



Sustentabilidade

BOLETIM DE INTELIGÊNCIA
DEZEMBRO | 2018

SEBRAE | Centro Sebrae de Sustentabilidade

SIS

Experiências gastronômicas sustentáveis

Cadeia produtiva da gastronomia adere à sustentabilidade e oferece diferenciais

A busca pela alimentação saudável alcançou um novo patamar. Além de dar preferência a alimentos naturais e nutritivos, os consumidores estão desenvolvendo um olhar abrangente, preocupados com o impacto dos seus hábitos alimentares no meio ambiente. De acordo com a edição para 2019 do [Global Food and Drink Trends](#), desenvolvido anualmente pela empresa de pesquisa britânica [Mintel](#), essa visão sistêmica de sustentabilidade vai impactar toda a cadeia do setor de alimentos e bebidas, exigindo colaboração para o desenvolvimento de iniciativas que abranjam o ciclo de vida completo dos produtos.

Impacto da gastronomia

A inserção de práticas sustentáveis na gastronomia, principalmente em cozinhas comerciais, traz benefícios ambientais e econômicos diretos, como redução no desperdício de alimentos e na geração de resíduos, proteção de espécies em perigo de extinção, além de valorização da agricultura familiar e pecuária local. Outra vantagem é o potencial educativo: uma experiência gastronômica sustentável gera reflexões sobre como o alimento é produzido, comercializado e consumido, despertando consciência sobre o impacto do estilo de vida atual ao meio ambiente.

Sustentabilidade na prática

São muitos os fatores que precisam ser analisados na criação de um estabelecimento gastronômico sustentável. Desde estrutura e instalações, passando por processos de logística e armazenamento até o desenvolvimento do cardápio. O dia a dia da cozinha deve ser guiado por alguns princípios básicos, como preferência por ingredientes regionais e orgânicos, respeito à sazonalidade e uso integral dos ingredientes.

Foco na experiência

A gastronomia, especialmente dentro do contexto turístico, é um dos setores com maior potencial para oferecer experiências aos consumidores. A sustentabilidade, quando incluída como base de todo o processo, pode ser um diferencial a ser explorado pelos estabelecimentos.

Fontes: [Gastronomia sustentável](#). Portal Pensamento Verde. 2013. Laura Puntel e Katarzyna Bortnowska Marinho. [Gastronomia e sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes buffet](#). Revista Turismo em Análise / Portal USP. 2015. [Sustentabilidade na cozinha](#). Portal Food Magazine. 2016. Lorena K. Martins. [Uma gastronomia sem desperdícios é tendência também no Brasil](#). Portal O Tempo. 2018. Mintel. [Global Food and Drink Trends 2019](#). Portal Mintel. 2018.

Sustentabilidade na gastronomia: modelos de execução

Aproveitamento integral dos alimentos

Segundo dados da instituição de pesquisa [World Resources Institute](#), o Brasil está entre os dez países que mais desperdiçam alimentos no mundo, chegando a 41 mil toneladas por ano. O hábito de descartar parte dos ingredientes durante o preparo, como cascas, caules e sementes de frutas, hortaliças, raízes e tubérculos, é um dos motivos que leva o país ao posto. No sentido contrário, muitas cozinhas comerciais estão aprimorando técnicas culinárias para aproveitar integralmente os alimentos e mostrar que tudo pode se transformar em pratos saborosos e criativos. No [Borracharia Gastrobar](#), de Belo Horizonte, os caules dos vegetais e as cascas de banana são usados para fazer uma farofa à base de pães que sobram de fornadas do dia anterior. Também na capital mineira, o [restaurante Santa Fé](#) serve pele de salmão assada como um tipo de torresmo. Já no [Vitorino](#), de Paulínia, as espinhas de bacalhau compõem um sal grosso aromático usado em receitas à base de peixe.



Restaurantes-horta

Em uma experiência profundamente integrada com a natureza, os restaurantes-horta exploram a riqueza da flora nativa de suas localidades. O restaurante dinamarquês [Noma](#) inaugurou um novo espaço em 2018, em um terreno onde são cultivados verduras, frutas e legumes. No verão, o restaurante é vegetariano, seguindo uma tendência mundial de alimentação baseada em plantas. Respeitando a sazonalidade da natureza, no inverno o cardápio é composto de frutos do mar. Também imerso em verde, a 50 km de Cusco, o restaurante peruano [Mil](#) é rodeado por um jardim de exposição da [flora autóctone](#) e explora a fundo, em seu cardápio, a flora e fauna do ecossistema andino. No Brasil, o restaurante [Recanto das Ervas](#), em Campo Grande, é um espaço de alimentação saudável e educação ambiental, em que os clientes podem ter contato direto com canteiros de ervas e aprender sobre cultivo orgânico.



