



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**



EXPRESSO 500

BELO HORIZONTE/MG, 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 uma visita técnica e pesquisa realizada junto ao restaurante Expresso 500, sediada na cidade de Belo Horizonte (MG), em fevereiro de 2016.

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

- Visita técnica;
- Observação visual de práticas sustentáveis aplicadas pelo Expresso 500;
- 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 adotados em qualquer estabelecimento seja ele residencial ou comercial.

Nos restaurantes, por exemplo, as medidas ecológicas podem ser perfeitamente aplicadas, oferecendo assim uma refeição sustentável aos clientes. Lembrando que



pode focar em ter um estabelecimento sustentável, pratos sustentáveis ou ambos. O ideal é sempre procurar alcançar o maior nível de sustentabilidade possível.

Para um restaurante sustentável, primeiro deve haver a preocupação com o imóvel, este deve ser construído utilizando materiais verdes e com certificado de procedência, sendo a arquitetura pensada na melhor forma de aproveitar a 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.

Na cozinha, utilizar alimentos sem produtos tóxicos, ter uma horta na empresa é uma excelente alternativa que dá a certeza da boa procedência dos alimentos, e ainda é possível elaborar a compostagem. Optar por produtos de produtores locais, assim reduzindo a emissão de CO₂ é uma forma de colaborar com a preservação ambiental e também ajudar na economia local.

O lixo produzido deve ser reciclado ou reutilizado. Os restos de comida podem ser transformados em adubos, para horta orgânica. Embalagens plásticas, vidros e papéis também podem ser reciclados. Até mesmo o óleo utilizado para a fritura de alimentos pode ser reaproveitado na fabricação de biodiesel, combustível pouco poluente. Se a coleta de lixo urbana não faz coleta seletiva numa cidade, pode-se fazer parceria com empresa e organizações que trabalham com reciclagem.

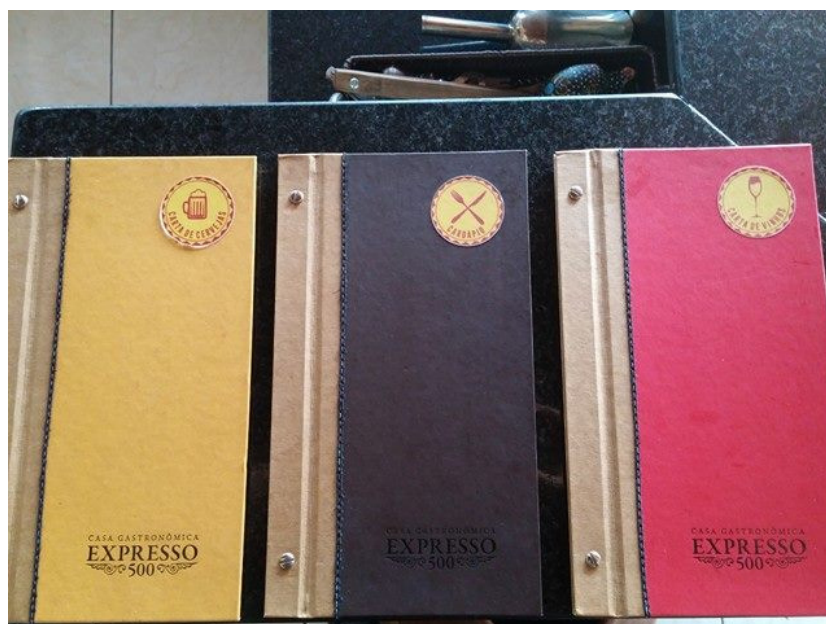
Medidas simples podem alterar o processo de degradação ambiental, recuperando as boas condições do meio ambiente e trazendo uma boa imagem da empresa.

5.1 Histórico do Restaurante Expresso 500



A proposta do Expresso 500 é receber bem e surgiu com o conceito de presentear seus clientes com o “*Comfort Food*”, conceito que propõe um retorno às origens por meio de sabores atrelados à memória afetiva.

A casa gastronômica foi aberta aproveitando o terraço da residência, de forma que, diferentemente de endereços badalados, se leve os clientes a estarem no conforto e na privacidade de uma casa com o tradicional acolhimento mineiro, em área adaptada para atender cerca de 80 pessoas. Inicialmente, os empresários decidiram atender apenas eventos sob demanda, com objetivo de verificar possibilidades de mercado, fazer testes de cardápio e chegar à qualidade desejada.



