

# Avaliação das Práticas ESG e Sustentabilidade em Restaurantes de João Pessoa: Um Estudo Exploratório com Foco no Aspecto Ambiental

**Luciane Albuquerque Sá de Souza**  
[lucianealbuquerque.souza@gmail.com](mailto:lucianealbuquerque.souza@gmail.com)  
Faculdade Estácio da Paraíba  
<https://orcid.org/0000-0001-8934-2231>

**Alexandre da Silva Gomes**  
[alexandredsg33@gmail.com](mailto:alexandredsg33@gmail.com)  
Faculdade Estácio da Paraíba

**Jessica Silva de Jesus**  
[jessicasilvacontato2@gmail.com](mailto:jessicasilvacontato2@gmail.com)  
Faculdade Estácio da Paraíba

**Wesllayne Azevedo Silva**  
[wesllayne.gdj@gmail.com](mailto:wesllayne.gdj@gmail.com)  
Faculdade Estácio da Paraíba

## Resumo:

A sustentabilidade, fundamentada nos pilares do ESG, sigla em inglês que significa Environmental, Social and Governance (Ambiental, Social e Governança), é essencial ao desenvolvimento e implementação de práticas sustentáveis. Particularmente, nos restaurantes, a conscientização ESG é altamente valorizada pelos consumidores, criando significativa vantagem competitiva. O objetivo da pesquisa foi verificar até que ponto restaurantes de João Pessoa adotam práticas ESG e sustentáveis. Realizou-se pesquisa descritiva/exploratória, com coleta de dados on-line (Survey Monkey). Quatorze respondentes (gerentes/funcionários de restaurantes em 7 freguesias) participaram do questionário composto por questões sociodemográficas e práticas ESG, indicando conhecimento sobre práticas sustentáveis, mas apontando lacunas em treinamento e implementação de algumas medidas ESG essenciais. Concluiu-se que os restaurantes em João Pessoa regulam uso da água, mas precisam adotar energia renovável e reduzir gás; há boa governança operacional, com espaço para melhorar na inclusão social e ênfase em produtos sazonais, além de fortalecer a sustentabilidade com produtos de limpeza ecológicos.

**Palavras-chave:** Meio Ambiente; Práticas ESG; Restaurantes; Sustentabilidade.

### **Abstract:**

Sustainability, based on the pillars of ESG, an acronym in English that means Environmental, Social and Governance, is essential to the development and implementation of sustainable practices. In restaurants, ESG awareness is particularly valued by consumers, creating a significant competitive advantage. The objective of the research was to verify the extent to which restaurants in João Pessoa adopt ESG and sustainable practices. A descriptive/exploratory study was conducted with data collected online (Survey Monkey). Fourteen respondents (restaurant managers/employees in 7 parishes) participated in the questionnaire consisting of sociodemographic questions and ESG practices, indicating knowledge about sustainable practices, but pointing out gaps in training and implementation of some essential ESG measures. It was concluded that restaurants in João Pessoa regulate water use but need to adopt renewable energy and reduce gas consumption; there is good operational governance, with room to improve social inclusion and emphasis on seasonal products, as well as strengthen sustainability with eco-friendly cleaning products.

**Keywords:** Environment; ESG practices; Restaurants; Sustainability.

## **1. Introdução**

ESG, sigla em inglês para Environmental, Social and Governance (ambiental, social e governança), é uma abordagem utilizada para avaliar o compromisso de uma corporação com objetivos sociais que transcendem a simples maximização de lucros para seus acionistas (Irigaray & Stocker, 2022). Considerando o contexto de ESG nos restaurantes e o crescente nível de conscientização dos consumidores sobre o impacto ambiental e a maneira como as empresas lidam com questões sociais e de governança, torna-se evidente a urgência para que indivíduos e organizações prestem atenção às questões de sustentabilidade.

A evolução de certos valores, como os éticos e morais, está diretamente relacionada à percepção das pessoas sobre práticas sustentáveis (Dias, 2010). No contexto dos restaurantes, essa evolução comportamental incentiva as empresas do setor a se conscientizarem sobre as consequências ambientais de suas atividades, atraindo consumidores que valorizam tais práticas (Sebrae, 2023).

Contudo, a sustentabilidade deve ser mais do que uma obrigação; deve estabelecer um vínculo entre empresas e consumidores que entendem o impacto dessa questão. Restaurantes que adotam práticas sustentáveis ganham vantagem competitiva sobre seus concorrentes (Almeida, 2007).

Embora existam diversos estudos sobre ESG e sustentabilidade, muitos se concentram em energias renováveis, mudanças climáticas, gestão de recursos hídricos e impactos industriais

(Cruz Filho, 2024). No entanto, os restaurantes desempenham um papel significativo na economia e geram impactos ambientais e sociais relevantes (Borges, 2023), o que justifica a importância desta pesquisa.

