



Práticas de gestão ambiental em restaurantes de Fernando de Noronha: Um estudo das regulamentações vigentes e suas aplicações

Environmental management practices in restaurants in Fernando de Noronha: A study of current regulations and their applications

RESUMO: O artigo aborda a crescente adoção de práticas de gestão ambiental por restaurantes, destacando sua importância para a preservação ambiental e o desenvolvimento sustentável do turismo. O objetivo da pesquisa busca levantar quais as principais práticas de gestão ambiental que são adotadas em restaurantes do Arquipélago de Fernando de Noronha, com base nas regulamentações ambientais vigentes. A metodologia utilizada foi a qualitativa através de entrevistas com 10 funcionários de restaurantes do Arquipélago. Os resultados encontrados destacam que os restaurantes possuem conhecimento sobre as práticas de gestão ambiental, sendo constatado a realização de atividades que buscam minimizar os impactos negativos ao meio ambiente.

PALAVRAS CHAVE: Turismo; Gestão ambiental; sustentabilidade; legislação ambiental; restaurantes; Fernando de Noronha

ABSTRACT: The article presents the growing adoption of environmental management practices by restaurants, highlighting their importance for environmental preservation and the sustainable development of tourism. The objective of the research seeks to collect the main environmental management practices that are adopted in restaurants in the Fernando de Noronha Archipelago, based on current environmental regulations. The methodology used was qualitative through interviews with 10 restaurant employees in Archipelago. The results found stands that restaurants have knowledge about environmental management practices,

and it is found to carry out activities that seek to minimize negative impacts on the environment.

KEYWORDS: Tourism; Environmental management; sustainability; environmental legislation; restaurants; Fernando de Noronha;

Introdução

A crescente conscientização sobre a importância da preservação ambiental tem impulsionado diversos setores, incluindo o ramo de restaurantes, a adotarem práticas de gestão ambiental. Diante da preocupação com a sustentabilidade e a redução do impacto ambiental, muitos estabelecimentos de alimentação e bebidas (A & B) têm implementado estratégias inovadoras para minimizar resíduos, economizar recursos naturais e promover equilíbrio entre a experiência gastronômica e a responsabilidade ambiental.

As práticas de gestão ambiental em restaurantes desempenham um papel fundamental na preservação e no desenvolvimento sustentável do turismo. Ao analisar tais processos, contribui-se para a conservação dos recursos naturais, minimizando os impactos negativos das operações dos restaurantes. Uma gestão ambiental adequada não apenas preserva o meio ambiente, mas também beneficia a comunidade local, promovendo a geração de empregos, a educação ambiental para moradores e turistas e impulsionando a economia da região.

Além disso, restaurantes que adotam práticas ambientalmente responsáveis demonstram compromisso social, pois, conforme evidencia Carroll (1991), a responsabilidade social é abordada como um conjunto de dimensões com relações interdependentes entre empresas e sociedade, não existindo uma implicação em uma sequência ou estágios de desenvolvimento da responsabilidade social corporativa. Porém, fica claro que a ênfase está na dimensão econômica e legal, e que essas ações não são suficientes e sim essenciais no desempenho econômico e no cumprimento das leis.

Atualmente, há uma crescente preocupação com as questões ambientais e para Nery et. al., (2013) a aderência a um processo sustentável existe a necessidade dos gestores, organizadores e colaboradores se ajustarem à proposta mediante mudanças comportamentais, principalmente no que diz respeito à redução na geração de resíduos e no descarte de alimentos, o que pode resultar na limitação dos custos e, principalmente, na promoção da sustentabilidade e da imagem das empresas que implementam

uma gestão ambiental efetiva, conseqüentemente, podendo atrair mais visitantes, tornando-se visivelmente positivos e se destacando em meio à concorrência.

Sendo assim, este estudo tem como problema de pesquisa o seguinte questionamento: Quais as principais práticas de gestão ambiental adotadas por restaurantes do Arquipélago de Fernando de Noronha com base nas regulamentações ambientais vigentes? Dessa forma, o estudo tem como objetivo levantar quais as principais práticas de gestão ambiental que são adotadas em restaurantes do arquipélago, com base nas regulamentações ambientais vigentes. Como objetivo específico, procurou-se avaliar se há diferenças na gestão ambiental conforme o porte do restaurante. Ao atingir esses objetivos, busca-se contribuir para a consciência ambiental promovendo um turismo mais sustentável e responsável no arquipélago.

A Ilha de Fernando de Noronha está situada no estado de Pernambuco e é formada pelo topo das montanhas de uma cordilheira vulcânica e tem sua base a cerca de quatro mil metros de profundidade. Ocupa uma área de aproximadamente 26 quilômetros quadrados, com 21 ilhas, rochedos e ilhotas. Das ilhas na região, Fernando de Noronha é a que conta com as maiores colônias reprodutivas de aves marinhas e de variadas e exóticas espécies de peixes, esponjas, algas, moluscos e corais. (IPHAN, 2014).

Parte desta ilha corresponde a 30% de todo o arquipélago de Fernando de Noronha, Unidade de Conservação Ambiental denominada APA. A Área de Proteção Ambiental foi instituída em 1989 com o objetivo de garantir a preservação das espécies e a ocupação humana racional. A fragilidade desses ecossistemas com a utilização em excesso dos recursos naturais e a sua limitada área terrestre de 17 quilômetros quadrados, (NORONHA, 2001), vê uma necessidade de proteção desses recursos para manter um equilíbrio ecológico e uma conscientização da preservação.

Compreender e analisar as práticas de gestão ambiental nos restaurantes de um arquipélago pode ser importante pois oferece percepções diferentes e inovadoras para a pesquisa acadêmica e o desenvolvimento de melhores estratégias. Ao examinar as abordagens e os

desafios enfrentados na implementação dessas práticas, os pesquisadores podem aprimorar as teorias relacionadas à gestão sustentável do turismo em ambientes insulares.

O estudo das práticas de gestão ambiental adotadas por restaurantes em ilhas transcende os limites teóricos e práticos. Ele contribui para o avanço do conhecimento na área, inspira ações sustentáveis tangíveis e promove uma transformação social positiva. Portanto, é necessário realizar um estudo que compreenda a importância dessas práticas para a proteção dos recursos naturais, o desenvolvimento sustentável do turismo e a preservação da cultura local. Com a adoção dessas práticas, os restaurantes podem preservar a beleza natural da ilha, mas também moldam um futuro mais equilibrado e consciente para as comunidades insulares e para o turismo como um todo.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Gestão ambiental empresarial

De acordo com Barbieri (2004) entende-se por gestão ambiental empresarial as diferentes atividades administrativas e operacionais realizadas pela empresa para abordar problemas ambientais decorrentes da sua atenção ou até mesmo para evitar que eles possam ocorrer no futuro. Dias, Zavaglia, Cassar (2003) complementam que a gestão ambiental é o principal instrumento para se obter um desenvolvimento industrial sustentável e ela pode ser aplicada a empresas de qualquer tamanho e em qualquer setor.

