

PRODUÇÃO CIENTÍFICA SOBRE ESG EM RESTAURANTES

Scientific Production on ESG in Restaurants

RAQUEL FINKLER¹ & SUZANA MARIA DE CONTO²

RESUMO

A sigla ESG [Environmental, Social and Governance] vem ganhando destaque em âmbito global, nas organizações, com a incorporação de práticas sustentáveis na sua gestão ambiental, social e de governança. A pesquisa, de caráter bibliográfico e descritivo, com abordagem predominantemente qualitativa, busca identificar e analisar as publicações sobre a temática ESG em restaurantes em três bases de dados: Taylor & Francis, Web of Science e Scopus. Constatase, a partir dos resultados, a escassez de estudos sobre a temática no setor gastronômico. As produções resultantes concentram-se nos anos de 2020, 2023 e 2024, demonstrando que o ESG é uma temática que mais recentemente é alvo de pesquisas. Os temas mais destacados dos estudos centralizam-se no eixo da governança: governança corporativa, conduta empresarial, práticas de controle e gestão e transparência na gestão.

PALAVRAS-CHAVE

Restaurantes; Sustentabilidade; ESG; Governança; Social.

ABSTRACT

The acronym ESG (Environmental, Social, and Governance) is gaining prominence in organizations globally, with the incorporation of sustainable practices into their management (environmental, social, and governance). This research, of a bibliographic and descriptive nature, with a predominantly qualitative approach, aims to identify and analyse publications on the ESG theme in restaurants across three databases: Taylor & Francis, Web of Science, and Scopus. The results indicate a scarcity of studies on this topic within the gastronomic sector. The resulting publications are concentrated in the years 2020, 2023, and 2024, showing that ESG is a theme that has more recently become the focus of research. The most prominent topics in the studies center around governance, with a focus on corporate governance, business conduct, control and management practices, and transparency in management.

KEYWORDS

Restaurant; Sustainability; ESG; Governance; Social.

¹ **Raquel Finkler** – Doutora. Professora no Centro Universitário da Serra Gaúcha, Caxias do Sul, RS, Brasil. <https://orcid.org/0000-0001-7309-0789> E-mail: rfinkler1@hotmail.com

² **Suzana Maria De Conto** – Doutora. Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq. Professora no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade e no Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Ciências Ambientais, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, RS, Brasil. <https://orcid.org/0000-0003-2680-9193> E-mail: smcmande@ucs.br

INTRODUÇÃO

A sigla ESG [Environmental, Social and Governance], nos últimos anos, vem ganhando destaque nas organizações em âmbito global, com a incorporação de práticas sustentáveis na gestão (ambiental, social e de governança) dessas instituições. A gestão da sustentabilidade nas organizações, portanto, vem, de forma gradativa, consolidando-se no mundo corporativo com a internalização dessas práticas. De acordo com o Pacto Global – Rede Brasil (2024), o termo surgiu em 2004, sendo definido no documento *Who Cares Wins*. Já em 2006, a Organização das Nações Unidas, juntamente com investidores, publicou os Princípios para o Investimento Responsável [PRI] (ABNT, 2022).

Conforme a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT, 2022), a sigla ESG significa “conjunto de critérios ambientais, sociais e de governança, a serem considerados, na avaliação de riscos, oportunidades e respectivos impactos, com objetivo de nortear atividades, negócios e investimentos sustentáveis” (p. 4). Cabe destacar que a Prática Recomendada (ABNT/PR), documento normativo, lançado em dezembro de 2022, sob o título ‘Prática Recomendada: ABNT PR 2030: Ambiental, social e governança (ESG) – Conceitos, diretrizes e modelo de avaliação e direcionamento para organizações’, apresenta importantes contribuições para as diferentes organizações, independente do porte ou do setor da sociedade, no sentido de orientar sobre o tema para a incorporação do ESG na gestão organizacional.

Nessa perspectiva, os restaurantes, com seu importante papel com o desenvolvimento sustentável, principalmente no nível local e regional, apresentam grande potencial para aderir ao ESG e, como decorrência, alcançar melhor desempenho nas atividades, criar vantagem competitiva, atrair a fidelidade do cliente, entre outras vantagens. Considera-se, portanto, importante conhecer as contribuições das pesquisas acadêmicas sobre ESG no setor gastronômico.

A partir das buscas realizadas no Catálogo de Teses e Dissertações da Capes, considerando a área do conhecimento Turismo, sobre o assunto ESG, constata-se a ausência de produções. Assim, devido a importância do ESG para o desenvolvimento do turismo, com especial atenção ao setor gastronômico, o estudo busca identificar e analisar as publicações que versam sobre a implementação dessa prática em restaurantes. As produções foram categorizadas segundo as temáticas indicadas na PR 2030 (ABNT, 2022). Para tal, três Bases são utilizadas: Taylor & Francis, Web of Science e Scopus.

REFERENCIAL TEÓRICO

De acordo com Teixeira, Sobrinho e Reato (2024), a sigla ESG visa analisar, por meio da avaliação e do gerenciamento, as consequências positivas e negativas provocadas pelas empresas na sociedade e no meio. Para Mota Filho (2021), a tríade ambiental, social e de governança objetiva associar os interesses da sociedade e a proteção ambiental aos interesses de acionistas ou investidores das empresas. As organizações são desafiadas a encontrar um ponto de equilíbrio entre prioridades financeiras e aspectos sociais e ambientais, logo, precisam iniciar pela compreensão do ESG, de modo que as decisões de negócios incorporem essas mudanças (ABNT, 2022).

