



A SUSTENTABILIDADE DA ÁGUA EM PEQUENAS EMPRESAS: O DESAFIO DOS RESTAURANTES DE BLUMENAU, SC

Marialva Tomio ¹

Carla Maria Schmidt ²

RESUMO

Este artigo investigou como as pequenas empresas do segmento de restaurantes compreendem e agem em relação à sustentabilidade da água. O campo de estudo foi composto por 31 restaurantes localizados em Blumenau - Santa Catarina. Os dados foram coletados por meio de entrevistas semiestruturadas aplicadas aos proprietários-dirigentes. Os resultados evidenciaram um cenário preocupante já que foram observadas poucas ações em relação à sustentabilidade da água. Exceto a preocupação com o gasto econômico deste recurso, não se percebeu nenhuma iniciativa em prol da conservação. A justificativa dos entrevistados, que não apresentam muita compreensão sobre sustentabilidade ambiental, ampara-se no fato do excesso de demandas financeiras que enfrentam para sobreviverem num mercado competitivo. Diante desse contexto, sugere-se um repensar das ações coletivas dos restaurantes em torno do uso de água, ressaltando que este recurso, no seu estado potável, é essencial à sobrevivência destas empresas, todavia é finito.

Palavras-chave: Sustentabilidade. Pequenas empresas. Água. Restaurantes.

¹ FURB. E-mail: marialva@furb.br

² Unioeste - Campus de Toledo. E-mail: c.m.schmidt@bol.com.br

1 INTRODUÇÃO

Diversos segmentos da sociedade vêm discutindo com ênfase e preocupação a temática da sustentabilidade, assunto ainda pouco compreendido e aplicado na prática. No campo organizacional, entre ele, para as pequenas empresas (PEs) - representadas neste estudo pelos restaurantes - a sustentabilidade é compreendida por enormes desafios. A leitura sobre sustentabilidade segue o contexto amplo do tema quando envolve as dimensões econômica, social e ambiental. Todavia, nesta pesquisa aborda-se com maior ênfase a dimensão ambiental, em especial quando se refere ao uso dos recursos hídricos, expressado aqui como água.

No Brasil, ainda são poucas e localizadas as pesquisas que tomam como ponto de partida esse viés, a que se configura em uma grande oportunidade de desenvolvimento de grande quantidade de estudos e trabalhos nessa área. Cresce a cada dia a preocupação não só, mas inclusive, dos clientes de restaurantes, por questões atreladas à sustentabilidade, o que representa um aspecto de suma importância e que deve ser levada em consideração para os estabelecimentos que vislumbrem o sucesso (CHAGAS LIMA, 2012, s/p).

A água é um elemento essencial à vida de qualquer ser e de suas organizações. No que diz respeito ao consumo humano, a água doce é o recurso mais importante para a humanidade em todas as suas atividades sociais, econômicas, ambientais e as transversais. A água é uma condição para toda a vida em nosso planeta, representa recurso ou fator limitante para qualquer desenvolvimento social e tecnológico, como possível fonte de bem-estar ou miséria, conflito ou cooperação. Para alcançar a segurança da água, é necessário conservar este recurso, proteger os sistemas de água que estão vulneráveis e mitigar os riscos de impactos relacionados a água, como secas e inundações. O propósito da humanidade deveria ser o de garantir o acesso às atividades e serviços que envolvem a água e desenvolver uma gestão dos recursos hídricos de forma integrada e equitativa (UNWTO, 2014).

A água é a fonte principal de demanda dos núcleos urbanos, que requerem água potável e utilizam a água para saneamento e drenagem. Calcula-se que a população urbana mundial deve aumentar de 3,4 bilhões para 6,3 bilhões de pessoas, no período entre 2009 e 2050, cifras que compreendem o crescimento da população e o saldo líquido migratório do campo para a cidade. Em muitos processos industriais e maior atividade econômica acarreta maior demanda por água para usos industriais. O número de núcleos urbanos desatendidos já é considerável, e estima-se que o número de habitantes de cidades sem abastecimento de água de qualidade nem saneamento tenha crescido cerca de 20% desde final de 1990. Como foi afirmado em 2010, no mundo há 2,6 bilhões de pessoas que não dispõem de serviços de saneamento de qualidade (UNWTO, 2014, s/p).

Diante deste contexto, aliar a sustentabilidade da água com a gestão e sobrevivência das PEs, como é o exemplo dos restaurantes, exige muito empenho dos que atuam (proprietários, gestores, colaboradores e clientes) neste segmento. Nos restaurantes, a água envolve a produção dos alimentos, a limpeza de louças e instalações, mas principalmente, a segurança alimentar pela higienização dos alimentos. Diante desta complexidade, se reconhece a água como um dos recursos essenciais à sobrevivência dos pequenos restaurantes, o que motivou a realização desta pesquisa com a seguinte questão norteadora: Como os pequenos restaurantes compreendem e agem em relação à sustentabilidade da água? Desse modo, na tentativa de compreender melhor esta problemática, o principal objetivo desta pesquisa foi o de analisar como os pequenos restaurantes do município de Blumenau compreendem e agem em relação à sustentabilidade da água. Pressupõe-se que pela "dependência" que existe deste recurso, os pequenos restaurantes já possuem alguma ação de responsabilidade quanto à conservação para a sustentabilidade da água que captam, utilizam e destinação.

Pela sua proposta, esta pesquisa caracteriza-se como um estudo exploratório. Nos procedimentos de coleta de dados utilizaram-se formulários semipadronizados de entrevistas que foram aplicados para 31 proprietários-dirigentes de restaurantes classificados como PEs. Essas empresas atuam no município de Blumenau, estado de Santa Catarina, e a localizam-se na área urbana central da cidade. Optou-se por estas empresas, pelo interesse junto aos desafios urbanos do uso, do acesso e da destinação da água. Após a coleta dos dados, organizou-se o material coletado, fez-se a tabulação das questões fechadas do formulário por meio de leitura estatística e, nas questões abertas realizou-se a interpretação dos dados, observando a relatividade estatística das respostas, bem como os comentários anotados. A intenção foi apresentar maior confiabilidade das informações sobre a realidade encontrada, entretanto, as limitações desta pesquisa resguardam a restrição proposta em seu objetivo.