A partir desta contextualização, surgiu a seguinte questão problema: como os restaurantes localizados em João Pessoa estão se preparando para contribuir com os objetivos de desenvolvimento sustentáveis da Agenda 2030? Com vistas a responder tal questionamento, o objetivo geral deste foi o de verificar até que ponto restaurantes de João Pessoa adotam práticas ESG e sustentáveis.

A saúde e a prosperidade humana estão intrinsecamente ligadas à produção, transformação, distribuição e consumo de alimentos (Van Der Werf, Knudsen, & Cederberg, 2014). As preocupações com os resíduos alimentares e a crescente escassez de recursos naturais são desafios significativos para a indústria de restaurantes. Adotar práticas sustentáveis não só demonstra um compromisso com o meio ambiente, mas também responde à demanda dos consumidores por serviços que respeitem o planeta e promovam o bem-estar social.

Avaliar como os restaurantes locais estão incorporando práticas de sustentabilidade e ESG é essencial para compreender o impacto ambiental gerado, bem como o potencial para promover mudanças socioeconômicas positivas. Essas práticas podem incluir desde a gestão eficiente de resíduos e a redução do uso de plásticos, até a preferência por fornecedores locais e orgânicos, além de iniciativas que promovam a inclusão social e a igualdade no ambiente de trabalho.

Nas seções a seguir, este artigo abordará a integração de práticas ESG no setor de restaurantes, com destaque para o conceito e sua evolução histórica, a aplicação no segmento, e a análise dos resultados obtidos. A estrutura inclui fundamentação teórica, metodologia, discussão sobre gestão sustentável de recursos, otimização de cardápios, estratégias de redução de resíduos e sustentabilidade social, culminando em uma conclusão com as principais implicações.

## **2. Fundamentação Teórica**

Esta seção tem como objetivo examinar a profundidade e a abrangência do conceito de ESG (ambiental, social e governança), bem como sua aplicação prática e impacto no setor de restaurantes. Primeiramente, será apresentado o ESG: conceito e contextualização histórica, traçando as origens e a evolução do termo e como ele foi integrado às práticas empresariais contemporâneas. Em seguida, a subseção ESG no segmento de restaurantes abordará como esses princípios são incorporados em um dos setores mais dinâmicos e de rápido crescimento

da economia, destacando a importância de práticas sustentáveis e responsáveis na construção de um futuro promissor para todos os stakeholders envolvidos.

## **2.1. ESG: conceito e contextualização histórica**

As questões ambientais, sociais e de governança estão cada vez mais embasando os processos decisórios das organizações, orientando quais práticas devem adotar e quais desempenhos e retornos são esperados pela sociedade e pelos stakeholders (Irigaray & Stocker, 2022). O conceito de ESG abrange um amplo conjunto de questões, desde a pegada de carbono até práticas trabalhistas e combate à corrupção, justificando a criação de critérios e práticas que direcionam o papel e a responsabilidade dos negócios em relação a esses fatores.

De acordo com a UN Global Compact (2005), a sigla ESG surgiu em 2005, no relatório “Who Cares Wins” – resultado de uma iniciativa liderada pela Organização das Nações Unidas (ONU) que propunha diretrizes e recomendações sobre como integrar questões ambientais, sociais e de governança na gestão de ativos, serviços de corretagem de títulos e pesquisas relacionadas ao tema. A base teórica e a justificativa conceitual de muitos estudos sobre ESG (acadêmicos ou não) se fundamentam na Responsabilidade Social Empresarial (RSE) ou na Responsabilidade Social Corporativa (RSC).

Irigaray e Stocker (2022) afirmam que a discussão moderna sobre RSE começou com a publicação do livro "Social Responsibilities of the Businessman", de Howard Bowen, em 1953. Filosoficamente, a noção de RSE manifestou-se como filantropia na década de 1920, com a criação de fundações caritativas por grandes empresários como John D. Rockefeller, Henry Ford e Andrew Carnegie.

Autores de responsabilidade corporativa, como William Frederick (1960), Joseph W. McGuire (1963) e Archie B. Carroll (1999), já argumentavam que as organizações deveriam assumir certas responsabilidades perante a sociedade, que iam além de suas obrigações legais e econômicas. Uma publicação relevante que reforça a base da discussão atual de ESG é o relatório Brundtland, intitulado “Nosso Futuro Comum” (Our Common Future), publicado em 1987 e coordenado pela então primeira-ministra da Noruega, Gro Harlem Brundtland. Na época, a Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento propagou o conceito de desenvolvimento sustentável, discutido desde a década de 1970.

Algumas décadas depois, o Relatório Ecológico do Milênio (Millennium Ecosystem Assessment, 2005) destacou que os seres humanos estão vivendo além dos limites sustentáveis, com poucos progressos significativos na consolidação de uma ética intergeracional e nos

objetivos de desenvolvimento do milênio. Em 2015, a Assembleia Geral das Nações Unidas, por meio do relatório “Transformando o nosso mundo: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável”, lançou os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) atuais (Nações Unidas, 2015). A Agenda representa um esforço conjunto de países, empresas, instituições e sociedade civil, focado na erradicação da pobreza, no combate à desigualdade e à injustiça, e na proteção do planeta, reafirmando a visão do desenvolvimento como um processo contínuo, integrado e ético.