Pereira (2020) afirma que o conceito de ESG deve ser compreendido tanto pelas empresas quanto pelas partes interessadas, para assim identificar quais são os seus impactos na sociedade e, conseqüentemente, atuar sobre esses. O autor afirma que a organização precisa minimizar os impactos negativos, potencializar os positivos e observar e trabalhar os desejos da população, de forma a ter uma atuação cidadã. Teixeira, Sobrinho e Reato (2024) ponderam sobre a multidisciplinaridade envolvida no ESG, visto que é necessário agregar diferentes campos do conhecimento, como meio ambiente, pessoas, economia, entre outros, devendo todos serem abordados conjuntamente e em equilíbrio.

Mediante os múltiplos desafios do ESG, a Associação Brasileira de Normas Técnicas publicou, em dezembro de 2022, a prática recomendada PR 2030 (ABNT, 2022), que descreve conceitos e orientações sobre a incorporação desse conceito em todas as organizações [privadas, públicas, entidades governamentais, organizações sem fins lucrativos] independentemente do seu porte e do setor de atividade. Segundo a PR 2030, cada eixo do ESG subdivide-se em temas e critérios a serem observados pelas organizações, conforme consta no Quadro 1.

Quadro 1. Eixos, temas e critérios relacionados ao ESG (ABNT, 2022)

EIXO	CONCEITO	TEMAS	CRITÉRIOS
Ambiental	Relacionado aos impactos negativos e positivos das organizações no meio ambiente. Neste eixo, são consideradas as mudanças potenciais ou reais com alterações diretas ou indiretas	Mudanças climáticas	Mitigação de emissões de gases de efeito estufa; adaptação às mudanças climáticas, eficiência energética
		Recursos hídricos	Uso da água; gestão de efluentes
		Biodiversidade e serviços ecossistêmicos	Conservação e uso sustentável da biodiversidade; uso sustentável do solo
		Economia circular e gestão de resíduos	Economia circular; gestão de resíduos
		Gestão ambiental e prevenção da poluição	Gestão ambiental; prevenção da poluição sonora (ruídos e vibrações); qualidade do

	de ordem física, química e biológica.		ar (emissão de poluentes); gerenciamento de áreas contaminadas; produtos perigosos
Social	Relacionado ao impacto nas instituições e nas relações com o homem, respeito aos direitos humanos. Também consideram mudanças potenciais ou reais na comunidade do entorno do empreendimento e os vínculos trabalhistas.	Diálogo social e desenvolvimento territorial	Investimento social privado; diálogo e engajamento das partes interessadas; impacto social
		Direitos humanos	Respeito aos direitos humanos; combate ao trabalho forçado ou compulsório; combate ao trabalho infantil
		Diversidade, equidade e inclusão	Políticas e práticas de diversidade e equidade; cultura e promoção de inclusão
		Relações e práticas de trabalho	Desenvolvimento profissional; saúde e segurança ocupacional; qualidade de vida; liberdade de associação; política de remuneração e benefícios
		Promoção de responsabilidade social na cadeia de valor	Relacionamento com consumidores e clientes, relacionamento com fornecedores
Governança	Forma como a organização toma suas decisões, englobando estruturas e processos de governança corporativa.	Governança corporativa	Estrutura e composição da governança corporativa; propósito e estratégia em relação à sustentabilidade
		Conduta empresarial	<i>Compliance</i> , programa de integridade e práticas anticorrupção; práticas de combate à concorrência desleal; engajamento das partes interessadas
		Práticas de controle e gestão	Gestão de riscos do negócio; controles internos; auditorias interna e externa; ambiente legal e regulatório; gestão de segurança da informação; privacidade de dados pessoais
		Transparência na gestão	Responsabilização; relatórios ESG de sustentabilidade e/ou relato integrado

Fonte: elaborado pelas autoras a partir da PR 2030 (ABNT, 2022).

O processo de verificação do nível de maturidade de uma organização é descrito no procedimento específico – PE-487, conforme a ABNT (2023):

- Estágio 1 – elementar: a organização possui um processo de identificação da legislação, tendo sua abordagem restrita aos critérios legais e/ou trata o tema de forma incipiente;
- Estágio 2 – não integrado: a organização trata de modo inicial e com aplicação de práticas dispersas;
- Estágio 3 – gerencial: a organização tem processos estruturados, mecanismos de controle e melhoria continuada integrados ao modelo de gestão;

- Estágio 4 – estratégico: a organização trabalha os critérios de ESG com base nos riscos e seus impactos positivos e negativos relacionados ao negócio, considerando-os na tomada de decisão;
- Estágio 5 – transformador: a organização passa por transformações para gerar valor compartilhado e trata os critérios como catalisadores nas mudanças, que são fortalecidas pela pauta ESG.

Após passar pelo processo de verificação, a organização recebe uma declaração de conformidade [atingindo o nível E3 em todos os critérios ou atingindo, pelo menos, um nível E4 para um critério de cada eixo] ou uma declaração de compromisso [caso não tenha atingido os níveis para a declaração de conformidade] (ABNT, 2023).