Com tantos avanços tecnológicos no mercado ao longo dos anos, a questão sustentável vem crescendo interligada com sistemas, com isso Campos (2012) atribui que esses sistemas de gestão ambiental se tornaram ferramentas importantes para as organizações que procuram gerenciar seus problemas ambientais, tais como prevenção de poluição, conformidade legal e minimização dos impactos que suas atividades causam ao meio ambiente.

Uma vez que os recursos naturais estão ficando cada vez mais escassos, as empresas, em específico as que estão integram o setor do

turismo, se preocupam cada vez mais em degradar menos ou reaproveitar os bens de consumo. Para Ribeiro (1998), as mudanças de valores, mentalidade e comportamento são fundamentais para o futuro da espécie humana, no qual o limite norteia uma situação em que o consumismo e os valores materialistas exercem pressão sobre os recursos naturais.

No processo de industrialização, na sua maioria poluidor, os recursos naturais utilizados como matéria-prima são usados e descartados como lixo e resíduos. Segundo Han (2020), o consumo ambientalmente sustentável abrange diversas formas de consumo e comportamentos que contribuem diretamente para a redução dos impactos ambientais. Steg e Vlek (2009) definem que o comportamento ambientalmente sustentável é o comportamento específico de alguém que não é prejudicial e que pode até vir a ser benéfico, sendo assim, é um indivíduo que dificilmente agride ou mesmo traz benefícios ao meio ambiente em uma situação de consumo do produto ou serviço que utiliza os recursos naturais.

Com o objetivo de assegurar um futuro sustentável para a espécie humana, torna-se imperativo promover transformações profundas em nossos valores, mentalidade e comportamento. Nesse contexto, podemos examinar a relevância da gestão ambiental nas empresas, não somente para aprimorar sua imagem, mas também para trazer benefícios diretos ao meio ambiente. Hunt e Auster (1990) ressaltam a importância de uma abordagem dinâmica na gestão ambiental empresarial, ou seja, a empresa deve adotar uma postura preventiva, evitando problemas ambientais em vez de simplesmente reagir a eles quando surgem. Os autores ainda destacam que práticas ambientais podem aumentar a competitividade entre as empresas, ao mesmo tempo que contribuem para a sustentabilidade ambiental e a prosperidade econômica interna das organizações, Hunt e Auster (1990).

A onda verde de sustentabilidade vem se destacando nos mais diversos setores. Com isso, Chen et. al (2006) retrata que a inovação do processo verde se refere ao desempenho no processo relacionado à economia dos recursos naturais tais como água, energia e a forma como a reciclagem e a prevenção da poluição são importantes. Trata-se de um conjunto de ações que engloba desde o planejamento até a execução de

práticas ecologicamente responsáveis em todos os processos da empresa. Uma das principais características da gestão ambiental é o comprometimento da empresa com a preservação do meio ambiente e a busca contínua por melhorias ambientais.

De acordo com Feng e Wang (2016), em razão das crescentes demandas públicas e das pressões governamentais sobre proteção ambiental, mais empresas estão adotando sistemas de gerenciamento ambiental. Nesse contexto, muitas empresas perceberam que a adoção desses sistemas de gerenciamento ambiental é uma abordagem estratégica para atender às expectativas da sociedade e cumprir as exigências legais.

Portanto, adotar sistemas de gerenciamento ambiental não apenas atende às demandas externas, mas também traz benefícios econômicos e competitivos para as organizações. E utilizam as estratégias para se tornarem mais sustentáveis e socialmente responsáveis. Buysse e Verbeke (2003) destacam que as estratégias de gestão ambiental variam de acordo com o investimento realizado para reduzir o impacto ambiental e como as empresas respondem à pressão de partes interessadas externas, como clientes, governos e ONGs. Algumas empresas investem mais intensamente em práticas sustentáveis, enquanto outras adotam abordagens mais moderadas e reativas, refletindo a diversidade de prioridades e capacidades do cenário empresarial.

Outra característica importante é o estabelecimento de metas e indicadores de desempenho ambiental, permitindo que a empresa mensure seus impactos e monitore o progresso rumo à sustentabilidade (Ministério do Meio Ambiente, 2024). Essa abordagem norteia uma tomada de decisão mais consciente e eficiente, além de valorizar a educação e conscientização ambiental entre os colaboradores, estimulando o engajamento e a participação de todos na busca por práticas mais sustentáveis. Para mais, promove a colaboração com parceiros e fornecedores que compartilham dos mesmos valores ambientais, fortalecendo uma cadeia de suprimentos mais responsável, e auxiliando na identificação e avaliação dos impactos ambientais até a implementação de soluções e práticas sustentáveis.

Essa postura não apenas contribui para a preservação do meio ambiente, mas também pode trazer benefícios econômicos e sociais, garantindo a sustentabilidade da empresa a longo prazo. Sarkar (2008) reconhece que a relação entre interesses ambientais e econômicos é um equilíbrio de fatores puramente competitivos e cooperativos. Ou seja, as empresas que adotam essas práticas possuem uma vantagem competitiva e uma eficiência operacional, resultando numa responsabilidade social.

Essas abordagens também são verificadas no Turismo, e são especialmente relevantes para o setor, pois as atividades turísticas muitas vezes impactam diretamente o meio ambiente e as comunidades locais. Han (2020), relata que a compra ambiental, como uma das principais formas de comportamento sustentável do consumidor no setor de turismo e hospitalidade, abrange as escolhas ecológicas feitas pelos viajantes ao optarem por produtos e serviços verdes, visando à preservação ambiental.

Portanto, é essencial que as empresas do ramo adotem as práticas de gestão ambiental e as medidas proativas para preservar os recursos naturais, a cultura e a identidade dos destinos turísticos. Dessa maneira, o setor turístico se converte em uma força construtiva e positiva que contribui para a construção de um futuro sustentável em prol de toda a humanidade.

