



Vol. 12, Nº 27 (diciembre / dezembro 2019)

ISSN 1988-5261

O CRESCIMENTO DO VEGETARIANISMO E SUAS REPERCUSSÕES NA HOTELARIA

Isabela Queiroz da Cunha¹

Universidade Anhembi Morumbi.

E-mail: isabelacunha29@hotmail.com

Maria Angela de Abreu Cabianca²

Universidade Anhembi Morumbi

E-mail: maia.cabianca@gmail.com

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Isabela Queiroz da Cunha y Maria Angela de Abreu Cabianca (2019): "O crescimento do vegetarianismo e suas repercussões na hotelaria", Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n. 27 (diciembre / dezembro 2019). En línea:

<https://www.eumed.net/rev/turydes/27/vegetarianismo.html>

<http://hdl.handle.net/20.500.11763/turydes27vegetarianismo>

EL CRECIMIENTO DEL VEGETARIANISMO Y SUS REPERCUSIONES EN LA HOSPITALIDAD

RESUMEN. Este artículo busca investigar el crecimiento del vegetarianismo como una tendencia dentro del sector hotelero, presentando algunas de las discusiones sobre los hábitos alimenticios de la población brasileña en la sociedad contemporánea y sus repercusiones en la industria hotelera. Para esto, se realizaron estudios de campo con empresas hoteleras que muestran preocupación por el tipo de comida que se ofrece a los huéspedes, seleccionando a quienes eligen ofrecer un menú vegano o vegetariano en sus restaurantes. La investigación exploratoria cualitativa incluyó, además de la encuesta bibliográfica, visitas a las empresas, entrevistas semiestructuradas con empresarios y cuestionarios en línea aplicados al público vegano. Hubo presencia de opciones vegetarianas como innovación en las empresas hoteleras en Brasil, que también pueden considerarse como una oportunidad de mercado y un elemento que promueve una mayor competitividad a las instalaciones de alojamiento que lo incorporan.

Palabras clave: Hospitalidad. Hospitalidad Comida. Vegetarianismo

ABSTRACT. This paper seeks to investigate the growth of vegetarianism as a trend within the hotel industry, presenting some of the discussions about the eating habits of the Brazilian population in contemporary society and its repercussions on the hotel industry. For this, field studies were conducted with hotel enterprises that show concern with the type of food offered to guests, selecting those who choose to offer a vegan or vegetarian menu in their restaurants. The qualitative exploratory research included, besides the bibliographic survey, the visits to the enterprises, a semi-structured interview with the entrepreneurs and online questionnaires applied to the vegan public. There was the presence of vegetarian options as innovation in hotel enterprises in Brazil, which can also be considered as a market opportunity and an element that promotes greater competitiveness to the lodging facilities that incorporate it.

Keywords: Hospitality. Hospitality. Food. Vegetarianism

¹ Discente do Curso de Hotelaria da Universidade Anhembi Morumbi. Bolsista do Programa de Bolsas de Iniciação Científica da Universidade Anhembi Morumbi (PIBIC-UAM)

² Docente dos Cursos de Turismo e Hotelaria da Escola de Negócios e Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. Mestre em Ecologia (IB/USP) e Doutora em Saúde Ambiental (FSP/USP)

INTRODUÇÃO

O vegetarianismo é uma dieta alimentar que exclui a carne como alimento, podendo excluir também os derivados de origem animal. Essa dieta, que ganhou adeptos ao longo da história, entre eles Pitágoras de Samos (570 – 495 a.C.), Leonardo da Vinci (1452-1519); Benjamim Franklin (1706-1790); Dr. J.H. Kellogg (1869-1948); Mahatma Gandhi (1869-1948) e Albert Einstein (1879-1955), tem sido adotada por um número crescente de pessoas em todo o mundo, com diversos embasamentos e motivações.

O crescimento do vegetarianismo nos últimos anos tem sido encorajado por correntes metafísicas, morais e sociais baseando-se muitas vezes no misticismo oriental e pela premissa de que o consumo de carne deve ser abandonado com vista à harmonia espiritual e à paz interior. A este misticismo e moralidade juntam-se razões como: a extinção de espécies que leva à intensificação da aversão à exploração dos animais; os custos econômicos e ambientais ligados à carne; e a expansão dos princípios nutricionais da dieta vegetariana. (Lopes, 2013: 5)

Este trabalho busca estudar a inserção do vegetarianismo nos hábitos alimentares da população em geral, observando-o, mais especificamente, sob a perspectiva da Hotelaria. O objetivo da pesquisa é apresentar o vegetarianismo como um segmento de importância para o ramo hoteleiro, assim como uma oportunidade de mercado.

