



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**

RESTAURANTE MARIZA

VILHENA/RO, FEVEREIRO DE 2016





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 confeitarias, 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 pesquisa realizada junto ao Restaurante Mariza, sediado na cidade de Vilhena, em Rondônia.

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

- Levantamento de práticas sustentáveis aplicadas pelo Restaurante Mariza;
- Inter-relação entre as ações aplicadas e as diretrizes da PNRS;
- Contato com o proprietário e os responsáveis pelos trabalhos, afim 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- HISTÓRICO DO RESTAURANTE MARIZA

O Restaurante Mariza foi instalado à margem da então BR-29, que anos mais tarde se tornaria a BR-364, responsável por ligar Brasília (DF), Cuiabá (MT), Porto Velho (RO) e Rio Branco (AC). Nessa época, Rondônia ainda era Território Federal. Localizado junto a um posto de gasolina, o empreendimento sempre foi referência, desde os tempos de colonização do estado rondoniense. Em 1977, a cidade de Vilhena (RO), considerada o Portal da Amazônia Ocidental, foi emancipada e transformada em município. O restaurante, portanto, nasceu antes da cidade.

Hoje, o Mariza está no centro da cidade, onde foi instalado o primeiro semáforo. Em torno de 200 pessoas/dia almoçam e à noite degustam pizza no empreendimento. O forno é à lenha, comprada em madeireiras, esclarece o empresário. “Nunca fiz derrubada. Tenho vontade de comprar terra para reflorestar”, ressalta.



Fachada do Restaurante Mariza

O Restaurante Mariza também atua como fornecedor de bufê para eventos e festas de órgãos públicos e privados. Participa de pregões para prestar esse tipo de serviço, responsável por 50% das vendas, segundo o empresário. Quatorze funcionários compõem o time do restaurante, que trabalham de segunda-feira a sábado, em sistema de rodízio.

A qualidade da salada é atrativo para os clientes, segundo João. “É o carro-chefe do restaurante. Os clientes sabem que a produção é própria, confiável e sem agrotóxicos”, justifica o empresário. Ele cultiva hortaliças e legumes nos sistemas aberto e estufa em sua chácara. Alface, tomate, agrião, rúcula, coentro, salsa, salsinha, hortelã, berinjela, mandioca, entre outros, que são adubados com a compostagem do lixo orgânico do restaurante. Essas hortaliças são produzidas na chácara do senhor João e vão direto da chácara para a cozinha do restaurante.



Senhor João e suas saladas da horta orgânica

Os preços das refeições também justificam o tamanho da clientela, pois são justos e acessíveis, segundo ele: R\$ 15,00, livre para se servir à vontade; e R\$ 29,00/quilo. Quem come tudo, sem deixar sobras no prato, paga R\$ 10,90 por refeição.

O desconto para o cliente que não deixa resíduos, foi a solução para um grande problema. “Sobravam 200 quilos/dia de comida”, conta. “Quando levo os resíduos de comida para a compostagem, que depois vira adubo orgânico, evito o descarte em lixão, cachorros e bagunça na rua. Acabo ajudando, também, o trabalho dos garis”, complementa o empresário. A horta própria gera economia em torno de 10% nos custos do restaurante.

A política ambiental da empresa visa valorizar pequenas atitudes que geram grandes resultados ambientais, despertando a consciência dos clientes, além de incentivar outras micro e pequenas empresas a contribuir para um mundo melhor de forma viável, reduzindo desperdícios, melhorando a qualidade de vida e conservando os recursos naturais.

Outras práticas sustentáveis

O restaurante realiza coleta seletiva com parceria de empresas ou associações de catadores: é separado plásticos, vidros, papéis, etc, para doá-los a catadores da cidade.

Além disso, foi implementado programa educativo para sensibilizar os funcionários (cartazes educativos) para o consumo consciente de água. “O pessoal não pode me ver perto da pia. Fecham logo a torneira”, brinca.

A empresa também instalou telhas transparentes na produção, o que melhora a iluminação, permitindo o sol ‘entrar’ e iluminar naturalmente o ambiente. E no salão, há grandes janelas de vidro, que ajudam a luz natural adentrar o espaço.