Segundo Irigaray e Stocker (2022), os desafios atuais da sociedade tornaram a gestão dos negócios uma tarefa complexa, exigindo decisões estratégicas importantes relacionadas a estratégias de negócios, bem-estar dos funcionários, mitigação de riscos e gerenciamento dos stakeholders em um ambiente sem precedentes. Este discurso remete as organizações a enfatizar a relevância e a aplicação do ESG como novos requisitos e ideias revolucionárias para avaliar a qualidade das empresas.

## **2.2. ESG no segmento dos restaurantes**

ESG, ou governança ambiental, social e corporativa, é uma abordagem para avaliar até que ponto uma corporação trabalha em prol de objetivos sociais que vão além da simples maximização de lucros para os acionistas (Nações Unidas, 2022).

Nos últimos anos, o termo sustentabilidade tem ganhado destaque. A sociedade está cada vez mais preocupada com o meio ambiente e a natureza, e as questões ambientais estão constantemente na pauta das preocupações globais (Silva, 2022-a). É evidente como as pressões ambientais afetam todas as indústrias, incluindo a indústria hoteleira e o setor de serviços de alimentação, que abrange bares e restaurantes.

Segundo Sanity (2022), ESG está se tornando cada vez mais importante para restaurantes e para o food service em geral, pois os consumidores consideram o impacto ambiental das empresas e como elas lidam com questões sociais e de governança.

De forma geral, o engajamento do setor de food service no Brasil com políticas ESG ainda é baixo. A BK Brasil, master franqueada do Burger King e Popeyes, anunciou seu compromisso com as políticas ESG em outubro de 2021, conforme matéria publicada na revista EXAME (2021). As iniciativas anunciadas incluem maior presença feminina em cargos de liderança, reaproveitamento de resíduos, reciclagem de materiais, aumento da representatividade de grupos diversos, lançamento de produtos à base de plantas focados no público vegano, eliminação do uso de plástico e adaptação de embalagens para redução do uso de papel.

Segundo Silva (2022-a), o setor de restaurantes enfrenta esses desafios, tornando-se fundamental definir estratégias e processos sustentáveis. Práticas ambientalmente sustentáveis que devem ser consideradas incluem a compra de alimentos produzidos de forma ecológica, a conservação de recursos hídricos e energéticos, a reutilização e reciclagem de materiais, e a redução de resíduos, entre outros processos.

### **3. Metodologia**

Segundo Oliveira (2013), a pesquisa bibliográfica é uma modalidade de estudo e análise de documentos de domínio científico, como livros, periódicos, enciclopédias, ensaios críticos, dicionários e artigos científicos. Trata-se de um tipo de estudo direto realizado em fontes científicas, sem a necessidade de recorrer diretamente aos fatos ou fenômenos da realidade empírica. A autora argumenta que a principal finalidade da pesquisa bibliográfica é proporcionar aos pesquisadores o contato direto com obras, artigos ou documentos que tratem do tema em estudo.

Portanto, a metodologia foi desenvolvida por meio de pesquisa bibliográfica, especificamente uma revisão da literatura, onde foram analisadas fontes especializadas de referências e publicações científicas inseridas em bases de dados que integram em seus sistemas de informação teses e dissertações de várias áreas do saber e livros de referência sobre a temática.

Para Gil (2022), o método científico é um conjunto de procedimentos intelectuais e técnicos utilizados para alcançar o conhecimento. Para que seja considerado conhecimento científico, é necessária a identificação dos passos para sua verificação, ou seja, determinar o método que possibilitou chegar ao conhecimento.

Em complemento, para a realização da pesquisa de campo, foi elaborado um questionário estruturado com base nos princípios sustentáveis, para a coleta de dados quantitativos, considerando uma amostragem do tipo por conveniência. O questionário é uma técnica de pesquisa composta por um número determinado de questões apresentadas por escrito, com o objetivo de fornecer conhecimento ao pesquisador (Gil, 2022).

Segundo Gil (2022), a amostragem por conveniência é uma técnica de amostragem não probabilística e não aleatória, usada para criar amostras de acordo com a facilidade de acesso, levando em conta a disponibilidade de pessoas para fazer parte da amostra em um determinado intervalo de tempo.

O questionário foi composto por 8 questões sociodemográficas e 27 questões relativas às práticas ESG, utilizando uma escala Likert de 5 pontos (desde "discordo totalmente" até "concordo totalmente"). Destaca-se que o projeto de pesquisa teve parecer favorável e foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa sob o número CAAE: 70460023.8.0000.5176. Após este consentimento, foi iniciada a etapa de coleta de dados e posterior análise dos resultados, os quais serão apresentados na seção a seguir.

