

RELATO DE EXPERIÊNCIA: EMPREENDIMENTO GASTRONÔMICO NA ÁREA RURAL DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR DO PARANÁ

Isabela Sochodolak Frankiu¹, Jessika Mehret Fiusa², Joice Casagrande Piovezani², Maycon Luiz Tchmolo² e Emerson Carraro³

1 - Mestranda no Programa de Pós Graduação Interdisciplinar em Desenvolvimento Comunitário - Universidade Estadual do Centro Oeste, Irati, Paraná, Brasil.

2 - Doutorando(a) no Programa de Pós Graduação Interdisciplinar em Desenvolvimento Comunitário - Universidade Estadual do Centro Oeste, Irati, Paraná, Brasil.

3 - Doutor. Docente Programa de Pós Graduação Interdisciplinar em Desenvolvimento Comunitário - Universidade Estadual do Centro Oeste, Irati, Paraná, Brasil.

RESUMO ESTRUTURADO: Processo de estudo: O turismo é considerado uma atividade geradora de renda e desenvolvimento para as comunidades, além de ser entendido como uma alternativa para o crescimento local. Aspectos ligados à gastronomia e culinária desempenham uma importante função nas estratégias de competitividade de destinos e empreendimentos turísticos. A gastronomia é essencial para a singularidade da atividade turística, pois se tornou uma fonte significativa de formação de identidade nas sociedades pós-modernas. **Objetivo:** Apresentar o relato de uma empreendedora do ramo gastronômico, em região rural de um município do interior do Paraná com alta procura turística. **Problemática:** A proposta para o desenvolvimento deste estudo visa conhecer a experiência de uma empreendedora do ramo gastronômico na área rural de um município, caracterizado pelo baixo Índice de Desenvolvimento Humano Municipal. **Procedimentos metodológicos:** Foi realizado um relato de experiência por meio de entrevista com a proprietária do empreendimento do ramo gastronômico na área rural de um município do interior do Paraná. **Resultados:** A entrevistada respondeu às perguntas da entrevista relatando sua história de trabalho e envolvimento com gastronomia, contou como surgiu a ideia de iniciar um empreendimento naquela região bem como as particularidades do restaurante. Também respondeu perguntas sobre dificuldades encontradas, desafios do momento presente e perspectivas futuras, alinhando a gastronomia local ao turismo rural e as práticas corporais de aventura. **Conclusão:** Constatou-se então a necessidade de ampliar o assunto e incentivo tanto da parte administrativa quanto da população da cidade, no intuito de fazer com que a procura por parte dos turistas aumente e contribua para o desenvolvimento local.

Palavras-chave: Empreendedorismo; Gastronomia; Turismo; Trabalho; Aventura.

INTRODUÇÃO:

O turismo é considerado uma atividade geradora de renda e desenvolvimento para as comunidades, além de ser entendido como uma alternativa para o crescimento local (Sakowicz e Maganhotto, 2021). Barbosa (2005), descreve-o como uma das forças econômicas mais importantes do mundo. Nele ocorrem fenômenos de consumo, originam-se rendas, criam-se mercados nos quais a oferta e a procura encontram-se. Os resultados do movimento financeiro decorrentes do turismo são por demais expressivos e justificam que esta atividade será incluída na programação da política econômica de todos os países, regiões e municípios.

A alimentação desempenha um papel crucial na experiência turística, com uma parcela substancial do orçamento de viagem destinada à sua apreciação. Como resultado, os negócios ligados ao setor absorvem uma parte significativa do Produto Interno Bruto (PIB) nas economias globais (Okumus, et al., 2018). Aspectos ligados à gastronomia e culinária desempenham uma importante função nas estratégias de competitividade de destinos e empreendimentos turísticos. A comida tem o poder de realçar um destino, destacando a produção local, o estilo de vida cotidiano e as culturas distintas (Kuhn, et al., 2024).

Costa (2022), defende que a gastronomia é considerada um produto turístico que possibilita um turismo flexível, segmentado e ambientalmente consciente, em que os turistas são mais independentes, e buscam novas experiências. Acredita-se que os alimentos e a gastronomia distinguem um destino turístico e reforçam a ligação com o local.

