



CONVÊNIO ABIP/ITPC/SEBRAE

FOCO 1 - DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO DE PEQUENOS NEGÓCIOS

AÇÃO: BOAS PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE APLICÁVEIS PARA OUTROS SETORES

RELATÓRIO SOBRE PESQUISA *ON LINE* E VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

BELO HORIZONTE/MG

Agosto de 2016



Expediente:

**PROJETO DE DESENVOLVIMENTO DO SETOR DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM ATUAÇÃO NA QUALIDADE,
PRODUTIVIDADE E SUSTENTABILIDADE**

Convênio ABIP / ITPC / SEBRAE

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE)

Diretor Presidente: Guilherme Afif Domingos

Diretora Técnica: Heloisa Regina Guimarães de Menezes

Diretor de Administração e Finanças: Vinícius Nobre Lages

Unidade de Atendimento Setorial Indústria

Gerente: Kelly Cristina Sanches

Analistas: Maria Regina Diniz de Oliveira

Mayra Monteiro Viana

Associação Brasileira das Indústrias de Panificação e Confeitaria (ABIP)

Presidente: José Batista de Oliveira

www.abip.org.br

Instituto Tecnológico da Panificação e Confeitaria (ITPC)

Márcio Rodrigues

www.institutoitpc.org.br

Ficha Técnica

Redação: Arianne Soares

Revisão: Arianne Soares / Renato Alves

Supervisão: Maria Regina Diniz / Mayra Viana / Márcio Rodrigues

Agosto 2016



Sumário

1- Introdução	4
2- Objetivo	5
3- Métodos utilizados	5
4- Sustentabilidade	5
5- Empresas com praticas sustentáveis	7
6- Conclusão	33



1- INTRODUÇÃO

Em setembro de 2014 as entidades ABIP, ITPC e SEBRAE firmaram um convênio para realização de diversas ações voltadas ao desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria. Dentre essas ações está a de "Boas Práticas de Sustentabilidade aplicáveis para as padarias".

Essa ação tem como meta final desenvolver uma oficina sobre o diálogo entre o Programa Nacional de Resíduos Sólidos e o setor de Panificação e Confeitaria.

Pretende-se realizar, inicialmente, um levantamento de boas práticas de sustentabilidade realizadas por empresas do setor de Panificação e Confeitaria, que possam ser levadas a outras padarias e confeitaria, ampliando a percepção sobre a importância desse tema para o setor e tornando-o mais capacitado para implantar ações voltadas a uma melhor gestão sustentável. Essas informações serão base para a criação da metodologia de oficina acima citada.

O convênio contribui assim, com a disseminação dos preceitos do Programa Nacional de Resíduos Sólidos, estimulando outras empresas a também incorporar em suas ações a consciência socioambiental.

Este relatório traz o resultado de pesquisas e buscas por bons exemplos de atuação sustentável realizadas em empresas ligadas ao segmento de alimentos e bebidas. A metodologia utilizada foi a de busca *on line* e contatos com sindicatos e associações de classe e Sebrae/UF para indicações de empresas.

Esta pesquisa complementa a série de 20 visitas técnicas realizadas em empresas de panificação, confeitaria e alimentação, também executadas pelo convênio ABIPO/ITPC/Sebrae de forma a levantar boas práticas ligadas à sustentabilidade. Do montante de ações e inovações identificadas em todo esse trabalho, sairá a metodologia e formato de oficina sobre o diálogo entre o Programa Nacional de



Resíduos Sólidos e o segmento de Panificação e Confeitaria, objetivo final desta ação.

2- OBJETIVO

Mapeamento de boas práticas sustentáveis em diversos setores, pesquisa de boas práticas visando diretrizes estratégicas a partir das políticas de sustentabilidade identificadas no setor.

3- MÉTODOS UTILIZADOS

- Pesquisa através de mídias e internet;
- Levantamento de práticas sustentáveis aplicadas pelas empresas;
- Inter-relação entre as ações aplicadas e as diretrizes da PNRS;

4- SUSTENTABILIDADE

A sustentabilidade é um eficaz e rentável modelo de negócio que gera benefícios socioeconômicos e ambientais a todos os empresários. No setor de alimentação isso não seria diferente e, cada vez mais, estabelecimentos gastronômicos estão adotando práticas sustentáveis, que refletem em mudanças na gestão, logística e até no cardápio dos estabelecimentos. Algumas empresas têm investido em práticas de sustentabilidade, ou seja, ecologicamente corretas. Estas podem ser adotadas em qualquer estabelecimento seja ele residencial ou comercial.

Nos restaurantes, padarias e bares, por exemplo, as medidas ecológicas podem ser perfeitamente aplicadas, oferecendo assim uma refeição ou produtos sustentáveis aos clientes. Lembrando que é possível focar em criar um estabelecimento



sustentável, oferecer pratos sustentáveis no estabelecimento ou ambos. O ideal é sempre procurar alcançar o maior nível de sustentabilidade possível.

Para um empreendimento sustentável, importante lembrar que primeiro deve haver a preocupação do empresário com o imóvel. Este deve ser construído utilizando materiais verdes e com certificado de procedência, a arquitetura pensada, por exemplo, na melhor forma de aproveitar a iluminação natural, dentre outros.

É interessante utilizar fontes alternativas de energia como a solar, por exemplo, e possuir um sistema de reaproveitamento da água da chuva, medidas que irão contribuir com o menor consumo de água potável.

Na produção, utilizar alimentos sem produtos tóxicos ou ter uma horta na própria empresa são excelentes alternativas que dão a certeza da boa procedência dos alimentos, e ainda possibilita realizar a compostagem (reciclagem de lixo destinada à adubação agrícola). Optar por produtos de produtores locais, assim reduzindo a emissão de CO₂ é uma forma de colaborar com a preservação ambiental e também ajudar na economia local.

Outras realizações possíveis são em relação à reciclagem do lixo. Os restos de comida podem ser transformados em adubos, para horta orgânica. Embalagens plásticas também podem ser recicladas, assim como vidros e papeis. Até mesmo o óleo utilizado para a fritura de alimentos pode ser reaproveitado na fabricação de biodiesel, combustível pouco poluente. Se a coleta de lixo urbana não faz coleta seletiva onde está a empresa, pode-se fazer parceria com organizações que trabalham com reciclagem.

