



CONVÊNIO ABIP/ITPC/SEBRAE

FOCO 1 - DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO DE PEQUENOS NEGÓCIOS AÇÃO: BOAS PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE APLICÁVEIS PARA OUTROS SETORES

RELATÓRIO SOBRE PESQUISA E VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE



BAGUETERIA FRANCESA

BELO HORIZONTE/MG

Janeiro de 2017





1- INTRODUÇÃO

Em setembro de 2014 as entidades ABIP, ITPC e SEBRAE firmaram um convênio para realização de diversas ações voltadas ao desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria. Dentre essas ações está a de "Boas Práticas de Sustentabilidade aplicáveis para as padarias".

Essa ação tem como meta final desenvolver uma oficina sobre o diálogo entre o Programa Nacional de Resíduos Sólidos e o setor de Panificação e Confeitaria.

Pretende-se realizar, inicialmente, um levantamento de boas práticas de sustentabilidade realizadas por empresas do setor de Panificação e Confeitaria, que possam ser levadas a outras padarias e confeitaria, ampliando a percepção sobre a importância desse tema para o setor e tornando-o mais capacitado para implantar ações voltadas a uma melhor gestão sustentável. Essas informações serão base para a criação da metodologia de oficina acima citada.

O convênio contribui assim, com a disseminação dos preceitos do Programa Nacional de Resíduos Sólidos, estimulando outras empresas a também incorporar em suas ações a consciência socioambiental.

Este relatório traz o resultado de uma visita técnica e pesquisa realizada junto a Bagueteria Francesa, sediada na cidade de Belo Horizonte, em janeiro de 2017.

2- OBJETIVO

Mapeamento de boas práticas sustentáveis em diversos setores, comparação das práticas sustentáveis identificadas nas empresas com aspectos regulatórios que normalizam essa atividade, pesquisa de boas práticas visando diretrizes estratégicas a partir das políticas de sustentabilidade identificadas no setor.



3- MÉTODOS UTILIZADOS

- Observação visual de práticas sustentáveis aplicadas pela Padaria Bagueteria Francesa;
- Inter-relação entre as ações aplicadas e as diretrizes da PNRS;
- Reunião com o proprietário e os responsáveis pelos trabalhos, a fim de adquirir mais informações sobre o funcionamento das ações e suas consequências;
- Levantamento das ações de Boas Práticas de Fabricação dos Alimentos, seguindo as legislações específicas para o setor.

4- RESULTADOS ESPERADOS

Identificação de informações e ações realizadas pela empresa em relação a políticas ligadas à sustentabilidade no que tange a Política Nacional de Resíduos Sólidos. Disseminação de boas práticas, levando à adoção de atividades semelhantes por outras empresas do setor.

5- SUSTENTABILIDADE

Algumas empresas têm investido em práticas de sustentabilidade, ou seja, ecologicamente corretas. Estas podem ser adotadas em qualquer estabelecimento, seja ele residencial ou comercial.

Para uma empresa sustentável, primeiro deve haver a preocupação com o imóvel, este deve ser construído, utilizando materiais verdes e com certificado de procedência, a arquitetura pensada em melhor forma de aproveitar iluminação natural, dentre outros.



É importante utilizar fontes alternativas de energia como a solar, por exemplo, e possuir um sistema de reaproveitamento da água da chuva, medidas que irão contribuir com menor consumo de água potável.

O lixo produzido deve ser reciclado ou reutilizado. Os restos de comida podem ser transformados em adubos, para horta orgânica. As embalagens plásticas recicladas assim como os vidros e papeis. Até mesmo o óleo utilizado para a fritura de alimentos pode ser reaproveitado na fabricação de biodiesel, combustível pouco poluente. Se na cidade na qual a empresa se encontra não existe um sistema de coleta seletiva, pode-se fazer parcerias com empresas e organizações que trabalhem com reciclagem.

Medidas simples podem alterar o processo de degradação ambiental, recuperando as boas condições do meio ambiente e trazendo uma boa imagem da empresa.

5.1 Histórico da Padaria Bagueteria Francesa

Os proprietários da Padaria Belo Pães, aberta há cerca de 37 anos, iniciaram em novembro de 2014 a operação da Bagueteria Francesa, cujo diferencial é o pão com fermentação natural, seguindo os formatos de processo e produção francesa utilizando fermento natural *levain*.