Portanto, a gastronomia é essencial para a singularidade da atividade turística, pois se tornou uma fonte significativa de formação de identidade nas sociedades pós-modernas. A comida é um elemento da cultura local que representa a história, os hábitos e as tradições da comunidade ou seus aspectos geográficos. (Meneguel, et al., 2019).

De acordo com a Organização Mundial do Turismo (UNWTO, 2012), a gastronomia turística está recebendo cada vez mais destaque devido à sua natureza dinâmica e criativa. Como resultado, destinos e empresas de turismo estão promovendo o desenvolvimento econômico em níveis local, regional e nacional por meio da gastronomia, ao mesmo tempo em que enriquecem a oferta turística com uma variedade de opções.

Dessa forma, tanto os destinos quanto as empresas de turismo têm impulsionado o desenvolvimento econômico em âmbitos local, regional e nacional por meio da gastronomia, ao mesmo tempo em que enriquecem a oferta turística. Além disso, ao avaliar a contribuição econômica da gastronomia para o setor turístico, o Ministério do Turismo destaca que os gastos dos turistas brasileiros com alimentação ocupam o segundo lugar, perdendo apenas para os gastos com transporte, gerando assim mais receita do que o setor hoteleiro (Ministério do Turismo, 2012).

Assim, a elaboração de planos para destinos turísticos focados na gastronomia torna-se crucial para estabelecer uma rede eficaz e competitiva, promovendo produtos de alta qualidade e preservando a imagem positiva de uma região. Contudo, o turismo gastronômico está surgindo como um dos segmentos mais promissores do setor, muitas vezes as capacidades organizacionais e gerenciais ficam aquém do necessário em diversos lugares (Bahls, 2015).

O município alvo da pesquisa conta com uma área de aproximadamente 2.247,141 km² e uma população de 49.393 pessoas. A atividade turística na região colonizada por descendentes europeus é presente desde 1990. Além da oferta histórica, cultural e gastronômica, o município é reconhecido por suas belezas naturais. Com mais de 100 cachoeiras já catalogadas, seus atrativos são procurados por visitantes de diversos lugares. Mesmo a atividade ainda em estado de desenvolvimento, para alguns municípios, o turismo se caracteriza como principal fonte de renda (IBGE, 2022).

Assim, o presente estudo tem por objetivo geral apresentar o relato de uma empreendedora do ramo gastronômico em uma região rural de um município do interior do Paraná com alta procura turística. Logo, o cumprimento deste orientou-se por uma entrevista relatada pela proprietária com a finalidade de investigar a sua percepção quanto ao serviço prestado na área gastronômica da cidade.

PROBLEMÁTICA E RELEVÂNCIA:

A proposta para o desenvolvimento deste estudo visa relatar a experiência de uma empreendedora do ramo gastronômico, na área rural de um município do interior do Paraná, caracterizado pelo baixo Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM).

Segundo Chim-Mikio (2016), o setor turístico geralmente funciona como uma extensa rede de serviços que molda o destino turístico como um produto integral para o

consumidor final. Um elevado grau de interdependência e complementaridade pode ser percebido nos serviços turísticos oferecidos por uma variedade de empreendedores. Dessa forma, sua visão empreendedora e futurista em relação ao turismo local deve tomar proporção nos próximos anos, considerando que a procura por essa atividade vem aumentando. Segundo Minasse (2020), um destino pode diversificar seus atrativos, enriquecendo sua oferta turística para satisfazer uma variedade de expectativas gastronômicas, uma vez que os visitantes podem ter interesses diversos em relação à culinária.

A gastronomia típica não só é importante como um bem cultural, mas também desempenha um papel crucial no turismo, estabelecendo uma conexão significativa entre o turista e a realidade visitada, incluindo seus rituais, valores e tradições locais (Garcia, et.al., 2015). Portanto, a função gastronômica é indispensável quando se trata de turismo, visto que todas as pessoas que passam pela região precisam e vão se alimentar. Faz-se então necessário que as unidades de alimentação estejam presentes nas rotas turísticas, que por sua vez, se bem planejadas, podem atrair milhares de pessoas do mundo todo a diversos destinos turísticos envolvendo essa temática.

