



Práticas sustentáveis em bares e restaurantes serão demonstradas na Fispal Food Service

Pesquisa Abrasel Nacional/Sebrae aponta amplo interesse nas práticas sustentáveis entre pequenos e médios estabelecimentos; feira acontece entre os dias 11 e 14 de junho, em São Paulo

Práticas sustentáveis têm ganhado cada vez mais adeptos entre proprietários de bares e restaurantes. A redução de desperdício de alimentos e uso de embalagens biodegradáveis, por exemplo, já fazem parte do dia a dia, principalmente de pequenos e médios estabelecimentos, segundo pesquisa inédita realizada pela **Abrasel Nacional** (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) e pelo **Sebrae Nacional**, em 2023.

Nessa mesma linha, Paulo Farkas Bitelman, *sponsor* do Comitê ESG da **Associação Nacional de Restaurantes (ANR)**, afirma que a adoção de práticas sustentáveis no setor é de extrema importância para reduzir o impacto ambiental da indústria alimentícia, promover modelos de negócio mais responsáveis e acompanhar mudanças vitais no comportamento da sociedade. “Essas práticas não apenas beneficiam o meio ambiente, mas também agregam valor à marca, atraem consumidores conscientes e contribuem para a sustentabilidade do planeta em longo prazo”, ressalta.

A sustentabilidade também é um compromisso estabelecido na **Fispal Food Service**, Feira considerada a principal plataforma de conexão do mercado food service da América do Sul, que abre as portas ao público de 11 a 14 de junho, no Expo Center Norte, em São Paulo. No local também acontece simultaneamente a **Fispal Sorvetes**, uma das maiores feiras do setor da América Latina.

Durante a Fispal haverá um conjunto de ações que põe em prática esse conceito que vai desde a coleta seletiva de materiais orgânicos e recicláveis, até uso de materiais reciclados, economia de energia, incentivo no consumo de alimentação saudável, entre outras. Esses temas também farão parte da grade de programação das atrações da feira, que fazem parte do Serviço de Desenvolvimento do Mercado, projeto que ajuda estabelecimentos food service a se desenvolverem de maneira sustentável.

A chamada economia circular, conceito que propõe abordagens inteligentes e sustentáveis para o uso de recursos, evitando perdas e trazendo ganho de produtividade, também tem feito parte em bares e restaurantes como ações de redução do desperdício de alimentos, água e energia, reuso e reciclagem das embalagens, e a preferência por fornecedores locais e ambientalmente responsáveis.



Foi a partir desse conceito que a pesquisa Abrasel Nacional e Sebrae Nacional foi realizada. Os dados deram origem ao [“Diagnóstico de Economia Circular no setor”](#), estudo que teve a participação de 1.002 empresários de todas as regiões do Brasil, feito em 2023.

Os resultados do estudo indicam um amplo interesse na adoção de práticas sustentáveis, impulsionado principalmente por fatores internos, ou seja, motivações dos próprios gestores dos estabelecimentos. A hipótese levantada pelos autores da pesquisa é a de que há uma busca por eficiência e redução de custos. Além disso, são as empresas menores (MEI, ME e EPP – empresa de pequeno porte) que estão adotando mais medidas sustentáveis em comparação a empresas maiores, nos seguintes aspectos analisados: “gestão visando à economia circular” (Gestão), “consumo de recursos” (Fornecedores), “gestão energética” (Energia) e “recuperação de recursos/resíduos” (Resíduos).

Em uma escala de 0 a 5, as empresas que faturam até R\$ 81 mil anualmente (enquadradas como MEI), atingiram as maiores pontuações em quatro blocos: Fornecedores (3,5), Gestão (3,5), Energia (4,5) e Resíduos (3,5). Já as empresas que faturam acima de R\$ 4,8 milhões tiveram uma pontuação menor nos mesmos indicadores.

A pesquisa ainda traz quais os principais pontos que pesam na adoção das medidas mais sustentáveis. O que mais conta, segundo o levantamento, é a motivação dos próprios empreendedores de bares e restaurantes (48%). Em seguida vem a influência exercida pelos clientes (20%).