Medidas simples podem alterar o processo de degradação ambiental, recuperando as boas condições do meio ambiente e trazendo uma boa imagem da empresa. Esse foco tem sido buscado com este trabalho de pesquisa sobre boas práticas de sustentabilidade. Identificar ações, mesmo simples, que podem ser difundidas e



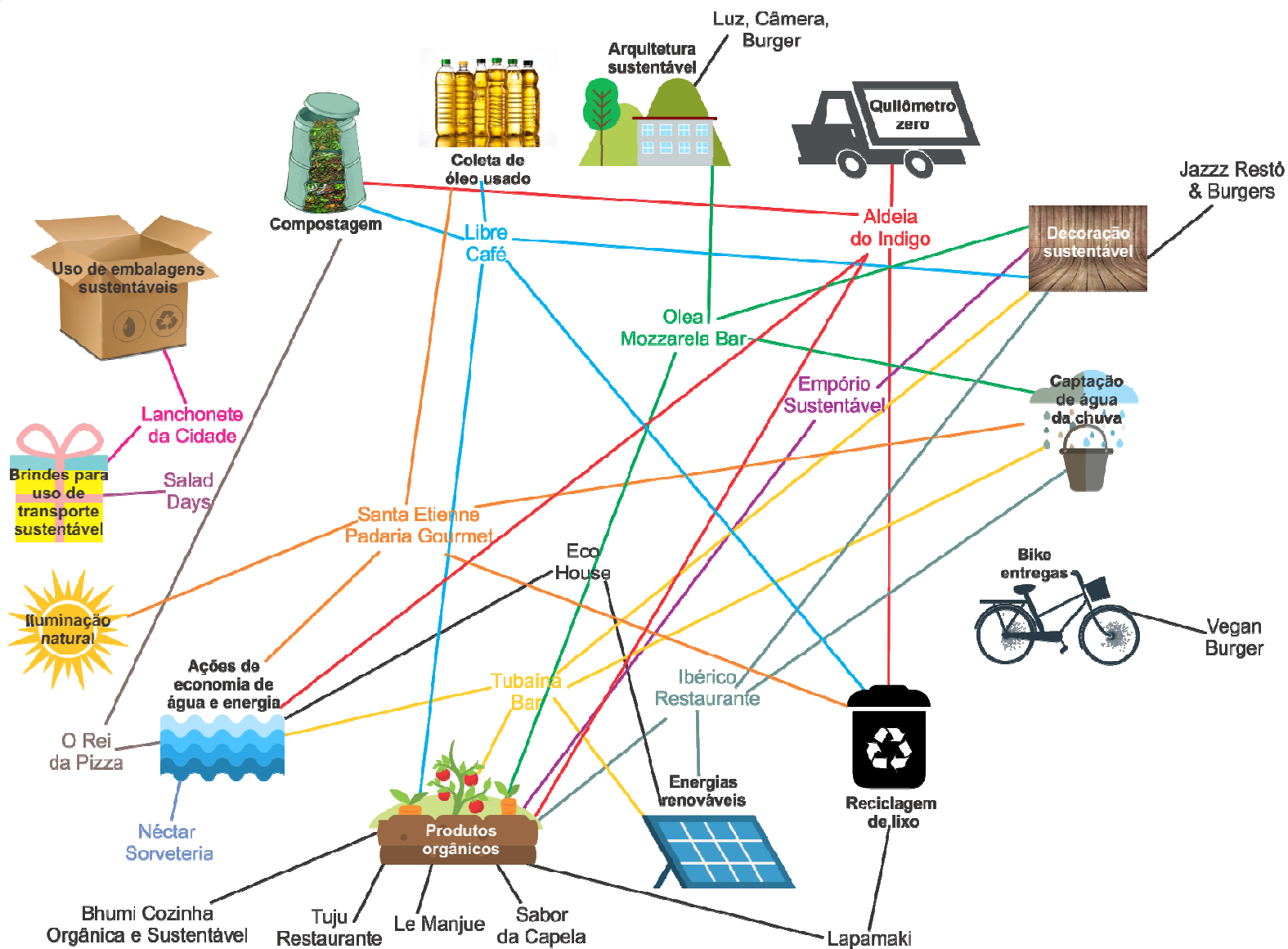
replicadas, motivando outras empresas a também incorporar a preocupação sustentável na sua atuação diária, o que está descrito a seguir.

5- EMPRESAS COM PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS

A chamada gastronomia sustentável está ganhando o Brasil e pode ser rentável para os estabelecimentos, visto que já atrai adeptos e consumidores.

Para inserir os estabelecimentos nesse conceito é preciso investir em equipamentos tecnológicos e adotar estratégias sustentáveis. Para a prática da gastronomia sustentável, o empreendedor deve se preocupar com o gerenciamento da água, gás e energia, com o destino correto e diminuição de resíduos, com compras e logísticas sustentáveis, em não desperdiçar alimentos e aproveitá-los 100% no cardápio, privilegiar produtos orgânicos, sazonais e regionais e/ou com registros de procedência, dentre outros.

A seguir, apresenta-se uma imagem com um resumo das práticas sustentáveis identificadas nas empresas pesquisadas e, a seguir, descreve-se um pouco de cada empresa, com as práticas que realizam.



1- Lanchonete da Cidade

Endereço: Alameda Tietê, 110, Jardim Paulista – São Paulo/SP.

Telefone: (11) 3086-3399.

Internet: www.lanchonetedacidade.com.br

Ações sustentáveis: utilização de embalagens biodegradáveis para os sanduíches, patrocínio de circuito de biketour.

A Lanchonete da Cidade tem um cardápio recheado de receitas que envolvem hambúrgueres artesanais, cuja carne é preparada internamente todos os dias, desde a limpeza e moagem da carne, até a montagem e formatação do produto.

Pensando em formas de deixar o método de entrega mais sustentável, a tradicional Lanchonete da Cidade, dedicada aos hambúrgueres artesanais, inovou: trouxe para o Brasil, no começo de março, a embalagem PleatPlak, muito usada na América do Norte e na Europa. Funcional, o embrulho, que é biodegradável e impermeável, ainda pode ser usado durante o consumo, já que também preserva a qualidade do alimento, melhorando ainda a entrega dos hambúrgueres.



Além disso, a rede também se integra ao projeto Biketour SP, um projeto que organiza e realiza passeios de bicicleta gratuitos pela cidade de São Paulo. Uma das rotas, a da Vila Madalena tem patrocínio da Lanchonete da Cidade. As saídas e chegadas são próximas à lanchonete, que oferece uma limonada gelada, além de batatas e salada. A limonada também é oferecida para quem chega a qualquer unidade de bicicleta.



batatas e salada. A limonada também é oferecida para quem chega a qualquer unidade de bicicleta.



2-Tubaína Bar

Endereço: Rua Haddock Lobo, 74, Cerqueira César – São Paulo/SP.

Telefone: (11) 3129-4930.

Internet: <http://www.tubainabar.com.br/>

Ações sustentáveis: reutilização de móveis para mobília, consumo consciente de energia elétrica, captação de água da chuva para reuso.

Esse bar, localizado na região central da capital, ostenta com méritos o título de vanguardista. Inclusive no que diz respeito à sustentabilidade. Especializado em tubaína e com boa parte do cardápio trazendo opções veganas, o Tubaína Bar foi o primeiro bar de São Paulo a receber o Selo Restaurante Sustentável.





O mobiliário é quase todo feito com materiais reutilizados, num estilo retrô. Utilizam-se ainda lâmpadas de led - que consomem menos energia elétrica e são mais duráveis -, timers e sensores de movimento que automatizam a iluminação e os equipamentos são todos de menor consumo energético.

O conceito sustentável também envolve a captação de água da chuva para reuso em fins não potáveis. O bom tratamento com os funcionários e o uso de ingredientes orgânicos também contribuem para manutenção do modelo de atuação da empresa.