METODOLOGIA:

A ideia da pesquisa de campo surgiu em uma disciplina ofertada no Programa de Pós Graduação de Desenvolvimento Comunitário, da Universidade Estadual do Centro Oeste (UNICENTRO). Em discussão com os discentes, houve uma percepção inicial de que havia necessidade de dar atenção aos empreendedores da cidade, caracterizada como uma cidade turística, porém com pequena visão empreendedora, sendo um fator limitante para o aumento do turismo e do desenvolvimento local.

Foi realizado um relato de experiência por meio de uma entrevista via *Google Meet* com a proprietária do empreendimento do ramo gastronômico na área rural em que há vários pontos turísticos nas proximidades, com o intuito de conhecer sua visão e os motivos que a fizeram escolher a área rural para empreender naquele local.

Primeiramente, foram coletados alguns dados pessoais como idade, nacionalidade, formação e histórico profissional no ramo da gastronomia. Posteriormente, a proprietária fez um relato sobre sua história até chegar ao empreendimento e quais foram os motivos que a levaram abrir um restaurante na área rural do município. Finalmente, a entrevista foi

voltada a conhecer a atual rotina do restaurante e a interação do empreendimento com os moradores da comunidade local.

RESULTADOS:

O relato de experiência teve como natureza a investigação de um serviço e sua interação com a comunidade de um município do interior do Paraná, realizado no dia 02/04/2024, às 9h da manhã, através de entrevista com a proprietária de um restaurante do interior do município. Esse relato teve parceria com o Programa de Pós Graduação Interdisciplinar em Desenvolvimento Comunitário - Unicentro, respondendo a valorização do saber local, pois a entrevistada é parte integrante da comunidade local, alvo da investigação.

A entrevistada, cuja identidade será preservada, relatou que seu bisavô veio da Europa, casando-se no Brasil, sendo ela e a mãe, brasileiras. Nasceu no município onde gerencia o empreendimento, atualmente tem 55 anos, mãe de um filho, casada na igreja. Quanto à escolaridade, relatou o terceiro grau completo.

A empresária informou que atualmente administra e cozinha em um restaurante, porém relata ter atuado como funcionária pública (professora) até conhecer seu esposo, há 28 anos, onde iniciou seu contato com a gastronomia, pois os pais dele tinham um restaurante e ele trabalhava no comércio, vendendo crepe em feiras e eventos religiosos locais.

Com a expansão da venda dos crepes, o casal adquiriu o próprio estande, participando em feiras não só no município de origem como em outras cidades do Paraná, atuando desta forma por cerca de 15 anos, por intermédio do calendário de eventos do Estado, onde ambos após autorização viajavam e participavam das festas. A entrevistada relata ter até hoje a máquina de crepe, como memória afetiva. Com a evolução dos negócios, o casal pôde trocar de carro para um veículo maior.

Segundo a empresária, na época havia uma certa dificuldade em adquirir produtos lácteos de qualidade, principalmente queijo para os crepes, o que levou ambos a investir em buscar os laticínios locais para revender, juntamente com ovos; foi quando adquiriram um caminhão para comportar os produtos das vendas (atualmente relata ter cinco caminhões) e uma distribuidora de frios que revende à 70 cidades.

O esposo sugeriu que a entrevistada parasse de viajar e abrisse um negócio próprio no município, quando abriu mão do concurso em que atuava como funcionária pública para trabalhar de forma autônoma. Em 2004 fundou uma empresa e passou a vender lanches e pizza-cone. Quando percebeu a necessidade de ampliar o espaço para comportar com mais conforto os clientes, buscou então um espaço maior, no qual inseriu também a venda de sorvetes.

Já em um local maior e ao observar a dinâmica da cidade e as possibilidades do comércio local, a entrevistada percebeu que existiam dificuldades das pessoas em encontrar locais para almoçar, o que fez com que ela alugasse uma sala ao lado do seu comércio, iniciando também um restaurante apto a atender as pessoas durante a refeição do almoço.

Como possibilidade de compreender e contribuir com o comércio local, participava das reuniões do conselho de turismo. Em 2018 começou a produzir os pratos típicos da cidade: *sopa borsch*, *vareneke*, *holupti*, *linguiça*, *krin*, pão e nata para turistas que pediam. Com isso, o restaurante ficou movimentado e aumentou consideravelmente a procura pelos visitantes de outras regiões.