Para isso, foi realizado inicialmente um levantamento bibliográfico sobre temas como hábitos alimentares, vegetarianismo, sustentabilidade e hotelaria. Além disso, foi desenvolvida uma pesquisa que se utilizou de ferramentas de mídias sociais para a aplicação de um questionário online voltado ao público que apresenta restrição alimentar com relação ao consumo de alimentos de origem animal, seja vegetariano ou vegano. Em seguida, foram realizados estudos de caso em três hotéis de diferentes categorias, que possuem um menu prioritariamente vegetariano em seus restaurantes.

O trabalho foi estruturado em três capítulos: o primeiro discute a relação da alimentação e da hotelaria, o segundo trata a questão do vegetarianismo e seu crescimento na sociedade contemporânea; o terceiro apresenta os resultados do estudo de casos em dois empreendimentos hoteleiros selecionados para este trabalho e também os resultados da pesquisa online, que buscou levantar, através de um questionário, as características e escolhas do público vegetariano e vegano.

1 ALIMENTAÇÃO E HOTELARIA

A palavra hospitalidade evoca o ato de acolher e em seu aspecto cultural, envolve o receber, o hospedar, o alimentar e o entreter. Considerando-se especificamente o contexto da alimentação, observa-se que a história do homem é análoga à sua história alimentar, onde se desenvolveram as relações sociais, econômicas e políticas, bem como se estruturaram as bases de sua comunicação.

A alimentação está diretamente ligada ao ato de hospitalidade, de forma a se tornar um fator essencial quando se trata de empreendimentos hoteleiros, indo além da necessidade básica humana de se alimentar, tornando-se também um elemento de interação social e uma forma de acolhimento. Segundo apresentação do Food Fórum (2019), ressaltando a importância da alimentação no contexto da hospitalidade, pode-se dizer que “nada é tão ancestral e universal do que a relação do homem com o alimento. Seja pegando um pacote na prateleira do mercado ou plantando sua própria refeição. A comida, assim como o oxigênio, é um elemento que conecta a todos os seres. (Food Fórum, 2019).

É na alimentação, portanto, que a hotelaria resgata o seu caráter essencial de hospitalidade, uma vez que o contato com a comida, desde a produção da matéria prima até o prato do cliente exige a movimentação, esforço e trabalho de diversas pessoas, juntamente com os elos formados em todo o processo envolvido da alimentação. Preocupar-se com os alimentos, sua qualidade e procedência, escolhendo-os de forma seletiva e cuidadosa, por si só já é um ato de hospitalidade. A importância dessa visão na gestão de um empreendimento de alimentos e bebidas é o que fará a diferença em um restaurante, bar ou hotel; segundo o palestrante do Food Fórum (2019), proprietário do empreendimento The Slow Bakery, Rafael Brito Pereira: “nos empreendimentos hoteleiros, locais em que a hospitalidade deve se concretizar em todos

os seus aspectos, a alimentação ultrapassa a necessidade fisiológica humana, tornando-se também um elemento de interação social, além de caracterizar uma forma de acolhimento”.

A área de Alimentos e Bebidas de um hotel reflete, portanto, a hospitalidade, uma vez que o contato com a comida, desde a produção da matéria prima até a finalização do prato do cliente, exige a movimentação, esforço e trabalho de diversas pessoas, juntamente com os elos da cadeia produtiva do alimento. Preocupar-se com os alimentos e sua procedência, escolhendo-os de forma seletiva e cuidadosa, por si só já constitui um ato de hospitalidade. A importância dessa visão na gestão de um empreendimento de alimentos e bebidas é o que fará a diferença em um restaurante, bar ou hotel.

Conforme sugere Montanari (2008), a gastronomia, a manipulação do alimento e, portanto, a alteração da própria natureza da forma como preferimos nos alimentar, consiste em produção de cultura. A partir de elementos econômicos, religiosos, sociais e nutricionais, o indivíduo escolhe de forma criteriosa os ingredientes que utilizará e o prato final; devido à habilidade de digerir diferentes tipos de alimentos, desde os vegetais e verduras até carnes e doces, a possibilidade de escolha será orientada a partir de conhecimentos culturais e influências sociais da sociedade em que está inserido.

Na experiência humana, de fato, os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de “naturalidade”, mas como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza [...] ou à cultura que o próprio homem constrói e administra. (Montanari, 2008: 15)

Ao longo da história da Hotelaria, a preocupação com a alimentação tornou-se um fator estratégico para a hospitalidade, sendo que a existência de opções de alimentos e bebidas para dietas restritivas, como, por exemplo, a alimentação vegetariana ou a alimentação sem glúten, demonstrando uma preocupação com o hóspede, com as suas exigências e vulnerabilidades. O setor de Alimentos e Bebidas de um hotel, adquire, desta forma grande importância para o acolhimento do hóspede. Segundo Silva (2006, p. 16), “os serviços de alimentação dos meios de hospedagem são uma forma de compreender a relação que se estabelece entre a empresa e o seu consumidor – o turista. Afinal, a qualidade, variedade e prontidão destes serviços são um parâmetro para compreender as formas como o turista é atendido, a estrutura que os meios de hospedagem oferecem, e a relação que se estabelece entre estes dois polos”.