As práticas de ESG e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) possuem um alinhamento estratégico (ABNT, 2022). De acordo com Irigaray (2022), o cenário atual, o qual considera os riscos de uma pandemia e a crise climática, fez com que os investidores e os formuladores de políticas despertassem para a necessidade de acelerar investimentos e negócios que priorizem as temáticas de ESG e, dessa forma, o atendimento aos ODSs. O autor complementa que a sociedade não depende somente de governo, mas de negócios que atendam às suas necessidades, desde a geração de empregos, ao crescimento, à proteção de recursos naturais, entre outros.

O setor do turismo também vem seguindo essas tendências mundiais introduzindo o conceito de ESG na sua gestão. Ionescu *et al.* (2019) ponderam que há uma correlação direta entre as políticas públicas de desenvolvimento do turismo e a implementação da gestão ESG. De acordo com os autores, na maioria dos países em desenvolvimento, em razão da pequena dimensão do setor privado e da falta de fundos, o governo assume a responsabilidade exclusiva pela formulação e aplicação das políticas de turismo, diferentemente do que ocorre nos países desenvolvidos.

Bae (2022) pondera que o setor do turismo compreende a necessidade da introdução da gestão de ESG, seguindo as tendências mundiais na área. O autor aponta que são poucas as pesquisas sobre ESG, específicas para o setor de viagens e de turismo. Por sua vez, Nascimento e Jacques (2022) acreditam que o ESG será incorporado ao turismo gastronômico, uma vez que já há uma preocupação com a descarbonização da economia, a redução do consumo de plásticos, a disseminação de ações de econômica circular, a reciclagem de resíduos, entre outras práticas.

METODOLOGIA

O presente estudo refere-se a uma pesquisa, de caráter bibliográfico e descritivo, com abordagem predominantemente qualitativa. Buscou-se analisar a produção existente em três bases de dados (Taylor & Francis, *Web of Science* e *Scopus*) sobre a temática ESG em restaurantes. As etapas de realização do estudo são apresentadas na Figura 1.



Fonte: elaborado pelas autoras (2024).

Na pesquisa realizada nas três bases de dados selecionadas, foram aplicadas duas combinações de descritores em inglês: “ESG, *tourism*” e “ESG, *restaurants*”. Após a inserção dos descritores, foram aplicados, para ambas as combinações, os filtros de tipologia de documento [artigos] e de área de conhecimento [Turismo]. Para a Base Scopus a área de conhecimento foi as Ciências Sociais. Sendo assim, esses são os critérios de inclusão dos artigos na pesquisa. Com a seleção concluída, realizou-se a leitura dos resumos, a fim de verificar a aderência dos artigos selecionados à temática deste estudo. Na sequência, os artigos foram categorizados de acordo com os eixos e as áreas temáticas indicadas na PR 2030 (ABNT, 2022). Ao final, foi realizada a leitura das produções, destacando-se as suas principais contribuições. A coleta de dados ocorreu entre os dias 29 de junho e 06 de julho de 2024.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na sequência são apresentados os resultados e a discussão da revisão bibliométrica realizada no presente estudo.

A Tabela 1 apresenta os resultados da busca realizada nas três Bases (Taylor & Francis, *Web of Science* e *Scopus*) com as diferentes combinações de descritores aplicadas. Na base de dados Taylor & Francis, a seleção dos artigos, a partir dos descritores “ESG, tourism”, resultou em um total de 289 documentos. Com a aplicação do filtro referente à tipologia de documento, encontraram-se 251 artigos. Por fim, selecionou-se o filtro de área do conhecimento Turismo, resultando em 69 artigos. Após a leitura dos resumos, identificaram-se três artigos com o tema ESG e restaurantes.

Tabela 1. Seleção dos artigos nas Bases Taylor & Francis, Web of Science e Scopus

	BASE TAYLOR & FRANCIS		BASE WEB OF SCIENCE		BASE SCOPUS	
Descritores: “ESG, tourism”						
Seleção Inicial	Descritores: “ESG, tourism”	289	Descritores: “ESG, tourism”	130	Descritores: “ESG, tourism”	56
	Filtro: Artigos	251	Filtro: Artigos	114	Filtro: Artigos	40
	Filtro: Turismo	69	Filtro: Turismo	36	Filtro: Ciências Sociais	23
Seleção Final	Iniciais	69	Iniciais	36	Iniciais	23
	Excluídos	66	Excluídos	31	Excluídos	22
	Selecionados	3	Selecionados	4	Selecionados	1
Descritores: “ESG, restaurants”						
Seleção Inicial	Descritores: “ESG, restaurants”	87	Descritores: “ESG, restaurants”	6	Descritores: “ESG, restaurants”	5
	Filtro: Artigos	74	-	-	Filtro: Artigos	2
	Filtro: Turismo	23	Filtro: Turismo	4	Filtro: Ciências Sociais	2
Seleção Final	Iniciais	23	Iniciais	4	Iniciais	2
	Excluídos	20	Excluídos	0	Excluídos	2
	Selecionados	3	Selecionados	4	Selecionados	2

Fonte: elaborado pelas autoras (2024).

A busca na base de dados Taylor & Francis, com o uso dos descritores “ESG, restaurants”, resultou em 87 documentos. Com a utilização do filtro “artigo”, obtiveram-se 74 produções. Por fim, a aplicação do filtro “Turismo” restringiu a busca em 23 artigos. Os três artigos encontrados na busca por “ESG, restaurants” estavam inclusos na busca realizada com os descritores “ESG, tourism”.

Na consulta à base de dados Web of Science, foram encontrados 130 documentos considerando os descritores “ESG, tourism”. Após a aplicação do filtro referente à tipologia de documento, chegou-se a 114 artigos. Selecionou-se o filtro de área temática “Turismo”, resultando em 36 produções, que foram analisadas considerando a temática do presente estudo. Consultando a mesma base – Web of Science –, mas utilizando os descritores “ESG, restaurants”, conseguiram-se seis documentos. Após a aplicação do filtro “artigo” e “Turismo”, obtiveram-se quatro produções. Todos os resultados de artigos encontrados a partir de “ESG, restaurants” estavam inclusos na busca realizada com os descritores “ESG, tourism”.

A busca na base Scopus, com o uso dos descritores “ESG, tourism”, indicou a existência de 56 documentos. Da aplicação do filtro de tipologia de documento, resultaram 40 artigos. Também, aplicando o filtro de área “Ciências Sociais”, chegou-se a 23 artigos. Na consulta à base *Scopus*, com os descritores “ESG, restaurants”, obtiveram-se cinco documentos. Após a aplicação do filtro de área do conhecimento “Ciências Sociais”, encontraram-se dois artigos, sendo que apenas um estava incluso na busca realizada com os descritores “ESG, tourism”. O Quadro 2 apresenta as principais temáticas dos artigos encontrados por meio dos descritores “ESG, tourism” nas três bases consultadas.

Quadro 2. Eixos e Temas do ESG presentes nos artigos das três bases consultadas (aplicação dos descritores “ESG, tourism”)

BASE	EIXO	TEMA
Taylor & Francis	Ambiental	Mudanças climáticas Gestão ambiental e prevenção da poluição
	Social	Promoção de responsabilidade social na cadeia de valor Relações e práticas de trabalho
	Governança	Práticas de controle e gestão
Web of Science	Social	Promoção de responsabilidade social na cadeia de valor Relações e práticas de trabalho
	Governança	Transparência na gestão
Scopus	Ambiental	Mudanças climáticas
	Governança	Governança corporativa Práticas de controle e gestão

Fonte: elaborado pelas autoras (2024).

É importante salientar que alguns dos artigos selecionados se repetiam nas bases de dados consultadas. No Quadro 3, são apresentados os artigos selecionados que apresentam mais

aderência à temática ESG em restaurantes. Conforme o referido Quadro, os estudos são recentes, concentrados nos anos de 2020, 2023 e 2024, demonstrando que o ESG é uma temática contemporânea nas pesquisas. Apenas dois artigos são anteriores a 2020.

Quadro 3. Artigos selecionados nas Bases Taylor & Francis, Web of Science e Scopus

ARTIGO	AUTORES	PALAVRAS-CHAVE	REVISTA	ANO	TEMA*
Base Taylor & Francis					
Internationalization and corporate social responsibility in the restaurant industry: risk perspective	Jung, S.; Kim, J. H.; Kang, K. H.; Kim, B.	Internationalization; corporate social responsibility; positive CSR; negative CSR; systematic risk.	Journal of Sustainable Tourism	2018	Práticas de controle e gestão
Antecedents and consequences of Starbucks' environmental, social and governance (ESG) implementation	Moon, J.; Tang, R.; Lee W. S.	Hygiene; organic food; food healthiness; eco-friendliness; quarantine; ethical governance; brand trust; repurchase intentions.	Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism	2023	Biodiversidade e serviços ecossistêmicos; relações e práticas de trabalho e governança corporativa.
Base Web of Science					
Portugal's Minho-Lima region as a tourist destination: tourism operators' attitudes towards its management and promotion	Ribeiro, J. C.; Vareiro, L. C.	Cooperation; networks; tourism development; Minho-Lima; Portugal.	Tourism Economic	2010	Conduta empresarial
Artigos comuns entre as bases Taylor & Francis e Web of Science					
ESG themes of the restaurant industry: a comparison between full-service and limited-service restaurants	Lee, S.; Ham, S.; Yeon, J.; Lee, M.	Environmental; Social and governance; ESG reporting; Stakeholder theory; Institutional theory; Restaurants.	Journal of Travel & Tourism Marketing	2024	Transparência na gestão
Artigos comuns entre as bases Web of Science e Scopus					
Slack resources and employee-centered corporate social responsibility in restaurant companies	Vaughan, Y.; Rhou, Y.; Koh, Y.; Singal, M.	Corporate social responsibility, employees, human resources, slack resources, stakeholder theory, ESG.	Tourism Economic	2024	Relações e práticas de trabalho
The impact of material and immaterial sustainability on firm performance: The moderating role of franchising strategy	Kim, B.; Lee, S.	Sustainability Materiality Stakeholder theory ESG factors Corporate social responsibility Restaurant industry.	Tourism Management	2020	Transparência na gestão

Fonte: elaborado pelas autoras (2024). **Legenda:** (*) Temas definidos a partir da PR 2030 (ABNT, 2022).

O artigo de Ribeiro e Vareiro (2010), apesar de não citar o termo ESG, trata de um assunto de relevância no que tange à temática associada a serviços gastronômicos. O estudo teve como objetivo compreender o entendimento dos proprietários de restaurantes e agentes institucionais sobre a promoção turística e o desenvolvimento econômico da Região de Minho-Lima/Portugal, assim como entender as motivações, os comportamentos e a intenção de estabelecer uma rede de cooperação regional. Portanto, considerando-se os objetivos do trabalho é possível relacioná-lo com o tema de conduta empresarial – eixo de governança do ESG.