3-Tuju Restaurante

Endereço: Rua Fradique Coutinho, 1.248, Pinheiros – São Paulo/SP.

Telefone: (11) 2691-5548.

Internet: www.tuju.com.br

Ações sustentáveis: uso de hortaliças orgânicas, cultivadas no próprio restaurante.



Poucos restaurantes podem se gabar de ter duas hortas - uma externa e outra em estufa - dentro de suas dependências. E esse é o caso do Tuju, nome em referência à ave homônima. São cultivadas mais de 350 espécies comestíveis, das tradicionais



até outras menos conhecidas, em canteiros, numa horta sobre o teto dos banheiros e em uma estufa.

Com isso, todas as folhas usadas nos menus preparados pelo chef Ivan Ralston são produzidas no restaurante, e alguns tipos de ingredientes, como abobrinha e tomate, vêm do cultivo próprio. As outras espécies de hortaliças usadas no cardápio *a la carte* são compradas de agricultores orgânicos.

Especializado em cozinha brasileira, o local preza pelo uso de ingredientes orgânicos, preparados com delicadeza e sofisticação. Além disso, possui uma extensa carta de drinks. O menu é renovado inteiramente a cada duas semanas.

4-Vegan Burger

Não possui loja física.

Telefone: (11) 3101-7912

Internet: www.veganburger.com.br

Funcionamento: segunda a sexta, das 12h às 20h; sábado, das 18h às 22h.

Ações sustentáveis: serviço de bikedelivery

Na atividade desde 2010, o Vegan Burger já é um clássico para vegetarianos, veganos e apreciadores da gastronomia sem produtos de origem animal. Mas não é um lugar qualquer. Isso porque não há um espaço físico em si.

A empresa se tornou conhecida por ser um bikedelivery, que atende na região central de São Paulo, entregando seis opções de lanche em domicílio sem poluir a cidade.





5- Jazz Restô & Burgers

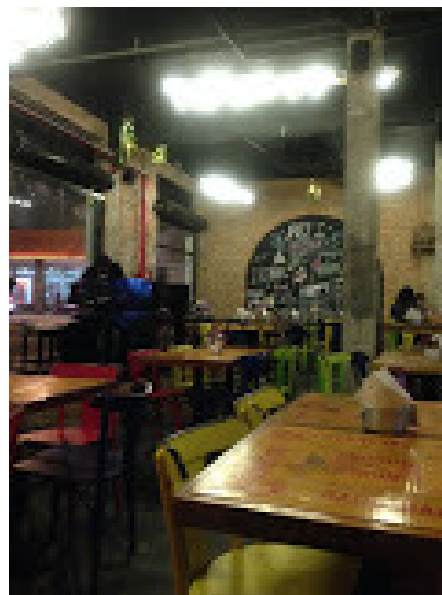
Endereço: Rua Vergueiro, 2.080, Vila Mariana – São Paulo/SP.

Telefone: (11) 2369-1453.

Internet: www.jazzrestaurante.com.br

Ações sustentáveis: decoração com materiais reutilizados.

Próximo à estação Ana Rosa do Metrô está o Jazz Restô & Burgers, que combina diversas opções de lanches com elementos do gênero musical norte-americano. Mas o diferencial do estabelecimento está na decoração: os lustres que iluminam o ambiente são feitos com garrafas reutilizadas. Já as mesas foram construídas a partir de velhas caixas de madeira, dessas de bacalhau. É pura consciência aliada ao bom gosto.



6-Salad Days

Endereço: Rua Antônio Carlos, 419, Consolação – São Paulo/SP.

Telefone: (11) 95192-0100.

Internet: www.facebook.com/saladdaysvegan

Ações sustentáveis: uso de ingredientes apenas de origem vegetal.





Novidade do momento, a hamburgueria Salad Days foi recém-inaugurada em fevereiro deste ano, trazendo opções veganas para clássicos carnívoros, como hambúrguer de grão de bico e chips de inhame. Na lanchonete, os ciclistas também são presenteados com bebida grátis: um chá mate com limão bem gelado.

7-Le Manjue

Endereço: Rua Domingos Fernandes, 608, Vila Nova Conceição – São Paulo/SP.

Telefone: (11) 3034-0631

Internet: <http://lemanjue.com.br/>

Ações sustentáveis: utilização de legumes e verduras sem agrotóxicos, por meio do cultivo da própria horta orgânica.



Especializado na Organic Gourmet Cuisine, o Le Manjue surgiu em 2008 visando oferecer opções para todos os gostos em seu menu, que vão desde carnes, aves e frutos do mar até deliciosas sobremesas, como o ganache de cacau zero açúcar, zero lactose, zero glúten e 100% sabor.



Os sócios Bruno Fattori e Renato Caleffi, apaixonados por sustentabilidade e qualidade de vida, se conheceram por acaso. Um bate papo informal fez nascer a ideia de abrir um restaurante onde a culinária fosse 100% saudável, orgânica, funcional, e claro, com o sabor refinado.

Preparado pelas mãos criativas do Chef Renato Caleffi, referência nacional em gastronomia orgânica, sob a supervisão do restaurante Bruno Fattori e o expertise em comunicação de Rodrigo Rivellino, a casa dispõe de um cardápio repleto de aromas, cores e sabores.

O restaurante tem como diferencial sua horta orgânica, na qual são cultivados os legumes e verduras utilizados na elaboração das receitas. O cultivo é isento de agrotóxicos, mantendo o respeito à natureza e crescimento natural do alimento.

8- Luz, Câmera, Burger!

Endereço: Rua Caravelas, 339, Vila Mariana – São Paulo/SP

Telefone: (11) 3564-5410

Internet: <http://www.luzcameraburger.com/>

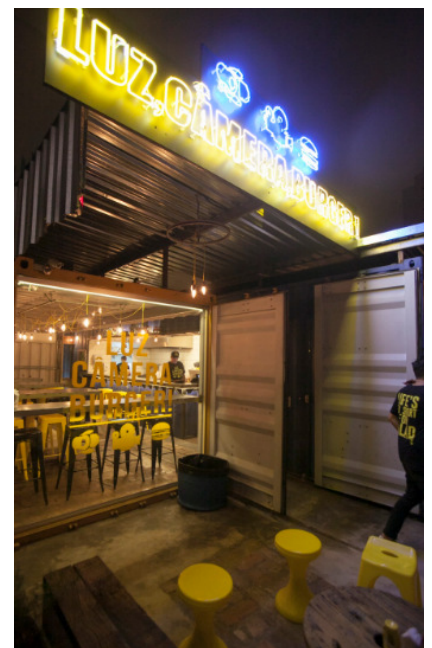
Ações sustentáveis: reutilização de materiais na decoração e mobília.

A Luz, Câmera, Burger!, lanchonete que fica na Vila Mariana, em São Paulo, tem como proposta unir a paixão por cinema e hambúrguer. A marca já fazia sucesso nas feirinhas gastronômicas e tinha um *food truck* espalhado pela cidade, depois abriu um endereço físico.