Além disso, o setor de Alimentos e Bebidas de um hotel ocupa um papel relevante nas finanças do empreendimento, representando, segundo Mélega (2013) entre 20% a 35% de sua receita, com uma margem de lucro departamental de 15% a 40%. Porém o real valor financeiro fornecido por esse departamento não é necessariamente sua arrecadação propriamente dita, porém o valor agregado ao hotel por esse serviço, sendo capaz de fidelizar o cliente, ser um diferencial competitivo, melhorar a experiência do hóspede durante sua estadia e até mesmo fornecer notoriedade e status ao hotel (Mélega, 2013).

A alimentação, portanto, além de constituir um importante fator cultural e social, é um serviço essencial num empreendimento hoteleiro, compondo a essência da hospitalidade ou, ainda, permitindo a fidelização de clientes e ampliando a geração de receita com a hospedagem. Porém, para se obterem todos estes resultados é necessário compreender que a alimentação ultrapassa o aspecto da necessidade humana, sendo também uma forma de expressão da identidade cultural de uma região e da sociedade em que está inserida, assim como uma forma de acolhimento ao indivíduo.

2 O VEGETARIANISMO NA SOCIEDADE CONTEMPORÂNEA

O vegetarianismo alcançou um aumento histórico de adesões na população brasileira, com 14 % se declarando vegetariana, segundo pesquisas do IBOPE (Sociedade Vegetariana Brasileira, 2018), o que corresponde, aproximadamente, a 30 milhões de brasileiros que optam por não comer carne. Os dados ainda preveem um crescimento desse número nos próximos anos, baseado num aumento de 40% das vendas em pequenas empresas de produtos vegetarianos no último ano. Porém o mercado vegetariano ainda está no seu início no Brasil, movimentando R\$55 bilhões por ano, segundo esta fonte de pesquisa.

As origens do vegetarianismo remontam aos primórdios da história. De acordo com Ferreira e Metello (2011), o vegetarianismo já era observado no Antigo Egito, por volta de 3.200 a. C., onde grupos religiosos se abstinham da carne em sua dieta, sob a crença kármica de reencarnação. Já na civilização grega, o filósofo e matemático Pitágoras defendia a

alimentação vegetariana como fator chave para a coexistência humana de forma pacífica, acreditando que o abate de animais causava danos à alma humana. Pitágoras teria sido seguido por muitos filósofos gregos, entre eles Theophrastus, ou Teofrasto, sucessor de Aristóteles, que acreditava que o abate de animais enfurecia aos deuses (Ferreira e Metello, 2011).

Na Ásia, a abstenção de carne na alimentação sempre relevante nas culturas, sendo um aspecto fundamental para diversas religiões, como o Hinduísmo, o Bramanismo, o Zoroastrismo e o Jainismo. As menções ao vegetarianismo podem ser encontradas no Rig Veda, ou Livro dos Hinos, um dos registros mais antigos e sagrados da cultura hindu. Mais tarde, com o surgimento do Budismo, o vegetarianismo também se tornou imprescindível à religião, que preconiza a compaixão com todos os seres sencientes. Há registros de que o rei indiano Asoka, que governou o trono no período de 268 – 232 a.C., ao converter-se ao budismo, horrorizado pela violência dos campos de batalha, tornou o seu reino vegetariano (Ferreira e Metello, 2011).

Na atualidade ocidental, o vegetarianismo se popularizou na década de 1960 com o movimento hippie, que defendia o fim da guerra, a preservação do meio ambiente e o respeito à natureza (Ferreira e Metello, 2011).

De acordo com a Sociedade Vegetariana Brasileira (2018), o vegetarianismo pode ser classificado como:

- Ovolactovegetarianismo = consome ovos, leite e laticínios;
- Lactovegetarianismo = consome leite e laticínios;
- Ovovegetarianismo = consome ovos;
- Vegetarianismo estrito = não consome nenhum produto de origem animal em sua alimentação;
- Veganismo = filosofia que ultrapassa a questão alimentar, não consumindo qualquer produto que gere exploração animal no seu dia a dia, o que envolve a alimentação, os cosméticos, a vestimenta, a medicação etc.

A escolha por determinado regime alimentar pode se dar devido a diversos motivos, entre eles as questões éticas, ambientais, sociais e a saúde. Destes, a principal motivação está relacionada ao aspecto ético, vindo em segundo lugar a preocupação com a saúde.