A relevância desta pesquisa incide na necessidade de evidenciar as iniciativas das PEs em torno da temática da sustentabilidade, com foco na água. Para o segmento de restaurantes, esta pesquisa pode refletir a necessidade de mudança de comportamento dos empreendedores de PEs junto às demandas da sociedade e do mercado no que tange a conservação da água. De modo geral, a

provocação aqui apresentada pode contribuir para que as empresas repensem seu agir junto às propostas do desenvolvimento sustentável.

2 DISCUSSÕES TEÓRICAS

Em âmbito internacional há vários movimentos da sociedade global que resultam em discussões sociopolíticas sobre a água (recursos hídricos). Uma das primeiras ocorreu em 1992, a "Cúpula da terra", na qual a Organização das Nações Unidas (ONU) realizou no Rio de Janeiro a Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento (CNUMAD), conhecida como Rio 92. Nesta ocasião foi lançada a Agenda 21, no qual o Capítulo 18 discute-se sobre a "Proteção da qualidade e do abastecimento dos recursos hídricos: aplicação de critérios integrados no desenvolvimento, manejo e uso dos recursos hídricos". Outras conferências seguiram nessa direção, como a Conferência Rio+10, com temáticas sobre o meio ambiente e sustentabilidade dos recursos naturais, inclusive e com destaque aos recursos hídricos.

Em 1996, conforme Rogers, Bathia e Huber (1998), criou-se a *Global Water Partnership* (GWP), rede internacional de entidades envolvidas na gestão dos recursos hídricos, entre elas estão: instituições governamentais; agências das Nações Unidas; bancos de desenvolvimento; associações profissionais; instituições de pesquisa; organizações não-governamentais e do setor privado. O objetivo da Rede/GWP é fomentar internacionalmente de maneira integrada os recursos hídricos (*Integrated Water Resources Management* - GIRH), contribuindo com a coordenação, desenvolvimento e gestão da água da terra, bem como, os recursos relacionados por maximizar o bem-estar econômico e social, sem comprometer a sustentabilidade dos sistemas ambientais vitais. A governança da Rede/GWP inclui o Comitê Técnico Consultivo (TAC), um grupo de 12 profissionais e cientistas internacionalmente reconhecidos e qualificados nas diferentes disciplinas da gestão da água no mundo. Para UNWTO (2014), na medida em que cresce a demanda de recursos hídricos no mundo, diminui a probabilidade do fornecimento de água doce em muitas regiões, como consequência da mudança climática. Esse é o alerta lançado no último Relatório Mundial das Nações Unidas sobre o Desenvolvimento de Recursos Hídricos (UNWTO, 2014).

A proteção dos recursos hídricos, a otimização do seu uso ao longo dessas atividades e a garantia de uma distribuição equitativa dos benefícios de atividades intensivas em água devem estar no centro das políticas públicas e regulações. Isso é válido para todos os níveis da governança hídrica: o local, o regional, o das bacias hídricas e o central. O fracasso em se lidar estrategicamente com essas questões de destinação, resultando em uma abordagem fragmentada para o manejo da água, comprometerá a disponibilidade e a sustentabilidade futura dos recursos hídricos e tenderá a reduzir o bem-estar econômico e social para baixo dos níveis alcançáveis (UNWTO, 2014, p.01).

Diante deste contexto, os atuais debates sobre a água geralmente abrangem várias abordagens: conservação, acesso, escassez, uso, valor econômico e a quantidade e qualidade deste importante recurso para a manutenção da vida de todas as espécies e suas diferentes organizações. Corral-Verdugo, Fraijo-Sing e Pinheiro (2006) ressaltam que a conservação da água é um exemplo significativo do comportamento sustentável. Alguns estudos demonstraram que fatores como as variáveis motivacionais de uma pessoa são instigadores da sustentabilidade da água. Quanto mais uma pessoa tem motivos para salvar este recurso, mais conserva a água.

Para Corral-Verdugo, Fraijo-Sing e Pinheiro (2006), a conservação da água representa um dos mais importantes desafios para um modo de vida sustentável no planeta, de maneira que o problema da escassez e da má qualidade da água para consumo humano se tornou uma das maiores dificuldades a serem superadas pela humanidade no século 21.

Orientação para o futuro é um componente da definição de sustentabilidade, que é concebido como um estilo de vida que atenda às necessidades do presente sem comprometer as necessidades humanas do futuro (BRUNDTLAND COMMISSION, 1987). Na leitura de Rogers, Bathia e Huber (1998), a água é também vista como um bem social e econômico. Esta visão remete ao debate da avaliação do valor econômico da água em torno de vários princípios e custos associados que envolvem a sua utilidade. Nesse sentido, é fundamental, em primeiro lugar, compreender que os custos envolvidos com o fornecimento de água são diretos e indiretos. Em segundo lugar, a partir do uso da água, pode-se derivar um valor, que pode ser afetado pela confiabilidade do fornecimento e pela qualidade da água. Estes custos e valores são determinados individualmente ou por análise de todo o sistema. Independentemente do método de estimativa, o lugar ideal para o uso sustentável da água requer que os valores e os custos se equilibram para que o custo total possa ser igual ao valor sustentável em uso. O valor em usos alternativos R. gest. sust. ambient., Florianópolis, v. 4, n. 2, p. 31- 51, out. 2015/mar. 2016.

e os custos de oportunidade são determinados para corresponder simultaneamente ao abastecimento de água para os usuários e as diversas demandas para as indústrias ao longo do tempo e do espaço. Ressaltando que a estimativa do valor da água precisa envolver os objetivos sociais de redução da pobreza e segurança alimentar, incorporando os benefícios de utilização e não utilização de água em prol da sustentabilidade ambiental do uso da água.