O espaço não poderia ser mais cinematográfico, com um quê de locação: uma hamburgueria dentro de dois contêineres. A casa mantém o DNA criativo da marca, seja na decoração seja no menu. O conceito da construção foi baseado no reúso e reaproveitamento de materiais e é 100% sustentável. O acabamento, em estilo rústico ou bruto, é todo de madeira de demolição da própria obra. Os restos dos canos de cobre viraram torneiras. A porta do banheiro foi feita com uma chapa de contêiner, o puxador e a luminária, a partir da sobra de viga de ferro. O espelho tem como moldura uma televisão que os sócios encontraram num ferro velho. Uma caixa de feira pintada de amarelo faz as vezes de lixeira.



Pequeno e descolado, o salão é formado por mesas comunitárias e bancos de ferro. Na decoração, objetos de família, como uma televisão do avô dos sócios, um aparelho dos anos 1970, que ainda funciona, quando se fez a primeira transmissão de TV em cores no Brasil (Copa do Mundo do México, com o Brasil Tricampeão), livros, um rádio e uma câmera vintage. Nas paredes, retratos de hamburgadas históricas realizadas pelos sócios. A ampla área externa é *pet friendly* e conta com



jardim, bancos de madeira, mesinhas feitas com bobina de fio ou carretel de madeira e luminária que têm como base a roda de uma bicicleta.

9- Ibérico restaurante

Endereço: Rua Saturnino de Brito, 84 - Lagoa, Rio de Janeiro/RJ

Telefone: (21) 3197-4227

Internet: www.iberico.com.br

Ações sustentáveis: uso de iluminação de LED, telhado verde, aproveitamento de água da chuva, captação de energia solar e móveis de material reciclado.

Desde o início do empreendimento, a empresa buscou ser sustentável, até para conseguir o selo “Qualiverde”, uma qualificação desenvolvida pelo conselho Municipal de Política Urbana da cidade do Rio de Janeiro, que concede benefícios fiscais e edificações às construções sustentáveis sobre gestão da água, eficiência energética, desempenho térmico e projeto.



Assim, perceberam que a construção inicial precisava de grandes adaptações, daí, melhorar o aproveitamento da luz natural foi a primeira. Foram feitas grandes



aberturas no volume existente e parte de fachada foi demolida, resultando em um terraço com mais espaço e em dois grandes salões que guardam transparências e vivacidade. Somou-se à volumetria um terceiro pavimento em *steelframe* (estrutura em conjunto metálico, de baixo peso e alta resistência) pré-fabricado e um telhado verde, proporcionando maior conforto térmico e minimizando o impacto deste pavimento sobre o entorno.

Nas áreas externas criou-se um sistema de captação de água pluvial. Filtrada, ela rega o telhado verde e o jardim vertical enfeitado com plantas nativas. Essa mesma água da chuva tratada é reutilizada ainda para a lavagem de pisos e áreas externas com as torneiras instaladas. Para que este uso fosse racional, torneiras com dispositivos de economia e vasos sanitários com o sistema ecoflush (que utilizam quantidade de água adequada a cada dejetto, a partir de um sistema de duplo acionamento da descarga) foram instalados juntamente com piso drenante para oferecer melhor qualidade à terra e alívio ao sistema de esgotamento da área.

Na decoração, foram escolhidos materiais de acabamento natural e ecológico: tintas à base de terra; o isolamento acústico, PET reciclada e fibras de madeira mineralizada; as madeiras são reaproveitadas de demolição ou certificadas. Dormentes compõem o carpete vermelho da entrada, refugos de uma metalúrgica carioca deram forma às mesas de terraço e vergalhões de outras obras foram reutilizados na fabricação da adega e corredor.

No dia a dia da empresa também existem práticas sociais e ambientais. Como exemplo, pode-se citar o ciclo dos ingredientes da cozinha, que vêm de fornecedores certificados da região metropolitana. E há uma horta local para o cultivo de temperos e especiarias e a coleta seletiva de sobras e resíduos.

Existe também um tratamento inovador de água, pela osmose inversa (sistema de purificação de água pelo uso de uma membrana semipermeável que separa as duas soluções de concentrações diferentes) garante água mineral nas versões com e sem gás. A água é engarrafada no local e vendida para o cliente que quiser integrar-se a



um projeto sócio-sustentável, já que parte da arrecadação com a venda de cada garrafa é destinada a uma ONG dedicada à formação de novos chefes.

O restaurante está também vinculado à Gastromotiva (gastromotiva.org) instituição que utiliza a gastronomia para promover a inclusão social. Todas as práticas adotadas faziam parte de tecnologias e ideias existentes. Juntá-las em um único projeto lhe deu a originalidade da receita da sustentabilidade.

10- Empório Sustentável

Endereço: Rua 36 Norte com Av. Castanheiras – Loja 08. Ed. Moove. Águas Claras/DF.

Telefone: (61) 3435-4765

Internet: <http://www.emporiosustentavelbsb.com.br/>

Ações sustentáveis: uso de materiais sustentáveis na construção e decoração.

Loja de produtos naturais, com fácil acesso e com amplo estacionamento, a Empório Sustentável foi criada para fomentar e preservar a qualidade de vida, saúde e bem estar por meio de atitudes saudáveis. Observada a vida agitada do dia a dia, onde saúde tem ficado em segundo plano, a empresa oferece produtos que resgatam a necessidade de cuidar se si e do planeta.

Com objetivo de atender todos os momentos de consumo a Empório Sustentável busca atender seus clientes de forma que encontrem tudo em um só lugar, diminuindo gastos desnecessários de tempo e combustíveis, refletindo então na





qualidade de vida e saúde do planeta.

Além do mix que envolve produtos orgânicos, funcionais, diet, light, integrais, fitoterápicos, a própria construção e decoração foi buscada de acordo com o conceito sustentável, com o menor impacto ambiental possível. Prateleiras e gôndolas foram desenvolvidos por empresa com certificado de utilização de madeira reflorestada.

No comportamento empresarial, buscam criar valores para a sociedade como um todo, gerando resultados integrados nas dimensões econômica, social e ambiental. Buscando contribuir para o consumo consciente e sustentável promovendo a saúde e bem estar a nossos clientes e amigos. Possui uma oferta de mais de 3.000 itens, desde alimentos integrais, orgânicos, diet, light, nutrição esportiva, vitaminas, suplementos, fitocosméticos até produtos hipoalergênicos.

11- O Rei da Pizza

Endereço: Rua Francisco Drumond, 28 - Centro, Camaçari/BA

Telefone: (71) 3644-2100/3621-5624

Internet: <http://www.reidapizza.com.br/>

Ações sustentáveis: redução de desperdícios, aproveitamento da luz solar, redução no consumo de água e energia, compostagem, recolhimento de óleo.

Com a expansão de uma loja de sanduíches para vender pizza, artigo ainda inexistente no cardápio dos restaurantes de Camaçari, obteve-se grande sucesso, tendo a casa cheia e listas de espera para ocupação das mesas diariamente - daí, a inauguração de mais três unidades do Rei da Pizza foi inevitável. Foi quando o restaurante passou a oferecer ainda massas, grelhados e tira-gostos.