As questões éticas giram em torno dos direitos dos animais e a compaixão por outras espécies. Estas questões baseiam-se no sofrimento dos animais no momento do abate e durante a criação em ambientes confinados, com alimentação controlada e maus tratos em diversas etapas do ciclo de vida.

A preocupação com a saúde, outra motivação significativa para os vegetarianos, baseia-se em estudos científicos que afirmam que a dieta vegetariana bem planejada não somente consegue suprir todos os nutrientes necessários para o bom funcionamento do organismo (inclusive para crianças em desenvolvimento), como também reduz riscos de diversas doenças, melhorando os níveis sanguíneos, conforme apontado por Lopes (2013: 8): “indivíduos vegetarianos contêm melhores níveis sanguíneos e de vitaminas antioxidantes; apresentam taxas menores de hipertensão e colesterol; têm menores riscos de arteriosclerose; apresentam risco reduzido de cancro da próstata e do cólon, e de diabetes. (...) Há muitas evidências continuam a relacionar o consumo de carne com sérios problemas de saúde, e o vegetarianismo com melhor saúde e longevidade”.

A dieta vegetariana pode também ser considerada vantajosa sob o aspecto ambiental e da busca por soluções sustentáveis. Segundo Lopes (2013), para a produção de 1kg de carne bovina, consomem-se aproximadamente 17.100L de água, enquanto para a produção de 1kg de arroz e de batata são consumidos 2.500L e 132,5L de água, respectivamente. Com base nestes dados, calcula-se que um indivíduo vegetariano consome cerca de 1.135L de água em sua alimentação por dia, contra 15.897L consumidos por um indivíduo com uma dieta à base de carne. A autora afirma que a área necessária para produzir, transportar, abater e distribuir o gado até chegar ao consumidor é 70 vezes maior do que a área necessária para a produção de vegetais.

A atual produção de gado está em maior crescimento que qualquer outro setor agrícola, sendo o mais utilizador mundial de terreno. Esta produção necessita de enormes quantidades de alimento, água, terrenos, produtos químicos e energia elétrica e, como consequência, gera a degradação da terra, da água e a poluição do ar. (Lopes, 2013: 9).

Em relação às questões sociais envolvidas na abstenção do consumo de carne, a autora supracitada afirma existir uma preocupação com a distribuição desigual dos alimentos nas

diferentes classes sociais, além das questões agrárias também envolvidas na produção de carne.

O consumo de carne por indivíduos de países desenvolvidos tem um forte impacto nas vidas de milhões de indivíduos que vivem no terceiro mundo. [...] Em muitas partes do mundo, a quantidade de terrenos usada atualmente para produzir alimento para gado poderia ser utilizada para produzir alimento para humanos. Vencer a problemática da fome deveria incluir um programa de reeducação alimentar da população e uma restrição rígida à produção pecuária de forma a que o sistema suportasse todos os seres humanos. (Lopes, 2013:11).

Segundo Lopes (2013: 5), a dieta vegetariana representaria uma escolha consciente e responsável que promete trazer diversos benefícios para o indivíduo, de modo que seus benefícios “fazem dela uma forma racional de promover o desenvolvimento sustentável”. Porém, trata-se de uma dieta que entra em conflito com muitos aspectos da cultura alimentar dos brasileiros.

3 PESQUISA DE CAMPO

Para este estudo foram pesquisados dois empreendimentos hoteleiros que apresentam menus prioritariamente vegetarianos: Rituaali Clínica & Spa e Hostel Alice. Também foi aplicado um questionário online através da rede social do Facebook, entre os dias 24 de novembro de 2018 e 28 de fevereiro de 2019, alcançando um total de 281 entrevistados.

3.1. Estudo de caso: Rituaali Clínica & Spa

O empreendimento Rituaali Clínica & Spa é um meio de hospedagem de alto padrão, que busca promover um estilo de vida mais saudável e sustentável, estando localizado em meio à Mata Atlântica, cercado pelo Parque Nacional do Itatiaia, em Penedo, no estado do Rio de Janeiro. Em suas dependências, o empreendimento oferece diversas atividades, separando-as em quatro categorias de elementos naturais: Ar, com exercícios de prática ao ar livre, como caminhadas, trilhas, passeio a cavalo, passeios de bicicleta e jogos de tênis; Fogo, com exercícios que potencializam a queima de calorias, como corrida, zumba, *jump* e *spinning*; Terra, com exercícios moderados de fortalecimento muscular, como circuito funcional, musculação, pilates e alongamentos; e Água, com exercícios de baixo impacto realizados dentro da água, como hidroginástica e natação.