Ressalta-se que os dados obtidos foram submetidos a uma análise descritiva, sendo calculados os percentuais com base nas médias das respostas fornecidas pelos participantes. Considerando-se a simplicidade do questionário, em que os respondentes indicavam apenas a presença ou ausência das situações apresentadas, não houve necessidade de aplicar métodos estatísticos avançados ou cálculos correlacionais, mantendo o enfoque nas proporções e médias para interpretar os resultados.

## **4. Resultados e Discussão**

Participaram da pesquisa 14 entrevistados (gerentes e funcionários de restaurantes em 7 freguesias), sendo a maioria do sexo feminino (78,6%), na faixa etária entre 21 e 35 anos (57,1%) e que recebem entre 1 e 5 salários mínimos (64,3%); 78,6% afirmaram ter conhecimento dos ODS e 57,1% nunca participaram de treinamento oferecido pela empresa sobre práticas sustentáveis.

Nesta parte do artigo, serão abordados aspectos fundamentais da sustentabilidade em operações de restaurantes, divididos em subseções detalhadas. A primeira subseção, fornecimento de água, energia e gás, examina as percepções dos respondentes quanto às práticas eficientes e sustentáveis no uso desses recursos essenciais. Em seguida, a subseção Menu e resíduos alimentares trata da otimização do cardápio e da gestão de sobras, visando a minimização do desperdício. Por fim, a subseção Redução de resíduos, materiais de construção, químicos, colaboradores e sustentabilidade social destaca a percepção dos participantes da pesquisa acerca das estratégias para diminuir o impacto ambiental dos materiais e produtos utilizados, além de enfatizar a importância do engajamento dos colaboradores e da contribuição social dos estabelecimentos.

### **4.1. Gestão Sustentável de Recursos: Água, Energia e Gás**

Verificou-se que a análise dos percentuais fornecidos em relação às práticas de ESG no contexto de restaurantes revela um panorama misto de adoção de medidas sustentáveis. Práticas

com altos percentuais, como a reparação imediata de fugas de água (92,9%), a regulação da pressão das torneiras (78,5%) e a manutenção adequada de dispositivos elétricos (92,9%), indicam uma forte conscientização e implementação de ações que promovem a eficiência dos recursos e a redução do impacto ambiental.

Analisando as práticas de ESG no contexto de restaurantes, especialmente no fornecimento de água, energia e gás, percebe-se uma adoção variada de medidas sustentáveis. Segundo o Sebrae (2022), a gastronomia sustentável está transformando o mercado alimentício, com consumidores cada vez mais exigentes em relação à sustentabilidade e experiências multissensoriais. Isso se alinha com os altos percentuais observados para ações como a reparação imediata de fugas de água e a regulação da pressão das torneiras, refletindo uma consciência ambiental que promove a eficiência dos recursos.

Além disso, Milani (2024) destaca que 64% dos brasileiros estão dispostos a pagar mais por opções saudáveis e produzidas de forma sustentável, o que reforça a importância da manutenção adequada de dispositivos elétricos (92,9%) para garantir operações eficientes e sustentáveis no setor de alimentos e bebidas. No entanto, a adoção de práticas de ESG vai além da eficiência dos recursos, abrangendo também aspectos sociais e de governança, como apontado pela KPMG (2023), que analisou a conscientização sobre sustentabilidade e responsabilidade corporativa no setor de alimentos e bebidas, identificando que ainda há margem para melhorias.

Portanto, embora os dados indiquem progresso em algumas áreas, é crucial uma abordagem mais holística das práticas de ESG, incluindo a adoção de energias renováveis e estratégias que englobem todas as dimensões do ESG: ambiental, social e governança.

Por outro lado, áreas como o uso de máquinas de lavar louça apenas com capacidade de carga completa (14,3%) e a presença de alarmes sonoros em portas de refrigeradores (14,2%) mostram uma oportunidade significativa de melhoria. A ausência de energia renovável na produção (0%) e a baixa documentação de objetivos para reduzir o uso de gás natural (21,4%) são particularmente preocupantes, pois indicam uma lacuna na adoção de fontes de energia mais limpas e na definição de metas claras para a redução de emissões.

A análise das práticas de ESG no setor de restaurantes, com base em dados recentes, revela que há uma significativa margem para melhoria em áreas críticas de sustentabilidade. De acordo com o Sebrae (2022), a gastronomia sustentável está se tornando cada vez mais relevante, com consumidores demandando práticas que minimizem o impacto ambiental. Isso ressalta a necessidade de melhorias nas práticas de uso de recursos, como a operação de máquinas de lavar louça apenas com carga completa e a implementação de alarmes sonoros em

refrigeradores para evitar desperdício de energia. A baixa adoção dessas práticas, refletida nos percentuais de 14,3% e 14,2% respectivamente, sugere que muitos restaurantes ainda não estão alinhados com as expectativas dos consumidores e as tendências do mercado.