Ainda assim, havia uma perda em torno de 5% da produção diária. Foi quando a empresa decidiu apostar em ações sustentáveis para alavancar os negócios. Hoje, na Rei da Pizza, o desperdício é de menos de 1%. O descarte diário dos ingredientes diminuiu 30% depois que o empreendedor capacitou os 68 funcionários sobre gestão ambiental. “A mudança de hábitos ajudou a diminuir o desperdício durante a produção dos pratos”, afirma o proprietário Jamilton.



O layout da empresa também foi alterado. Foi construída uma central de produção para abastecer as quatro lojas. O local é climatizado, arejado e iluminado para aproveitar a luz solar. Com a nova arquitetura, houve redução do consumo de água e energia. Após as medidas, a conta de luz ficou 30% mais barata e a economia de água foi de 15%. Outra opção do Rei da Pizza foi comprar as sobras de eucalipto de uma empresa local de reflorestamento e tratamento de madeiras. O produto é usado no aquecimento do fogão à lenha.

O lixo passou a ser separado: resíduos sólidos são doados a recicladores da cidade. A parte orgânica é destinada a compostagem, que gera adubo para a horta comunitária da empresa. As hortaliças são divididas entre as famílias dos funcionários e usadas na produção do restaurante.



A empresa investiu ainda na compra de um forno combinado de tecnologia a vapor, que permite usar menos óleo e água. O cozimento é feito com o líquido do próprio alimento. Com a nova máquina, a redução do consumo de óleo foi considerável. Os 500 litros usados por mês foram reduzidos para 250 litros.

12- Libre Café

Endereço: Praça Cel. Pedro Osório, 61A – Centro, Pelotas/RS.

Telefone: (53) 3025-2243

Internet: <http://www.librecafe.com.br/>

Ações sustentáveis: cultivo de alimentos no próprio restaurante, uso de matérias-primas renováveis na decoração e mobília; menor consumo de água e energia elétrica, compostagem, recolhimento de óleo.

No cardápio do Libre Café, mais de 90% dos alimentos servidos são orgânicos - não possuem agrotóxicos e por isso impactam menos o meio ambiente. O restaurante serve apenas alimentação vegana, que impacta menos o ambiente do que os pratos que levam carnes.

Prioriza produtos locais, evitando o grande consumo de combustível para transporte de alimentos. E possui produtos orgânicos à venda, incentivando o seu consumo. A empresa utiliza ainda protetores de mesa reaproveitáveis (laváveis), evitando o uso de recursos naturais para a produção de protetores descartáveis.

O restaurante não oferece produtos embalados um a um (guardanapo,





canudos, etc), evitando o uso desnecessário de embalagens individuais, e não utiliza copos, talheres ou pratos descartáveis, evitando o consumo desnecessário de matéria-prima para a produção destes utensílios.

A decoração do salão é feita utilizando produtos com matérias-primas renováveis, como bambu, casca de coco, entre outros. Todos os equipamentos possuem selo Procel categoria A. E também utilizam boas praticas no consumo de energia, economizando o consumo de energia elétrica. Nos banheiros os vasos sanitários são de caixa acoplada, que consomem menos água do que os vasos à pressão.

O restaurante possui uma horta e utiliza na elaboração das receitas os alimentos cultivados pelo próprio restaurante. Há ainda um local apropriado, visível e indicado, para estacionar bicicletas, incentivando o uso deste meio de transporte pelos colaboradores e clientes.

Em relação ao tratamento dos resíduos, há a separação e destinação do óleo de cozinha usado, realização de compostagem dos resíduos orgânicos gerados no empreendimento e a separação dos resíduos secos, com sua correta destinação, além do uso de produtos de limpeza ecológicos.

13- Santa Etienne Padaria Gourmet – City 24h

Endereço: Avenida Diógenes Ribeiro de Lima, 2555 - Alto de Pinheiros - São Paulo/SP.

Telefone: (11) 3021-1200

Site: <http://www.santaetienne.com.br>

Ações sustentáveis: reuso de água da chuva e torneiras, iluminação natural, aquecimento solar para torneiras, reciclagem de plásticos, papel.



A padaria oferece serviços de padaria, confeitaria, lanchonete, sushi bar, pizzaria, adega, rotisseria. Além disso, há buffets de café da manhã, almoço e chá da tarde e buffet de sopas e caldos. Fica aberta 24 horas e tem estacionamento coberto.

O projeto arquitetônico com fachada neoclássica e interior com linhas modernas foi desenvolvido pensando na sustentabilidade.



Cerca de 80% da iluminação é natural, há o reuso total da água de chuva e torneiras, aquecimento solar para torneiras quentes, câmara para reciclagem de plásticos, papel e outros produtos descartáveis. No paisagismo foram plantadas árvores nativas da região em conformidade com a lei de compensação de carbono da secretaria do verde.

14- Restaurante Aldeia do Indigo

Endereço: Av. Pequeno Príncipe, 1202 - Campeche, Florianópolis/SC

Telefone: (48) 3365-8720

Internet: <http://www.aldeiaindigo.com.br>

Ações sustentáveis: menor consumo de água e energia elétrica, compostagem de frutas, verduras e legumes, separação de lixo para reciclagem.

O centro cultural Aldeia Índigo é um lugar no qual são realizadas atividades ligadas à sustentabilidade, terapias naturais, artes, culinária, etc. Funciona também uma





pequena lojinha e o restaurante Sabor da Aldeia, 100% vegano.

O espaço funciona em um terreno arborizado quase no meio da mata e as mesas ficam espalhadas por toda a grande varanda da casa. O modelo de atuação é *self service* e a comida é do tipo “simples e com muito amor”.

Praticam-se ações socioambientais praticadas, como a utilização de vasos sanitários de caixa acoplada, o que diminui o consumo de água a cada acionamento, e controle na vazão da torneira da pia dos banheiros.



O restaurante serve apenas produtos orgânicos e da região, não servindo nenhum tipo de carne, diminuindo assim o impacto sobre o meio ambiente. Disponibiliza-se ainda produtos orgânicos para venda.

Visando reduzir o consumo de energia, não se utiliza ar condicionado no salão e na cozinha. Também não há protetores de mesa, reduzindo o uso de protetores descartáveis ou água para lavagem desses protetores e ainda não se usa talher descartável ou canudos.

Na decoração foram utilizados itens ecológicos como casca de coco e móveis reutilizados. Incentiva-se o uso de bicicletas para deslocamentos até o local, inclusive com estacionamento apropriado.

Faz-se a compostagem de sobras de verduras, legumes e frutas, além da separação do lixo para reciclagem. A empresa ainda se integra à comunidade local, incentivando a cultura por meio de teatro e música, com espaço para receber atividades multiculturais.

15- Eco House

Endereço: Rua Amaro Cavalheiro, 158 - Pinheiros, São Paulo/SP

Telefone: (11) 3437-3225

Internet: <http://www.ecohouseeventos.com.br/>

Ações sustentáveis: economia de energia elétrica e água, cultivo de alimentos no próprio local, orgânicos, geração de eletricidade própria, por meio de um sistema de captação na pista de dança.



