

**UNIFEOB Centro Universitário da Fundação de Ensino
Octávio Bastos CURSO DE ADMINISTRAÇÃO**

Restaurante Sustentável - Bistrô GoVegan

Breno de Campos Faustino RA: 19000809

Daniela Aparecida da Costa RA:19000999

Adail Domingues da Silva Junior RA:19000715

Matheus Moia Felisberto dos Reis RA:19001215

São João da Boa Vista, SP

MAIO 2019

INTRODUÇÃO

Propomos, uma empresa ética e sustentável que contribua para um mundo melhor. A ideia é a criação de um restaurante sustentável. Ou seja, um restaurante que se preocupe com o destino dos rejeitos e sobras, que evite desperdícios, que valorize o meio ambiente e utilize alimentos de procedência que garanta lucro e responsabilidade com o meio ambiente e com o futuro de todos.

Os selos de rotulagem ambiental são muito importantes para a imagem de uma empresa. Estes são rótulos dos mais diferentes produtos a fim de esclarecer que o mesmo esteja em harmonia com o meio ambiente, visa incentivar o consumo de produtos e a procura de serviços com baixo grau de impacto ambiental. Portanto, será feita a adaptação do local em prol sustentabilidade, ou seja, 90% sustentável, com nosso projeto procuramos atingir 100 % e trazer para nós o selo da sustentabilidade, ISO 14020 e 14024 (Rotulagem ambiental).

A empresa sustentável procura por pessoas éticas para o perfil da empresa, profissionais capacitados, contendo formas de conhecimentos, planejamentos sobre sustentabilidade ao meio, para que isso aconteça temos que ter prudência em tudo que iremos fazer, trabalhar em equipes é essencial para que todo comércio ou indústria avance, respeitar as pessoas para conquistar o sucesso, praticando bons atos assim sendo virtuoso.

DESENVOLVIMENTO

O restaurante terá as seguintes capacitações para que possamos alcançar o selo sustentável, Bistrô GoVegan terá a tecnologia a seu favor, e com ela teremos uma captação de água da chuva (cisterna) para que possa ser usada para nossos banheiros e outros fins, juntamente com isso vamos trazer a tecnologia solar para que possamos economizar na energia que será instaladas placas fotovoltaicas, que captam a luz solar e transformam em energia elétrica. Essa energia gerada pode ser armazenada em baterias ou inserida na rede pública, também terá um piso que vai gerar nossa energia, ou seja, quanto mais as pessoas pisam, mais energia é gerada para nosso estabelecimento.

A luz do dia terá um sistema de sensor, onde luz acende sozinha, tijolos de vidros serão colocados para um clima mais harmonioso para a comodidade dos clientes, pensamos também em todo fim de expediente, pesarmos os restos de alimentos e anotar para que dia a dia possamos alcançar um número menor de desperdício, mas claro que todo resto de alimentos será transformado em adubo para nossa mini horta e nossa máquina de biogás que será movida com os restos de alimento, teremos a mini horta nos fundos de nosso restaurante e será plantado somente temperos.

Frutas e vegetais compraremos de pequenos produtores, as embalagens serão totalmente biodegradáveis, nesse ponto teremos total sustentabilidade minimizando a emissão de poluentes no processo de fabricação e descarte, com o controle de que nada será abalado em nosso meio.

CONCLUSÃO

Sendo assim, o restaurante Bistrô Govegan irá buscar o selo da sustentabilidade sem deixar se afetar em suas qualidades, com todo esse projeto sendo executado por profissionais qualificados e sempre buscando o melhor de si. A geração sustentável está cada dia mais próximos e todos descartes será totalmente aproveitados.

O preço da sustentabilidade nos dias atuais é tão barato, mas quase ninguém preza esse ato, contanto não será um restaurante caro, esse aspecto tem a melhorar quando o futuro cobrar a sustentabilidade de todos, com a tecnologia investida a favor do restaurante o investimento não será muito alto como de restaurantes normais.

Todos os ingredientes vêm de produtores locais e são utilizados em sua totalidade, as verduras, por exemplo, são servidas inteiras, do talo as folhas, as carnes também são fornecidas por pequenos produtores, que criam os animais livremente sem confinamento, respeitando o meio ambiente.

O Bistrô vem para bater de frente com redes fortes no mercado como fast foods e restaurantes não sustentáveis, aberto de segunda a sábado, disponível também para eventos fechados (casamentos e festas de aniversário).

Além de refletir positivamente no meio ambiente, o selo restaurante sustentável demonstra responsabilidade socioambiental e preocupação com seus funcionários e consumidores, se tornando um forte no mercado atual.

REFERÊNCIAS

Giro da Gastronomia, publicado em 8 de fev de 2016, encontrado em:

<https://www.youtube.com/watch?v=SV7x-ko5TZA>, acesso em: 14/05/19

Ecoeficientes, s/d , encontrado em:

<http://www.ecoeficientes.com.br/restaurante-sustentavel/> ,acesso em: 20/05/19

Redação Pensamento Verde - 9 de dezembro de 2013, encontrado em :

<https://www.pensamentoverde.com.br/meio-ambiente/conheca-selo-restaurante-sustentavel-papel-responsabilidade-socioambiental/> , acesso em : 17/05/19

Amo O Meu Restaurante, Sustentabilidade , 22/09/2015, encontrado em:

<http://wesco.com.br/o-que-e-e-como-ter-um-restaurante-sustentavel/> , acesso em 17/05/19

SAIPOS Restaurante Sustentável,18 de fevereiro de 2019 ,encontrado em:

<https://blog.saipos.com/restaurante-sustentavel/> ,acesso em: 24/05/19