"Esta pesquisa revela não apenas um interesse crescente, mas ações concretas em direção à sustentabilidade nos bares e restaurantes do país. Os dados mostram que a adoção de práticas mais sustentáveis está se tornando uma realidade palpável, impulsionada especialmente pelo desejo dos gestores de fazer a diferença. Essa é uma tendência que também deve contribuir para diminuição de desperdícios e, conseqüentemente, corte de custos nos negócios a médio e longo prazo", pontuou Luíza Campos, líder de ASG da Abrasel Nacional.

Mais valor à marca e consumidores conscientes

Paulo Bitelman, da ANR (Associação Nacional de Restaurantes), acrescenta outros dois fatores que agregam mais benefícios aos que adotam práticas sustentáveis, especialmente no que se refere a restaurantes e empresas de food service: valor à marca e atração de consumidores conscientes. E cita duas práticas como eficazes no tema.

- **Utilização de produtos orgânicos e locais**, ou seja, priorização da compra de alimentos orgânicos e de produtores locais, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos e apoiando a economia local. Além disso, a escolha de produtos orgânicos diminui o



uso de pesticidas e fertilizantes químicos, promovendo práticas agrícolas mais sustentáveis.

- **Gestão eficiente de resíduos**, que é a implementação de sistemas de coleta seletiva, compostagem de resíduos orgânicos e a utilização de embalagens biodegradáveis e/ou recicláveis. Essas práticas visam reduzir a quantidade de resíduos enviados para aterros sanitários, contribuindo para a preservação do meio ambiente.

Os programas de responsabilidade social corporativa, destaca Bitelman, são também fatores que caminham juntos às ações de sustentabilidade.

“Os estabelecimentos devem cada vez mais focar em programas de educação corporativa para criar uma cultura de sustentabilidade devido aos inúmeros benefícios que essas iniciativas podem oferecer. Ao educar e capacitar os funcionários sobre práticas sustentáveis, é criado um ciclo virtuoso de promoção à conscientização, ao engajamento e à participação ativa na implementação de ações visando a melhores práticas”, afirma o representante da ANR.

Por conta dessas questões, Paulo Bitelman vê na Fispal Food Service um “canal de mudança” que desempenha papel crucial na divulgação de boas práticas de sustentabilidade para todo o ecossistema do food service.

“O evento tem impacto extremamente positivo ao promover e incentivar a adoção de ações menos agressivas ao meio ambiente. Por meio de iniciativas como a coleta de alimentos para projetos sociais, o apoio a agricultores locais, a oferta de opções saudáveis nos menus e as práticas de consumo e produção sustentáveis, a Fispal demonstra compromisso ativo com a temática”, destaca.

A Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes são organizadas pela **Informa Markets** e se tornaram uma importante interface em gestão para atender toda a cadeia do food service, apoiando as empresas desde a consultoria do projeto até o acesso a novas tecnologias e conteúdos para o aprimoramento dos serviços e dos negócios.

Profissionais do setor food service que querem visitar a Fispal, podem adquirir o ingresso pelo site www.fispalfoodservice.com.br.

Sobre a Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes

A Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes são o maior e mais importante evento para o setor de alimentação fora do lar da América do Sul, completando 40 anos de história neste ano, marcando uma jornada rica de aprendizados, inovação e evolução constante. Os eventos servem como uma plataforma única para o lançamento de produtos inovadores, a descoberta de novas tecnologias e a formação de parcerias estratégicas.



Sobre a Informa Markets

A Informa Markets conecta pessoas e mercados por meio de soluções digitais, conteúdo especializado, feiras de negócios, eventos híbridos e inteligência de mercado, construindo uma jornada de relacionamento e negócios entre empresas e mercados 365 dias por ano. Presente em mais de 30 países, atua há mais de 27 anos na América Latina, e conta hoje com três unidades de negócios: Brasil, México e Latam Hub, responsáveis pela entrega de mais de 30 eventos híbridos, 70 eventos digitais, portais de notícia e plataformas digitais de conexão e negócios.

Para saber mais informações, acesse [aqui](#)

Serviço

Data: 11 a 14 de junho de 2024.

Local: Expo Center Norte;

Endereço: Rua José Bernardo Pinto, 333 - Vila Guilherme, São Paulo.

Horários: Terça a quinta-feira: 13h às 20h.

Sexta-feira: 13 às 19h.

Informações para imprensa:

2PRÓ Comunicação

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br

Myrian Vallone - myrian.vallone@2pro.com.br

(11) 3030-9463 | 3030-9404 | 99228-7836

www.2pro.com.br