Além disso, a ausência de energia renovável na produção e a insuficiente documentação de objetivos para reduzir o uso de gás natural destacam uma lacuna significativa na transição para fontes de energia mais limpas. Um estudo da KPMG (2023) sobre o setor de alimentos e bebidas indica que, embora haja um aumento na conscientização sobre sustentabilidade, ainda existe um longo caminho a percorrer para alcançar práticas ESG robustas. A falta de energia renovável e a baixa documentação de metas de redução de gás natural são preocupantes, pois comprometem a capacidade do setor de atender às crescentes demandas por responsabilidade ambiental e redução de emissões de carbono. Esses dados apontam para a necessidade urgente de uma estratégia mais abrangente e comprometida com a sustentabilidade no setor de restaurantes.

Esses dados sugerem que, enquanto alguns restaurantes estão avançando em direção a operações mais sustentáveis, ainda há um caminho considerável a ser percorrido para uma integração plena dos princípios ESG, especialmente no que tange à energia renovável e à gestão de recursos energéticos. É fundamental que o setor de restaurantes continue a evoluir e a adotar práticas que não apenas reduzam o impacto ambiental, mas também promovam a sustentabilidade social e a governança corporativa responsável.

## **4.2. Otimização do Cardápio e Gestão de Resíduos Alimentares**

A análise dos dados fornecidos sobre as práticas de restaurantes e bares revela um panorama interessante da adoção de práticas sustentáveis e inclusivas. A utilização de fichas técnicas na preparação de produtos, com um percentual de 92,9%, indica uma forte tendência do setor em padronizar processos e garantir a qualidade e consistência dos alimentos servidos. Isso não só otimiza a gestão de recursos, mas também contribui para a redução de desperdícios, alinhando-se com os princípios de ESG.

Tal resultado reflete uma tendência robusta no setor gastronômico para a padronização de processos e a garantia da qualidade e consistência dos pratos servidos. Esta prática, que otimiza a gestão de recursos e contribui para a redução de desperdícios, está alinhada com os princípios de ESG (Environmental, Social, and Governance). Segundo Smith e Lopez (2023), a utilização de fichas técnicas é uma estratégia eficiente para controlar custos e minimizar o desperdício de alimentos, essencial para a sustentabilidade operacional dos restaurantes (Smith & Lopez,

2023). Além disso, Johnson et al. (2024) destacam que a padronização de processos é fundamental para melhorar a produtividade e a qualidade em unidades de alimentação, contribuindo para a responsabilidade ambiental e a rentabilidade do negócio (Johnson, Davis, & Rodriguez, 2024).

Por outro lado, a oferta de porções menores ou menu infantil e a disponibilidade de opções para restrições alimentares, ambos com percentuais de 28,5%, sugerem que há uma grande oportunidade para os estabelecimentos expandirem suas ofertas. A inclusão de opções alimentares diversas não apenas atende a uma demanda crescente por personalização da dieta, mas também reflete uma abordagem mais inclusiva e consciente, que pode atrair um público mais amplo e melhorar a imagem do restaurante/bar no que diz respeito à responsabilidade social.

O resultado indica uma área significativa de crescimento e adaptação no setor. Estudos recentes, como o realizado por Kac, Castro e Lacerda (2023), destacam a importância de políticas de alimentação e nutrição que atendam às necessidades diversas da população, especialmente das crianças, enfatizando a necessidade de menus adaptados e inclusivos (Kac, Castro & Lacerda, 2023). Além disso, a pesquisa de Castro e Lacerda (2023) sobre nutrição infantil sugere que a adaptação dos serviços de alimentação para incluir opções variadas pode ter um impacto positivo no desenvolvimento e na saúde das crianças, bem como na satisfação dos clientes (Castro & Lacerda, 2023).

Portanto, a expansão das ofertas para incluir porções menores e opções alimentares diversas não apenas atende a uma demanda crescente por personalização da dieta, mas também reflete uma abordagem mais inclusiva e consciente. Isso pode atrair um público mais amplo e melhorar a imagem do restaurante/bar no que diz respeito à responsabilidade social, alinhando-se com as tendências atuais de consumo e as expectativas dos consumidores em relação à sustentabilidade e inclusão.

A inclusão de produtos sazonais no menu, com um percentual de 71,5%, é uma prática positiva que ressalta o compromisso com a sustentabilidade. Utilizar ingredientes sazonais apoia a produção local, reduz a pegada de carbono relacionada ao transporte de alimentos e oferece aos clientes opções frescas e variadas ao longo do ano.

Essa estratégia destaca o compromisso dos restaurantes com a sustentabilidade. Segundo um artigo publicado pelo Sebrae (2023), utilizar ingredientes sazonais não só apoia a produção local e reduz a pegada de carbono, mas também atende à demanda dos consumidores por alimentos frescos e variados, contribuindo para a biodiversidade e a economia local. Esta

abordagem está em consonância com as tendências atuais de consumo responsável e conscientização ambiental, onde os clientes valorizam cada vez mais a origem e o impacto dos produtos que consomem.

Esses dados indicam que, enquanto algumas práticas sustentáveis e inclusivas são bem adotadas, outras ainda têm espaço para crescimento e desenvolvimento dentro do setor de restaurantes e bares. Aumentar a oferta de porções menores e opções para restrições alimentares pode ser uma estratégia eficaz para os estabelecimentos que desejam melhorar sua sustentabilidade e inclusão.