A empresa se apresenta como um estabelecimento com padrões de sustentabilidade e sendo a primeira casa sustentável de eventos da América Latina, projetada exclusivamente para atender diferentes tipos de eventos sociais e empresariais. No espaço há três andares, sendo o primeiro dedicado a um restaurante e os outros para realização de eventos.

Na cozinha do Eco House, os cuidados estão nas compras, receitas e apresentação dos pratos. Há a procura por alimentos orgânicos e/ou fornecedores certificados. No terraço, mantém-se uma horta, na qual se aproveita 100% dos produtos, entre verduras, legumes ou carnes.

Um dos destaques do local é a pista de dança, que possui tecnologia chamada “Sustainable Dance Floor”, na qual placas acumulam energia quando as pessoas pisam, gerando eletricidade para o uso da própria casa. Há uma cisterna em que é



armazenada a água de reuso e que pode ser vista pelos presentes no local por meio de dois pisos de vidro. Utilizou-se ainda madeira de demolição na composição do ambiente.

A empresa possui o certificado do Processo Aqua (Alta Qualidade Ambiental), fornecido pela Fundação Vanzolini, organismo acreditado pelo Inmetro e mantido por professores da Escola Politécnica da Universidade de São Paulo (USP). Essa certificação envolve o sistema de gestão do empreendimento e qualidade ambiental do edifício, tanto na fase de construção como também no seu funcionamento.

Quando do final dos eventos realizados no local, os participantes são informados por meio de um “econômetro”, do quanto se economizou por meio da presença e utilização de um ambiente sustentável.

A empresa informa uma média dessa economia:

- Economia de água é equivalente a 44 banhos de 10 minutos ou 172 descargas de 6 litros;
- Economia de energia elétrica correspondente ao consumo de duas famílias de quatro pessoas por mês;
- Desvio de aterros sanitários e encaminhados para reciclagem 68 kg de resíduos;

16- Sabor da Capela

Endereço: Parque das Neblinas, Mogi das Cruzes/SP

Telefone: (11) 96397-1835

Internet: facebook.com/sabordacapela

Ações sustentáveis: uso de produtos da região, originadas de manejo sustentável. Conscientização da comunidade local.



Gastronomia sustentável pode ser encontrada no restaurante Sabor da Capela, instalado no Parque das Neblinas, reserva ambiental do Instituto EcoFuturo, do Grupo Susano, localizada entre os municípios de Bertiooga e Mogi das Cruzes. Além da administração, os pratos são feitos com espécies da Mata Atlântica, originadas de manejo sustentável, para conscientizar sobre a importância da preservação ambiental.

Outras boas práticas do estabelecimento são: coleta seletiva e manejo correto de dejetos, economia dos recursos naturais e descarte correto de óleo – doado a um grupo de escoteiro que vende o produto em troca de uniformes para crianças.



Cerca de 50 produtores de manejo sustentável da própria comunidade local fornecem os frutos da Mata Atlântica para o restaurante e todos os funcionários da empresa também moram no entorno do Parque da Neblina. Tal iniciativa acaba por gerar renda para a comunidade, tornando-a mais engajada na preservação da Mata Atlântica, que entendem que a floresta preservada tem muito mais valor, inclusive econômico.

17- Bhumi Cozinha Orgânica e Saudável

Endereço: Quadra 113 Sul, s/n - bloco C, lojas 33 e 34 - Asa Sul – Brasília/DF

Telefone: (61) 3345-0046

Internet: facebook.com/bhumiorganico

Ações sustentáveis: uso de ingredientes orgânicos



Bhumi Cozinha Orgânica e Saudável oferece pratos da alta gastronomia que atendem vegetarianos, veganos, culinária viva e orgânicos. Para aqueles que necessitam de proteína animal, apresenta opções de carnes e frangos orgânicos. Conta ainda com um buffet repleto de opções de todas as culinárias trabalhadas e ainda com uma mercearia recheada de produtos orgânicos e naturais.

São diversas opções de sucos orgânicos e funcionais, com combinações saborosas e inusitadas, entre elas sucos verdes, clorofila de trigo e rejuvenesc. Aos fins de semana, realizam uma feira de produtos orgânicos em frente ao restaurante.

18- Olea Mozzarella Bar

Endereço: R. Joaquim Antunes, 198 - Pinheiros, São Paulo/SP

Telefone: (11) 3061-1755

Internet: www.olea.com.br

Ações sustentáveis: uso de produtos orgânicos, matéria-prima de demolição, captação da água de chuva.



Localizado em uma casa da década de 40, o Restaurante Olea lembra uma pequena vila na Toscana, com tijolos aparentes e muitas plantas. A casa foi reformada para conter quatro ambientes interligados: o Deck coberto por um pergolado de vidro e madeira de demolição; um pátio arborizado com teto retrátil que leva ao bar aonde fica o aquário de saladas e mozzarellas; e o mezzanino com vista para o deck e o jardim vertical, que é normalmente utilizado para eventos.

Socialmente responsável, o Olea, trabalha somente com produtos orgânicos, utilizando também esse conceito em sua construção e decoração, investindo na captação de toda a água pluvial e matérias-primas de demolição.

19- Lapamaki

Endereço: R. Vinícius de Moraes, 124 - Ipanema, Rio de Janeiro/RJ.

Telefone: (21) 3547-5803 / 2547-4326

Site: www.lapamaki.com.br

Ações sustentáveis: reciclagem de lixo, uso de produtos orgânicos.

O restaurante oferece comida japonesa e atendem também a vegetarianos e veganos com seu minirodízio vegano. Alimentação





vegana impacta menos o meio ambiente do que os pratos que levam carnes.

Além disso, a empresa recicla o lixo seco. Por exemplo, em um mês de coleta nas unidades Copacabana e Ipanema foram recolhidos 3.600kg de recicláveis, o equivalente a 10% dos resíduos totais gerados pelo restaurante. A proposta é chegar a uma média de 30% de aproveitamento dos resíduos.



20- Néctar Sorvetes e Creperia

Endereço: Avenida 3, Lote 668-A Loja 01, Núcleo Bandeirante, Brasília/DF

Telefone: (61) 99558-0499

Internet: facebook.com/nectaralimentossaudaveis

Ações sustentáveis: redução no consumo de energia elétrica, redução de perdas.





A sorveteria tinha um nível de gasto muito grande de água e energia elétrica, que consumia boa parte dos lucros. A adoção de medidas sustentáveis lhe proporcionou reduzir essas despesas pela metade. Buscou ajuda para desenvolver projetos e capacitação da equipe que conseguiu reverter a situação.

Havia um desperdício dos funcionários de cerca de 10%, que impactava nos lucros, além das perdas com energia elétrica – as luzes ficavam acesas o dia todo, sem controle, por exemplo. Investiu-se na compra de lâmpadas mais econômicas e a troca dos freezers velhos por outros novos, de menor consumo energético.