Cardápio

Hoje, a casa é aberta ao público duas vezes por semana, às quintas e sextas-feiras, de 19:00 a 00:00, apenas com atendimento agendado. Com um cardápio fixo que valoriza a cultura mineira e ingredientes mineiros. Atendem 25 pessoas/dia. Um salame artesanal é produzido e utilizado como *couvert* da casa. Também é possível realizar eventos particulares nos outros dias.



Premiações e certificados

O ambiente do restaurante é um resgate da tradição mineira. “Nosso objetivo é valorizar a arte e cultura de Minas, representar a nossa história”, ressalta o proprietário Bruno Guimarães. As mesas são de madeira de demolição. Todas as peças de decoração foram escolhidas com carinho pelo senhor Edmar Guimarães e possuem uma história.

Algumas peças possuem mais de 200 anos, estão em perfeito funcionamento: são radiolas, brinquedos, bicicleta, engradados com garrafas, um contador de passageiros de bonde de mais de 100 anos, uma lanterna de ferrovia de 100 anos e uma dupla de talheres de 250 anos.



Decoração com peças antigas



Além disso, o local abriga uma coleção pessoal de mais de 1.400 cachaças. No cardápio, apenas cervejas e cachaças artesanais e mineiras: são cerca de 20 rótulos de cervejas e 20 de cachaças. As industriais não estão disponíveis – uma forma de valorizar o que é produzido no estado. No local, também pode ser encontrada uma cachaça de fabricação própria, cujo nome é uma homenagem ao time de futebol fundado na década de 40 pelo avô de Igor e Bruno: Pinga Pura. Água duplamente filtrada servida como cortesia da casa!



Coleção de cachaças

A política ambiental da empresa visa valorizar pequenas atitudes que geram grandes resultados, 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.

A primeira atitude foi projetar a construção de acordo com o melhor aproveitamento da luz natural. Seguido da captação da água, há cerca de seis anos. O sistema foi instalado com capacidade para tratamento e armazenagem de 20 mil litros de água,



com reuso em bacias sanitárias, lavanderia e lavagem das áreas comuns. Além disso, a água é utilizada em um sistema de resfriamento do restaurante: em dias mais quentes, a cobertura da área externa recebe jatos de água e ameniza a temperatura interior, sendo que o excedente é novamente captado, armazenado e reutilizado.



Cartaz informativo

Além disso, as lâmpadas para iluminação do estabelecimento são de *led*, mais econômicas que as tradicionais. E o melhor: 70% da energia usada para iluminar o ambiente é produzida na miniusina de energia, que possui uma casa de força, para onde vai a energia da estação eólica - movida pelo vento - e ainda tem placas fotovoltaicas, que transformam a luz do sol em eletricidade.

Nos dias em que o restaurante não usa toda a produção da microusinha, parte é armazenada em baterias e o excedente é enviado à rede da concessionária de energia de Minas Gerais (CEMIG). É bom para o bolso de quem produz a energia, bom para a natureza, porque não tem impacto ambiental e bom para o sistema de



abastecimento de energia elétrica, porque o que sobra lá pode ser aproveitado na rede. É a chamada geração distribuída, de micro e miniusinas.

Outras práticas adotadas pelo estabelecimento são a coleta seletiva e compostagem. O húmus produzido na composteira é destinado à horta orgânica, que atualmente abastece 100% das ervas e flores comestíveis presentes no cardápio. Também há o resgate de ingredientes mineiros como taioba, ora pro nobis. Além disso, todos os produtos de limpeza utilizados são biodegradáveis.



Fachada

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.

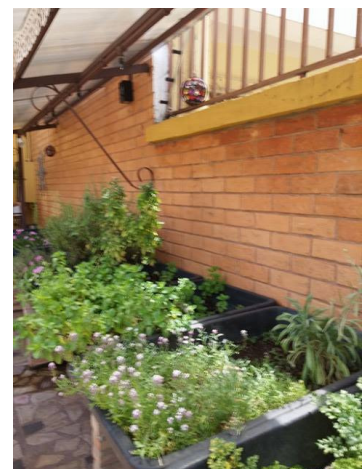
Dentro das diretrizes da PNRS estão as ações listadas abaixo, todas elas foram aplicadas pelo Expresso 500, através dos trabalhos citados.

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

Gestão de resíduos: é realizada a coleta seletiva, diretamente destinada para reciclagem. São recolhidos aproximadamente 200 kg por mês, entre metal, papel e vidro.

Resíduos da cozinha: alimentos viram adubo “lixo orgânico” para a horta orgânica de temperos e flores. Há também o cultivo de flores comestíveis na horta orgânica para decoração dos pratos.