Além das atividades físicas, também são oferecidos programas de tratamento, como o Controle de Estresse e Ansiedade, o programa de Estresse Crônico, o programa para Obesidade e Sobrepeso, e o programa Antidor; e diversas terapias, como Hidroterapia, Geoterapia, Fitoterapia, Fisioterapia e Massoterapia.

O hotel prevê hospedagens de pelo menos três diárias, com sistema all inclusive, para que se cumpra a sua proposta de oferecer tratamento e bem-estar ao hóspede, e tem na alimentação saudável um dos seus principais pilares, oferecendo uma gastronomia baseada em alimentos de origem vegetal (o único ingrediente de origem animal utilizado na cozinha do estabelecimento é o mel), além do uso de hortaliças e ervas na alimentação, cultivadas em uma horta orgânica existente na propriedade.

O gerente de alimentos e bebidas deste hotel informou em entrevista que o empreendimento busca compatibilizar a alimentação oferecida ao conceito expresso pelo hotel, que optou por seguir, desde sua inauguração, uma “alimentação vital”, compreendida por aquilo que é vital ao corpo, eliminando qualquer elemento que possa ter algum efeito prejudicial no organismo, sejam estes de origem animal, café, chá preto, bebidas alcoólicas, condimentos fortes, gorduras e açúcares. Para garantir a qualidade do alimento servido aos hóspedes evitam-se alimentos congelados ou que não tenham sido preparados por sua própria cozinha ou padaria, além de se privilegiarem os alimentos serem frescos e cuidadosamente escolhidos pelo chef de cozinha. Como resultado destes cuidados, são servidas porções menores, como pode-se observar na figura 1, em apenas três refeições ao dia, com a justificativa de essa prática traria benefícios ao organismo.



Figura 1. Panqueca e feijoada vegetariana oferecidas pelo Rituaali Clínica & Spa
Fonte: Rituaali Clínica & Spa (Disponível em: <http://www.rituaali.com.br>)

O gerente do hotel afirmou em entrevista que a escolha deste tipo de alimentação dentro do empreendimento é resultado de diversos estudos médicos e científicos que apontam uma ligação entre este estilo de alimentação e a uma vida mais saudável e a maior longevidade.

A alimentação está intimamente ligada ao domínio próprio. Em nosso cérebro o Lobo Frontal é responsável pela vontade, moralidade e espiritualidade, e quando não nutrimos o nosso corpo da forma correta, o lobo frontal não trabalha com a sua capacidade plena, o que afeta muito o comportamento do ser humano, desencadeando em muitas vezes compulsões alimentares por não conseguir controlar a força de vontade (Gerente do Rituaali Clínica & Spa)

Os hóspedes são informados, no momento da reserva, sobre o funcionamento e os objetivos do empreendimento, principalmente sobre a alimentação, esclarecendo-se que a dinâmica é parte fundamental do tratamento que será oferecido. Apesar do público se constituir em sua maioria por não vegetarianos ou veganos, há uma grande aceitação da alimentação proposta, sendo inclusive um fator de satisfação e surpresa para os hóspedes, que muitas vezes desconheciam os benefícios e variedade da alimentação vegetariana. Segundo o gerente do Rituaali Clínica & Spa, não é raro que os clientes passem a adotar a dieta vegetariana após o seu período de estadia no hotel.

3.2 Estudo de caso Hostel Alice

O segundo empreendimento estudado é o Hostel Alice, um meio de hospedagem econômico no formato de albergue, que busca oferecer aos seus hóspedes um ambiente intimista e confortável, com uma ambientação mais rústica e, como descrevem os proprietários, “com cara de casa de vó”. O hostel está localizado no bairro de Vila Madalena, em São Paulo, com acesso fácil a diferentes meios de transporte; oferece diferentes tipos de acomodação, desde quartos individuais até quartos compartilhados com quatro, seis ou oito camas, com diárias que incluem café da manhã, constituído de alimentos exclusivamente veganos. O espaço também oferece uma cozinha compartilhada, onde os hóspedes podem preparar seu próprio alimento, uma sala de estar para a convivência social e um pátio aberto com diversas plantas, entre elas, ervas aromáticas e temperos para as refeições que são servidas em mesas de madeira, como pode-se observar na figura 1. Acoplada ao hostel está a Padoca Vegan, uma padaria que vende diversos tipos de pães, doces e cafés, todos 100% veganos. O empreendimento oferece, ainda, um serviço de eventos, que prevê o aluguel de seu espaço para a realização de *workshops*, oficinas e reuniões sociais, com capacidade máxima de até 120 pessoas.



Figura 2 – Área aberta de convivência e recepção do Hostel Alice.
Fonte: Os autores.