A capacitação da equipe e de toda a empresa despertou a consciência sobre redução de perdas. Por exemplo, as sobras das massas dos crepes também servidos na loja são transformadas em biscoitos de boas-vindas para os clientes. Com todas as mudanças, puderam verificar um crescimento de 40% no faturamento.



6- CONCLUSÃO

A partir da década de 80, as exigências de mercado em todos os setores foram crescentes e envolveram pontos fundamentais como custos e qualidade, que se tornaram as bases de novas práticas ecológicas e sustentáveis, com base na redução e preservação, sendo um grande desafio para as empresas. E em 2016 ainda é um desafio para a maioria das empresas:

- A coleta seletiva de lixo;
- Criação e desenvolvimento do cardápio respeitando o ecossistema;
- Economia de energia nas atividades: água, luz e gás;
- Pedagogia da alimentação saudável, voltada para profissionais, clientes e imprensa.

Para evoluir nas questões acima citadas é necessária a participação coletiva do setor em ações públicas da área ambiental e social, além de uma melhor política de compras, incentivando marcas e fornecedores comprometidos com o meio ambiente.

Para as empresas que praticam a sustentabilidade, o resultado é observado tanto na redução direta dos custos, bem como no aumento do faturamento. Os clientes, ao darem preferência para consumir num estabelecimento com ações sustentáveis, têm a certeza de também estar colaborando com a sustentabilidade do planeta.

As iniciativas identificadas neste trabalho podem ser motivadoras para que outras empresas do segmento de alimentação incorporem à sua ação rotineira as práticas sustentáveis.

Por exemplo, a coleta de óleo para reutilização pode se destinar à produção de resina para tintas, sabão, detergente, ração para animais, produção de biodiesel. A água da chuva pode ser armazenada e utilizada na lavagem das empresas ou regar a jardinagem. Os resíduos coletados de forma seletiva podem ser recolhidos por empresas que fazem reciclagem e algumas até pagam por isso.



Viram-se muitas outras iniciativas que podem trazer ganhos para as empresas, seja de forma institucional, seja de melhor posicionamento no mercado. O mais importante, contudo, talvez seja a conscientização da real parcela de contribuição em relação ao cuidado com o ambiente, e isso extrapola as questões econômicas e são ações que podem ser levadas para a vida comum, fora do ambiente empresarial.



Bibliografia

- https://www.google.com.br/#qfe_rd=cr. Último acesso em 01/08/16
- <http://www.hypeness.com.br/2014/09/supermercado-cria-loja-sustentavel-e-pode-estabelecer-tendencia/>. Último acesso em 01/08/16
- <http://www.hypeness.com.br/wp-content/uploads/2014/09/Alimentos4.jpg>. Último acesso em 01/08/16
- <https://www.google.com.br/#q=Wheat+Organics&start=40>. Último acesso em 01/08/16
- <http://vejabrasilia.abril.com.br/estabelecimento/belini-2..> Último acesso em 02/08/16
- https://www.google.com.br/#qfe_rd=cr&gws_rd=ssl. Último acesso em 03/08/16
- <https://tubainabar.wordpress.com/>. Último acesso em 10/08/16
- <http://emails.estadao.com.br/noticias/geral,restaurantes-com-pegada-sustentavel-sao-tendencia-em-sao-paulo,10000025414>. Último acesso em 10/08/16
- <https://www.google.com.br/#q=%20E2%80%9CDel%C3%ADrio%20Tropical%E2%80%9D%20%20r%20estaurante%20princ%C3%ADpios%20sustent%C3%A1veis.&rct=j>. Último acesso em 10/08/16
- <https://www.homify.com.br/profissionais/272559/bf-sustentabilidade-arquitetura-e-iluminacao>. Último acesso em 11/08/16
- <http://comercomer.co/2014/09/18/iberico/>. Último acesso em 11/08/16
- <http://www.abrasel.com.br/component/content/article/7-noticias/3542-10062015-sofisticacao-e-conforto-a-base-de-luz-natural.html>. Último acesso em 11/08/16
- <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:W7YRZsEzgBkJ:www.ipog.edu.br/download-arquivo-site.sp%3Farquivo%3Dkatharina-ayres-de-moura-macedo-911206.pdf+&cd=10&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>. Último acesso em 15/08/16
- <http://www.guiadasemana.com.br/restaurantes/noticia/restaurantes-com-atitudes-sustentaveis-em-sao-paulo>. Último acesso em 15/08/16
- <http://www.guiadasemana.com.br/sao-paulo/restaurantes/restaurantes/luz-camera-burger>. Último acesso em 15/08/16
- <http://www.guiadasemana.com.br/sao-paulo/restaurantes/restaurantes/le-manjue-bistro>. Último acesso em 15/08/16
- <http://www.guiadasemana.com.br/sao-paulo/restaurantes/restaurantes/tuju>. Último acesso em 15/08/16
- <http://emails.estadao.com.br/noticias/geral,restaurantes-com-pegada-sustentavel-sao-tendencia-em-sao-paulo,10000025414>. Último acesso em 15/08/16
- <https://www.google.com.br/#q=Kekieh+Sushi+e+pizzaria+email>. Último acesso em 15/08/16
- <https://www.google.com.br/#q=Kekieh%20Sushi%20e%20pizzaria%20sustentabilidade&rct=j>. Último acesso em 15/08/16
- <https://www.google.com.br/#q=Pizzaria+em+Jo%C3%A3o+Pessoa%2FFPB+-+http%3A%2F%2Fwebcache.googleusercontent.com%2Fsearch%3Fq%3Dcache%3AW7YRZsEzgBkJ%3Awww.ipog.edu.br%2Fdownload-arquivo-site.sp%253Farquivo%253Dkatharina-ayres-de-moura->



[macedo-911206.pdf%2B%26cd%3D10%26hl%3Dpt-BR%26ct%3Dclnk%26gl%3Dbr](#). Último acesso em 15/08/16

<http://exame.abril.com.br/pme/noticias/com-aco-es-sustentaveis-pizzaria-tem-casa-cheia-na-bahia>.