Reciclagem de óleo: O óleo de cozinha é destinado a produção de biodiesel, cerca de 1000 litros reciclados por mês.



Coleta seletiva e composteira Horta orgânica



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

Recursos hídricos: A água de chuva é captada e armazenada, e utilizada em diversos setores (ou momentos). Reaproveitamento da água da lavanderia para lavagem do quintal e irrigação da horta orgânica. Captação da água de chuva de até 20.000 litros. A economia de água chega a 70%.

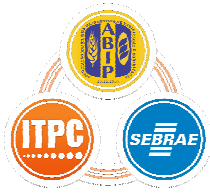
Eficiência energética: O uso das energias renováveis gera cerca de 40% de economia. Há um aquecedor solar a vácuo e o uso de lâmpadas de *led* 65%, mais econômicas. Gera-se 160w através da energia eólica (vento). Instalou-se, ainda uma usina fotovoltaica para geração de 540w através do sol, sendo uma empresa micro geradora da Cemig.



Sistema de captação da água de chuva



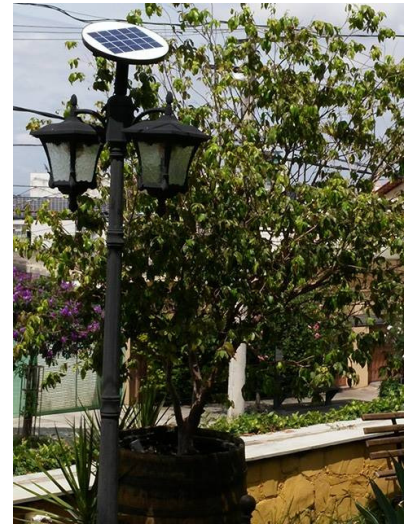
Caixa acoplada



Energia eólica



Sistema energia solar



Poste iluminação solar

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

A arquitetura da empresa foi projetada de maneira que a construção tivesse melhor aproveitamento da luz natural. A mesas são de material de demolição, e decoração utiliza peças antigas e reutilização de materiais como lamparinas que são feitas de garrafas de vidro.

A refrigeração do ambiente é realizado de maneira sustentável, por aspersão e reutilização da água.



Aproveitamento luz natural Moveis de demolição



6.4 Manutenção e conservação de áreas de proteção permanente, parques e áreas verdes

A empresa possui o projeto “Bem Viver”: é uma iniciativa do restaurante de levar a sustentabilidade e ações sociais para fora da ‘casa’, além da empresa. Como primeira ação deste projeto está a divulgação de uma semente - a crotalaria -, que é uma planta que combate naturalmente a dengue, sendo uma maneira natural de combate a dengue!

6.5- Políticas de melhoria de qualidade do ar visando o desenvolvimento econômico sustentável

Quilometro zero: é uma iniciativa que prioriza os produtores locais na hora da compra de matérias-primas e ingredientes, diminuindo assim a emissão de gases poluentes.



CONCLUSÃO

Todo esforço citado nas páginas anteriores tem gerado frutos! A Expresso 500 recebeu selo “BH Sustentabilidade”, da Prefeitura de Belo Horizonte, e é finalista do prêmio Sebrae de práticas sustentáveis!

A paixão e respeito pela cultura local pode ser sim um excelente negócio! Harmonizando sustentabilidade e gastronomia, as ações refletem a preocupação de construir o presente preservando o futuro.

A sustentabilidade pregada pela empresa não está apenas na economia de água ou energia elétrica, ou ainda na reciclagem de resíduos, aparece também na valorização e resgate cultural. Utilizaram uma série de iniciativas, que foram se tornando possíveis a partir do conhecimento do processo produtivo aliado à preocupação sustentável.

O exemplo da Expresso 500 pode ser utilizado no dia a dia de outras pequenas empresas. Mostrando como se pode conseguir excelentes resultados no uso racional dos recursos naturais e investir nesse tema tanto como forma de reduzir desperdícios quanto de contribuir para disseminar novas posturas frente à natureza e o uso correto da energia elétrica, da água, até mesmo do vento e da energia vinda do sol.

O restaurante é um ótimo exemplo de como se pode melhorar e instituir ações relevantes, quando o empresário se dedica a olhar para a própria empresa, e associa outras preocupações/iniciativas como diferenciais (como no caso da sustentabilidade).

A Expresso 500 possui um enorme conjunto de práticas sustentáveis, pouco visto e aplicado nas empresas em geral atualmente. A sustentabilidade pode e é um



conjunto de pequenas ações que traz retorno institucional e, porque não, de mercado!

Ariane Soares
(31) 991978561
aagsoares@hotmail.com