### **4.3. Estratégias Integradas para Redução de Resíduos e Sustentabilidade**

#### **Social**

Os respondentes informaram que a maioria dos estabelecimentos parece estar comprometida com a sustentabilidade, o que é encorajador. Aqui estão algumas observações: separação de resíduos: cerca de 78,6% dos restaurantes/bares já adotam a separação de materiais recicláveis; limitação de embalagens: um percentual ainda maior, 85,7%, indica que muitos estabelecimentos estão conscientes da necessidade de limitar embalagens e preferir produtos a granel; uso de descartáveis: novamente, 78,6% dos estabelecimentos estão evitando o uso de descartáveis ou minimizando seu uso; redução do uso de plástico: com 71,5%, a maioria dos restaurantes/bares está buscando estratégias para reduzir o uso de plástico; estímulo à redução de desperdício: este item tem um percentual menor, 57,2%, o que sugere que ainda há espaço para melhorias; materiais orgânicos/sustentáveis: infelizmente, apenas 14,3% dos estabelecimentos relatam o uso de materiais orgânicos ou sustentáveis em toalhas de mesa e uniformes.

A análise dos percentuais de práticas sustentáveis em restaurantes e bares revela uma tendência positiva em direção à sustentabilidade, embora com áreas que ainda necessitam de desenvolvimento. De acordo com um estudo da Abrasel em parceria com o Sebrae (2024), bares e restaurantes de pequeno porte são os que mais adotam práticas sustentáveis, refletindo um compromisso crescente com a economia circular e a eficiência de recursos. Este estudo destaca a importância da gestão visando à economia circular, o consumo consciente de recursos, a gestão energética e a recuperação de resíduos, alinhando-se com os percentuais elevados observados nas categorias de separação de resíduos, limitação de embalagens e redução do uso de plástico nos estabelecimentos analisados.

Por outro lado, a pesquisa também aponta que as medidas sustentáveis são impulsionadas principalmente por motivações internas dos gestores e equipes, e não tanto pela influência externa de clientes ou parceiros comerciais. Isso pode explicar o percentual mais baixo na adoção de materiais orgânicos ou sustentáveis em toalhas de mesa e uniformes, como indicado pelo percentual de 14,3%. Ainda assim, a tendência geral para 2024, conforme relatado pela Abrasel (2024), é de uma crescente demanda por opções saudáveis, sustentáveis e personalizadas, o que sugere que os estabelecimentos continuarão a evoluir suas práticas para atender às expectativas dos consumidores conscientes.

Em resumo, os dados indicam que há um progresso positivo, mas também oportunidades para aprimoramento. A adoção de práticas sustentáveis é fundamental para proteger nosso planeta e garantir um futuro mais verde.

Em complemento, os respondentes ainda indicaram os seguintes resultados: uso de baterias recarregáveis: com apenas 21,4%, mostra que poucos estabelecimentos utilizam baterias recarregáveis para dispositivos e equipamentos; produtos de limpeza ecológicos: o mesmo percentual de 21,4% indica que a utilização de produtos de limpeza ecológicos ainda não é uma prática comum; concentrados de limpeza: um percentual significativo de 78,6% dos restaurantes/bares utiliza concentrados de limpeza e sistemas de controle de diluição; formação ambiental da equipe: com 71,4%, a maioria dos estabelecimentos já investiu em formação ambiental para a equipe; aquisição de produtos locais: o alto percentual de 85,7% reflete uma forte tendência dos restaurantes/bares em apoiar a economia local e reduzir a pegada de carbono.

Com base na literatura científica recente, o resultado revela uma imagem mista de progresso e desafios. A utilização de baterias recarregáveis e produtos de limpeza ecológicos em estabelecimentos alimentícios é baixa, com apenas 21,4% de adoção, indicando uma área significativa para melhoria e alinhamento com práticas ambientais responsáveis (Nunes & Yamaguchi, 2022). Em contraste, a adoção de concentrados de limpeza e sistemas de controle de diluição é alta, com 78,6% dos restaurantes e bares implementando essas medidas, refletindo uma consciência crescente sobre o impacto ambiental dos produtos químicos (Silva, 2022-b).

A formação ambiental da equipe é outra área onde a maioria dos estabelecimentos, 71,4%, está investindo, demonstrando um compromisso com a educação e a capacitação em sustentabilidade (Puntel & Marinho, 2015). Isso é crucial para garantir que as práticas sustentáveis sejam compreendidas e implementadas efetivamente. Além disso, a aquisição de produtos locais é notavelmente alta, com 85,7% dos restaurantes e bares apoiando produtores

locais e reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos (Bezerra et al., 2017). Isso não apenas apoia a economia local, mas também está em linha com as tendências de consumo consciente e sustentabilidade.

