



DESENVOLVIMENTO DE UM INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DA SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTES DE CUIABÁ-MT

Fábio Friol Guedes de Paiva¹

Flávio Henrique dos Santos Foguel¹

Bruno Kimura¹

Nicole Paz Xavier²

Resumo

O presente estudo aborda a sustentabilidade e os princípios ESG no setor de restaurantes, considerando a necessidade de instrumentos mais estruturados e aplicáveis à realidade brasileira. Embora a literatura sobre sustentabilidade em restaurantes tenha crescido nos últimos anos, observa-se predominância de estudos voltados à dimensão ambiental e conduzidos por meio de entrevistas extensas, dificultando aplicações em larga escala e análises estatísticas mais robustas. Além disso, as pesquisas frequentemente priorizam contextos específicos ou restaurantes considerados modelos de sustentabilidade, limitando a compreensão das práticas organizacionais cotidianas e de seus diferentes níveis de incorporação operacional. Inicialmente, a pesquisa previa a aplicação de um questionário semiestruturado junto a restaurantes de Cuiabá-MT. Contudo, devido à elevada quantidade de questões existentes nos modelos analisados, a metodologia foi reformulada com foco no desenvolvimento de um instrumento mais conciso, adaptável e passível de aplicação online. Para isso, o checklist utilizado era originalmente composto por 76 itens dicotômicos, validado para restaurantes brasileiros por meio de entrevistas. A partir desse instrumento, realizou-se uma avaliação técnica item a item, envolvendo ajustes de redação, exclusões e mesclagens conceituais. Como resultado, foi construída uma escala estruturada com 40 itens organizados em sete dimensões operacionais: água; energia e gás; cardápio e compras; desperdício alimentar; resíduos e materiais; produtos químicos e poluição; e pessoas e dimensão social. As respostas foram adaptadas para escala Likert, permitindo captar diferentes níveis de implementação das práticas sustentáveis. Como etapa final da pesquisa, o instrumento desenvolvido será aplicado por meio de survey junto a gestores, proprietários ou responsáveis por restaurantes de Cuiabá-MT, com o objetivo de identificar o nível de incorporação das práticas sustentáveis nas rotinas operacionais dos estabelecimentos. Espera-se que a escala contribua para análises mais consistentes sobre sustentabilidade e ESG no setor de alimentação, além de possibilitar futuras aplicações e comparações em diferentes contextos e municípios brasileiros.

¹.Docente Centro Universitário de Várzea Grande - UNIVAG

².Acadêmica do curso de Arquitetura e Urbanismo - UNIVAG



REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFIA

ARUN, T. M.; KAUR, P.; FERRARIS, A.; DHIR, A. What motivates the adoption of green restaurant products and services? A systematic review and future research agenda. *Business Strategy and the Environment*, v. 30, n. 4, p. 2224–2240, 2021.

CAMILLIERI, M. A. Sustainability accounting and disclosures of responsible restaurant practices in environmental, social and governance (ESG) reports. *International Journal of Hospitality Management*, v. 126, 104051, 2025.

FINKLER, R.; DE CONTO, S. M. Produção científica sobre ESG em restaurantes: uma análise bibliométrica. *Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, v. 16, n. 4, p. 906–923, 2024.

MADANAGULI, A.; DHIR, A.; KAUR, P.; SRIVASTAVA, S.; SINGH, G. Environmental sustainability in restaurants: a systematic review and future research agenda on restaurant adoption of green practices. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, v. 22, n. 4–5, p. 303–330, 2022.

MAYNARD, Dayanne da Costa; ZANDONADI, Renata Puppini; NAKANO, Eduardo Yoshio; BOTELHO, Raquel Braz Assunção. Sustainability indicators in restaurants: the development of a checklist. *Sustainability*, v. 12, n. 10, p. 4076, 2020.