Em entrevista realizada no Hostel Alice, o gerente informou que o empreendimento foi inaugurado em 2011 e a Padoca Vegan, em 2017, sendo integrada ao hostel ao final do ano seguinte. O fato destes empreendimentos pertecerem a proprietárias veganas e amantes da culinária, fez com que estas optassem pela abertura da padaria como complementação da renda do hostel e como solução para a oferta do café da manhã, num espaço mais adequado. Segundo o gerente do Hostel Alice, os hóspedes podem consumir produtos de origem animal e até prepará-los na cozinha compartilhada, porém são estimulados, pelos valores acessíveis cobrados pelo alimento, a comer na Padoca Vegan.

O gerente comenta ainda que desde a implantação do café da manhã vegano no Hostel Alice, houve redução de despesas com matéria-prima, uma vez que o maior gasto que tinham era com frios, carnes embutidas e leite, além destes serem produtos de curta validade. No café da manhã são oferecidos principalmente pães, pastas, bolos, frutas e cereais, observando uma redução nos gastos de cerca de 30% e passando a trabalhar com produtos de maior durabilidade. O preconceito existente em relação ao sabor dos alimentos veganos foi aos poucos sendo superado com a introdução destes produtos, sem rotulá-los como tal. O gerente comentou que os hóspedes começaram a se surpreender positivamente quando descobriam que todos os alimentos ali dispostos eram veganos e passaram a se interessar mais por esta alimentação.

Em entrevista, os proprietários do Hostel Alice demonstraram adotar princípios veganos para além da alimentação, oferecendo produtos de higiene, como escova e pasta de dente veganos. Porém, apesar de estarem sempre atentos às novidades do mercado, buscando expandir sua atuação, relatam grandes dificuldades em transformar o empreendimento em 100% vegano pela falta de produtos com preços acessíveis, que estejam compatíveis com a realidade do hostel, como por exemplo, os produtos de amenities, como cosméticos ou, ainda, produtos e empresas terceirizadas de lavanderia que sigam princípios de sustentabilidade e consumo responsável. Os proprietários buscam promover ações de sustentabilidade no empreendimento, como a redução do consumo de água e energia e a destinação correta do lixo.

3.3 Público vegano e vegetariano

Para a caracterização do público com hábitos vegano ou vegetariano, foi aplicado um questionário online em que puderam participar todos os interessados que não tivessem nenhum tipo de vínculo com os empreendimentos estudados na pesquisa de campo. O questionário foi composto por sete perguntas, sendo seis questões de múltipla escolha e uma questão dissertativa, requerendo cerca de cinco minutos para ser respondido.

Os resultados obtidos através da aplicação do questionário demonstram que o público que opta por este tipo de alimentação pertence a diferentes classes sociais, sem predomínio de uma faixa de renda específica nesta opção alimentar. No entanto, o público com renda inferior a dois salários mínimos tem uma menor participação entre os veganos e vegetarianos. Este resultado sugere que o público que se abstém de alimento de origem animal teria um maior poder de compra.

A questão referente às opções alimentares, cujos resultados estão representados na figura 3, demonstrou que 48,9% dos participantes se declara como vegetariano estrito ou vegano, ou seja, não consomem ou utilizam qualquer produto de origem animal; enquanto 45,3% autodeclara-se como ovolactovegetariano, ovovegetariano ou lactovegetariano, ou seja, ainda consome alguns produtos de origem animal, como queijos, ovos e laticínios, porém todo tipo de carne foi excluído de sua alimentação.

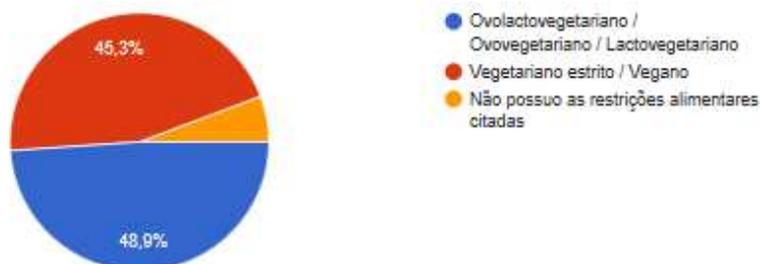


Figura 3: Dieta alimentar dos entrevistados.

A figura 4 apresenta os resultados obtidos para a questão sobre a frequência de viagens dos participantes. Verificou-se que 52,2% deles viajam entre duas a três vezes ao ano, enquanto 32,7% viajam 2 a 3 vezes por ano, demonstrando um hábito relativamente frequente para esta porção dos entrevistados.