Esses dados indicam que, enquanto algumas práticas sustentáveis, como a aquisição de produtos locais e a formação ambiental da equipe, são bem adotadas, outras áreas, como o uso de baterias recarregáveis e produtos de limpeza ecológicos, ainda têm muito espaço para melhoria. A adoção dessas práticas não só contribui para a sustentabilidade ambiental, mas também pode melhorar a imagem do estabelecimento perante os consumidores conscientes.

## 5. Conclusão

Ao realizar esta pesquisa, verificou-se que os restaurantes de João Pessoa (participantes) têm demonstrado avanços em práticas ESG, com destaque para o uso consciente da água e a implementação de processos que garantem eficiência e qualidade operacional. Contudo, ainda enfrentam desafios consideráveis, como a ausência de energia renovável e a falta de metas concretas para a redução do uso de gás natural, evidenciando oportunidades de progresso em sustentabilidade energética.

Além disso, identificou-se um comprometimento crescente com a inclusão de produtos sazonais nos cardápios e a valorização de fornecedores locais, ações que reforçam a sustentabilidade social e o apoio à economia regional. No entanto, aspectos como a oferta de opções de menu adaptadas a restrições alimentares e o uso reduzido de produtos de limpeza ecológicos apontam para lacunas que precisam ser endereçadas.

Em síntese, enquanto avanços importantes têm sido feitos, especialmente na gestão hídrica e no fortalecimento de práticas locais, há ainda um longo caminho a percorrer para que os restaurantes da cidade alcancem um alinhamento integral com os princípios ESG e atendam às demandas crescentes por uma gestão mais sustentável e inclusiva.

Uma das limitações desta pesquisa foi a dificuldade em obter a participação de gerentes de muitos restaurantes, devido à sua disponibilidade restrita para responder ao questionário. Além disso, constatou-se uma falta de conhecimento entre os colaboradores sobre a relevância das práticas ESG, o que pode ter influenciado na profundidade e precisão das respostas fornecidas.

Para futuras pesquisas, recomenda-se explorar estratégias para engajar uma maior diversidade de estabelecimentos, assegurando maior representatividade dos dados. Além disso, seria interessante investigar como campanhas de conscientização ou treinamentos sobre ESG

poderiam impactar as práticas dos restaurantes e o entendimento dos colaboradores sobre a importância desse tema no setor.

## Agradecimentos

Ao Programa de Iniciação Científica da Faculdade Estácio da Paraíba.

## Referências

- Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) e Sebrae. (2023). O estágio da economia circular em bares e restaurantes no Brasil. Recuperado de <https://abrasel.com.br/revista/gestao-do-setor/economia-circular-bares-restaurantes/>
- Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) e Sebrae. (2024). Bares e restaurantes são destaque em práticas sustentáveis. Recuperado de <https://diariodocomercio.com.br/sustentabilidade/bares-restaurantes-praticas-sustentaveis/#gref>
- Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) e Sebrae. (2024). Pesquisa inédita indica que bares e restaurantes de pequeno porte são os que mais adotam práticas sustentáveis. Recuperado de <https://agenciasebrae.com.br/economia-e-politica/pesquisa-inedita-indica-que-bares-e-restaurantes-de-pequeno-porte-sao-os-que-mais-adotam-praticas-sustentaveis/>
- Almeida, F. (2007). Os desafios da sustentabilidade: uma ruptura urgente. Elsevier Brasil.
- Bezerra, I. N., Moreira, T. M. V., Cavalcante, J. B., Souza, A. de M., & Sichieri, R. (2017). Consumo de alimentos fora do lar no Brasil segundo locais de aquisição. *Rev Saude Publica*, 51, 15.
- Borges, M. (2023). ESG em Bares e Restaurantes: Um Exemplo Prático de Sustentabilidade nos Negócios. Revista Pepper Home. Recuperado de <http://www.pepperhome.com.br/esg-bares-restaurantes>
- Carroll, A. B. (1999). Corporate social responsibility: Evolution of a definitional construct. *Business & Society*, 38(3), 268-295. <https://doi.org/10.1177/000765039903800303>
- Castro, I. R. R. de, & Lacerda, E. M. de A. (2023). Nutrição infantil e políticas públicas: desafios e perspectivas. *Cadernos de Saúde Pública*, 39(Suppl 2).
- Cruz Filho, P. (2024). Tendências do ESG em 2024: Uma Perspectiva de Maturidade. We.Flow. Recuperado de <http://www.weflow.com.br/tendencias-esg>.
- Dias, E. M. (2010). BOFF, Leonardo. Ecologia, mundialização, espiritualidade. *Revista Caminhos-Revista de Ciências da Religião*, 8(2), 199-202.
- Exame. (2021). BK Brasil, do Burger King e Popeyes, anuncia compromissos ESG. Recuperado de <https://exame.com/esg/bk-brasil-do-burger-king-e-popeyes-anuncia-compromissos-esg/>
- Frederick, W. C. (1960). The growing concern over business responsibility. *California Management Review*, 2(4), 54-61. <https://doi.org/10.2307/41165405>
- Gil, A. C. (2022). *Como elaborar projetos de pesquisa* (7ª ed.). São Paulo: GEN - Atlas.

