

BUSCA:

RECEBA NOSSA  
NEWSLETTER

# mundosustentável

abrindo espaço na mídia para um planeta em transformação

ALBERTO DINES  
ENTREVISTA  
ANDRÉ TRIGUEIRO  
▶ assista aqui



microblog notícias **twitter** **NEWS** **CBN**

15 JUN  
2011

Home » Notícias » Restaurantes politicamente corretos

## Restaurantes politicamente corretos

### Exemplos de responsabilidade social e ambiental

Por Letícia Koeler, especial para Plurale em revista

A conscientização da necessidade de implantação de políticas de desenvolvimento sustentável e ações sociais chegou ao setor gastronômico brasileiro. Adotar o uso de lâmpadas LED que consomem menos energia, optar pela madeira certificada no projeto, pintar as paredes com tinta atóxica, reciclar resíduos e solicitar a coleta seletiva de lixo são algumas ações que vêm sendo adotadas por alguns restaurantes. E o objetivo dos empresários não é o lucro, pois a maioria dessas práticas custa caro. A ideia é envolver a população em ações sustentáveis para atingir um resultado mais imediato.

Para manter uma coleta seletiva de lixo, por exemplo, o custo nem é tão elevado. O maior gasto - e a maior dificuldade - é treinar, organizar e conscientizar os funcionários. Por isso, cursos e palestras promovidos pela organização não governamental WWF-Brasil são solicitadas pelo empresário Ricardo Stern, dono do restaurante ViaSete, no Rio de Janeiro. "A ideia é que o funcionário leve essa consciência ambiental adquirida nos encontros para a sua comunidade, ampliando o engajamento nas ações ambientais", conta Ricardo.

Parceiro da WWF-Brasil desde 2007, o ViaSete sugere a doação de R\$ 1 na conta de cada cliente. O restaurante, que faz gestão de resíduos, utiliza o jogo americano de papel reciclado nas mesas. "Esse papel é elaborado com papel que já foi reciclado. Devolvemos o papel para a reciclagem na separação do lixo. O custo é cerca de 20% a mais que o papel comum, mas acredito que temos que fazer a nossa parte", conta Ricardo. O ViaSete separa também o óleo da cozinha para reciclagem. A parceria com uma empresa certificada garante que o produto seja transformado em sabão ou bio-combustível. A prática chamou atenção dos vizinhos que levam garrafinhas com óleo ao restaurante. "É muito bom saber que nossas ações estimulam a população a fazer o mesmo pela natureza.", comemora Stern que sonha em criar postos de coleta de óleo de cozinha.

Servir alimentos orgânicos também é um luxo. Segundo Ricardo, sai cerca de 30% mais caro utilizar esses produtos. Para servir alimentos frescos e com qualidade, o Delírio Tropical foi além. O restaurante mantém plantação própria e segue todos os cuidados para que os produtos sejam mantidos longe de qualquer inseto. Nenhum produto químico que agride a natureza é utilizado na lavoura. O Delírio Tropical serve mate elaborado com erva orgânica, livre de conservadores, edulcorantes artificiais, antioxidantes e aromas artificiais. A frutose é utilizada no lugar do açúcar refinado.

Sueli Gama, do restaurante Casarão 1881, que funciona no Centro Histórico do Rio de Janeiro, reformou todo o casarão de 1881 para preservar a fachada original. Ao modernizar o interior do restaurante, percebeu que poderia adotar uma prática sustentável. Foi assim que resolveu refazer os cardápios, utilizando papel reciclado. "Se cada uma fizer a sua parte, tenho certeza que será benéfico ao meio ambiente", diz Sueli.

As sócias Simone Rau e Carla Noronha do Salitre também mostraram preocupação com o meio ambiente ao implantar o sistema de captação de energia solar na casa em que funciona o restaurante em Ipanema, no Rio de Janeiro. "Toda água quente utilizada na cozinha vem desse sistema. A reforma era inevitável, então nós decidimos adotar um sistema que fosse bom para nós e para a natureza", conta Carla. Os banheiros possuem válvulas de descargas ecológicas que garantem uma economia de aproximadamente 60% do volume de água. Como o restaurante possui uma loja de vinhos, as sócias decidiram adotar sacolas de papelão em vez de sacos plásticos.