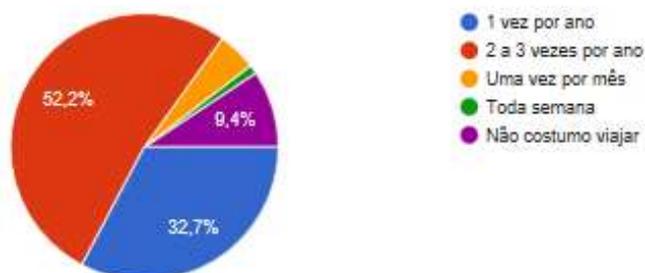


Figura 4: Frequência das viagens dos entrevistados

Quanto ao meio de hospedagem utilizado em viagens pelos participantes, 45,5% deles afirmaram se hospedar em hotéis, conforme se verifica na figura 5.

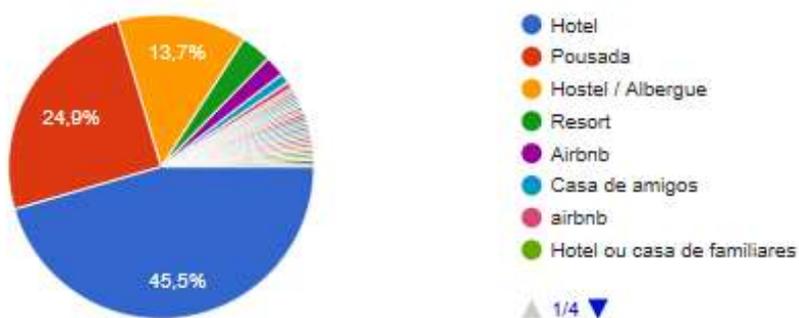


Figura 5: Principais meios de hospedagem utilizados em viagens pelos entrevistados

Na tabela 1 é apresentado o resultado da questão de múltipla escolha que permitia ao entrevistado escolher até três itens considerados por ele como essenciais para a escolha do meio de hospedagem. Os três critérios mais assinalados foram o preço da diária (82,3%), a

localização (81,9%) e o conforto (46,6%), ficando a alimentação com 44% de escolha. A opção pelo restaurante localizado no próprio hotel durante a viagem.

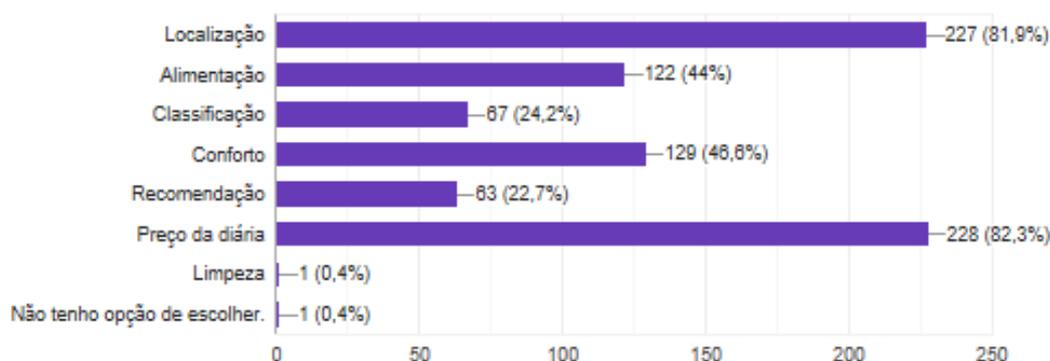


Tabela 1 - Principais critérios considerados pelos participantes para a escolha do meio de hospedagem

Complementando a informação obtida na tabela acima, a questão seguinte versava sobre a opção de utilização do restaurante do próprio hotel durante a estadia e obteve-se que 80,1% do público utiliza do restaurante do local em que está hospedado durante suas viagens. Entre os que não se alimentam no restaurante do hotel, 27,9% afirmaram que não o fazem devido à falta de opções vegetarianas e veganas nos restaurantes de hotéis.

A questão dissertativa pedia que o entrevistado relatasse se costuma enfrentar dificuldades ao se alimentar durante suas viagens. As respostas de 75,7% dos entrevistados demonstram que estes já enfrentaram problemas pela falta de opções vegetarianas e veganas nos restaurantes e serviços de alimentação (minibar e serviço de quarto) dos meios de hospedagem frequentados. Registrou-se nesta questão uma grande quantidade de reclamações, referindo-se especialmente ao buffet do café da manhã, que não oferecia produtos que não fossem de origem animal. Ainda foi apontado que quando há opções ovolactovegetarianas no cardápio, estas geralmente se restringem a carboidratos, como massas e risotos, com poucas opções de proteínas de origem vegetal.

Conforme informação disponível no site do Ministério do Turismo (2014), um bom café da manhã é a cortesia mais valorizada pelos viajantes do mundo inteiro, constituindo num dos itens responsáveis pela fidelização do cliente. O texto ainda menciona a vantagem da hotelaria brasileira em oferecer um “café da manhã farto e rico em produtos da culinária regional, o que é apreciado por hóspedes do mundo inteiro” (Ministério do Turismo, 2014). Tal informação reforça a importância da boa alimentação oferecida pelos hotéis para atender às exigências de seu público e, assim, colaborar com a qualidade dos serviços turísticos disponíveis, tanto em pequenas localidades quanto em cidades maiores, onde se ampliam e diversificam os segmentos do turismo.