Gastronomia local aliada ao turismo

Quando associada ao turismo, a gastronomia se torna um canal ainda mais forte para promover experiências marcantes. O projeto [Turismo de Experiência: Santa Catarina em todos os sentidos](#), desenvolvido pela Fundação Municipal de Cultura e Turismo da Prefeitura de São José, em parceria com o Sebrae/SC, envolve comunidades locais em experiências turísticas e gastronômicas para incentivar pequenos negócios da Região Metropolitana de Florianópolis. A iniciativa “Da terra ao prato: uma experiência gastronômica incomum” faz parte do projeto e propõe visitas a sítios da região. No [Sítio Flor de Ouro](#), os turistas têm a oportunidade de conhecer uma propriedade agroecológica que atua para disseminar o uso das Plantas Alimentícias Não Convencionais (Pancs). Já no [Sítio Jardim do Rancho](#), os vegetais colhidos anteriormente são utilizados para um preparo conjunto das refeições. Em Minas Gerais, o restaurante [Expresso 500](#) propõe um retorno às origens e tradições mineiras, da arquitetura ao menu. Os clientes vivenciam a experiência gastronômica em um espaço que remete a uma residência acolhedora, em que também são aplicadas práticas sustentáveis, como geração de energia eólica e solar, captação de água da chuva e compostagem.



Circularidade: resíduo vira matéria-prima



O material [Global Food and Drink Trends](#), da Mintel, traz a economia circular como uma das principais tendências para o segmento de alimentação e bebidas em 2019. Esse movimento exige uma visão completa do ciclo de vida dos produtos, extraíndo o maior valor possível destes e reinserindo os resíduos em novos processos produtivos. É o caso, por exemplo, da utilização de cascas de ovos e de tomates para fabricação de pneus, dispensando uma parcela de materiais feitos à base de petróleo. Na moda, o bagaço da laranja está sendo usado pela startup italiana [Orange Fiber](#) para produção de fibras têxteis a base de celulose de alta qualidade. A [Ananas Anam Ltd](#), da Espanha, explora a fibra contida na folha do abacaxi para desenvolvimento de produtos têxteis sustentáveis, como o “couro vegetal” Piñatex.

Negócios de impacto social



O Sebrae define negócios de impacto social como iniciativas financeiramente sustentáveis e de caráter social e/ou ambiental, que contribuem para transformar a realidade de populações menos favorecidas e fomentem a economia regional e nacional. A [Saladorama](#), criada em 2015 no Rio de Janeiro, é um exemplo de negócio de impacto social na gastronomia. A empresa atua com cozinhas montadas dentro de comunidades de baixa renda e capacita moradores para o trabalho. A Saladorama, que já está presente em cinco capitais, tem como missão democratizar o acesso à alimentação saudável e de qualidade.

Fontes: Rodolfo Krause e Álvaro Bahls. [Orientações gerais para uma gastronomia sustentável](#). Revista Turismo Univali/Portal Reserach Gate. 2013. João Zuccaratto. Turismo de Experiência amplia atrações para o visitante da Santa e bela Catarina. Portal Zuccaratto Jor. 2015. João Zuccaratto. [Da terra ao prato, turismo gastronômico novo no Estado da Santa e Bela Catarina](#). Portal Zuccaratto Jor. 2016. Thais Jorge. [Cozinha do aproveitamento](#). Portal Correio Conectado. 2016. Renato Cunha. A moda do futuro será feita dos resíduos de frutas e alimentos descartados. Portal Stylo Urbano. 2017. Renato Cunha. [Projetos sustentáveis de economia circular transformam o desperdício de alimentos em novos produtos](#). Portal Stylo Urbano. 2017. Vanessa Brito. [Casos de sucesso: restaurante Recanto das Ervas](#). Portal Centro de Sustentabilidade Sebrae. 2017. [A Casa](#). Portal Expresso 500. 2018. Alexandra Forbes. [Chefs renomados investem em hortas para novas experiências gastronômicas](#). Portal Casa Vogue. 2018. [Cultura](#). Portal Saladorama. 2018. Lorena K. Martins. [Uma gastronomia sem desperdícios é tendência também no Brasil](#). Portal O Tempo. 2018. Mintel. [Global Food and Drink Trends 2019](#). Portal Mintel. 2018. Negócios de Impacto Social. Portal Sebrae. 2018. [Sobre Nós](#). Portal Saladorama. 2018.

CASO DE SUCESSO

No Brasil, São Paulo é o centro dos estabelecimentos que oferecem experiências gastronômicas sustentáveis. Conheça abaixo três restaurantes que apostam nesse diferencial, entre os quais está um pioneiro na aplicação de sustentabilidade no setor.