Gestão ambiental nos restaurantes e a perspectiva da legislação ambiental vigente

Alguns restaurantes atuam no setor turístico e muitas vezes precisam se adequar às normas vigentes de gestão ambiental. A crescente conscientização têm impulsionado a busca por práticas sustentáveis em diversos setores, e a indústria de restaurantes não é exceção. A gestão ambiental em restaurantes envolve a implementação de estratégias e políticas que visam minimizar o impacto negativo das atividades do estabelecimento no meio ambiente. Os resíduos gerados nos restaurantes se assemelham muito aos domésticos, visto que são constituídos em sua maioria por matéria orgânica, material inerte reciclável e rejeitos (Peruchin et al., 2013).

Os resíduos representam um desafio para a gestão ambiental, requerendo abordagens eficientes de coleta, tratamento e descarte para minimizar seus efeitos negativos. De acordo com Locatelli et al. (2008) um consumidor consciente utiliza-se de todas as qualidades do produto para prolongar seu tempo de uso ao máximo e sempre privilegia a reciclagem, com isto é possível inclusive reduzir gastos. Ou seja, é um conjunto de planos que inclui a adoção de práticas que reduzem o desperdício, economizam recursos naturais, diminuem a emissão de poluentes e promovem a reciclagem. A gestão de resíduos, a escolha de fornecedores sustentáveis, a eficiência energética e a sensibilização da equipe são apenas algumas das estratégias que podem ser implementadas para tornar um restaurante mais amigável ao meio ambiente.

Kotler et. al (1993) expressam que uma imagem positiva pode aumentar a confiança do consumidor e estimular o engajamento, enquanto uma imagem negativa pode afastar potenciais clientes e prejudicar a imagem de uma empresa. Por isso, é essencial gerenciar cuidadosamente a imagem de uma marca para alcançar o sucesso no mercado. Esse contexto evidencia a importância do engajamento dos clientes no processo de sustentabilidade e como a divulgação dessas práticas pode agregar valor à marca do restaurante. E isso não apenas contribui para a preservação do meio ambiente, mas também representa uma oportunidade para destacar-se no mercado e construir uma reputação positiva junto a uma rede de clientes cada vez mais consciente e engajada com as questões ambientais. Os restaurantes que adotam essas práticas não só demonstram seu compromisso com a sustentabilidade, mas também podem obter benefícios financeiros a longo prazo.

Neste sentido, simples ações dos proprietários dos empreendimentos podem influenciar positivamente o desenvolvimento de uma sensibilização ambiental que transcorra a administração, os funcionários e clientes de modo que não apenas o meio ambiente seja beneficiado com atitudes sustentáveis praticadas pelos restaurantes (Gurgel et al., 2015). Para obter sucesso na implementação da gestão ambiental, é fundamental que os restaurantes estabeleçam metas claras e mensuráveis, além de monitorar

regularmente o desempenho ambiental do estabelecimento. A capacitação da equipe e o incentivo à inovação são estratégias-chave para garantir o envolvimento de todos os colaboradores no processo de sustentabilidade.

Por fim, ao comunicar suas práticas sustentáveis, é importante que os restaurantes sejam transparentes e autênticos, evitando a chamada "greenwashing" que segundo o Greenpeace (2008) trata-se de uma manobra que usa a preservação ambiental como forma de apelo para convencer, distrair, iludir os consumidores sobre as práticas ambientais das empresas e os benefícios de um produto ou serviço, por meio de rotulagem do produto, na embalagem, em campanhas publicitárias (visual e escrita), em manuais técnicos na descrição do produto/serviço e/ou no processo produtivo, bem como outros meios para vender uma falsa ideia ou atributo. Portanto, uma gestão ambiental genuína pode fortalecer a reputação do restaurante e fortalecer sua posição como um agente de mudança positiva na indústria alimentícia.

Conforme a Lei Nº 6.938/1981, que é a Lei da Política Nacional do Meio Ambiente, que tem como principal objetivo a preservação. Ela estabelece diretrizes e princípios para a proteção, preservação e melhoria do meio ambiente, bem como para o uso racional dos recursos naturais. Essa lei é um dos pilares da legislação ambiental no país e tem como objetivo principal promover o desenvolvimento sustentável e a qualidade de vida da população.

A legislação ambiental é vital para restaurantes pois promove práticas sustentáveis, preservando recursos naturais e atraindo turistas preocupados com o meio ambiente, fortalecendo a imagem do restaurante e contribuindo para a viabilidade a longo prazo do setor turístico local. Além disso, a conformidade com a legislação ambiental ajuda a reduzir os impactos negativos das atividades do restaurante no ecossistema local, garantindo a qualidade da água e do ar. Isso cria um ambiente saudável tanto para os visitantes quanto para a comunidade local. Segundo a legislação é necessário que existam padrões sustentáveis de produção e consumo.

Sendo assim, essa abordagem legislativa reflete uma compreensão vital da interdependência entre a prosperidade econômica, o bem-estar social e a preservação ambiental. A busca por padrões sustentáveis de produção e consumo é um imperativo para garantir que as necessidades presentes sejam atendidas sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem suas próprias demandas. Ao estabelecer diretrizes que incentivem a produção responsável e o consumo consciente, a legislação não apenas protege os recursos naturais essenciais para a sobrevivência humana, mas também promove um ciclo em desenvolvimento.

A série de certificações ISO 14000 é um conjunto de normas na área de gestão ambiental que visa padronizar procedimentos e diretrizes básicas para a gestão ambiental dentro das empresas (COSTA; PEREIRA; CAMELO, 2007). A gestão de resíduos sólidos é uma preocupação fundamental e essencial para proteger nosso ecossistema. Ela previne a poluição do solo, água e ar, protege a vida selvagem, reduz emissões de gases de efeito estufa e preserva recursos naturais preciosos. Ao adotarmos práticas responsáveis de gestão de resíduos, garantimos um ambiente saudável.

De acordo com Lafuente-Junior (2012) os resíduos gerados em restaurantes são classificados em duas categorias principais: orgânicos e inorgânicos. O autor retrata que os resíduos inorgânicos são resíduos provenientes de produtos industrializados, geralmente utilizados nas embalagens e são de difícil decomposição, já os resíduos orgânicos são restos de alimentos e outros materiais que degradam rapidamente na natureza, tais como: cascas de frutas, cascas de legumes, ovos e suas cascas, folhas de verduras, restos de frutos e vegetais, pó de café, papel limpo ou sujo e alimentos preparados não comercializados. Estes resíduos, podem constituir uma fonte de poluição do solo, recursos hídricos e além de um meio de proliferação de insetos quando dispostos de forma inadequada no meio ambiente (RODRIGUES et al., 2015).