Reconhecendo as diferentes abordagens e divergências acerca da água nos distintos campos sociais, econômicos, ambientais e políticos, observa-se, no entanto, que há em todas elas o reconhecimento de que a água é um dos recursos naturais vitais a vida e ao planeta. Diante deste contexto e conhecendo a amplitude dos debates que envolvem a água, salienta-se que neste trabalho delimita-se esta reflexão apenas para o campo empresarial, especificamente ao contexto das Pequenas (PEs). Neste campo de estudo, reflexão e ações acerca da sustentabilidade da água e de outros recursos, ainda necessitam maior compreensão na definição de estratégias que determinem sua utilização, valor e conservação. Na busca da compreensão das PEs, os teóricos geralmente relacionam-nas as teorias organizacionais em delimitações relativas ao: porte/tamanho, gestão, cultura organizacional, ciclo de vida-história, estrutura, recursos, mercado, segmento entre outras abordagens. Todavia, na tentativa de diferenciá-las de outras empresas, o ponto de partida dos debates apoia-se muito no perfil relativo ao porte.

O conceito do que seja pequeno, médio ou grande é relativo, ou seja, varia de país para país. A determinação da relação pequeno e grande quanto à classificação do tamanho da empresa, ou seja, ao porte da empresa dependerá do referencial trabalhado. Uma empresa considerada ou enquadrada como média em um determinado país, cujas condições econômicas do tipo capitalista, ainda não estejam devidamente consolidadas, ou apresentem um modelo econômico com uma estrutura planejada, talvez possa até ser enquadrada como uma pequena empresa em outro país, cujas condições sejam completamente diferentes, isto é, caso sua estrutura econômica seja plenamente estruturada e desenvolvida (MELO JÚNIOR, 2012, p. 36).

No Brasil, segundo Melo Júnior (2012), as micro e pequenas empresas são reconhecidas como parte integrante da estrutura empresarial brasileira prevista na Constituição Federal, no Código Civil e na legislação pertinente à atividade econômica desenvolvida pelas empresas em geral. A Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, da Presidência da República, instituiu o Estatuto Nacional

da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, a qual foi alterada pela Lei Complementar nº 139 de 10 de novembro de 2011, que no Capítulo II, da definição de microempresa e de empresa de pequeno porte expressa:

Art. 3 Para os efeitos desta Lei Complementar, consideram-se microempresas ou empresas de pequeno porte a sociedade empresária, a sociedade simples, a empresa individual de responsabilidade limitada e o empresário a que se refere o art. 966 da Lei no 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil), devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso, desde que: I - no caso da microempresa, aufera, em cada ano-calendário, receita bruta igual ou inferior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais); II - no caso da empresa de pequeno porte, aufera, em cada ano-calendário, receita bruta superior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) e igual ou inferior a R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais) § 1o Considera-se receita bruta, para fins do disposto no caput deste artigo, o produto da venda de bens e serviços nas operações de conta própria, o preço dos serviços prestados e o resultado nas operações em conta alheia, não incluídas as vendas canceladas e os descontos incondicionais concedidos (BRASIL, 2011, s/p).

Ao definir as características das MPEs (micro e pequenas empresas), encontra-se os limites da legislação de cada país de atuação. Além deste aspecto, há que se considerar os elementos culturais relativos ao perfil do setor das MPEs. Numa leitura mais ampla, o faturamento nem sempre comprova o modo de atuação de muitas das MPE, há casos em que o que caracteriza a atuação no campo das pequenas empresas, envolve: operação local, poucos colaboradores, menor produção, demanda por menos investimentos, etc. Além disso, pode-se afirmar que são muitas as características que podem definir uma empresa como pequena. As questões culturais e históricas, por exemplo, interferem no *modus operandi* das empresas e sua relação com o mercado em que operam. A definição do porte pode ser transitória, ou seja, um novo empreendimento inicia-se muitas vezes como pequeno e com o tempo conquista outro porte. Porém, a decisão de crescimento sempre dependerá das intenções de investimento e de gestão que os empreendedores desejarem para seu negócio e, nem sempre os empreendedores desejam constituir uma grande empresa. No caso de micro empresas, por exemplo, ocorrem muitas vezes limitações relativas a capacidade de investimentos em tecnologias, recursos e estrutura; fatores que impedem o crescimento. Diante desta complexidade, o porte pode ser visto como uma decisão estratégica pessoal e/ou profissional do empreendedor em relação ao futuro do empreendimento.

Além da decisão sobre o porte, está também a decisão sobre a sustentabilidade, que na maioria das vezes parte da intenção do empreendedor em participar ou não deste desafio de gestão. Na relação das empresas com a

sustentabilidade, em uma pesquisa realizada por Hockerts e Wüstenhagen (2010), observou-se que ao analisar uma empresa, não apenas o porte influencia, mas também, o tempo de atuação no mercado. Para estes autores, as empresas que estão há mais tempo no mercado (históricas) e as que estão há pouco tempo (novas), afirmando que ambas podem se envolver com a sustentabilidade, em movimentos de empreendedorismo sustentável. Todavia, na pesquisa realizada por estes autores, observou-se que nos estágios de adaptação e transformação para a sustentabilidade, as novas empresas estão mais propensas a se comprometer em buscar oportunidades relacionadas à sustentabilidade do que as históricas. As empresas históricas, geralmente, reagem às pressões, mas quando atuam, como já estão estabelecidas, apresentam atividades mais amplas ante ao mercado.

A discussão sobre a sustentabilidade na relação entre grandes e pequenas empresas é ainda recente. Para Hockerts e Wüstenhagen (2010, s/p), "[...] há muito pouca discussão sobre a interação entre estes dois jogadores ao se envolverem com a sustentabilidade [...]". Deste modo, o debate e a teoria centralizam-se, geralmente em cases empíricos, muitas vezes relacionado ao campo das grandes empresas, concentrando-se em sistemas de gestão, relatórios sociais e ambientais e certificações. Neste contexto, o esforço das pequenas empresas é ainda visto como pouco expressivo. Pode ser que isso esteja ocorrendo, ou pela evidência de poucas ações, ou pelo desinteresse dos pesquisadores por este segmento ao abordarem a sustentabilidade. Entretanto, Ipiranga e Aguiar (2014) afirmam que na medida em que as práticas de sustentabilidade de pequenas empresas são socializadas, percebe-se o surgimento de destaque no mercado. Atualmente, no desempenho da gestão das MPEs considera-se a articulação de várias demandas, como a da sustentabilidade. A gestão analisa a substituição de velhas práticas por novas metas para desenvolver competências organizacionais que formam um padrão que une vida e trabalho.