Nos procedimentos metodológicos, a técnica de coleta de dados adotada na pesquisa de Ribeiro e Vareiro (2010) foi a entrevista. Foram entrevistados diferentes agentes institucionais [autoridades locais, conselho regional de turismo, associações de empresários, associações de turismo regional e restaurantes e associações de hotéis] relacionados ao desenvolvimento do turismo na Região de Minho-Lima/Portugal. As questões foram categorizadas considerando: região e turismo, recursos e entidades turísticas, recursos humanos envolvidos, integração com outros setores produtivos locais, criação de parcerias e cooperação, cooperação regional, promoção e fatores de sucesso e de dificuldades.

Além disso, Ribeiro e Vareiro (2010) entrevistaram os proprietários de restaurantes da região de estudo. As questões aplicadas foram organizadas em sete áreas, sendo estas: restaurantes e dados gerais de seus proprietários, dados dos funcionários, papel dos produtos locais, tipo de clientes, promoção da região e do próprio restaurante, relacionamento com outros restaurantes e/ou estabelecimentos de hospedagem e motivações dos turistas.

Os resultados obtidos por Ribeiro e Vareiro (2010), com relação aos diferentes agentes institucionais, indicam que, apesar de haver parcerias, as ações de cooperação são realizadas a partir de abordagens individuais. Ainda, na ausência de uma entidade que centralize a coordenação e a promoção da atividade turística no território, cada agente institucional opera isoladamente. Sobre os fatores de sucesso do turismo, destacam-se: recuperação e promoção dos centros históricos; melhorias na acessibilidade; e gastronomia. Por sua vez, as principais dificuldades são: falhas na promoção; falta de cooperação a nível institucional e empresarial; e falta de cultura empreendedora. O estudo conclui que a comercialização de produtos locais pode ser considerada um ativo importante, que contribui para o turismo gastronômico da região. Os autores destacam também, a existência de um forte sentimento de insatisfação sobre

a promoção do turismo regional, carências com relação à publicidade dos restaurantes e desinteresse na realização de parcerias e cooperação com autoridades públicas e operadores de turismo privados.

O estudo conduzido por Jung et al. (2018) examinou a influência da responsabilidade social corporativa na relação entre a internacionalização e os riscos sistemáticos em empresas de restauração nos Estados Unidos da América. Sendo assim, o estudo tem foco na avaliação das vantagens competitivas da adoção de diferentes ações, as quais compõem o próprio ESG. O estudo dos autores está associado às práticas de controle e gestão [eixo da governança]. De acordo com a PR 2030 (ABNT, 2022), a gestão de riscos é uma atividade que envolve dirigir e controlar uma organização considerando os efeitos das incertezas [positivas = oportunidades e negativas = ameaças]. A PR 2030 afirma, também, que gerenciar riscos contribui para o estabelecimento de estratégias para o alcance de objetivos e a tomada de decisões.

Para alcançar os objetivos propostos no estudo, Jung et al. (2018) reuniram dados de 39 restaurantes de capital aberto com sede nos Estados Unidos, no período de 2000 a 2013. Além disso, coletaram dados financeiros anuais, como ativos totais, receitas, passivos e valores de ações. Foi utilizada a base de dados Fama-French, a fim de estimar o risco sistemático. As informações de internacionalização foram obtidas em relatórios financeiros anuais e os dados sobre as atividades de responsabilidade social foram extraídos do banco de dados MSCI ESG. A análise do efeito da internacionalização e da responsabilidade social corporativa no risco sistemático empregou um modelo bidirecional de efeitos aleatórios para lidar com fatores não observados em dados de painel.

Os resultados obtidos por Jung et al. (2018) indicam a minimização das ações que podem ser consideradas como socialmente não responsáveis nos restaurantes, sendo essa a alternativa mais adequada e eficaz para a redução dos riscos de internacionalização. Para os autores, os empreendimentos devem, preferencialmente, focar na redução das inadequações ao invés de aumentar os investimentos em atividades socialmente responsáveis. Segundo Jung et al. (2018), o serviço gastronômico deve atender aos padrões específicos do setor, como cuidados sanitários e segurança dos produtos, para não prejudicar a sua reputação. Outras ações, apontadas, que podem ser realizadas pelos restaurantes, são o monitoramento da higiene das instalações, ações de educação alimentar, manejo de resíduos, entre outras.

Além disso, os autores destacam que as organizações devem atender às expectativas dos mercados anfitriões, uma vez que tais países podem ser mais atentos aos comportamentos antiéticos e socialmente prejudiciais. Portanto, as empresas devem estabelecer abordagens específicas para cada país. Somado a isso, é recomendado que as empresas franqueadoras de restaurantes fiquem atentas aos comportamentos oportunistas dos franqueados, em especial no que tange à redução da qualidade dos produtos e serviços e aos critérios técnicos para evitar poluição dos recursos naturais (Jung et al., 2018). Ainda, os autores enfatizam que as empresas conduzem a sua internacionalização e a responsabilidade social corporativa como estratégias para obter uma vantagem competitiva. Portanto, concluem que, a adequação das suas ações, com vistas à responsabilidade social, pode contribuir para a estabilidade do seu desempenho.