Janelas de vidro: permite melhor iluminação natural

Um apart hotel com 17 apartamentos funciona junto ao restaurante. Ali foram instaladas placas solares para aquecer a água dos chuveiros. Todas as lâmpadas do empreendimento são fluorescentes e mais econômicas.



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 pelo Restaurante Mariza, através dos trabalhos ora citados.

6.1 Políticas de economia de água e economia energética

Gestão de resíduos

Coleta seletiva, com os resíduos sendo diretamente destinados para reciclagem. São reunidos metal, papel e vidro, e doados a catadores da cidade.

Resíduos da cozinha: alimentos “lixo orgânico” são transformados em compostagem e viram adubo, para a horta orgânica instalada na chácara do proprietário. Nela, se cultiva hortaliças e legumes nos sistemas aberto e estufa na chácara do proprietário - alface, tomate, agrião, rúcula, coentro, salsa, salsinha, hortelã, berinjela, mandioca, entre outros, que são utilizados no restaurante.

Existem dois tipos de compostagem: a que usa minhocas para transformar o lixo orgânico em adubo, e outra que funciona a céu aberto e usa o processo químico

natural para fazer a transformação. A composteira do Restaurante Mariza é da segunda opção. A empresa possui dois tanques, nos quais é utilizado o processo de alternar camadas de lixo com palha de café.

Para o processo químico natural há alguns obstáculos, por exemplo. Um deles é o odor forte! O dono do restaurante afirma que teve que retirar seus tanques, da frente do terreno e levar para os fundos, poupando assim os vizinhos do cheiro desagradável!

Além dos benefícios ambientais e econômicos, o adubo produzido é mais eficiente do que aqueles comprados no mercado.



Composteira: transforma resíduo orgânico em adubo

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

- **Recursos hídricos:** realização de programa educativo de sensibilização dos funcionários em relação à conservação e uso racional da água (cartazes educativos, realização de reuniões periódicas, entre outras ações).
- **Eficiência energética:** instalação de aquecedor solar para água quente. E uso de lâmpadas frias (mais econômicas).



Lâmpadas de led



7- CONCLUSÃO

As ações descritas neste relatório mostram a disposição do Restaurante Mariza em desempenhar práticas ligadas à sustentabilidade e uso racional de resíduos e recursos naturais. Pode parecer pequeno o impacto de uma empresa de alimentação tratar seu lixo orgânico e transformá-lo em adubo, se pensarmos na infinidade de estabelecimentos desse tipo existentes no país.

Contudo, podemos entender que essa iniciativa pode ser um embrião de conscientização dos empresários do segmento de alimentação, e entendemos que é preciso louvar e incentivar tais práticas, que se mostram conectadas até mesmo com o desejo de boa parte da população de consumir alimentos livres de agrotóxicos ou conservantes.

As composteiras construídas ali têm baixo custo, mas uma boa efetividade e contribuem para um melhor alimento servido aos clientes e ainda com o meio ambiente. É uma boa oportunidade para pequenos negócios reduzirem custos e ainda terem produtos de qualidade.

Essas ações fazem com que a empresa consiga economia que pode impactar, inclusive num menor custo variável, que envolve a compra de matérias-primas, além de contribuir com a melhoria na qualidade dos produtos. Além disso, as ações de economia de energia elétrica também contribuem com essa economia.

A Política Nacional de Resíduos Sólidos tem como objetivos, entre outros, a não geração, redução, reutilização, reciclagem e tratamento dos resíduos sólidos, bem como a disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, e também o estímulo à adoção de padrões sustentáveis de produção e consumo de bens e serviços.

Faz parte desse contexto a conscientização de toda a população quanto à destinação correta de seus resíduos. Assim, ao promover ações de sustentabilidade



em suas empresas, os pequenos negócios podem contribuir também na esfera social para tornar os ambientes em que está inserida adequados à preocupação socioambiental.

Ariane Soares
aagsoares@hotmail.com