Com o aumento das demandas dos turistas, o restaurante na cidade acabou ficando pequeno. O casal, que já possuía um terreno em uma área de alto fluxo de turistas, resolveu investir em um restaurante na zona rural, local altamente frequentado. Então, transferiu o restaurante da área urbana para a área rural do município. O restaurante foi inaugurado em dezembro de 2021 e segue em expansão.

A empresária descreve que existem projetos para serem executados no restaurante: construção de mais dois salões, paisagismo do lado de fora (túnel do amor, lanchonete no lago, cinema ao livre, memorial referente a cultura da população local), e construção de 4 chalés. Quanto aos frequentadores do local, segundo a entrevistada, a maior parte dos clientes são turistas, mas tem clientes do município que vão almoçar no restaurante, que possui tanto a *la carte*, quanto o buffet livre. Quando há reserva de grupos acima de 40 pessoas, o guia turístico recebe o almoço gratuito.

A prefeitura possui convênio e envia constantemente os visitantes para almoçarem no restaurante, onde a empresária trabalha para si mesma e não paga aluguel. Quando tinha o restaurante no centro da cidade, o fluxo era maior e conseqüentemente o lucro também, porém na área rural relata ser o “seu espaço”, onde tem uma casa na área do

restaurante em que pode descansar quando necessário. Apesar de ainda morar na cidade, considera a área rural a melhor para se viver. Apesar da insistência das pessoas para que ela atue com alimentação na área urbana, relata não ter isto como opção a curto prazo, talvez no futuro.

Como dificuldades, a entrevistada relata que o município é pequeno e por vezes enfrenta resistência de algumas pessoas locais, que não observam com bons olhos o fato do empreendimento funcionar em feriados religiosos. Também apresenta dificuldades em encontrar mão de obra por ser em um local mais distante. Para tentar minimizar este problema, possui um carro do restaurante para levar os funcionários do centro da cidade até o restaurante.

Os dias e horários de funcionamento do restaurante são de quarta à domingo em horário de almoço, segunda e terça o restaurante não abre. Na sexta e no sábado ela pretende abrir para servir pizza à noite. Além disso, o restaurante também serve algumas receitas diferentes, como suco de gabioba, e os pratos típicos do município. É participante do projeto Turismo de Experiência, com comida típica e do projeto do Sebrae “Experiências do Paraná”, e está fazendo algumas reformas dentro do restaurante.

Sobre outros empreendimentos no interior do município, a entrevistada conta que a maioria dos filhos das pessoas que vivem na área rural estudam fora ou têm como fonte de renda o cultivo de fumo, portanto não se interessam pelo turismo e não querem abrir algum negócio na cidade.

O turismo rural apresenta grande potencial de expansão na área do restaurante, porém a entrevistada entende que a prefeitura apresenta alguns déficits quanto às estruturas das estradas e placas, além de que o *Google Maps* não funciona e ela precisou pagar para o GPS funcionar. Essas questões impedem a expansão local e também dificultam o conhecimento dos turistas acerca do restaurante.

IMPLICAÇÕES PRÁTICAS E CONCLUSÕES:

A gastronomia típica local é um item necessário nas rotas turísticas, e no município alvo do estudo, uma cidade onde aproximadamente 70% da população é de uma descendência específica, isso não poderia ser diferente. A procura dos pratos típicos é grande, mas são poucos os lugares que possuem para oferecer aos turistas.

Por conta das suas belezas naturais a atividade turística está crescendo cada vez mais, principalmente na área rural do município. Portanto, empreendedores estão começando a se interessar por essa região para incluir seus comércios.

Durante a entrevista, a proprietária do restaurante ressalta a falta de apoio dos moradores locais, dizendo que grande parte do seu público são pessoas de outras cidades que chegam como visitantes. Isso pode ser considerado um novo conceito na área rural, motivo pelo qual a população ainda não tenha se habituado e dado apoio e incentivo às empresas em questão.

As atividades de turismo nas proximidades do empreendimento devem aumentar e, considerando isso, constatou-se então a necessidade de ampliar o assunto e incentivo tanto da parte administrativa quanto da população da cidade, no intuito de fazer com que a procura por parte dos turistas aumente, contribuindo para o desenvolvimento da cidade. Fica claro, então, a importância de iniciativas de empreendedorismo gastronômico para o movimento da economia local, o desenvolvimento da atividade turística e a empregabilidade local.