Último acesso em 15/08/16

<https://www.google.com.br/?ion=1&espv=2#q=exame.abril.com.br%2Fpme%2Fnoticias%2Fcom-aco-es-sustentaveis-pizzaria-tem-casa-cheia-na-bahia>. Último acesso em 15/08/16

<http://www.abras.com.br/supermercadosustentavel/categoria/loja-verde/>. Último acesso em 15/08/16

<http://www.emporiosustentavelbsb.com.br/>. Último acesso em 15/08/16

https://www.google.com.br/#gfe_rd=cr. Último acesso em 15/08/16

<https://www.google.com.br/#q=LE+MANJUE>. Último acesso em 17/08/16

<https://www.google.com.br/#q=hamburgueria+Salad+Days>. Último acesso em 17/08/16

<https://www.google.com.br/#q=Jazz+Rest%C3%B4+%26+Burgers>. Último acesso em 17/08/16

https://www.google.com.br/search?q=vegan+burger&biw=1258&bih=671&source=lnms&tbn=isch&sa=X&sqi=2&ved=0ahUKEwiLz-G3zsjOAhWDEJAKHVhrCgcQ_AUIBygC&dpr=1. Último acesso em 17/08/16

<http://www.tuju.com.br/>. Último acesso em 17/08/16

https://www.google.com.br/search?q=piraj%C3%A1+restaurante&biw=1258&bih=671&source=lnms&tbn=isch&sa=X&sqi=2&ved=0ahUKEwjyqydudzczjOAhWEX5AKHcXTDEYQ_AUIBygC. Último acesso em 17/08/16

<http://planetasustentavel.abril.com.br/noticia/atitude/gastronomia-sustentavel-sabor-capela-ecofuturo-sofa-cafe-676347.shtml>. Último acesso em 18/08/16

<https://www.google.com.br/#q=Sabor+da+Capela%2C+instalado+no+Parque+das+Neblinas>. Último acesso em 18/08/16

<https://www.google.com.br/#q=restaurante%20sustentavel&rct=j>. Último acesso em 18/08/16

<http://www.ce.abrasel.com.br/index.php/noticias/166--gastronomia-sustentavel-comeca-a-ganhar-o-mercado-brasileiro-e-modifica-a-conduta-e-o-cardapio-de-bares-e-restaurantes>. Último acesso em 18/08/16

<http://www.ecohouseeventos.com.br/>. Último acesso em 18/08/16

<http://www.narotadasustentabilidade.com.br/restaurantes-com-boas-aco-es-sustentaveis-em-florianopolis/>. Último acesso em 18/08/16

<https://www.google.com.br/#q=Santa+Etienne+Padaria+Gourmet+%E2%80%93+City+24+hrs>. Último acesso em 18/08/16

<http://vejasp.abril.com.br/estabelecimento/st-etienne-padaria-gourmet-alto-de-pinheiros>. Último acesso em 18/08/16

<https://www.google.com.br/#q=aldeia+indigo+telefone&stick=H4slAAAAAAAAAOPgE-LRT9c3LCgzjc8ySzPS0s9OttJPzs JSU0uyczP08 Oyy PSU1JT40vSMxLzSnWz0gsji lyM9LtQKTAPzcB7FBAAAA>. Último acesso em 18/08/16

<https://www.google.com.br/#q=Restaurante%20Aldeia%20do%20Indigo&rct=j>. Último acesso em 18/08/16



<http://www.aldeiaindigo.com.br/>. Último acesso em 18/08/16

<http://vejabrasilia.abril.com.br/estabelecimento/bhumi-cozinha-organica-e-saudavel-2>. Último acesso em 19/08/16

<http://www.olea.com.br/>. Último acesso em 19/08/16

<https://www.google.com.br/#q=lapa+maki+endere%C3%A7o&stick=H4sIAAAAAAOPgE-LRT9c3LCipSDlwTK7Qks1OttLPyU9OLMnMz4MzrBJTUopSi4sBlkfSQS8AAAA>. Último acesso em 19/08/16

<http://www.lapamaki.com.br/cardapio.pdf>. Último acesso em 19/08/16

<http://oglobo.globo.com/rio/bairros/movimento-lixo-zero-incentiva-reciclagem-em-restaurantes-hoteis-do-rio-17083804>. Último acesso em 19/08/16

<https://www.google.com.br/#q=bar+recicla+lixo>. Último acesso em 19/08/16

<https://www.google.com.br/#q=gastronomia+sustentavel+bar+restaurantes>. Último acesso em 19/08/16

<http://www.gastronomiaverde.com.br/site/>. Último acesso em 19/08/16

<http://www.zenacaffe.com.br/>. Último acesso em 19/08/16

<https://www.ifood.com.br/zenacaffejardins?origem=adwords&gclid=CJWMt-2Mzs4CFVUFkQodMColpQ>. Último acesso em 19/08/16

<http://vejasp.abril.com.br/estabelecimento/brasil-gosto>. Último acesso em 19/08/16

<http://www.brasilagosto.com.br/>. Último acesso em 19/08/16

<http://planetasustentavel.abril.com.br/noticia/desenvolvimento/selo-restaurante-sustentavel-bar-sustentabilidade-certificacao-637597.shtml>. Último acesso em 19/08/16

<http://ecohospedagem.com/restaurantes-realmente-sustentaveis-na-regiao-sudeste/>. Último acesso em 19/08/16

<http://www.cafesavana.com.br/>. Último acesso em 19/08/16

<https://www.thefork.com.br/restaurante/bhumi-cozinha-organica-e-saudavel/70103>. Último acesso em 19/08/16

<http://finissimo.com.br/2014/08/31/primeira-edicao-do-menu-sustentavel-movimenta-gastronomia-da-capital-ate-dia-07-de-setembro/>. Último acesso em 19/08/16

<http://www.aquipode.com/lugares?ID=1825>. Último acesso em 19/08/16

<https://www.facebook.com/BeliniPaes/>. Último acesso em 19/08/16

<http://padariaartesanal.com.br/>. Último acesso em 19/08/16

<http://vejabrasilia.abril.com.br/estabelecimento/belini-2>. Último acesso em 19/08/16

http://www.maxpressnet.com.br/Conteudo/1,697655,Menu_Sustentavel_em_Brasilia_estimula_comida_saudavel_e_combate_ao_desperdicio,697655,9.htm. Último acesso em 19/08/16

<http://www.ecodesenvolvimento.org/posts/2015/agosto/restaurante-de-belo-horizonte-produz-energia-solar?tag=micro-e-pequenos-econegocios>. Último acesso em 19/08/16

<http://sustentavelmundonovo.blogspot.com.br/2009/11/restaurantes-sustentaveis.html>. Último acesso em 19/08/16



<http://www.atitudessustentaveis.com.br/sustentabilidade/restaurante-sustentavel-sustentabilidade-no-prato/>. Último acesso em 19/08/16

<http://www.petitgastro.com.br/por-uma-gastronomia-sustentavel-e-um-futuro-melhor/>. Último acesso em 19/08/16

https://www.google.com.br/#gfe_rd=cr. Último acesso em 19/08/16

<https://www.google.com.br/#q=lapamaki%20ipanema&rct=j>. Último acesso em 19/08/16

<http://www.olea.com.br/>. Último acesso em 19/08/16

<http://vejabrasilia.abril.com.br/estabelecimento/bhumi-cozinha-organica-e-saudavel-2>. Último acesso em 19/08/16

<http://www.vilamulher.com.br/receitas/nova-cozinha/sabores-da-mata-atlantica-receitas-com-cambuci-4-1-75-728.html>. Último acesso em 19/08/16

<https://www.thefork.com.br/restaurante/bhumi-cozinha-organica-e-saudavel/70103>. Último acesso em 19/08/16

<http://www.portalamericas.com.br/site/revista/pdf/ed9/art03.pdf>. Último acesso em 23/08/16

<http://www.idec.org.br/em-acao/em-foco/projeto-do-idec-promove-gastronomia-sustentavel-em-restaurantes>. Último acesso em 23/08/16