Conforme a Lei Nº 12.305/2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS): estabelece diretrizes ligadas à gestão integrada e ao gerenciamento ambiental adequado dos resíduos sólidos, além de propor

regras para o cumprimento de seus objetivos através da responsabilidade compartilhada entre governo, empresas e sociedade. Ela abrange desde a geração até a disposição final dos resíduos, com o objetivo de promover a proteção do meio ambiente e a saúde pública, além de incentivar a redução, reutilização, reciclagem e tratamento adequado dos resíduos.

Petrini (2009, p.36) apresenta o argumento de que "o alimento e um estudo cuidadoso de como ele é produzido, comercializado e consumido é um elemento capaz de abrir nossos olhos para o que nos tornamos e para onde estamos indo [...] possibilitando-nos reconstruir as bases para um futuro sustentável". Ou seja, o autor destaca a importância de compreender o alimento não apenas como algo que consumimos, mas também como um reflexo das práticas sociais, econômicas e ambientais que o cercam. Pois ao adotarmos práticas alimentares mais conscientes e responsáveis, podemos contribuir para a construção de um mundo onde os sistemas de produção se alinhem melhor com a saúde do meio ambiente e das pessoas.

No Brasil, o descarte de óleo de cozinha é regulamentado por diversas legislações em níveis municipais, estaduais e federais, uma vez que os regulamentos podem variar dependendo da localização. No entanto, uma das principais referências que aborda o descarte adequado de óleo de cozinha é a Resolução CONAMA Nº 362/2005. A Resolução CONAMA Nº 362/2005, emitida pelo Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA), estabelece diretrizes para o descarte e a destinação ambientalmente correta do óleo de cozinha usado. De acordo com essa resolução, é proibido o descarte de óleo de cozinha usado em pias, ralos, esgotos sanitários, solo e corpos d'água, uma vez que isso pode causar sérios danos ao meio ambiente, obstruções em sistemas de esgoto e contaminação da água.

Para a criação de hortas nos restaurantes, há diversas regulamentações e normas que podem ser aplicáveis, como as relacionadas à segurança alimentar, à saúde pública e à agricultura urbana. A resolução RDC 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabelece as normas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Embora não aborde diretamente a criação de hortas, pode influenciar os padrões de higiene e segurança alimentar que devem ser seguidos no

cultivo e uso de produtos da horta em um restaurante. Contudo, uma horta própria em um restaurante oferece ingredientes frescos e sazonais de alta qualidade, intensificando o sabor e aroma dos pratos, enquanto também promove a sustentabilidade ao reduzir o transporte de longa distância, diminuindo a pegada de carbono.

Material e Métodos

Para atingir os objetivos deste trabalho, optou-se por uma estratégia de investigação que permitisse uma interpretação dos dados coletados. Dessa forma, usou-se uma abordagem de pesquisa qualitativa. De acordo com Kripka, Scheller e Bonotto (2015) a pesquisa qualitativa é o estudo que busca compreender um fenômeno em seu ambiente natural, onde estes ocorrem e do qual fazem parte. Estes autores ressaltam que um estudo qualitativo busca por dados na investigação e leva o pesquisador a percorrer caminhos diversos, isto é, utiliza uma variedade de procedimentos e instrumentos de constituição e análise de dados. Os instrumentos para constituição de dados geralmente utilizados são: questionários, entrevistas, observação, grupos focais e análise documental (Kripka, Scheller e Bonotto, 2015).

A pesquisa foi do tipo descritiva que segundo Moreira e Callefe (2008) é um estudo que é amplamente usado na educação e nas ciências comportamentais. O seu valor baseia-se na premissa de que os problemas podem ser resolvidos e as práticas melhoradas por meio da observação objetiva e minuciosa, da análise e da descrição. Muitas técnicas ou métodos de solução de problemas são incluídos na categoria de pesquisa descritiva.

Foi utilizada como técnica de coleta de dados a entrevista estruturada. Conforme Laville e Dionne (1999), explicam que uma entrevista estruturada é aquela que o recurso da entrevista proporciona uma flexibilidade à coleta de dados, assim como uma maior abertura ao entrevistado, tornando dessa forma as respostas mais fidedignas, a qual se traduz através de uma série de perguntas que seguem o fio condutor que é a

raiz da problemática, feitas verbalmente em uma ordem prevista. Neste estudo foram realizadas entrevistas com 10 restaurantes disponíveis localizados no arquipélago de Fernando de Noronha. O roteiro de entrevista compreendeu 4 partes. A primeira procurou conhecer o perfil sociodemográfico do respondente; a segunda possibilitou caracterizar o empreendimento de A & B, conforme o número de empregados, a quantidade de mesas e o tempo de funcionamento; o terceiro bloco compreende questões sobre as normas da ISO 14000 que visa a padronização dos procedimentos de gestão ambiental dentro das empresas, a gestão dos resíduos sólidos gerados, a destinação e o descarte do óleo de cozinha e os recursos sobre economia de água e energia; o quarto buscou a importância de aplicar as práticas gestão ambiental; a segurança alimentar através do manuseio e boas práticas dos alimentos e quais ações os entrevistados realizavam e até que ponto eles compreendem serem responsáveis e quais as práticas que podem incluir para melhorar a preservação dos recursos naturais. Para a análise dos dados obtidos nas entrevistas, foi utilizada a técnica de "análise de conteúdo" desenvolvida por Bardin que conceitua a análise do conteúdo como um conjunto de instrumentos de cunho metodológico em constante aperfeiçoamento, que se aplicam a discursos extremamente diversificados (Bardin, 2011). Segundo a técnica, a partir do material de análise, são definidas categorias, as chamadas categorias de análise. Estas categorias de análise podem vir da literatura existente sobre o tema estudado, mas, o pesquisador deve estar atento a novas categorias que podem emergir dos dados analisados. As categorias de análise selecionadas neste estudo, com base nas leis discutidas no item 2.1.1 estão apresentadas no Quadro 1.

Quadro 1: Categorias de análise para a gestão ambiental nos restaurantes de Fernando de Noronha.

Categoria de análise	Caracterização
Descarte e destinação do óleo de cozinha	A Resolução CONAMA Nº 362/2005, emitida pelo Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA), estabelece diretrizes para o descarte e a destinação ambientalmente correta do óleo de cozinha usado. De acordo com essa resolução, é proibido o descarte de óleo de cozinha usado em pias, ralos, esgotos

sanitários, solo e corpos d'água, uma vez que isso pode causar sérios danos ao meio ambiente, obstruções em sistemas de esgoto e contaminação da água.

Gerenciamento dos resíduos sólidos

Está previsto na Lei Nº 12.305/2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS): estabelece diretrizes ligadas à gestão integrada e ao gerenciamento ambiental adequado dos resíduos sólidos, além de propor regras para o cumprimento de seus objetivos através da responsabilidade compartilhada entre governo, empresas e sociedade. Ela abrange desde a geração até a disposição final dos resíduos, com o objetivo de promover a proteção do meio ambiente e a saúde pública, além de incentivar a redução, reutilização, reciclagem e tratamento adequado dos resíduos.

Segurança e manuseio dos alimentos

A resolução RDC 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabelece as normas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Embora não aborde diretamente a criação de hortas, pode influenciar os padrões de higiene e segurança alimentar que devem ser seguidos no cultivo e uso de produtos da horta em um restaurante.

Educação ambiental e economia dos recursos de água e energia

A série de certificações ISO 14000 é um conjunto de normas na área de gestão ambiental que visa padronizar procedimentos e diretrizes básicas para a gestão ambiental dentro das empresas. Assim como a economia dos recursos de forma benéfica.

Fonte: elaboração própria

Resultados e Discussão

Perfil Sociodemográfico dos entrevistados

O perfil sociodemográfico dos entrevistados é uma variável fundamental para compreender as características e as dinâmicas sociais do grupo em questão. Neste estudo, a amostra foi composta por indivíduos de diferentes faixas etárias, gêneros e níveis de escolaridade. Participaram da pesquisa 10 restaurantes e seus respectivos funcionários. A amostra obteve mais respondentes do sexo masculino do que feminino, sendo 60% homens e 40% mulheres, com idade variando de 23 a 45 anos, predominante da meia idade situada dos 30 a 49 anos. O quadro 1 apresenta os dados do

perfil dos funcionários entrevistados, permitindo uma visualização clara e organizada das informações coletadas.

Quadro 2: Perfil sociodemográfico dos respondentes

INDICADOR DEMOGRÁFICO	RESULTADOS
Gênero	6 masculinos 4 femininos
Faixa Etária	3 pessoas entre 18-29 anos 7 pessoas entre 30-49 anos
Escolaridade	3 pessoas têm ensino médio completo 3 pessoas têm ensino superior completo 4 pessoas têm ensino superior incompleto
Ocupações	3 gestores 2 coordenadores 2 chefes de bar 2 chefes de cozinha 1 maître

Fonte: elaboração própria

Caracterização dos elementos A&B do Restaurante

A classificação de empresas em pequeno, médio e grande porte é uma forma de categorizar os negócios com base em critérios como número de empregados, faturamento anual e ativos. O Quadro 2 ilustra essa classificação, permitindo uma compreensão mais clara dos portes dos restaurantes de Fernando de Noronha.

Quadro 2: Porte das empresas conforme quantidade de funcionários

SETOR DE SERVIÇOS	DE MICRO	PEQUENA	MÉDIA	GRANDE
NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS	DE 0 a 9 funcionários	10 a 49 funcionários	50 a 99 funcionários	Acima de 100 funcionários

Fonte: Sebrae (2010).

Em conformidade com o Quadro 2, quanto à quantidade de funcionários, a distribuição em Fernando de Noronha também é variada: 2 restaurantes contam com 1 a 10 funcionários, 3 têm entre 11 a 25

funcionários e 5 empregam entre 26 a 45 funcionários. Sendo assim, existem 2 restaurantes de pequeno porte e 8 de médio porte (Ver Quadro 3).

No quadro 3, apresentamos a quantidade de funcionários, mesas e o tempo de funcionamento dos restaurantes analisados. Esses dados são importantes para a pesquisa, pois com essas informações, foi possível identificar padrões que podem impactar a gestão ambiental dos restaurantes. Em relação à quantidade de mesas, observa-se que 3 restaurantes possuem entre 1 a 15 mesas, enquanto 2 têm entre 16 a 25 mesas e 5 operam com 26 a 45 mesas. Isso indica uma predominância de estabelecimentos com maior capacidade de atendimento, o que pode refletir em como a gestão ambiental pode ser fundamental. No que se refere ao tempo de funcionamento, 5 restaurantes estão em operação há 1 a 5 anos, 2 têm entre 5 a 15 anos e 3 estabelecimentos funcionam há 25 a 35 anos. Essa variação mostra um equilíbrio entre novos entrantes no mercado e estabelecimentos consolidados, possibilitando uma maior consciência dos recursos utilizados.

Quadro 3: caracterização dos restaurantes

CARACTERIZAÇÃO ELEMENTOS A&B	RESULTADO
Quantidade de Mesas	3 restaurantes têm entre 1-15 mesas 2 restaurantes têm entre 16-25 mesas 5 restaurantes têm entre 26-45 mesas
Quantidade de Funcionários	2 restaurantes têm entre 1-10 funcionários 3 restaurantes têm entre 11-25 funcionários 5 restaurantes têm entre 26-45 funcionários
Tempo de Funcionamento	5 restaurantes têm entre 1-5 anos 2 restaurantes têm entre 5-15 anos 3 restaurantes têm entre 25-35 anos

Fonte: elaboração própria

Gestão ambiental dos restaurantes em Fernando de Noronha

Em vista dos dados analisados pelas entrevistas realizadas com os restaurantes de Fernando de Noronha, notou-se que todos os restaurantes realizam práticas de gestão ambiental. As entrevistas sobre as práticas foram cruciais para compreender como eles realizam essas ações e como impactam a sustentabilidade no setor de A & B do arquipélago.

Ao investigar quais iniciativas praticavam, conseguimos identificar que o descarte e destinação do óleo de cozinha conforme a resolução do Conselho Nacional do Meio Ambiente, a CONAMA Nº 362/2005 é praticada por todos os restaurantes do Arquipélago de Fernando de Noronha. Descartar o óleo de cozinha da maneira certa é muito importante para não poluir a água e o solo, já que ele pode causar estragos no meio ambiente e principalmente no arquipélago, pois se trata de um funcionamento mais restrito. O descarte desse óleo de cozinha é coletado em cada restaurante e direcionado a um local específico onde ele é reciclado ou transformado em biodiesel.

Um outro elemento bastante importante se refere a geração dos resíduos. Adotar práticas de redução e reciclagem é fundamental para um consumo consciente. A geração de resíduos no turismo afeta a experiência do visitante e a sustentabilidade dos destinos. Ribeiro (1998), ressalta que as mudanças de valores e mentalidade são fundamentais para o futuro da espécie humana, portanto preservar o meio ambiente de forma sustentável e cuidadosa, auxilia para que os recursos sejam conservados por muitos anos e gerações.

Nos restaurantes, a geração de resíduos é significativa e envolve os restos de alimentos, embalagens e itens descartáveis. Implementar estratégias de redução e reciclagem pode minimizar esse impacto e promover uma operação mais sustentável. Conforme a Lei Nº 12.305/2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) muitos restaurantes ainda não estão plenamente cientes das diretrizes que ela estabelece. No entanto,

no decorrer das entrevistas, foi possível observar que todos os restaurantes já adotam ações para a separação de resíduos sólidos e recicláveis. Essas iniciativas visam não apenas minimizar os impactos ambientais, mas também proteger a saúde pública.

Essa conscientização e prática dos estabelecimentos são passos importantes para um turismo mais sustentável e responsável. O arquipélago possui a estação de separação de todo lixo gerado e a coleta seletiva recolhe dos estabelecimentos levando para o local onde os lixos são separados para descarte e reciclagem. Em relação aos produtos de limpeza ecológicos, nenhum restaurante demonstrou conhecimento.

Chen et. al (2006) descreve que a inovação em processos verdes está ligada ao aprimoramento na eficiência do uso de recursos naturais, como água e energia entre outros, sendo um conjunto de ações que vão do planejamento até a execução de práticas ecologicamente responsáveis nos processos de um empreendimento. Aplicar essas ações reforçam uma busca contínua por melhorias ambientais. A troca dos utensílios descartáveis por reciclados e reutilizados também é bastante forte entre os restaurantes de Fernando de Noronha, pois a maioria informou que já não utilizam mais copos descartáveis e sim copos de papel reciclado ou copos de acrílico personalizados.

A redução dos consumos de água e energia também são grandes aliados para a conscientização da preservação dos recursos, e dentre os restaurantes entrevistados foi observado que todos os banheiros internos e externos utilizam vasos sanitários com descarga dupla que se enquadram num sistema de economia de água. Um restaurante informou que possuía a estação de tratamento da água, onde faziam o reuso de água para outras demandas, assim economizando o bem. Já alguns usam o reuso da água que não precisa de tratamento, para o uso das limpezas de salão.

Em relação ao consumo de energia, cerca de 6 restaurantes dos entrevistados, estão utilizando a energia solar para a economia de energia, e apenas um restaurante informou que além da energia solar, eles utilizam energia eólica. Também foi identificado o uso de sensores nas lâmpadas dos ambientes que não possuem tanta frequência como nos banheiros.

Foi observado também, que a minoria dos restaurantes possui uma horta própria onde eles plantam seus próprios alimentos de forma fresca respeitando as normas da ANVISA da RDC 2016/2004 que estabelece normas de boas práticas para o manuseio, conservação e consumo desses alimentos.

A maioria dos restaurantes possuem conhecimento acerca da ISO 14000, que de acordo com Costa et al. (2007), é um conjunto de normas que visam a padronização de diretrizes básicas para a gestão ambiental dentro das empresas. E aplicam treinamentos de boas práticas de manuseio e cuidado com recursos. Uma minoria dos entrevistados não possui conhecimento acerca do tema, mas tem interesse em aplicar as normas para uma melhor organização das estratégias de preservação dos recursos ambientais.

Os estabelecimentos entrevistados não possuem treinamentos para educação ambiental, mas afirmaram que todos estão cientes das práticas que são adotadas para uma melhor utilidade dos recursos, evidenciando a conscientização dos mesmos. Todos possuem a consciência da responsabilidade em relação aos resíduos gerados e aos cuidados do meio ambiente. A minoria observa que mesmo com tantos projetos para o meio ambiente através da administração, o descarte dos lixos ainda é um problema pela falta de educação ambiental da população e reforçam que uma estratégia mais rígida e uma divulgação mais ampla contribuem para o descarte correto.

De acordo com a relação entre a gestão ambiental e a satisfação dos clientes considerando uma conscientização crescente sobre as questões ambientais, notou-se que muitos restaurantes utilizam sua imagem associada a práticas sustentáveis ligadas aos projetos já existentes no arquipélago, para atrair de forma positiva mais clientes que pensam no consumo consciente de forma que preserve os recursos sem impactar negativamente no meio ambiente. Em conformidade com Kotler et. al (1993) expressam que uma imagem positiva pode aumentar a confiança do consumidor e estimular o engajamento, enquanto uma imagem negativa pode afastar potenciais clientes e prejudicar a imagem de uma empresa. Ou

seja, se um estabelecimento tem boas ações que valorizam a consciência ambiental, vai incentivar o consumo dos mesmos. Todos restaurantes pontuaram que gostariam de implantar mais ações sustentáveis, mas que as maiores dificuldades e desafios estão interligados ao comprometimento das pessoas a terem mais consciência e respeito com os bens naturais, e o apoio de políticas públicas com reuniões, projetos e investimentos na educação ambiental para os moradores entenderem a importância e assim passar aos visitantes as informações sobre a preservação.

Gestão Ambiental conforme o porte do restaurante

Dias, Zavaglia, Cassar (2003) complementam que a gestão ambiental é o principal instrumento para se obter um desenvolvimento industrial sustentável e ela pode ser aplicada a empresas de qualquer tamanho e em qualquer setor. Ou seja, a gestão ambiental é fundamental para garantir um desenvolvimento de serviço sustentável, pois orienta as empresas a adotarem práticas responsáveis em relação ao meio ambiente. Essa abordagem é flexível e pode ser aplicada em organizações de todos os tamanhos e setores, permitindo que cada uma contribua para a preservação dos recursos naturais.

A análise dos portes das empresas é crucial, pois possibilita adaptar as estratégias de gestão ambiental às necessidades e capacidades específicas de cada organização. Dessa forma, a gestão ambiental se torna uma ferramenta eficaz e viável para promover a sustentabilidade em diversos serviços. Foram analisados 10 restaurantes, sendo 2 de pequeno porte e 8 de médio porte.

No entanto são poucas diferenças a serem observadas que estão ligadas diretamente na proporção do tamanho do espaço para a quantidade de mesas e a quantidade de funcionários. São dados essenciais para que possamos identificar a dimensão desses estabelecimentos e o impacto que eles têm em sociedade e meio ambiente. Os restaurantes de pequeno porte desempenham um papel importante no cenário gastronômico e turístico, oferecendo experiências únicas e personalizadas. Muitas vezes, esses

estabelecimentos utilizam ingredientes locais e práticas sustentáveis, atraindo um público que valoriza a autenticidade e a conexão com a cultura local.

Já os restaurantes de médio porte são fundamentais para o setor turístico, pois conseguem oferecer um equilíbrio entre variedade e qualidade no atendimento. Eles costumam ter uma capacidade maior para atender grupos e eventos, tornando-se uma opção popular para turistas em busca de experiências gastronômicas diversificadas. Além disso, muitos adotam práticas sustentáveis, como a utilização de fornecedores locais, o que não só enriquece o menu, mas também fortalece a economia regional e contribui para um turismo mais responsável pensando no meio ambiente.

A separação entre restaurantes de pequeno e médio porte é importante para entender suas operações e impactos no turismo. Restaurantes de pequeno porte, geralmente com menos de 20 lugares, oferecem experiências mais personalizadas e um cardápio mais restrito. Já os de médio porte, que acomodam mais de 50 pessoas, apresentam uma variedade maior de pratos e serviços, além de serem mais adequados para grupos e eventos. Essa distinção ajuda a identificar como cada tipo de estabelecimento contribui para a dinâmica turística e para o desenvolvimento local com práticas sustentáveis.

Considerações finais

De acordo com a Lei Nº 6.938/1981, que institui a Política Nacional do Meio Ambiente, define diretrizes e princípios para proteger, conservar e melhorar o meio ambiente, além de promover o uso responsável dos recursos naturais. Considerada um dos fundamentos da legislação ambiental no Brasil, seu objetivo central é incentivar o desenvolvimento sustentável e melhorar a qualidade de vida da população.

Portanto, a gestão ambiental dos restaurantes no Arquipélago de Fernando de Noronha é fundamental não apenas para a preservação dos ecossistemas locais, mas também para a experiência dos turistas que visitam esse destino único.

O compromisso dos estabelecimentos com práticas sustentáveis, como a redução de resíduos, a escolha de fornecedores locais e a educação ambiental, pode resultar em uma oferta diferenciada que valoriza a cultura local e a biodiversidade da região. Esses esforços não apenas preservam o ambiente natural, mas também atraem um público cada vez mais consciente e interessado em experiências que respeitem e valorizem o patrimônio ambiental.

Afinal, é essencial que os gestores e proprietários de restaurantes em Fernando de Noronha se unam em um esforço coletivo para promover a sustentabilidade. A implementação de práticas que atendam às diretrizes da Política Nacional do Meio Ambiente pode servir como um modelo para outras localidades, demonstrando que o turismo e a conservação podem coexistir de maneira harmoniosa.

Ao adotar uma postura proativa em relação à gestão ambiental, os restaurantes não apenas contribuem para a preservação do arquipélago, mas também se posicionam como protagonistas na construção de um futuro mais sustentável, alinhando suas operações com as expectativas de uma sociedade que valoriza a responsabilidade ambiental. Além disso, a conscientização e o engajamento da comunidade local são essenciais para o sucesso das iniciativas de gestão ambiental.

Os restaurantes podem servir como plataformas para promover ações educativas, envolvendo tanto funcionários quanto clientes em projetos de preservação e recuperação de áreas degradadas. Palestras, workshops e campanhas de sensibilização podem transformar o ambiente gastronômico em um espaço de aprendizado e troca de experiências, fortalecendo o laço entre a comunidade e o turismo sustentável.

Dessa forma, todos se tornam agentes de mudança, contribuindo para a construção de um destino que não apenas encanta pela sua beleza natural, mas também pela responsabilidade de seus habitantes e visitantes na preservação desse patrimônio.

Os resultados das entrevistas realizadas com os restaurantes de Fernando de Noronha revelaram que todos os estabelecimentos adotam práticas de gestão ambiental. O descarte correto do óleo de cozinha, em

conformidade com a CONAMA Nº 362/2005, é uma prática comum, crucial para evitar a poluição do ambiente.

Os resíduos gerados nos restaurantes, que incluem restos de alimentos e embalagens, são geridos por meio de separação e reciclagem, embora alguns ainda não estejam totalmente cientes das diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos.

Os restaurantes demonstram esforços na redução do consumo de água e energia, utilizando, por exemplo, vasos sanitários com descarga dupla e sistemas de energia solar. A maioria não utiliza produtos de limpeza ecológicos, mas está aberta a melhorias.

Apesar de a conscientização sobre a ISO 14000 ser alta, poucos realizam treinamentos formais em educação ambiental. Outrossim, muitos restaurantes associam sua imagem a práticas sustentáveis para atrair clientes conscientes, embora reconheçam a necessidade de maior comprometimento da população e apoio de políticas públicas para a educação ambiental. Todos expressaram interesse em implementar mais ações sustentáveis, ressaltando que a conscientização e o respeito ao meio ambiente são essenciais para o sucesso dessas iniciativas.

Referências

BARBIERI, José C. Gestão Ambiental Empresarial: Conceitos, Modelos e Instrumentos. São Paulo: Saraiva, 2004. Acesso em 2023.

BARDIN, L. Análise de conteúdo. São Paulo: Edições 70, 2011. Acesso em 2023.

BUYSSE, Jeroen; VERBEKE, Alain. Proactive environmental strategies: a stakeholder management perspective. *Strategic Management Journal*, v. 24, p. 453-470, 2003. DOI: 10.1002/smj.299. Acesso em 2023.

CAMPOS, L. M. S. Environmental management systems (EMS) for small companies: a study in Southern Brazil. *Journal of Cleaner Production*, v. 32, n. 1, p. 141-148, 2012. Acesso em 2023.

CARROLL, Archie. The pyramid of corporate social responsibility: toward the moral management of corporate stakeholders. In: *Business Horizons*, v. 34, p. 42, jul/ago. 1991. Acesso em 2023.

CHEN, Yen-Shiang; LAI, Shu-Bing; WEN, Cheng-Ta. The influence of green innovation on corporate advantage in Taiwan. *Journal of Business Ethics*, v. 67, n. 4, p. 331-339, 2006. Disponível em: <https://doi.org/10.1007/s10551-006-9025-5>. Acesso em 2023.

COSTA, A. C. R.; PEREIRA, A. B.; CAMELO, G. L.; SANTOS, P. S. Sustentabilidade como estratégia de desenvolvimento: a nova tendência do mercado internacional. In: II CONGRESSO DE PESQUISA E INOVAÇÃO DA REDE NORTE NORDESTE DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA, 2007, João Pessoa. Anais... João Pessoa: CONNEPI, 2007. Acesso em 2023.