- Irigaray, H. A. R., & Stocker, F. (2022). ESG: novo conceito para velhos problemas. *Cadernos EBAPE. BR*, 20, 1-4.
- Johnson, M., Davis, S., & Rodriguez, P. (2024). Sustainable Practices in the Food Service Industry: From Farm to Table. *International Journal of Hospitality Management*, 33(1), 100-115.
- Kac, G., Castro, I. R. R. de, & Lacerda, E. M. de A. (2023). Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil: evidências para políticas em alimentação e nutrição. *Cadernos de Saúde Pública*, 39(Suppl 2).
- KPMG. (2023). ESG no Setor de Alimentos e Bebidas. <https://kpmg.com/br/pt/home/insights/2023/09/alimentos-bebidas-estudo-analisa-tendencias-esg-setor.html>
- McGuire, J. W. (1963). Business and society. *Technology and Culture*, 5(3), 478-480. <https://doi.org/10.2307/3101288>
- Milani, E. (2024). ESG: desafios e oportunidades para o setor de alimentos e bebidas. <https://vidaruralmt.com.br/Publicacao.aspx?id=467790>
- Millennium Ecosystem Assessment. (2005). *Ecosystems and human well-being: Our human planet - Summary for decision-makers*. Washington, DC: Island Press.
- Nações Unidas. Centro Regional de Informação para a Europa Ocidental. (2022). Recuperado de <https://unric.org/pt/Objetivos-de-Desenvolvimento-Sustentavel/>
- Nações Unidas. (2015). Transformando nosso mundo: A agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável. Recuperado de <https://brasil.un.org/sites/default/files/2020-09/agenda2030-pt-br.pdf>
- Nunes, F. S., & Yamaguchi, K. K. L. (2022). Química dos produtos de limpeza: limpar a casa ou preservar o meio ambiente? *Pesquisa e Ensino em Ciências Exatas e da Natureza*, 6, e1856.
- Oliveira, M. M. (2013). Como fazer pesquisa qualitativa. In *Como fazer pesquisa qualitativa* (p. 232-232).
- Puntel, L., & Marinho, K. B. (2015). Gastronomia e Sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes buffet. *Revista Turismo em Análise*, 26(3), 668-694.
- Sanity. (2022). ESG para restaurantes: 4 maneiras de começar. Recuperado de <https://sanityconsultoria.com/esg-para-restaurantes-4-maneiras-de-comecar/>
- Sebrae. (2022). Gastronomia sustentável vem mudando o mercado da alimentação. <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/gastronomia-sustentavel-vem-mudando-o-mercado-da-alimentacao,104dfd6bbc271810VgnVCM100000d701210aRCRD>
- Sebrae. (2023). Benefícios de aproveitar a sazonalidade dos alimentos em restaurantes. <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/beneficios-de-aproveitar-a-sazonalidade-dos-alimentos-em-restaurantes,7066d69011ac5810VgnVCM1000001b00320aRCRD>
- Silva, J. M. de O. (2022-a). Ações de sustentabilidade em restaurantes de regiões turísticas: uma revisão. Universidade Federal do Rio Grande do Norte.
- Silva, P. J. C. (2022-b). Plano de sustentabilidade da Burger King Portugal. (Dissertação de Mestrado em Direção Comercial e Marketing). Instituto Superior de Administração e Gestão, Porto.
- Smith, J., & Lopez, A. (2023). Efficiency in the Kitchen: The Role of Technical Sheets in Restaurant Management. *Journal of Culinary Science & Technology*, 21(2), 45-60.

UN Global Compact. (2005). Who cares wins 2005 conference report: Investing for long-term value. Recuperado de [https://pt.scribd.com/fullscreen/16876744?access\\_key=key-mfg3d0usaiuaob4taki](https://pt.scribd.com/fullscreen/16876744?access_key=key-mfg3d0usaiuaob4taki)

Van Der Werf, H. M. G., Knudsen, M. T., & Cederberg, C. (2014). An overview of a life cycle approach to assessing the environmental impact of food production and consumption. *Journal of Cleaner Production*, 73, 29-39. <https://doi:10.1016/j.jclepro.2013.10.034>

## Authors Profiles

**Luciane Albuquerque Sá de Souza** is a business administrator, holds a master's and doctorate in Social Psychology and a post-doctorate in Behavioral Sciences from the University of Porto. She is an organizational consultant and current vice-president of the Paraíba Academy of Administration Sciences. She was a professor, researcher and coordinator at Estácio Paraíba College. She currently coordinates the master's and doctorate courses in Administration at Ivy Enber Christian University.

**Alexandre da Silva Gomes** is a student in the Administration course at Estácio Paraíba College in Brazil.

**Jéssica Silva de Jesus** has a degree in Business Administration from Estácio Paraíba College in Brazil.

**Wesllayne Azevedo Silva** has a degree in Marketing from Estácio Paraíba College in Brazil.