Edson Sales, um dos sócios da empresa e fundador da Belo Pães, foi em uma feira do ramo de panificação nos Estados Unidos, e conheceu uma máquina francesa que encurta o tempo de preparo e barateia o custo de produção da baguete francesa. Contratou o técnico responsável da fabricante, importou os equipamentos e utensílios. Importou tecnologia de fora do Brasil, juntamente com um padeiro para capacitação da equipe.

O *levain* não é nada mais nada menos que fermento natural de pão. No original ele é feito basicamente com água, farinha de trigo e os micro-organismos que habitam nosso ambiente. Há algumas receitas que usam frutas para começar a criar o *levain*.



Sendo o *levain* um ingrediente vivo - como todo fermentado natural - traz um ponto de interesse e dificuldade a mais no seu manejo; por isso foi descartado dos processos industriais. Outro motivo pelo qual ele deixou de ser regra para tornar-se requinte, é também a razão de seu primor: ele requer uma fermentação lenta.

Enquanto um pão de fermento industrial leva algumas horas para ficar pronto, a fermentação com *levain* leva muitas horas, entre 8h e 24h de fermentação, garantindo um sabor mais ácido ao pão, além da casca crocante e o centro suave e areado, conferindo um *shelf life* maior sem adição de conservantes, o que torna o produto muito mais saudável.

A Bagueteria Francesa está localizada no centro de Belo Horizonte, na avenida Santos Dummont, sendo vizinha da Belo Pães (estão uma ao lado da outra), com objetivo de oferecer um produto de primeira qualidade, por um preço justo. Com horário de funcionamento de 6h às 19h de segunda a sexta-feira; aos sábados, das 6h às 14h.



Vitrine



Vitrine

O cardápio da Bagueteria Francesa é composto por pães artesanais, sendo a proposta fazer pães com fermentação natural. A baguete francesa é o carro chefe. Com dois tipos de massa basicamente: uma salgada - a de baguete francesa - e uma doce - a Vienense. E desses dois tipos de massa são trabalhadas as variações de sabores. Oferecendo diversos pães com brioche com cachaça, figo, nozes, pães com torresmo, brie e damasco, pesto, panhoca, entre outros com a mesma massa da baguete francesa. Há ainda a fabricação do pão vienense com gotas de chocolate e os mini-pães com goiabada.

Oferece também em seu mix, opções de café expresso, chás, e itens de mercearia fina como: potes de caramelo, geléias, vinhos e creme de parmesão da Pomerode, com um ótimo atendimento.



Baguete Francesa: carro chefe



Pão vienense gotas de chocolate / Pão de azeitona



Pão nozes e queijo gorgonzola



Produtos de mercearia fina



Com um conceito inovador de processo produtivo e *layout* de loja, apesar de produzir os pães com fermento natural chamado *levain*, ao invés de modelar as baguetes e pão *sna mão*, elas são cortadas na máquina importada, o que colabora com a produtividade e dilui custo, proporcionando preços acessíveis ao produto e com um diferencial de qualidade.



Equipamento para produção e conservação do levain



Equipamento para modelar baguetes

Como o forno fica visível, o cliente participa do processo de forneamento, observando o padeiro finalizar e decorar o produto, colocando e tirando o pão do forno, ação que passa para o consumidor a segurança de adquirir um produto fresco. E pensando em sustentabilidade e qualidade do pão a empresa empacota seus produtos em embalagens de papel, que além de ser sustentável também mantém a qualidade do pão.



Forno na área de vendas



Finalização e decoração na loja



Abastecimento do forno – Loja



Embalagem de papel

Sendo outro destaque, o *layout* de exposição dos produtos: todos os pães são expostos na vitrine, aguçando a curiosidade de quem passa na rua. Esse modelo de exposição, muito utilizado na França, busca aproveitar o intenso fluxo de pessoas, já que a Bagueteria está entre a Praça de Estação e uma estação de embarque do MOVE (transporte público da cidade). Outra característica da loja é sua entrada lateral, onde fica seu estacionamento, similar a um *drive thru*.