REFERÊNCIAS:

- BAHLS, Á. A., WENDHAUSEN KRAUSE, R., & DE SOUZA FARIAS, F. Planejamento Gastronômico em Destinos Turísticos: Uma Comparação entre o Panorama Nacional e o Estrangeiro. Rosa dos Ventos , 7 (2), 223-241.(2015)
- CHIM-MIKI, A. F.; BATISTA-CANINO, R. M.; DEL PINO MEDINA-BRITO, M. Empreendedorismo Turístico: Perspectivas de Pesquisa e Agenda Futura para o Destino Coopetitivo. RITUR - Revista Iberoamericana de Turismo, v. 6, n. 2, p. 166–182, 2016.
- COSTA, L. A. DA .; PIRES, P. DOS S.. A RELAÇÃO DOS RESTAURANTES DE UM DESTINO TURÍSTICO COM A PRODUÇÃO ORGÂNICA LOCAL. Turismo: Visão e Ação, v. 24, n. 2, p. 245–269, maio 2022.
- GARCIA, R. K. de O.; ZOTTIS, A. M.; BONHO, D. V. A GASTRONOMIA E SEU USO TURÍSTICO: A CONTRIBUIÇÃO DO PROJETO DE EXTENSÃO “TURISMO E GASTRONOMIA: UNINDO SABORES E SABERES” PARA A VALORIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL. Revista Gestão e Desenvolvimento, [S. l.], v. 12, n. 2, 2015. DOI: 10.25112/rgd.v12i2.327.
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/pt/inicio.html>>.
- KUHN, V. R.; GADOTTI DOS ANJOS, S. J.; KRAUSE, R. W. Innovation and creativity in gastronomic tourism: A bibliometric analysis. International journal of gastronomy and food science, v. 35, n. 100813, p. 100813, 2024.
- MENEGUEL, C. R. DE A.; MUNDET, L.; AULET, S. The role of a high-quality restaurant in stimulating the creation and development of gastronomy tourism. International journal of hospitality management, v. 83, p. 220–228, 2019.
- MINASSE, M. H. S. G. G.. Food Tourism as research object: analysis of publications in Brazilian journals (2005-2017). Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, v. 14, n. 1, p. 92–111, jan. 2020.
- Ministério do Turismo. (2012).A importância da gastronomia para o turismo brasileiro. Disponível em: <<https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/a-importancia-da-gastronomia-para-o-turismo-brasileiro>>
- OKUMUS, B.; KOSEOGLU, M. A.; MA, F. Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. International journal of hospitality management, v. 73, p. 64–74, 2018.
- SAKOWICZ, J.; MAGANHOTTO, R. F. Posicionamento dos visitantes sobre o Ecoturismo de Prudentópolis . Multitemas, [S. l.], v. 25, n. 61, p. 251–276, 2021. DOI: 10.20435/multi.v25i61.2565.
- UNWTO - World Tourism Organization. (2012). Global report on food tourism. AM Reports, V.4, Madrid.

APÊNDICE A

ROTEIRO DE ENTREVISTA

Perfil da entrevistada

- 1 - Identificação:
- 2 - Idade:
- 3 - Gênero:
- 4 - Grau de escolaridade/formação:
- 5 - Função/Profissão:

6 - Nacionalidade:

7 - Estado civil:

8 - Local em que reside:

Atividades profissionais

1 - Como iniciou a carreira profissional na gastronomia:

2 - Há quanto tempo está na atual função ou trabalho:

3 - Como foi a história da sua carreira profissional até nos dias atuais:

4 - Qual o principal motivo que o levou a exercer esse ramo?

A gastronomia e o Turismo

1 - Qual é o tipo de comensais que frequentam o local:

2 - Como é o apoio dos moradores locais em relação ao empreendimento:

3 - Como é o apoio da prefeitura e órgãos públicos locais em relação ao empreendimento:

4 - Faz parte de algum projeto ou conselho municipal/estadual:

5 - Quais as futuras melhorias a serem desenvolvidas no local do empreendimento:

6 - Por que escolheu a área rural para empreender:

7 - Como você vê a expansão e o turismo local futuramente: