

ESG NA PRÁTICA: UMA INICIAÇÃO SUSTENTÁVEL EM RESTAURANTE DO INTERIOR DE PINDAMONHANGABA **ODS (número)**

ODS 12: Consumo e produção responsáveis.

Ginalvia Manuella de Paula Oliveira. (Pesquisadora independente)

Resumo

Este artigo relata a aplicação prática de uma consultoria em ESG (Environmental, Social and Governance) realizada em um restaurante no interior de Pindamonhangaba (SP), com foco em formação da equipe, redução de impactos ambientais e fortalecimento da governança ambiental-social. O projeto ocorreu ao longo do mês de agosto, com visitas semanais, formações com os 21 funcionários e encontros com a equipe gestora. A proposta buscou sensibilizar colaboradores sobre o uso consciente de recursos naturais e reciclagem, tanto no restaurante quanto em seus ambientes pessoais. A separação de resíduos gerou inicialmente resistências, que foram ajustadas com mudanças estruturais e estratégicas. Também houve discussão sobre trocas de materiais como marmitex de isopor, o que, apesar de não ser viável financeiramente, gerou uma campanha de reciclagem comunitária. Concluiu-se que o ESG é viável em pequenos negócios quando adaptado à realidade local e implementado com escuta, estratégia e formação.

Palavras-chave: Resíduo sólido; Sustentabilidade; Restaurante; Reciclagem; Governança socioambiental.

Introdução

O conceito de ESG (Environmental, Social and Governance) surgiu nos anos 2000, impulsionado pelo Pacto Global da ONU e pelo relatório "Who Cares Wins" (2004), iniciativa do então Secretário-Geral Kofi Annan para integrar princípios de responsabilidade socioambiental às práticas de mercado (UNITED NATIONS, 2015). Desde então, empresas e instituições financeiras passaram a incorporar fatores ESG em suas decisões, considerando que a sustentabilidade não é apenas ética, mas estratégica e financeiramente viável (IBGC, 2023).

No Brasil, a discussão ganhou corpo com a Política Nacional de Resíduos Sólidos, instituída pela Lei nº 12.305/2010 (BRASIL, 2010), e com a atuação da Comissão de Valores Mobiliários, que passou a exigir informações socioambientais nos relatórios das empresas de capital aberto. A Instrução Normativa nº 01/2010



também estabeleceu critérios de sustentabilidade para a administração pública federal, ampliando a institucionalização da agenda ambiental (BRASIL, 2010).

A implementação de princípios ESG vem se consolidando como eixo estratégico não apenas para grandes empresas, mas também para pequenos e médios negócios que desejam alinhar-se aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). No Brasil, setores como alimentação e serviços têm grande impacto ambiental e social, com desafios relacionados à geração de resíduos, uso de água, energia e condições de trabalho (FREITAS; CASTRO, 2023).

Este artigo apresenta um relato de experiência de uma consultoria em ESG desenvolvida em um restaurante no interior de Pindamonhangaba (SP), em agosto de 2025. A proposta incluiu sensibilização de funcionários, aplicação de práticas sustentáveis e diálogo com gestores. A principal contribuição está na demonstração de que mesmo ambientes não corporativos têm potencial de se tornar vetores de sustentabilidade.

Revisão da literatura

O conceito de ESG consolidou-se a partir do relatório “Who Cares Wins” (UNITED NATIONS, 2015), como tentativa de integrar princípios ambientais, sociais e de governança à lógica de mercado. Segundo a norma da ABNT NBR 10520:2023, a revisão da literatura deve ser construída com base em citações diretas, indiretas e com a correta contextualização dos autores, respeitando a integridade das fontes utilizadas (ABNT, 2023).

A transformação sustentável segundo Branco (2022) só ocorre quando a organização redefine seu propósito em função do impacto. Já Silva et al. (2024) apontam os desafios específicos da aplicação de ESG em pequenas empresas, onde há escassez de recursos, mas não de potencial de transformação. Para Freitas e Castro (2023), o setor alimentício, por sua natureza intensiva em insumos e produção de resíduos, é estratégico na pauta ambiental.

No Brasil, a Política Nacional de Resíduos Sólidos (BRASIL, 2010) estabelece fundamentos legais para a responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos. A Instrução Normativa nº 01/2010 reforça a obrigação de sustentabilidade



nas aquisições públicas, sendo referência indireta também para o setor privado. O IBGC (2023) sistematiza a governança corporativa como eixo estrutural do ESG, inclusive para negócios de menor porte.

Método

Esta pesquisa caracteriza-se como um relato de experiência com abordagem qualitativa, orientado pelo método de pesquisa-ação (THIOLLENT, 2011), o qual prevê a participação ativa dos envolvidos e o acompanhamento direto da transformação no campo de estudo. O delineamento foi elaborado com base na observação participante, combinada a procedimentos descritivos e intervencionistas.

A amostra corresponde aos 21 funcionários do restaurante, incluindo colaboradores da cozinha, atendimento e setor administrativo, além da equipe gestora. A escolha da amostra foi intencional e não probabilística, considerando a totalidade da equipe atuante no estabelecimento durante o mês de agosto de 2025.

As ações foram realizadas em um restaurante localizado no interior do estado de São Paulo, no município de Pindamonhangaba, o qual tem seu horário de funcionamento entre as 08 horas até às 18 horas, sendo aberto ao público a partir das 11 horas até às 16 horas. O restaurante atende ao público com comida self-service por quilo e entrega de marmitex por motoboy e compra direta no balcão, com capacidade de receber para 300 pessoas sentadas a mesa.

Visando a organização dos procedimentos metodológicos a partir dos passos do método de investigação científica, nossas ações acontecerão por momentos de diálogos com vistas técnicas que ocorriam uma vez por semana, momento que ocorria diálogos com a equipe gestora.

No primeiro encontro, foi conduzido uma sessão de formação com todos os funcionários e equipe gestora com linguagem conectada, exemplos práticos para apresentar o conceito de ESG no contexto de restaurante (água, energia, resíduos, relações humanas). Mobilização da equipe a identificar um propósito coletivo: “raiz do seu legado” conectando a operação diária a um impacto duradouro que reverbera em todo o planeta e nas futuras gerações, sendo identificado o papel de cada colaborador no resultado ambiental-social.

você



Foi realizado uma dinâmica de apresentação na qual cada funcionário foi ouvido e narrou seu nome, quem escolheu esse nome e seu significado, por fim uma comida que marcou sua infância.

Com uso de uma ilustração de prato impressa foi realizado um agrupamento produtivo composto por cinco e seis pessoas, foram orientados a escreverem o que vocês já fazem aqui que protege o planeta? Como a gente cuida uns dos outros? Quais atitudes mostram que temos orgulho do que construímos?

Na voz e visão dos funcionários foi compartilhado a história de origem do restaurante, o quanto ele é importante para o planeta e para comunidade. Desta forma, foi apresentado pelos grupos pequenas metas com reconhecimento do que já realizam e o que podem alcançar.

Prosseguimos com a visita técnica e reunião de orientação com a equipe gestora na segunda semana com uma proposta de redução de desperdícios, abrangendo os pilares Ambiental e Governança, os quais foram orientados a implantarem e divulgarem medição semanal de desperdício com uso de balança e planilha simples para anotação contendo: data, peso, material e destino. Além de criar meta de redução de 10% de resíduos em 30 dias, essas ações tem custo zero para o empresário. Essa etapa revelou tensões internas relacionadas ao armazenamento adequado dos materiais recicláveis, especialmente papel e plástico, o que gerou debates entre os gestores. A solução foi construída coletivamente, com reorganização do espaço físico e adequação sanitária. Também foram abordadas práticas de economia de água e energia, por meio de exemplos simples e viáveis dentro da realidade operacional do restaurante.

Ao longo da terceira semana, foram propostas intervenções com foco em cultura organizacional e comunicação interna. A campanha "Histórias que Alimentam" foi criada para valorizar atitudes de sustentabilidade protagonizadas por funcionários, registrando seus esforços e trajetórias. Etiquetas visuais e lembretes foram instalados em pontos estratégicos, fortalecendo a internalização dos novos comportamentos. A



discussão sobre substituição das embalagens de isopor por alternativas biodegradáveis foi enfrentada com resistência devido ao custo, levando à criação de uma campanha educativa para a reciclagem do marmitex junto à comunidade.

A quarta semana foi dedicada à sistematização das ações desenvolvidas e à construção de um plano de continuidade, com sugestões de indicadores internos e estratégias de monitoramento participativo. Os registros das intervenções foram compilados em relatórios semanais entregues à gestão, incluindo registros fotográficos, *reels*, relatos descritivos, volume de resíduos coletados e percepções da equipe. A análise dos dados foi realizada por meio da triangulação entre observações de campo, registros semanais e feedback dos participantes, com base na análise de conteúdo (BARDIN, 2011). A construção do conhecimento foi dialógica e coletiva, respeitando a escuta ativa e o ritmo de mudança da cultura organizacional.

A pesquisa não envolveu riscos aos participantes e, por se tratar de um relato de experiência em contexto institucional com consentimento da equipe, não se aplicou submissão ao Comitê de Ética.

Parte deste trabalho contou com o apoio da ferramenta de inteligência artificial ChatGPT (versão GPT-4, desenvolvida pela OpenAI), utilizada exclusivamente para fins de apoio à organização textual, refinamento de estrutura científica, verificação da coerência argumentativa e sugestões de redação formal. Não foram utilizadas IAs para geração de dados, manipulação estatística nem formulação de hipóteses científicas.

A interpretação, validação e revisão crítica de todo o conteúdo gerado foram realizadas pela autora, com base em sua formação científica e experiência prática no campo da ciência. A IA foi utilizada como instrumento auxiliar, respeitando os princípios de confiabilidade, autoria intelectual e integridade acadêmica.

Resultados e discussão

Os resultados da consultoria indicam que a implementação dos princípios ESG, mesmo em um pequeno restaurante do interior, é não apenas possível como também capaz de produzir impactos significativos na cultura organizacional, nos hábitos da



equipe e na percepção da gestão sobre sustentabilidade. A análise qualitativa dos registros semanais demonstrou uma progressiva mudança de postura dos funcionários em relação ao uso dos recursos e à responsabilidade ambiental, ainda que permeada por resistências iniciais.

A primeira semana revelou uma lacuna significativa de conhecimento por parte da equipe gestora sobre o papel estratégico da sustentabilidade nos processos cotidianos. A surpresa gerada ao abordar a corresponsabilidade dos colaboradores com o meio ambiente, inclusive em seus contextos pessoais, foi um ponto de inflexão no engajamento da equipe. A estratégia de atribuir um selo simbólico de "Time Consciente" e nomear um "Guardião ESG" despertou um sentimento de pertencimento e protagonismo entre os funcionários.

Na segunda semana, o foco em práticas visíveis de separação de resíduos evidenciou problemas operacionais como o armazenamento inadequado de recicláveis, o que gerou atrito entre os gestores. No entanto, esse conflito foi resolvido com base em escuta ativa, reorganização física do espaço e adaptação das práticas à realidade sanitária do restaurante, em conformidade com normas da vigilância local. A adesão às orientações sobre economia de água e energia demonstrou maior fluidez, sobretudo pela aplicação de exemplos práticos e imediatos.

Durante a terceira semana, a equipe demonstrou maior maturidade no entendimento dos pilares ESG. A campanha "Histórias que Alimentam", que valorizou os relatos e atitudes dos funcionários, promoveu reconhecimento simbólico e contribuiu para fortalecer os vínculos internos e a cultura de cuidado. A resistência da gestão em substituir os marmitex de isopor por embalagens biodegradáveis foi discutida de forma crítica, resultando em uma solução alternativa: a criação de uma campanha de devolução e reciclagem voltada à comunidade usuária.

Na quarta semana, observou-se um nível mais elevado de apropriação das práticas por parte da equipe. A sistematização das ações e a construção participativa de um plano de continuidade com indicadores internos ESG demonstraram que o processo não apenas sensibilizou, mas também estruturou elementos permanentes de governança ambiental e social.