Nas empresas, a discussão sobre a sustentabilidade recomenda um plano de ação que envolve a problemática sobre o uso da água. No caso das pequenas empresas envolvidas com a produção de alimentação, como os restaurantes (objeto deste estudo), estes são consumidores de muita água. Essa utilização da água, reconhecida como recurso não renovável, coloca o setor de restaurantes na categoria de insustentável (SZUCHNICKI, 2009).

Constata-se, contudo, que apesar de toda esta dificuldade enfrentada pelo setor de restaurantes, eles fazem parte das vidas das pessoas desde os tempos antigos, evoluíram e representam hoje uma parte necessária do mundo contemporâneo. As pessoas veem nesses lugares o espaço adequado seja para suprir a necessidade fisiológica básica da fome, seja para estabelecerem reuniões de negócios ou para festejar os mais diferentes compromissos sociais. A grande verdade, entretanto, é que este grande conglomerado de estabelecimentos especializados na produção e fornecimento de alimentos, já representa um setor (*Food Service*) de peso econômico e que dia após dia ganha mais notoriedade (CHAGAS LIMA, 2012, p.39).

O consumo de água em estabelecimento comercial tipo restaurante, pode ser determinado e validado em parâmetros considerados representativos ao número de refeições servidas por mês e a área útil comercial através da correlação dos mesmos com o consumo de água. Assim, não somente o uso da água é levado em consideração, mas também, outras áreas que perpassam a sustentabilidade em restaurantes (SOUZA; SANTOS; SANTOS, 2012). O setor de alimentação, como é o caso dos restaurantes, apresentam algumas particularidades que reforçam a preocupação com o meio ambiente - alto consumo de água, grande produção de dejetos, utilização de óleos, etc. - além de que este é um mercado bastante competitivo, no qual a diferenciação pode ser um trunfo mediante a concorrência. Os debates socioambientais ocorrem cada vez mais intensamente e tal fato resulta na cobrança de ações por parte daqueles que usam água. Hoje, a sustentabilidade ambiental, não representa um diferencial, mas sim, uma condição de permanência junto ao mercado.

3 PESQUISA SOBRE OS PEQUENOS RESTAURANTES E O USO DA ÁGUA

Os dados apresentados são resultado de um roteiro de entrevista semiestruturado aplicado ao proprietário e/ou dirigente das PEs de restaurante de Blumenau no Estado de Santa Catarina. As empresas estudadas foram definidas como pequenas pelos gestores-proprietários, considerando faturamento, número de colaboradores e atuação local. Os 31 restaurantes pesquisados estão localizados na área central urbana. Na maioria dos casos, a quantidade de mesas é de no máximo 80 e o quadro efetivo de colaboradores não ultrapassa a quantidade de 15; exceto em momentos de realização de eventos. Em alguns eventos, o número de colaboradores contratados como *free lance* ultrapassa 50% do quadro efetivo. Os restaurantes oferecem cardápios variados, entre eles: pizzaria (8); churrascaria (6);

R. gest. sust. ambient., Florianópolis, v. 4, n. 2, p. 31-51, out. 2013/maio 2016.

comida chinesa (3); japonesa (3); internacional (2); alguns (5) oferecem comida típica alemã, mas nenhum é especializado ou exclusivo, variando com comida internacional. Os demais (4) oferecem gastronomia variada (de lanches até comida brasileira ou grelhados). Restaurantes *delivery* não foram considerados nesta pesquisa.

Na maioria (22) dos restaurantes entrevistados a gestão é familiar; 12,9% possuem gestão profissionalizada porque são filiais de redes e 16% possuem, além da família, gestores profissionais contratados. Das PE, 35% possuem idade entre 15 a 25 anos; 42% tem de 2 a 10 anos de existência; 18% menos de 5 anos e 5% possui mais de 25 anos de idade. Percebe-se que a maioria pode ser considerada como novo empreendimento.

Na questão de participação coletiva junto ao setor de atuação, todos os entrevistados afirmaram que participam do Sindicato da categoria. Eles consideram esta organização como um adequado espaço de discussão do setor no município, principalmente para fomentar o diálogo coletivo em prol da solução junto as devidas demandas que possuem. Neste espaço coletivo, segundo os entrevistados a única discussão que fizeram até hoje sobre a água, refere-se ao alto custo do consumo e as alternativas de captação, como da chuva ou do poço artesiano. A maioria (51%) afirmaram que compreendem a importância do uso consciente dos recursos naturais e da sustentabilidade. Contudo, entre eles, apenas 19,3% afirmam que fazem o controle e a preservação do meio ambiente. Isto demonstra que há pouco conhecimento ou comprometimento ao que aborda a questão da sustentabilidade. Vale destacar que a definição de sustentabilidade mais divulgada é a da *World Commission on Environment and Development* criada em 1987, a qual indica que o desenvolvimento sustentável deve satisfazer as necessidades da geração presente sem comprometer as necessidades das gerações futuras.

Na Tabela 1 observa-se que muitos (35,48%) reconhecem a relação da gestão com a sustentabilidade; 29,03% dos entrevistados relacionam a sustentabilidade com a reciclagem e uso de recursos; apenas 19,35% reconhecem a preservação e 12,91% não responderam esta questão.

Resposta	Qtde	%
Respostas relacionadas a ações conscientes tais como reciclagem, reutilização da água, tratamento de esgoto, efluentes, etc.	9	29,03

Respostas relacionadas a administração e uso sustentável dos recursos naturais	11	35,48
Respostas relacionadas ao controle e preservação do meio ambiente	6	19,35
Nada	1	3,23
Sem resposta	4	12,91
Total	31	100

Tabela 1 - Entendimento dos Entrevistados Sobre Sustentabilidade.

Fonte: dados da pesquisa.

Observa-se, assim, que a percepção dos entrevistados permeia o uso e a conservação, o que pode ser um dos aspectos que resulta na baixa quantidade de ações sustentáveis dos restaurantes. Fatores como uso da água, uso de energia, geração de resíduos utilizados e/ou produzidos diariamente, são trabalhados diariamente em um restaurante, seja qual for seu tamanho, e deveriam, portanto, ser considerados pelos gestores como elementos de sustentabilidade. Todavia, 51,61% deles afirmam que possuem algum tipo de ação voltada a questão ambiental, mas que não possuem um departamento ou setor específico para tal.