O trabalho de Costa et al (201?) evidenciou a necessidade de uma revisão nos cuidados e métodos de preparo na alimentação oferecida nos restaurantes de hotéis. Além da adoção de Boas Práticas sugerida pelo trabalho, também se acrescenta a necessidade de oferecer alimentos de qualidade, atendendo exigências alimentares dos hóspedes e comprometidos com a saúde humana e ambiental.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos dados apresentados, é possível concluir que há um mercado, até então pouco explorado no Brasil, com demanda por opções vegetarianas nos restaurantes dos meios de hospedagem do país. Seu público é constituído de uma parcela da população com maior poder aquisitivo e que tem o costume de viajar de 2 a 3 vezes ao ano, hospedando-se principalmente em hotéis e utilizando, preferencialmente, os restaurantes dos próprios meios de hospedagem. Apesar disso se constituir numa provável oportunidade para novos negócios na hotelaria, existe uma demanda pela alimentação vegetariana em pousadas e hostels que oferecem

algum serviço de alimentos e bebidas, notando-se relativa escassez de opções vegetarianas, sobretudo no café da manhã.

Conforme verificado em estudos anteriores, houve, nos últimos anos, um aumento significativo das vendas em empresas voltadas ao público vegetariano, o que demonstra não somente um crescimento da demanda por estes produtos, como também o crescimento do público vegetariano. É possível, portanto, identificar uma oportunidade no setor hoteleiro sobre uma demanda em crescimento em um país no qual a oferta ainda é reduzida.

Possuindo o alimento como instrumento de expressão cultural e reconhecendo sua inegável função social, conclui-se que, apesar de se apresentar como uma estratégia competitiva em um mercado onde a demanda é maior que a oferta, a inclusão de opções vegetarianas nos menus de restaurantes ligados a empreendimentos hoteleiros também se apresenta como um ato de simpatia e hospitalidade, resgatando a sensação de acolhimento que é inerente à própria origem da hotelaria.

BIBLIOGRAFIA

Costa, Z. S.; Pereira, J. K. G.; Miranda, T. F. A.; Mamede, L. C. G. P. (201?): “Nutrição e Hotelaria: uma revisão de literatura sobre o cumprimento de boas práticas de produção em unidades de alimentação e nutrição hoteleiras”. Congresso Brasileiro de Ciências da Saúde. Disponível em: https://editorarealize.com.br/revistas/conbracis/trabalhos/TRABALHO_EV055_MD4_SA6_ID1_019_01052016222748.pdf > Acesso em 28 nov. 2019.

Ferreira, S.; Metello, N. (2011): “O vegetarianismo ao longo da história da humanidade”. Associação Vegetariana Portuguesa. Disponível em: <https://www.avp.org.pt/historia-e-cultura/o-vegetarianismo-ao-longo-da-histria-da-humanidade/>. Acesso em: 11 jan. 2019.

Food Fórum (2019). Elos. 3ª edição; Teatro Santander, 2019, São Paulo.

Lopes, A. (2013): “Consumo alimentar sustentável: vegetarianismo e omnivorismo”. Concurso de mérito acadêmico do Centro Vegetariano. Disponível em: <http://www.centrovegetariano.org/academia/images/Consumo-sustentavel.pdf> Acesso em: 20 set. 2018.

Mélega, P. (2013): “A&B: Forma de gestão pode representar o sucesso ou o fracasso de um empreendimento”. Revista Hotel News. Disponível em: http://www.revistahotelnews.com.br/portal/opiniaophp?get_op=151. Acesso em: 04 abr. 2019.

Ministério do Turismo (2014) A importância da alimentação na escolha do hotel <http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/895-a-importancia-da-alimentacao-na-escolha-do-hotel.html>. Acesso em 29/11/2019.

Montanari, M. (2008): “Comida como cultura”. São Paulo: Editora Senac São Paulo.

Silva, C. G. (2006): “A importância dos serviços de alimentação junto aos meios de hospedagem gaúchos – estudo de caso de hotéis na cidade de Porto Alegre”. Dissertação de Mestrado. Programa de Mestrado em Turismo. Universidade Caxias do Sul.

Sociedade Vegetariana Brasileira (2018): “Pesquisa do IBOPE aponta crescimento histórico no número de vegetarianos no Brasil”. Disponível em: <https://www.svb.org.br/vegetarianismo>. Acesso em: 27 set. 2018.