Vista fachada externa da loja: vitrine



Estacionamento

A empresa preza pela sua qualidade higiênico-sanitária e por isso faz uso do Manual de Boas Práticas. Nele são dispostas todas as diretrizes a serem realizadas em prol das Boas Práticas de Fabricação de alimentos, seguindo a Anvisa/NBR-216/2004.



6- POLÍTICA NACIONAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS

A Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), um projeto previsto na Lei 12350/10 de 2010, tem por objetivo evitar e prevenir a geração de resíduos sólidos. Este projeto visa à promoção de uma cultura sustentável aumentando a reciclagem, reutilização e fins adequados aos resíduos sólidos onde a responsabilidade deste processo é atribuída como sendo desde o governo aos fabricantes e aos comerciantes e consumidores.

Em termos gerais, para a PNRS, todos (governo, fabricantes, comerciantes e consumidores) têm seus deveres e responsabilidade quanto a questão socioambiental, o que passa a ser justo, olhando pelo ponto de vista da melhoria dos impactos causados pelo mau uso dos recursos.

Dentro das diretrizes da PNRS estão as ações listadas abaixo, todas elas foram aplicadas pela Bagueteria Francesa, através dos trabalhos ora citados.

6.1 Informações sobre a Política de Resíduos Sólidos, coleta seletiva, logística reversa e catadores

Gestão de resíduos: as embalagens utilizadas são saco papel de pão e saco Kraft. O meio ambiente e os sacos de papel combinam muito melhor entre si do que as sacolas de plástico, que demoram muito mais tempo para entrarem em decomposição. Sendo o papel também 100% reciclável.



Embalagens de papel: produto 100% reciclável



6.2 Informações sobre políticas de economia de água e economia energética:

Recursos hídricos:

Possui uma equipe pequena com quatro funcionários na produção, que facilita o trabalho de sensibilização.

As medidas para economia e redução de consumo de água na produção utilizadas envolvem um trabalho de conscientização dos funcionários sobre a economia de recursos como água e energia, com reuniões rápidas e cartazes.



Produção

Recursos energia:

A luz natural é uma fonte de energia renovável. Utilizada visando equilibrar a entrada de luz natural e carga térmica dentro do ambiente, traz benefícios como redução do consumo de energia.

A loja foi projetada com grandes janelas e portas de vidro, permitindo melhor aproveitamento da iluminação natural. O que faz render uma boa economia na conta de energia elétrica.



Usode portas e janelas de vidro: aproveitamento da luz natural



Usode portas e janelas de vidro: aproveitamento da luz natural



Uso de portas e janelas de vidro: aproveitamento da luz natural

Na loja são utilizadas lâmpadas frias, mais econômicas; não utilizam de LED por não se adequar ao projeto arquitetônico rústico.



Lâmpadas frias - Loja



6.3 Informações sobre políticas de construções e mobilidade sustentáveis, e prevenção de desastres

Na reforma do imóvel para implantação da empresa, as paredes do estacionamento não foram rebocadas, deixando os tijolos à vista, uma maneira sustentável de economizar com material de construção e também colaborar com o meio ambiente.

E para reduzir o consumo de energia elétrica foram colocadas telhas transparentes no telhado do estacionamento para aproveitar a iluminação natural.



Estacionamento



CONCLUSÃO

Um dos principais diferenciais da Bagueteria Francesa é conseguir unir qualidade do produto, produtividade e preços acessíveis. Graças ao investimento no maquinário, foi possível obter maior agilidade na produção e no serviço, que ficaram mais “enxutos”.

A Bagueteria Francesa realiza diversas ações direcionadas à sustentabilidade, sendo mais evidentes e relevantes as de cuidado com um produto natural de qualidade e o aproveitamento da iluminação natural. E as outras ações implicam com que a empresa consiga economia de energia e em consequência de água, que que a maior parte da produção de energia elétrica no Brasil é gerado através de hidrelétricas.

Podemos concluir que trabalhar com sustentabilidade não é difícil ou mais caro. Quando trabalhado corretamente amplia a margem de lucro da empresa e, o mais importante, aumenta o valor representativo da marca perante seus clientes e funcionários.

Ariane Soares
aagsoares@hotmail.com