Os autores destacam que a incorporação da responsabilidade social nos restaurantes é considerada uma estratégia central para melhorar a imagem da marca, encorajar a motivação dos funcionários e manter relações amigáveis com os governos locais. Especialmente, os clientes dos restaurantes tendem a construir uma forte fidelidade com marca e a pagar prêmios nos produtos alimentares, de acordo com as suas percepções sobre as atividades desenvolvidas de responsabilidade social nos restaurantes.

O estudo de Kim e Lee (2020) investigou a relação entre materialidade e imaterialidade da sustentabilidade com o desempenho dos restaurantes e examinou o franchising como um moderador para explicar a ligação entre materialidade e desempenho. Para tanto, os autores utilizaram o Mapa da Materialidade do SASB [Sustainability Accounting Standards Board] do setor gastronômico para identificar as variáveis materiais de responsabilidade social empresarial/sustentabilidade: gestão de energia e resíduos, gestão de resíduos de alimentos e embalagens, segurança alimentar, conteúdo nutricional, práticas trabalhistas justas e gestão da cadeia de suprimentos e fornecimento de alimentos.

A base de dados utilizadas por Kim e Lee (2020) foi o MSCI ESG STATS. Além disso, foram coletadas informações [variáveis de controle], no banco de dados anual COMPUSTAT, sobre tamanho; alavancagem; despesas de capital; rotatividade; lucratividade; despesa com publicidade; e despesas com vendas, gerais e administrativas, para o período de 2000 a 2015. Para avaliação dos dados, foi empregada a análise de regressão em painel. Kim e Lee (2020) verificaram que as atividades de responsabilidade social/sustentabilidade, em termos de materialidade, não aumentam a probabilidade de uma organização obter um melhor

desempenho empresarial. Somado a isso, identificaram que os componentes imateriais não prejudicam o desempenho de uma empresa, sendo importantes para empresas com elevado grau de franchising. O estudo está focado no Eixo da governança, com o tema Transparência na gestão. O critério relacionado ao tema trata sobre Relatórios ESG, sustentabilidade e/ou relato integrado.

O estudo desenvolvido por Moon, Tang e Lee (2023) tem como objetivo a avaliação da intenção de recompra e a credibilidade da marca *Starbucks*, por parte dos clientes, a partir da implementação de quatro subdimensões do ESG [ambiental: respeito pelo ambiente; social: salubridade alimentar e quarentena, em razão da Covid-19; e governança: princípios éticos]. O estudo internaliza os três eixos do ESG [ambiental, social e governança], com destaques para os seguintes temas: biodiversidade e serviços ecossistêmicos, relações e práticas de trabalho e governança corporativa.

A pesquisa envolveu a avaliação das respostas de clientes com a utilização do software Amazon Mechanical Turk, para obtenção das 433 observações coletadas, entre os dias 1º e 2 de fevereiro de 2021. A inferência estatística foi realizada pela aplicação de modelagem de equações estruturais para validade e teste de hipóteses. Moon, Tang e Lee (2023) testaram 6 hipóteses [H1a, H1b, H1c, H2a, H2b, H3a, H3b, H4a, H4b, H5a, H5b, H6], sendo que as validadas foram: a higiene afeta positivamente a salubridade alimentar (H1a); os alimentos orgânicos afetam positivamente a percepção de salubridade alimentar (H1c); a ecologia afeta positivamente a confiança na marca (H2a); a quarentena devido à Covid-19 afeta positivamente a confiança na marca (H3a); a quarentena devido à Covid-19 afeta positivamente as intenções de recompra (H3b); a salubridade alimentar afeta positivamente a confiança na marca (H4a); a governança ética afeta positivamente a confiança na marca (H5a) e a confiança na marca afeta positivamente as intenções de recompra (H6).

Em síntese, Moon, Tang e Lee (2023) constataram que a gestão de ESG é eficaz para a construção da confiança na *Starbucks*. Ainda, a marca é reconhecida pelos aspectos de higiene, apesar da sua oferta de alimentos orgânicos e alimentos saudáveis terem obtido avaliações negativas. Os dados indicam que os clientes percebem os alimentos mais saudáveis quando observam a utilização de ingredientes orgânicos e as condições sanitárias/higiênicas adequadas no preparo. Pela análise dos resultados, os autores verificaram que os atributos de ecologia (preservação ambiental), a divulgação de informações nutricionais, a quarentena devido à Covid-19 e a

governança ética receberam indicações positivas. A intenção de recompra dos clientes da marca foi bastante alta, sendo influenciada pelos cuidados em razão da Covid-19 (uso de máscara facial pelos funcionários, instalação de termômetro e oferta de desinfetante para as mãos). Entre todos os atributos analisados, a governança ética foi a que mais fortemente impactou a construção da confiança na marca.

O estudo de Vaughan et al. (2024) analisa duas hipóteses: (a) nos restaurantes, mais recursos financeiros disponíveis levarão a iniciativas centradas nos funcionários e (b) nos restaurantes, a falta de recursos financeiros não alivia as preocupações das empresas centradas nos funcionários. O estudo realizado pelos autores pode ser relacionado às relações e práticas de trabalho – eixo social do ESG.