FENG, T.; WANG, D. The influence of environmental management systems on financial performance: a moderated-mediation analysis. *Journal of Business Ethics*, v. 135, n. 2, p. 265-278, 2016. Acesso em 2023.

GREENPEACE. Greenpeace book of greenwash. 2008. Disponível em: <https://www.greenpeace.org/usa/my-greenwashing/>. Acesso em 2023.

GURGEL, L. M. D.; CARVALHO, R. G.; SALLES, M. C. T. As atividades de restaurantes de Mossoró, estado do Rio Grande do Norte, sob a perspectiva da gestão ambiental. *Gestão & Planejamento*, v. 16, n. 3, p. 438-456, 2015. Acesso em 2023.

HAN, Heesup. Theory of green purchase behavior (TGPB): A new theory for sustainable consumption of green hotel and green restaurant products. *Business Strategy and the Environment*, v. 29, n. 6, p. 2815-2828, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1002/bse.2545>. Acesso em 2023.

HUNT, C. B.; AUSTER, E. R. Proactive environmental management: avoiding the toxic trap. *MIT Sloan Management Review*, v. 31, n. 2, p. 7-18, 1990. Acesso em 2023.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). Fernando de Noronha. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1662/>. Acesso em: 17 out. 2024.

KRIPKA, R.; SCHELLER, M.; BONOTTO, D. Pesquisa Documental: considerações sobre conceitos e características da Pesquisa Qualitativa. 2015. p. 243-244. Disponível em: <https://proceedings.ciaiq.org/index.php/ciaiq2015/article/view/252/248>. Acesso em 2023.

KOTLER, Philip; HAIDER, Donald H.; REIN, Irving. Marketing places: Attracting investment, industry, and tourism to cities, states, and nations. The Free Press, 1993. Acesso em 2023.

LAFUENTE-JUNIOR, A. N. A. Resíduos sólidos em restaurante comercial: um estudo de caso na cidade de Santos/SP. *Revista de Tecnologia Aplicada*, v. 6, n. 2, p. 44-61, 2012. Disponível em:

<http://www.faccamp.br/ojs/index.php/RTA/article/view/430/244>. Acesso em 2023.

LAVILLE, Christian; DIONNE, Jean. A construção do saber: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas. Porto Alegre: Artmed; Belo Horizonte: Editora UFMG, 1999. 339 p. Acesso em 2023.

LOCATELLI, A. F.; SANCHEZ, R. S. S.; ALMEIDA, F. Q. A. Redução, reutilização e reciclagem de resíduos em unidade de alimentação e nutrição. *Revista Simbio-Logias*, Botucatu, v. 1, n. 2, p. 1-9, 2008. Acesso em 2023.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Indicadores ambientais. Disponível em: <https://antigo.mma.gov.br/informacoes-ambientais/indicadores-ambientais.html>. Acesso em: 18 out. 2024.

MOREIRA, Herivelton. Metodologia da pesquisa para o professor pesquisador. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2008. Acesso em 2023.

NERY, C. H. C.; CONTO, S. M.; ZARO, M.; PISTORELLO, J.; PEREIRA, G. S. Geração de resíduos sólidos em eventos gastronômicos: o Festiqueijo de Carlos Barbosa, RS. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 2, p. 264-279, 2013. Disponível em: http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/download/1672/pdf_118. Acesso em 2023.

NORONHA, Fernando de. Sobre Noronha. Disponível em: <https://www.noronha.pe.gov.br/turismo/sobre-noronha/>. Acesso em: 17 out. 2024.

PETRINI, Carlo. Slow Food: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. Acesso em 2023.

PERUCHIN, B.; GUIDONI, L. L. C.; CORRÊA, L. B.; CORRÊA, E. K. Gestão de resíduos em restaurante escola. *Tecno-lógica*, v. 17, n. 1, p. 13-23, 2013. Acesso em 2023.

RIBEIRO, Maurício André. Ecologizar: pensando no ambiente humano. Belo Horizonte: Editora Rona, 1998. Acesso em 2023.

RIBEIRO, R. A. C.; EPAMINONDAS, L. M. R. Das estratégias do green marketing à falácia do greenwashing: a utilização do discurso ambiental no design de embalagens e na publicidade de produtos. In: Encontro Nacional da Anppas - V Anais... Florianópolis/SC, 2010. p. 18. Acesso em 2023.

RODRIGUES, A. C.; FRANÇA, J. R.; SILVEIRA, R. B.; SILVA, R. F.; ROS, C. O.; KEMERICH, P. D. C. Compostagem de resíduos orgânicos: eficiência do processo e qualidade do composto. *Enciclopédia Biosfera*, v. 11, n. 22, p. 759-770, 2015. Acesso em 2023.

SARKAR, Rimjhim. Public policy and corporate environmental behavior: A broader view. *Corporate Social Responsibility and Environmental Management*, v. 15, p. 281-297, 2008. Acesso em 2023.

SEBRAE; DIEESE. *Anuário do Trabalho na Micro e Pequena Empresa: 2009*. Brasília: SEBRAE; DIEESE, 2010. Disponível em: https://sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/Anuario%20do%20Trabalho%20Na%20Micro%20e%20Pequena%20Empresa_2010_2011.pdf. Acesso em: 03 out. 2024.

STEG, Linda; VLEK, Charles. Encouraging pro-environmental behavior: An integrative review and research agenda. *Journal of Environmental Psychology*, v. 29, n. 3, p. 309-317, 2009. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jenvp.2008.10.004>. Acesso em 2023.

Agradecimentos

Gostaria de expressar minha sincera gratidão a todos que contribuíram para a realização deste trabalho. Em primeiro lugar, agradeço ao meu orientador, Luís Souza, pelo apoio, orientação e valiosos ensinamentos ao longo de todo o processo de pesquisa. Sua expertise e incentivo foram fundamentais para o desenvolvimento deste trabalho.

Agradeço também aos professores e colegas do curso, que sempre estiveram dispostos a compartilhar conhecimento e experiências. Um agradecimento especial à minha família e amigos, que me apoiam incondicionalmente, oferecendo amor e motivação em todos os momentos.

Por fim, agradeço a todos os entrevistados que contribuíram com seu tempo e conhecimento, tornando esta pesquisa possível. Sem a colaboração de cada um de vocês, este trabalho não teria sido realizado.