2022.

SILVA, Mônica Lyra Moreira da. Percepção dos trabalhadores de um restaurante da Grande Florianópolis em relação à rotatividade. **Anima educação**. 2009. Disponível em: <<https://repositorio.animaeducacao.com.br/handle/ANIMA/10162>> Acesso em: 30 de Nov de 2022.

SLYWITCH, Eric. Guia alimentar de dietas vegetarianas. **Sociedade Vegetariana Brasileira**, p.1-66, 2012.

SOUZA, Ravi Orsini Camargo de. **Vegetarianismo ambiental: estudo das controvérsias na relação entre vegetarianismo e emissões de gases de efeito estufa**. 2019. 174 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciência Ambiental, Instituto de Energia e Ambiente, Universidade de São Paulo., São Paulo, 2019.

SVB, Sociedade Vegetariana Brasileira. **Pesquisa do IBOPE aponta crescimento histórico no número de vegetarianos no Brasil**, 2018. Disponível em: <<https://www.svb.org.br/2469-pesquisa-do-ibope-aponta-crescimento-historico-no-numero-d-e-vegetarianos-no-brasil>> Acesso em: 01 Dez. 2022.

SVB, Sociedade Vegetariana Brasileira. **Programa segunda sem carne completa dez anos promovendo a saúde e o meio ambiente**, 2019. Disponível em: <<https://www.svb.org.br/2556-programa-segunda-sem-carne-completa-dez-anos-promovendo-a-saude-e-o-meio-ambiente>> Acesso em: 01 Dez. 2022.

SVB, Sociedade Vegetariana Brasileira. **Vegetarianismo**, 2017. Disponível em: <[https://www.svb.org.br/vegetarianismo1/o-que-e#:~:text=\(a\)%20Ovolactovegetarianismo%3A%20utiliza%20ovos,origem%20animal%20na%20sua%20alimenta%C3%A7%C3%A3o.>](https://www.svb.org.br/vegetarianismo1/o-que-e#:~:text=(a)%20Ovolactovegetarianismo%3A%20utiliza%20ovos,origem%20animal%20na%20sua%20alimenta%C3%A7%C3%A3o.>)> Acesso em: 01 Dez. 2022.

TRICHES, Rozane Marcia. Dietas saudáveis e sustentáveis no âmbito do sistema alimentar no século XXI. **Saúde em Debate**, [S.L.], v. 44, n. 126, p. 881-894, set. 2020. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/0103-1104202012622>.

VASCONCELLOS, B. I., VOGEL, D. R., & BORTNOWSKA, K. (2017). Gastronomia sustentável: análise da logística reversa em restaurantes de Florianópolis, Brasil. **Revista Turismo Em Análise**, 28(3), 403-423.
<https://doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v28i3p403-423>

VEBER, Claudia; LENGLER, Leticia; OLIVEIRA, Jefferson Menezes de; ESTIVALETE, Vania de Fátima Barros; KNEIPP, Jordana Marques. A percepção dos gestores sobre as dimensões da sustentabilidade. **Revista Sociais e Humanas**, [S.L.], v. 29, n. 3, p. 105-120, 10 fev. 2017. Universidade Federal de Santa Maria.
<http://dx.doi.org/10.5902/2317175823165>