



PERCEPÇÃO DA RESPONSABILIDADE SOCIAL NA GASTRONOMIA SOB A ÓTICA DOS OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL (ODS) DURANTE E APÓS A PANDEMIA DO COVID-19

Kamila Almeida Pessoa, Lara Becker, Adilene Alvares Mattia

Turismo - Turismo

Durante a pandemia do COVID-19, a Responsabilidade Social na gastronomia, focada na segurança alimentar e nutricional, ganhou importância. Ao adotar práticas sustentáveis promovendo a produção e o consumo de alimentos saudáveis e sustentáveis, o consumo responsável, a gestão de resíduos, as condições de trabalho, o apoio à comunidade e as parcerias e promover o engajamento social, a gastronomia pode se tornar uma força positiva para a sociedade, contribuindo para um futuro mais justo e sustentável. A aplicação dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) nos restaurantes não apenas atende às demandas dos clientes conscientes, mas também traz benefícios econômicos, diferenciação de mercado, resiliência, atração de talentos e possibilidade de parcerias estratégicas. O estudo se propôs em Analisar a percepção da Responsabilidade Social na Gastronomia sob a ótica dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) durante e após a pandemia do Covid-19, na região Costa Verde Mar-SC. O escopo desta pesquisa envolveu 157 restaurantes, selecionados pela amostragem por conveniência e cotas, com a coleta em locais previamente selecionados, proporcionalmente à população de 11 municípios da região Costa Verde Mar, que abrange os municípios de Balneário Camboriú, Balneário Piçarras, Bombinhas, Camboriú, Ilhota, Itajaí, Itapema, Luís Alves, Navegantes, Penha e Porto Belo, a partir de um universo de 1266 estabelecimentos gastronômicos. Esse processo de amostragem foi realizado com base em uma distribuição homogênea 80/20, que permitiu obter resultados confiáveis e representativos para a população estudada. Ressalta-se que o erro amostral adotado foi de 5%, com um intervalo de confiança de 90%, garantindo uma margem de erro aceitável e uma alta precisão dos resultados obtidos. Os principais achados deste estudo apontam que as questões abordadas na pesquisa ofereceram um panorama diversificado das práticas e percepções relacionadas à Responsabilidade Social no setor de restaurantes. Destacaram-se ações voltadas para a sustentabilidade, o envolvimento com a comunidade e o compromisso com o bem-estar dos funcionários. Ao mesmo tempo, a pesquisa identificou oportunidades de maior conscientização sobre os ODS e a importância da Responsabilidade Social para o desenvolvimento sustentável. Além disso, os dados mostram uma indústria gastronômica com experiência diversificada no mercado, um forte uso de inovação e adaptação aos novos modelos de negócio (como o *delivery*), preocupação com a conformidade legal, revelam ainda a diversidade de perspectivas e práticas no setor gastronômico, com restaurantes buscando eficiência, responsabilidade social, inovação e crescimento. As ações voltadas para o bem-estar dos funcionários e para o meio ambiente também são evidentes, mostrando uma preocupação com questões sociais e ambientais. Os insights dessa pesquisa podem contribuir tanto cientificamente, fornecendo informações valiosas para estudos acadêmicos e pesquisas futuras, quanto socialmente, promovendo a



Responsabilidade Social e a sustentabilidade na indústria gastronômica, além de incentivar práticas responsáveis em outros setores da sociedade. A aplicação dos ODS (1, 3, 4, 8, 10, 12 e 17) pelos restaurantes demonstra um compromisso real com a sustentabilidade e a criação de um impacto social positivo. Essas ações também podem trazer benefícios econômicos, diferenciação de mercado, resiliência e atração de talentos, fortalecendo o setor gastronômico e contribuindo para um futuro mais justo e sustentável.

Palavras-chave: Gastronomia; Empreendedores; Responsabilidade Social; Sustentabilidade; Covid 19

Apoio: FAPESC - Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina; Programa de Bolsas de Pesquisa do UNIEDU/Governo de Santa Catarina e UNIVALI