A metodologia reuniu o conjunto de dados disponíveis de 40 empreendimentos de capital aberto nos EUA, resultando em 430 observações empresa/ano. As fontes utilizadas foram o banco de dados do MSCI ESG e o banco de dados COMPUSTAT, para obtenção de informações financeiras, no período de 1991 a 2018. Vaughan et al. (2024) constataram que empresas com mais recursos disponíveis possuem maior probabilidade de implementar iniciativas de responsabilidade social empresarial voltadas aos funcionários. Ainda, no caso de falta de recursos financeiros disponíveis, os restaurantes optam por implantar ativamente práticas de apoio aos funcionários. Os autores enfatizam que a essência do negócio, no setor gastronômico, é o serviço, portanto, o papel dos colaboradores é significativo. Os autores concluem que os esforços em ações de responsabilidade social afetam o desempenho, a retenção e o recrutamento de funcionários.

O estudo realizado por Lee et al. (2024) buscou compreender as práticas de ESG em restaurantes de serviço completo [RSC] e restaurantes de serviço limitado [RSL] à luz da teoria das partes interessadas. As questões de pesquisa dos autores foram: quais os compromissos de ESG primários e gerais dos restaurantes no cenário contemporâneo? e quais as semelhanças e diferenças entre os principais compromissos de ESG entre RSC e RSL? O estudo de Lee et al. (2024) pode ser relacionado à transparência na gestão – eixo governança do ESG. O método utilizado pelos autores, para essa verificação, foi a coleta de dados de relatórios de ESG de empresas de capital aberto norte-americanas, em 2019 e 2020. A amostra foi composta por 13 RSC e 11 RSL. Para o exame das informações, foi empregada a análise de conteúdo automatizada, com base em uma abordagem qualitativa. Os autores evidenciam que esse tipo

de análise permite identificar os principais temas e conteúdo das fontes consultadas [relatórios ESG e sites].

Lee et al. (2024) verificaram que, para os RSC, os cinco temas mais proeminentes, nos documentos de ESG, foram: (1) fornecedores, inclui conceitos, como gerenciamento de cadeia de suprimentos, bem-estar, padrões, comprometimento, entre outros; (2) comida, inclui conceitos como alimentos, segurança, qualidade, saúde, entre outros; (3) sustentabilidade, com foco no desenvolvimento de negócios sustentáveis em um contexto mais amplo e geral; (4) equipe, inclui temas relacionados a comunidades locais; e (5) funcionários, engloba as relações com funcionários. Por sua vez, para os RSL, os autores constataram os cinco principais temas: (1) gestão da cadeia de abastecimento, incluindo conceitos de gestão de cadeia, fornecimento, sustentabilidade, entre outros; (2) comida, incluindo conceitos de alimentos, segurança, bem-estar, entre outros; (3) negócios, inclui conceitos da comunidade local, de parceiros e de clientes; (4) funcionários, inclui conceitos de funcionários, treinamentos, pessoas, entre outros; e (5) global, inclui questões globais, como mudanças climáticas.

A partir desses resultados, os autores verificaram que os empreendimentos focam suas ações de ESG na gestão da cadeia de abastecimento e nas questões relacionadas a alimentos [qualidade e segurança alimentar]. Outro aspecto comum entre os RSC e RSL é a preocupação com as ações filantrópicas, em especial, com o envolvimento com as comunidades locais. Lee et al. destacam que os restaurantes estão atentos às necessidades dos funcionários, uma vez que representam uma das partes interessadas e possuem particularidades específicas, como elevada rotatividade. Entre as diferenças pontuadas pelos autores, pode-se indicar a maior atenção às questões ambientais dada pelos RSC quando comparada com os RSL. Tanto os RSC, quanto os RSL compartilham informações diretamente ligadas ao valor para os acionistas. Por fim, os autores enfatizam que os dados foram coletados no período anterior à pandemia de Covid-19, sendo que esta pode ter impactado o comportamento das organizações, em razão das mudanças e incertezas causadas.

Os artigos analisados indicam uma estreita relação entre o ESG, a responsabilidade social corporativa e a sustentabilidade. Kim e Lee (2020) afirmam que o envolvimento das organizações na responsabilidade social e na sustentabilidade está crescendo rapidamente, merecendo mais atenção. Vaughan et al. (2024) enfatizam que a realização de ações de responsabilidade social é a forma como as empresas cumprem suas responsabilidades com as

diversas partes interessadas. Moon, Tang e Lee (2023) consideram que tanto a responsabilidade social quanto o ESG podem ser consideradas execuções empresariais semelhantes, uma vez que se concentram no bem-estar das partes interessadas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O ESG em restaurantes representa uma temática atual e pouco abordada pela bibliografia especializada, como pôde-se constatar a partir dos resultados da pesquisa. A consulta nas bases Taylor & Francis, Web of Science e Scopus indica um número limitado de produções científicas que abordam as formas de implementação e as vantagens do ESG para a gestão sustentável do setor gastronômico. As produções resultantes concentram-se nos anos de 2020, 2023 e 2024, demonstrando que o ESG é alvo de pesquisas recente. Os temas mais destacados dos estudos centralizam-se no eixo da governança, com os seguintes temas: governança corporativa, conduta empresarial, práticas de controle e gestão e transparência na gestão. No eixo social, destaca-se que o foco são as relações e práticas de trabalho, e, no eixo ambiental, os temas biodiversidade e serviços ecossistêmicos são evidenciados.