No Gráfico 1, nota-se que a maioria dos restaurantes (73,33%) faz a separação de lixo e a reutilização do óleo de cozinha. Somente 13,33% indicaram as ações relacionadas à economia e reutilização da água, gestão de resíduos orgânicos e uso de energia solar. As opções filtro na chaminé para não poluir o meio ambiente e a opção reciclagem e recuperação da mata ciliar foram indicadas por somente 6,67% dos entrevistados. Tal resultado infere que existe preocupação com os recursos, embora é ainda incipiente pois é desenvolvida na prática com ações que tendem a minimizar os custos econômicos. Tais ações são vistas como pontuais. Há de se considerar que este esforço é válido, porém insuficiente para caracterizar preocupação com a sustentabilidade do ambiente natural.

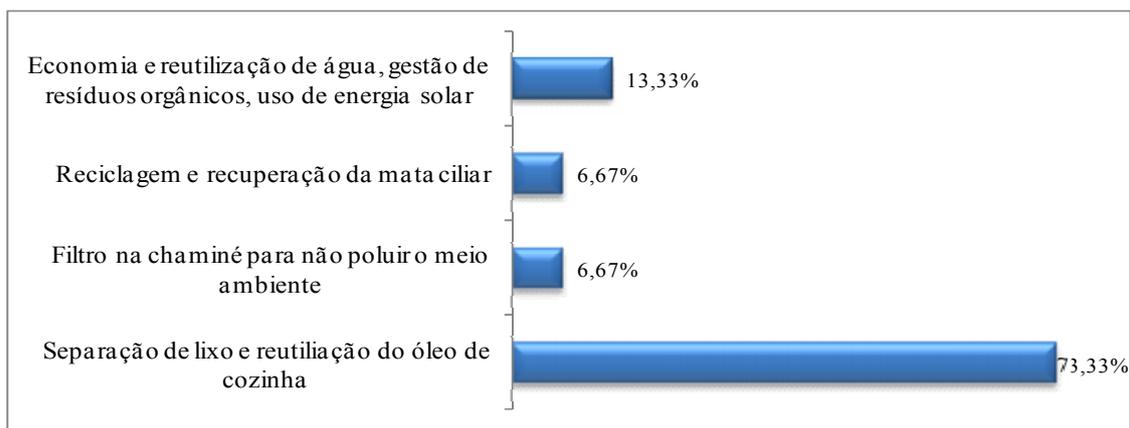


Gráfico 1 - Ações Ambientais Adotadas pelos Restaurantes

Fonte: dados da pesquisa

Embora nem todos os restaurantes informassem possuir programas em prol de ações ambientais, muitos possuíam algum tipo de ação em relação ao uso e conservação da água, questões inerentes à sustentabilidade. Desta forma, foram questionados especificamente sobre essa questão. Dentre eles, 87,10% adotam algum tipo de iniciativa quanto à conservação da água, enquanto 12,90% informaram não possuir nenhuma ação. Dentre os 87,10% que adotam medidas relativas ao uso da água, 84,62% evitam o desperdício, ao economizar e reutilizar a água; 15,38% possuem tratamento e reutilização da água adotando as normas e os serviços públicos oferecidos. Observou-se também que 100% dos restaurantes entrevistados captam a água da rede pública, sendo que 3 deles fazem, também, captação da chuva e somente 1 destes restaurantes possui poço artesiano.

A participação do custo da conta de água nos gastos gerais de um restaurante tem um peso significativo. Assim, na sequência, questionou-se sobre o significado do gasto com a água e o esgoto em percentuais relativos às despesas gerais. O Gráfico 2 demonstra que para 25,80% o custo da água representa até 5% das despesas gerais; 22,60% dos entrevistados indicou que o consumo da água representa de 6% a 10% de seus custos e para 3,20% o custo da água representa mais de 11% das despesas gerais de seus restaurantes. Os demais não souberam responder, o que demonstra um alto percentual de restaurantes (48,40%) que não sabem a representatividade do custo da água relativo às despesas gerais. No entanto, é ainda mais alto quando se trata dos custos com o esgoto (77,40%). Esta falta de conhecimento evidencia um descaso em relação ao uso e valor da água.

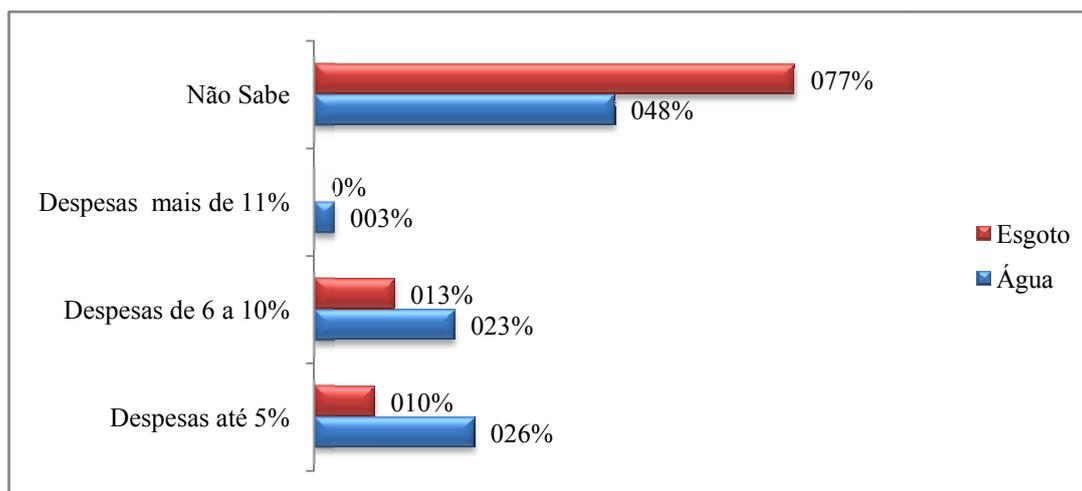


Gráfico 2 - Representatividade das Despesas com Água e Esgoto sobre as Despesas Totais
Fonte: dados da pesquisa

Salienta-se que gerenciar melhor estes custos de água e de esgoto, pode resultar em redução de despesas e de desperdícios. Mas também, serve de controle na adoção de ações de preservação do ambiente. Segundo estudos do Instituto Trata Brasil, mais de 40% da água tratada no Brasil descem pelo ralo. Com esse desperdício uma redução de apenas 10% das perdas do país representaria uma receita de R\$1,3 bilhão, quase a metade do investimento feito em abastecimento de água em 2010 (ITB, 2014). Assim, empresas que adotam projetos/ações para a redução e uso responsável da água, além de fazerem a diferença na preservação do meio ambiente, podem reduzir o desperdício e aumentar a competitividade a partir do consumo consciente.