A Tabela 1 apresenta a evolução da coleta de resíduos recicláveis ao longo das quatro semanas de intervenção:

Tabela 1 – Volume de resíduos recicláveis coletados semanalmente (kg)

Semana	Volume aproximado coletado Kg	Destino
Primeira	3	Ponto de reciclagem
Segunda	7	Ponto de reciclagem
Terceira	12	Ponto de reciclagem
Quarta	18	Ponto de reciclagem

Fonte: Dados da consultoria (2025).

O crescimento progressivo da quantidade de resíduos recicláveis evidencia o impacto direto da formação e do envolvimento dos colaboradores. Esses dados reforçam a efetividade do método participativo aplicado, corroborando a literatura sobre educação ambiental crítica (LOUREIRO, 2004) e gestão compartilhada de processos sustentáveis em ambientes não corporativos (FREITAS; CASTRO, 2023). Tais resultados também confirmam a importância de criar um ambiente de confiança, no qual os colaboradores se sintam pertencentes ao processo de transformação. O ESG, neste contexto, revelou-se mais do que um conjunto de metas: tornou-se um catalisador de propósito coletivo.

Conclusão

A experiência apresentada neste artigo evidencia que práticas de ESG, quando adaptadas com sensibilidade ao contexto local, têm potencial transformador mesmo em pequenos empreendimentos como restaurantes de médio porte. O processo participativo, somado à escuta ativa da equipe, permitiu não apenas a implantação de ações ambientais práticas, mas também a geração de significado coletivo e propósito dentro da organização.

A evolução observada tanto em indicadores quantitativos como o aumento da coleta de recicláveis, quanto qualitativos como engajamento e mudança de percepção da equipe, reforçam que a sustentabilidade deve ser vista como uma construção cultural e contínua. Ao envolver diretamente os funcionários em ações



educativas e visíveis, o projeto contribuiu para consolidar uma governança mais inclusiva e sensível ao meio ambiente e às relações humanas no ambiente de trabalho.

Como sugestão para avanços futuros, recomenda-se a formalização de um plano interno de sustentabilidade com metas mensuráveis de médio e longo prazo, a ampliação da campanha de reciclagem para o público externo e fornecedores, bem como a integração do restaurante em redes de comércio local sustentável. Outra possibilidade seria incorporar práticas de mensuração de pegada de carbono e indicadores sociais, fortalecendo o relato ESG como diferencial competitivo.

Além disso, propõe-se que outras pequenas empresas da área de alimentação possam se inspirar neste modelo de intervenção e adaptá-lo às suas realidades, construindo uma cultura de responsabilidade ambiental e social que ultrapasse o modismo e se torne prática cotidiana e duradoura.

O legado deixado por esta experiência reforça que o ESG não precisa ser restrito a grandes corporações: ele pode, e deve, ser um caminho acessível, educativo e transformador para todos os negócios que desejam operar com propósito, consciência e impacto positivo.

Referências

BÍBLIA. Provérbios 21:5. In: *Bíblia Sagrada*. Tradução: Nova Versão Internacional. São Paulo: Sociedade Bíblica Internacional, 2000.

BRANCO, João. *Dê propósito: como as organizações podem unir impacto e desempenho*. São Paulo: Planeta, 2022.

BRASIL. Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 3 ago. 2010.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010. Estabelece critérios de sustentabilidade ambiental na

você



aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela administração pública federal. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 20 jan. 2010.

FREITAS, Marcos Antônio; CASTRO, Renata Almeida. Sustentabilidade em serviços de alimentação. *Revista Ambiente & Sociedade*, v. 26, 2023. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/asoc/>. Acesso em: 16 out. 2025.

IBGC – Instituto Brasileiro de Governança Corporativa. Código das melhores práticas de governança corporativa. 5. ed. São Paulo: IBGC, 2023.

SILVA, Tiago Luiz; CASTRO, Renata Almeida; FREITAS, Marcos Antônio. ESG em pequenas empresas. *Revista de Administração Contemporânea*, v. 29, n. 2, p. 1-15, 2024.

UNITED NATIONS. *Transforming our World: the 2030 Agenda for Sustainable Development*. New York: UN, 2015. Disponível em: <https://sdgs.un.org/2030agenda>. Acesso em: 6 out. 2025.