Atenção aos clientes especiais também faz parte do projeto do restaurante. Apesar de haver uma legislação que pune estabelecimentos que não seguem as normas técnicas de acessibilidade, poucos restaurantes no Rio de Janeiro oferecem livre acesso para quem necessita. As sócias decidiram, então, instalar um elevador especial na entrada do Salitre. O custo com o elevador e sua instalação foi de mais de R\$ 20 mil. Outro investimento social das empreendedoras foram os cardápios em braille. Elaborado com a ajuda do Instituto

#### NOTÍCIAS EM DESTAQUE:

- ♦ Brasil se destaca na construção de unidades imobiliárias com selo verde
- ♦ Verão 2013: Búzios cidade inteligente e novas tecnologias no combate a dengue
- ♦ Ocupação social das comunidades pacificadas
- ♦ Relíquias do lixo + Lonas recicladas por detentos

ANDRÉ TRIGUEIRO

LIVROS

JORNALISMO AMBIENTAL

ESPIRITUALIDADE

VALORIZANDO A VIDA

Benjamin Constant, a produção da versão do menu para os deficientes visuais teve um custo aproximado de R\$ 5 mil. “Apesar de não haver incentivo algum para que os estabelecimentos comerciais sigam normas de inclusão social, fizemos questão de proporcionar maior comodidade aos nossos clientes, sem qualquer preconceito”, diz Simone.

O Delírio Tropical também possui um trabalho social interessante. O restaurante apóia o Instituto Compartilhar, ONG criada pelo treinador de voleibol Bernardinho que visa o desenvolvimento humano e social de jovens através do esporte. A atenção social também é voltada aos funcionários. O empreendimento foi contemplado com o Prêmio Ser Humano da Associação Brasileira de Recursos Humanos do Rio de Janeiro em 2010, um reconhecimento às práticas de sucesso em gestão de pessoas com resultados quantitativos e qualitativos.

Para incentivar ações ambientais, o grupo Sonae Sierra Brasil, de shopping centers, premia lojistas. Este ano o vencedor do Planet Sierra Tenat Award foi o restaurante Giovannetti, em Campinas, por suas práticas ambientais. Um júri avaliou itens como consumo racional de água e energia, qualidade do ar, emissões de ruído e odores, separação de lixo e limpeza de diversas lojas dos shoppings da empresa. A premiação acontece a cada dois anos.

O chef Eric Thomas, famoso pela sua gastronomia de qualidade do restaurante Tantra, em São Paulo, decidiu criar um espaço sustentável quando notou a agitação durante uma festa infantil e se perguntou se seria possível transformar aquela movimentação em energia. E então, em 2010 a EcoHouse foi inaugurada, o primeiro local ecologicamente correto da América Latina. Uma das principais inovações do projeto da EcoHouse é justamente o sistema de geração de energia. As pegadas das pessoas geram a luz da cozinha, restaurante, bar e pista de dança. A sustentabilidade também chegou à cozinha, onde qualquer sobra de alimento é transformada em adubo. Inclusive, o cliente pode visitar o telhado verde para selecionar frutas e legumes que farão parte do menu do evento.

A casa também possui sistema que capta e armazena a água da chuva, utilizada para limpeza e manutenção do jardim. Plantas dispostas nas paredes da casa, além de decorar o ambiente, garantem uma boa acústica e o controle da umidade. Segundo Eric, o custo da obra custou cerca de 20% mais caro do que o de uma obra convencional. “Minha intenção com a EcoHouse é mostrar que é possível construir e administrar com sustentabilidade. Após cada evento, enviamos um relatório ao cliente para mostrar o quanto ele deixou de consumir de energia. E as pessoas sempre têm uma reação positiva, pois ficam contentes ao saber que, de certa forma, ajudaram a preservar o meio ambiente”, conta Eric.

(Fonte: Plurale)

Editado por Daniela Kussama

Compartilhar



## MENU

andré trigueiro  
perfil  
artigos  
entrevistas  
fotos

microblog  
notícias  
globo news  
rádio cbn

livros  
Jornalismo ambiental  
espiritualidade  
valorizando a vida

twitter   

DESENVOLVIDO POR  SUBSTÂNCIA 4