Dessa forma, uma das preocupações da pesquisa foi verificar se os restaurantes possuíam algum projeto/incentivo futuro quanto à economia e a reutilização da água. Constatou-se que 83,87% não possuem, enquanto 16,13% afirmaram que já pensam no assunto. Desse pequeno percentual que adotam práticas visando projetos futuros em prol da sustentabilidade, as ações indicadas nos projetos são relacionadas ao acompanhamento do uso e discussões com a equipe sobre o desperdício. Em relação aos efluentes, 80,60% afirmaram que não possuem nenhum tratamento dos seus efluentes, enquanto que 19,40% adotam alguma técnica, com o intuito de contribuir com a preservação do meio ambiente. Sant'Anna Júnior (2010) explica que boa parte dos efluentes, tanto domésticos quanto industriais, é lançada novamente ao meio ambiente e, portanto, precisa ser tratada para não contaminar o solo e os mares. Bares e restaurantes produzem grande quantidade de efluentes e, na maioria dos casos, os despejam *in natura*, R. gest. sust. ambient., Florianópolis, v. 4, n. 2, p. 31- 51, out. 2015/mar. 2016.

diretamente no meio ambiente. Os efluentes não tratados podem prejudicar o meio ambiente e a saúde das pessoas.

Em relação a destinação dos esgotos e a seleção dos diferentes usos (cozinha, banheiros, químicos, óleos, etc.), na pesquisa verificou-se, conforme Tabela 2, que 87,1% dos restaurantes entrevistados realizam a separação dos esgotos da cozinha e fazem, também, a separação do óleo. No entanto, 12,90% dos restaurantes não utiliza nenhum tipo de separação.

Resposta	Qtde	%
Sim (tratamento do esgoto da cozinha e separação do óleo)	27	87,1
Não	4	12,9
Total	31	100

Tabela 2 - Restaurantes que Realizam Separação dos Esgotos.
Fonte: dados da pesquisa.

Conforme os dados do ITB (2014) menos da metade da população brasileira têm acesso à rede de coleta de esgoto, ou seja, são quase 100 milhões de pessoas que não possuem acesso a estes serviços essenciais à dignidade humana. Do esgoto gerado no mundo, apenas 37,9% recebe algum tipo de tratamento. A região com maior índice de esgoto tratado no Brasil é a Centro-Oeste, com 43,1%. Os esgotos que não são tratados acabam sendo jogados 'in natura' todos os dias nos rios, lagos, bacias e mar, tornando-se um poderoso veículo transmissor de doenças que atingem a todos, principalmente as crianças.

Outro aspecto verificado nesta pesquisa foi se alguma vez o uso da água já havia gerado algum tipo de conflito ou restrição na empresa. Neste aspecto, 67,70% disseram que não, enquanto 32,30% informaram que sim, para estes a falta de água e o cheiro do tratamento químico da água são questões complicadas para a gestão de um restaurante. Para Tsutiya (2006) o consumo de água depende de vários fatores, entre eles pode se citar o clima, renda familiar, características da habitação, características do abastecimento de água, gerenciamento do sistema de abastecimento, e as características culturais da comunidade.

Com relação a estimativa de consumo por mês, a Tabela 3 evidencia que um alto índice de restaurantes (61,3%) não souberam responder esta questão. Tal situação pode ser interpretada como falta de responsabilidade quanto ao controle e

monitoramento relativo ao consumo/mês de água destas empresas. Entre as que sabem, 16,1% consomem de 151 m³ a 300 m³; 12,9% consomem até 50 m³ e 9,7% possuem o consumo na média de 51 m³ a 150 m³.

Resposta	Qtde	%
de 0 a 50 m ³	4	12,9
de 51 m ³ a 150 m ³	3	9,7
de 151 m ³ a 300 m ³	5	16,1
Sem resposta	19	61,3
Total	31	100

Tabela 3 - Quantidade Média de Água Consumida por Mês
Fonte: dados da pesquisa

Em relação aos principais usos de água (Tabela 4), para 51,6% dos entrevistados o principal uso é na lavagem de louças; para 12,9% são os banheiros e somente 9,7% responderam que é no preparo de alimentos; todavia, 25,8% não mencionaram outros usos.

Resposta	Qtde	%
Lavação de Louças	16	51,6
Banheiros	4	12,9
Preparo de Alimentos	3	9,7
Outros	8	25,8
Total	31	100

Tabela 4 - Principais usos de água na empresa.
Fonte: dados da pesquisa

A Tabela 5 demonstra que a maioria dos restaurantes, 54,8% tem na lavagem de louças os maiores desperdícios. A opção “outros” obteve 16,2% do resultado. Em seguida, indicaram os banheiros (12,9%) e a lavagem de calçadas (12,9%); por último com o menor percentual aparecem os vazamentos (3,2%). Em relação aos vazamentos, cabe destacar que uma torneira pingando ou gotejando diariamente chega a gastar 46 litros por dia ou 1.380 litros por mês. Fluindo em forma de filete: de 180 a 720 litros por dia, correndo normalmente com baixa pressão. Fluindo normalmente com baixa pressão: 8,5 mil a 12 mil litros por dia. Jorrando em forma de jato: 25 mil a 45 mil litros por dia (SANTA CATARINA, 2008).

Resposta	Qtde	%
----------	------	---

Lavação de Louças	17	54,8
Banheiros	4	12,9
Lavação de calçadas	4	12,9
Vazamentos	1	3,2
Outros	5	16,2
Total	31	100

Tabela 5 - Maiores Desperdícios de Água.

Fonte: dados da pesquisa.

Considerando que a utilização dos banheiros nestes estabelecimentos é frequente por parte dos clientes e, tendo nesses locais um grande consumo de água e produção de dejetos, buscou-se investigar a opinião sobre a consciência dos clientes ao economizar a água. Dos entrevistados, 41,9% afirmaram que os clientes possuem consciência; 29,00% acreditam que não e, o mesmo percentual (29,00%) ficaram na dúvida, informando que “talvez” possuíssem. Observa-se novamente falta de gestão para a sustentabilidade, visto que após a produção e higienização dos alimentos e lavagem de louças como principais consumidores de água de um restaurante, o cliente representa também outro grande consumo. Se os restaurantes apresentassem sua preocupação quanto a sustentabilidade da água, provavelmente, o cliente colaboraria mais. Além disso, em relação a conquista da demanda Demajorovic e Vilela Júnior (2006) afirmam que os clientes reconhecem as empresas que respeitam o meio ambiente e punem as agressoras, não comprando nestas e difamando-as boca a boca.

Ao final, questionou-se os entrevistados, em questões abertas, sobre o segmento de atuação das pequenas empresas e a participação na sustentabilidade ambiental. Todos os 31 entrevistados afirmaram que neste segmento as dificuldades econômicas e a sobrevivência no mercado de atuação exercem o maior esforço deles. Além disso, para 87% deles, a disputa das pequenas empresas com as empresas grandes na atratividade de demanda e na oferta de qualidade de produtos e serviços é desigual no Brasil, ou seja, há pouco incentivo para este segmento. Observou-se nesta pesquisa que ainda ocorre o dilema quanto a competição entre "grandes e fortes contra pequenos". Para minimizar estas diferenças, uma das alternativas poderia ser a criação de Arranjos Produtivos Locais (APLs), nos quais a união poderia garantir melhor poder de barganha junto aos fornecedores e ao governo, como também, aumentar as possibilidades de acesso a investimentos em

capacitação para a melhoria da qualificação profissional e da qualidade dos produtos e serviços. Ressalta-se que a qualificação de atendentes e garçons representa um grande desafio a estas PEs.

A sustentabilidade representa, para 60% dos entrevistados, um projeto importante, mas, de futuro. Considerando que 35% das PEs já atuam há mais de 15 anos no mercado, poderia haver algum comprometimento mais efetivo com a causa da sustentabilidade ou a conservação da água. No entanto, 56% deles acreditam que seja possível construir agora algumas ações ambientais, como exemplo, o reconhecimento da importância da água com a minimização do desperdício. Um quadro desastroso observado foi a falta de conhecimento do consumo e a representatividade deste nos custos das empresas. Ressalta-se que 40% dos entrevistados não preveem nenhum tipo de iniciativa atual ou futura, evidenciando um quadro demasiadamente negativo. Observou-se que todos afirmaram que veem a sustentabilidade como um projeto amplo e caro, porém acreditam que algo deve ser feito, começando pela água. Na opinião de todos a empresa deles fecha, se não tiver água. Todos os entrevistados acreditam que a água de qualidade é responsável pela segurança alimentar e pela qualidade das refeições, mas, para eles este quesito é visto como responsabilidade do governo local. Em nenhum momento da pesquisa observou-se responsabilidade quanto à captação e uso responsável da água. Para os entrevistados, a conservação dos recursos hídricos e o seu papel perante este desafio não foi nenhuma vez citado.

Para 80% dos entrevistados, as pequenas empresas de outros segmentos também não possuem muitas ações para conservar a água, como é, na opinião deles, o caso do setor têxtil que usa enorme quantidade desse recurso natural. Ainda na opinião de 54% dos entrevistados, o governo também não faz a parte dele na educação da sociedade quanto a sustentabilidade da água. Eles assumem sua falha nesta questão e salientam que o segmento deveria se motivar e fazer alguma coisa em prol da conservação da água. Além disso, entre eles, 46% apontam que seus colaboradores não cooperarem no controle do desperdício da água, e, os demais não quiseram opinar nessa questão. A educação ambiental para a melhor compreensão do papel de cada um proprietário, gestor, colaborador ou cliente se faz urgente e, atualmente, isso poderia ser empenho das organizações coletivas envolvidas com este setor. A água, entre outros recursos naturais, é fundamental ao

funcionamento de um restaurante ou qualquer outro tipo de empresa e em diversos segmentos, como o das PEs, já deveria ser reconhecida como tal.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A sustentabilidade da água é um desafio da sociedade e de suas organizações. Muitos fatores envolvem a temática da sustentabilidade e entre eles inserem-se as questões relativas ao atendimento das dimensões: econômica, social e ambiental. Estas dimensões da sustentabilidade são demasiadamente amplas e muitas vezes se estabelecem em uma relação tão próxima que fica complicado explicar em qual delas uma determinada demanda se encaixa. Um exemplo é a conservação ambiental que ora representa uma ação inerente a dimensão ambiental, ora na econômica, quando a leitura é o investimento. Esta complexidade justifica a amplitude da proposta, todavia dificulta seu desenvolvimento. Quanto a sustentabilidade relacionada a água, a dificuldade persiste, ou seja, reduzir o consumo pode ser uma preocupação econômica (diminuição de custo), mas também ambiental junto a lógica da racionalização dos recursos ambientais que já estão escassos. Esta questão foi amplamente confundida pelos entrevistados desta pesquisa, quando afirmam que colaboram porque economizam água; todavia 48,40% não conhecem a representatividade do custo da água relativo às despesas gerais. Esta contradição evidencia que há pouco comprometimento com a conservação da água, enquanto recurso essencial a vida.

Além disso, percebeu-se que todos os entrevistados preocupam-se com o abastecimento da sua empresa, mas, nenhum deles citou a importância da proteção das nascentes, dos rios ou dos ecossistemas que produzem água. De modo geral, na prática das PEs pesquisadas, a sustentabilidade foi observada para 60% como uma "estratégia" organizacional futura. Para os entrevistados, a sustentabilidade é difícil de ser atendida pelas pequenas empresas que lutam para sobreviverem no mercado altamente competitivo. E a água é vista como mais uma parte da "matéria-prima" necessária a produção de alimentos e manutenção do empreendimento. Todos afirmam depender da água de qualidade, adequada a preparação e higienização dos alimentos, mas isto é visto como responsabilidade do governo. Quanto ao desperdício, embora alguns afirmarem que cuidam desta questão, 54,8% R. gest. sust. ambient., Florianópolis, v. 4, n. 2, p. 31- 51, out. 2015/mar. 2016.

garantem que o maior consumo de água, está na lavação de louças. Hoje, já existem maquinários que reduzem o consumo da água com segurança de higienização.

Resguardando as devidas delimitações propostas nesta pesquisa, conclui-se que nos 31 restaurantes ainda há pouco conhecimento sobre a importância da água enquanto um recurso natural vital, entretanto escasso. E, que a conservação deste recurso é fundamental e responsabilidade de todos, em especial daqueles que usufruem em grandes quantidades - o caso dos restaurantes. De maneira geral, os entrevistados amparam-se no porte "pequeno" da empresa como uma justificativa para não investir e contribuir com a sustentabilidade. Por fim, a compreensão sobre a temática, no discurso parece adequada, mas na prática pouco válida a compreensão. Assim sendo, salienta-se que não se pretende de modo algum que estes resultados sejam vistos como conclusivos aos cenários das PEs, mas sim, podem ser observados como uma leitura parcial da realidade, por isso sugere-se a realização de novos estudos que permitam ampliar a compreensão deste contexto.

WATER SUSTAINABILITY IN SMALL BUSINESSES: THE CHALLENGE OF THE RESTAURANTS FROM BLUMENAU, SC

ABSTRACT

This paper investigated how small businesses of the restaurant segment understands and act in relation with water sustainability. The field of study was based upon 31 restaurants located in Blumenau – Santa Catarina. Data was collected through semi-structured interviews, applied to the owners-managers. The results revealed a worrying scenario, due to a limited amount of actions that were observed in regard to the sustainability of water. With the exception of the economic cost concern related to the natural resource, no initiative in support of conservation was identified. The justification of the respondents, who do not show much understanding concerning the subject of environmental sustainability, was based on the fact of excessive financial demands the interviewees face to survive in a competitive market. In this context a rethinking of the collective actions related to the restaurants around the water use was proposed, highlighting that this resource, in a potable form, is essential for the survival of these companies, however the availability of this resource is finite.

Keywords: Sustainability. Small businesses. Water. Restaurants.

R. gest. sust. ambient., Florianópolis, v. 4, n. 2, p. 31- 51, out. 2015/mar. 2016.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei Complementar nº 139, de 10 de novembro de 2011. Altera dispositivos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 11 nov 2011.

Disponível em:

<http://www.receita.fazenda.gov.br/legislacao/leiscomplementares/2011/leicp139.htm>

Acesso em: 20 out 2014.

BRUNDTLAND COMMISSION. **Our common future**. Oxford, UK: Oxford University Press, 1987.

CHAGAS LIMA, T. **A Sustentabilidade em Unidades de Alimentação**: estudo sobre um restaurante de cozinha brasileira. Dissertação (Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração). Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, Estoril, 2012.

CORRAL-VERDUGO, V.; FRAIJO-SING, B.; PINHEIRO, J. Q. Sustainable behavior and time perspective: present, past, and future orientations and their relationship with water conservation behavior. **Interam. j. psychol.** v. 40, n.2, p. 139-147, 2006.

DEMAJOROVIC, J; VILELA JR., A. **Modelos e ferramentas de gestão ambiental**: desafios e perspectivas para as organizações. São Paulo: SENAC, 2006.

ITB - Instituto Trata Brasil. **Trata Brasil**. 2014. Disponível em:

<http://www.tratabrasil.org.br/>. Acesso em: 20 set 2014.

HOCKERTS, K; WÜSTENHAGEN, R. Greening Goliaths versus emerging Davids - Theorizing about the role of incumbents and new entrants in sustainable entrepreneurship. **Journal of Business Venturing**. v. 25, n. 5, p. 481-492, 2010.

IPIRANGA , A. S. R.; AGUIAR, M. M. S.. Life, work and sustainable learning practices: a study on a small business network. **BAR, Braz. Adm. Rev.** v.11 n.2, p. 145-163, 2014.

MELO JÚNIOR, J. S. M. **Longevidade das micro e pequenas empresas prestadoras de serviços**: um estudo das dimensões organizacionais e suas implicações. Tese (Doutorado em Administração). Escola Brasileira de Administração Pública e de Empresas da Fundação Getúlio Vargas, Rio de Janeiro, 2012.

ROGERS, P.; BHATIA, R.; HUBER, A. Water as a Social and Economic Good: How to Put the Principle into Practice. **Global Water Partnership/Swedish International Development Cooperation Agency S105-25**, Stockholm, Sweden. n. 2/1998.

R. gest. sust. ambient., Florianópolis, v. 4, n. 2, p. 31- 51, out. 2015/mar. 2016.

SANT'ANNA JÚNIOR, G.L. **Tratamento biológico de efluentes**: fundamentos e aplicações. Rio de Janeiro: Interciência, 2010.

SANTA CATARINA. **Informação DIAG nº 347/07**. Secretaria de Estado da Fazenda, Diretoria de Auditoria Geral. Florianópolis (SC): SEF, 2008. Disponível em: <http://www.sef.sc.gov.br/sites/default/files/OT%20347-07%20Racionaliza%C3%A7%C3%A3o%20de%20Despesas.pdf>. Acesso em : 15 out 2014.

SOUZA, D. P.; SANTOS, R. K.; SANTOS, R. F. Estimativa do consumo de água em restaurantes na cidade de Cascavel - PR. **Acta Iguazu**, Cascavel, v.1, n.3, p. 50-63, 2012.

SZUCHNICKI, A. L. **Examining the influence of restaurant green practices on customer return intention**. UNLV Theses/Dissertations/Professional Papers/Capstones. Paper 155. 2009. Disponível em: <http://digitalscholarship.unlv.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1161&context>. Acesso em 15 out 2014.

TSUTIYA, M. T. **Abastecimento de água**. 3. ed. São Paulo: Departamento de Engenharia Hidráulica e Sanitária da Escola Politécnica da Universidade de São Paulo, 2006. 643 p.

UNWTO - United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. **Informações sobre o WWDR 4**. Disponível em: <http://www.unesco.org/new/pt/brasil/natural-sciences/water-resources/information-on-wwdr-4/> Brundtland Comission (1987). Acesso em: 15 ago 2014.