Mesmo que limitado o número de artigos científicos selecionados na pesquisa, os estudos apresentam importantes referenciais teóricos para aqueles que buscam desenvolver novas investigações sobre a incorporação do ESG na gestão dos restaurantes. Cabe destacar que, o ESG é um recurso para a avaliação de investimentos, o qual reúne informações de dois conceitos que vem se consolidando nas últimas décadas: a responsabilidade social, fortemente associada aos compromissos da empresa com relação à disponibilização de condições adequadas e ao bom relacionamento com funcionários e comunidade local; e a sustentabilidade, muitas vezes, focada no atendimento às legislações ambientais e à prevenção e ao controle da poluição, apesar de englobar as dimensões social e econômica.

Pela análise dos artigos selecionados, não foi possível estabelecer os impactos das ações de responsabilidade social <> sustentabilidade <> ESG no desempenho financeiro empresarial de restaurantes de capital aberto americanos (Jung et al. 2018; Kim e Lee, 2020). Porém, é importante salientar que a implementação de ESG é uma tendência e as ações envolvendo os seus eixos, temas e critérios representam uma garantia de atendimento aos aspectos legais e, também, colaboram para uma imagem positiva da empresa, além de contribuir para avanços nos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável.

Evidenciou-se, pela pesquisa realizada, alguns destaques, apontados pelos estudos analisados, sobre as práticas nos restaurantes relacionadas aos temas do ESG: segurança alimentar, prevenção da poluição, redução de desperdícios, disponibilização de informações nutricionais e gestão da cadeia de fornecedores. Cabe destacar, que ainda há limitações nos estudos, quando são considerados os temas e critérios do ESG apresentados na PR 2030 (ABNT, 2022).

O estudo possibilita uma reflexão sobre as lacunas no conhecimento, em especial, relacionadas ao ESG no setor gastronômico na área Turismo, abrindo caminhos para novas pesquisas a serem desenvolvidas em programas de pós-graduação em turismo.

AGRADECIMENTOS: Capes e CNPq

REFERÊNCIAS

Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). (2022). *PR 2030: ambiental, social e governança (ESG) – conceitos, diretrizes e modelo de avaliação e direcionamento para organizações*. Rio de Janeiro: ABNT.

Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). (2023). *PE-487: Procedimento para verificação de ESG*. Rio de Janeiro: ABNT.

Bae, J.-H. (2022). Developing ESG evaluation guidelines for the tourism sector: with a focus on the hotel industry. *Sustainability*, 14(24), 1-17. [Link](#)

Ionescu, J.-H., Firoiu, D., Pirvu, R., & Vilag, R. D. (2019). The impact of ESG on market value of companies from travel and tourism industry. *Technological and Economic Development of Economy*, 25, 820-849. [Link](#)

Irigaray, H. A. R. (2022). Editorial Cadernos EBAPE.BR. *Cadernos EBAPE.BR*, 20(4). [Link](#)

Jung, S., Kim, J. H., Kang, K. H., & Kim, B. (2018). Internationalization and corporate social responsibility in the restaurant industry: risk perspective. *Journal of Sustainable Tourism*, 26(7), 1105–1123. [Link](#)

Kim, B., & Seoki, L. (2020). The impact of material and immaterial sustainability on firm performance: The moderating role of franchising strategy. *Tourism Management*, 77, 1–13. [Link](#)

Kim, B., & Seoki, L. (2020). The impact of material and immaterial sustainability on firm performance: The moderating role of franchising strategy. *Tourism Management*, 77, 1–13. [Link](#)

Finkler, R. & De Conto, S. M. (2024). Produção científica sobre ESG em restaurantes. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 16(4), 906-923. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v16i4p923>

- Lee, S., Ham, S., Yeon, J., & Lee, M. (2024). ESG themes of the restaurant industry: a comparison between full-service and limited-service restaurants. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 41(1), 20-34. [Link](#)
- Moon J., Tang, R., & Lee, W. S. (2023) Antecedents and consequences of Starbucks' environmental, social and governance (ESG) implementation. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 24(5), 576-598. [Link](#)
- Mota Filho, H. E. C. (2021). Agenda ASG no Brasil: investimentos responsáveis. *Revista BNDES*, 28(56), 239-266. [Link](#)
- Nascimento, E. P., & Jacques, A. P. C. (2022). *Estudo sobre Tendências de Turismo Gastronômico*. São Paulo: Autora.
- Pacto Global – Rede Brasil. (2024). ESG. [Link](#)
- Pereira, C. (2020, October 8). O ESG é uma preocupação que está tirando o seu sono? Calma, nada mudou. *Revista Exame*. [Link](#)
- Ribeiro, J. C., & Vareiro, L. C. (2010). Portugal's Minho-Lima region as a tourist destination: tourism operators' attitudes towards its management and promotion. *Tourism Economic*, 16(2), 385-404. [Link](#)
- Teixeira, A. V., Sobrinho, L. L. P., & Reato, T. T. (2024). Sustentabilidade e ESG: o consumo sustentável no cenário neoliberal. *Veredas do Direito*, 21, 291-332. [Link](#)
- Vaughan, Y., Rhou, Y., Koh, Y., & Singal, M. (2024). Slack resources and employee-centered corporate social responsibility in restaurant companies. *Tourism Economics*, 30(3), 592-614. [Link](#)

923

PROCESSO EDITORIAL

Recebido: 10 SET 24 Aceito: 28 OUT 24