Bio

Inaugurado em 2017, o [Bio](#) tem cozinha comandada pelo chef brasileiro de renome mundial Alex Atala. A proposta do restaurante é priorizar ingredientes frescos e orgânicos, oriundos de pequenos produtores, e se dedicar ao aproveitamento integral dos alimentos. Com cardápio extenso e opções para todas as refeições do dia, o Bio também tem como uma das premissas oferecer comida saudável por um valor acessível. Este ano, [o restaurante foi incluído na categoria gastronômica da lista “100 melhores lugares do mundo”](#), divulgada pela revista americana *Time*.



Tuju

O [Tuju](#), do chef Ivan Ralston, é o principal representante brasileiro de restaurantes-horta. O espaço foi projetado para aproveitar ao máximo a possibilidade de produzir os ingredientes utilizados na cozinha. Há plantas na entrada do restaurante, canteiros, horta sobre o teto dos banheiros e em uma estufa no segundo andar, resultando em mais de 350 espécies comestíveis. O Tuju trabalha com fornecedores que valorizam técnicas e produtos tradicionais do Brasil, e renova o cardápio constantemente para acompanhar os ingredientes da estação.



Tubaína Bar

Pioneiro em inserir a sustentabilidade na área gastronômica, o [Tubaína Bar](#) tem esse pilar de atuação desde 2009. A maior parte do mobiliário é reutilizado, pelo menos 30% dos produtos frescos utilizados na cozinha são orgânicos, e não são comprados peixes classificados como [fish to avoid](#) (“peixes para evitar”, em tradução livre). O restaurante também tem como foco a ampla oferta de pratos vegetarianos e veganos, incluindo lanches, petiscos e sobremesa. O Tubaína Bar possui o [Selo Restaurante Sustentável](#).



Fontes: Alessandra Fratus. [Bio, o novo restaurante de Alex Atala em São Paulo](#). Portal Tô Pensando em Viajar. 2018. [Horta](#). Portal Tuju. 2018. [O Tubaína](#). Portal Tubaína Bar. 2018. [Pesquisa](#). Portal Tuju. 2018. [Restaurante de Alex Atala é eleito um dos 100 melhores lugares do mundo](#). Portal QG Globo. 2018.

Ações recomendadas



Fique atento a outras tendências do setor de alimentação, como por exemplo os produtos para intolerantes à lactose, glúten, alérgicos à proteína do leite, vegetarianos e veganos. Saiba mais:

- Restrição alimentar
- Alergia a proteína do leite da vaca
- Teor de lactose em produtos lácteos

Confira a cartilha [Minha empresa sustentável: bares e restaurantes](#), desenvolvida pelo Centro Sebrae de Sustentabilidade, e entenda a interferência do tema em diversos processos dos estabelecimentos gastronômicos.



Invista na tecnologia como uma aliada para aprimorar a experiência do cliente e reduzir o impacto ambiental da sua empresa. Considere, por exemplo, a possibilidade de adquirir equipamentos que possibilitem a reutilização de água da chuva e compostagem de resíduos orgânicos.

Acompanhe a [agenda de eventos](#) do SIS Sebrae/SC e fique por dentro do que está acontecendo de mais relevante no segmento.



Acesse gratuitamente, na plataforma do SIS Sebrae/SC, os conteúdos exclusivos dos [boletins de tendências](#) e [relatórios de inteligência](#), com tendências e análises do setor sustentabilidade.



Sustentabilidade BOLETIM DE INTELIGÊNCIA DEZEMBRO | 2018

Dúvidas ou sugestões sobre o conteúdo do relatório envie um e-mail para:
atendimento.sis@sebrae.sc.com.br

Todos os direitos reservados. A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610). Fotos: Banco de imagens.

NIS - Núcleo de Inteligência em Sustentabilidade:

Gerente do CSS: Suênia Sousa

Revisão do conteúdo CSS: Renata Taques e Vanessa Brito

Coordenador de SC: Fábio Burigo Zanuzzi

Gestor de SC: Leandro Silveira Kalbush

Analista de informação: Daniela Bidone

REALIZAÇÃO
SEBRAE SANTA CATARINA

Endereço: SC 401, KM 01, Lote 02
Parque Tecnológico Alfa - João Paulo
CEP: 88030000 - Florianópolis - SC
Telefone: (48) 3221 0800

SEBRAE | Centro Sebrae de Sustentabilidade

SIS

CENTRO SEBRAE DE SUSTENTABILIDADE - CSS
Endereço: Rua Cinco, Nº 144-
Loteamento Centro Político Administrativo
CEP: 78049-035 - Cuiabá - MT
Telefone: (65) 3648 5282