



## **CONVÊNIO ABIP/ITPC/SEBRAE**

### **FOCO 1 - DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO DE PEQUENOS NEGÓCIOS**

#### **AÇÃO: BOAS PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE APLICÁVEIS PARA AS PADARIAS**

#### **RELATÓRIO SOBRE PESQUISA E VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE**



## **LANCHONETE E RESTAURANTE TEDESCO**

Santo Antônio de Jesus/BA

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 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 a Lanchonete e Restaurante Tedesco, sediada na cidade de Santo Antônio de Jesus/BA.



## **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 pela Lanchonete e Restaurante Tedesco;
- 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.

Nos restaurantes, por exemplo, as medidas ecológicas podem ser perfeitamente aplicadas, oferecendo assim uma refeição sustentável aos clientes. Lembrando que é possível focar em ter um estabelecimento sustentável, servir pratos sustentáveis ou adotar ambos. O ideal é sempre procurar alcançar o maior nível de sustentabilidade possível.

É importante se utilizar, por exemplo, fontes alternativas de energia como a solar, ou buscar implantar 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 ou ter uma horta na empresa são excelentes alternativas que dão 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 CO<sub>2</sub> 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, bem como 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 região onde o negócio está instalado não há coleta seletiva, pode-se fazer parceria com outras empresas 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 da Lanchonete e Restaurante Tedesco

Localizada no Terminal Rodoviário de Santo Antônio de Jesus/BA, a Lanchonete e Restaurante Tedesco deu início às suas atividades em 1991. O proprietário é de origem italiana. Seus pais, moradores da zona rural, sempre estimularam valores de respeito à natureza e economia de recursos naturais, ou não. Na propriedade rural da família a maioria dos produtos consumidos era de produção própria, havia captação de água da chuva e reserva de mata nos pontos mais íngremes.



*Sr. Tedesco*

Além dos valores familiares transmitidos, o proprietário da Tedesco possui formação em técnico agrícola, curso que possui em sua grade matérias de cunho ambiental. Logo, a educação formal e informal contribuiu na formação e consolidação da variável ambiental na gestão dos negócios.



Além de ser uma questão pessoal, a necessidade de atentar para as ações de sustentabilidade foram motivadas por questões operacionais e organizacionais, como, por exemplo, a organização dos resíduos, evitando a proliferação de vetores. Outro aspecto importante a ser ressaltado é que não foram necessários investimentos específicos para esta finalidade, apenas adequação de processos e rotinas de trabalho.

A empresa trabalha focada em três pilares: financeiro, social e meio ambiente. Todos os controles são feitos com base nestes aspectos. Os colaboradores trabalham instruídos sobre segurança alimentar e ambiental, de como descartar produtos usados, como óleo, papelão e latinhas.

São 50 colaboradores que trabalham em três turnos para oferecer sabor, higiene e qualidade nas preparações e no atendimento. Tudo sob a supervisão de uma nutricionista. De acordo com a direção, o reconhecimento da qualidade Tedesco é conquistado de boca em boca, tanto é que a empresa fornece refeições para hospitais, clínicas da cidade.



*Equipe de produção*





*Vitrine de produtos*

A Lanchonete e Restaurante Tedesco é um ambiente organizado que se preocupa constantemente com higiene e qualidade na preparação dos pratos e no atendimento, possui uma estrutura profissional adequada funcionando 24 horas por dia. Em 2014, conquistou o Certificado de Conformidade da ABNT pela implantação da Norma Técnica 15635:2008 na empresa. Esta norma qualifica o serviço de alimentação do Restaurante e Lanchonete Tedesco nos requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais.

A certificação, classifica a empresa como 1ª na Bahia, 4ª no nordeste, 30ª no Brasil e único bar e restaurante de terminal rodoviário a receber o mérito. Todo o processo foi avaliado da cadeia alimentar, desde a entrada da matéria-prima até o consumo final.



A empresa foi vencedora nacional em 2015, do prêmio MPE Sebrae. O MPE Brasil - Prêmio de Competitividade para Micro e Pequenas Empresas, é uma forma de reconhecer a nível estadual e nacional às micro e pequenas empresas que promovem o aumento da qualidade, da produtividade e da competitividade, pela disseminação de conceitos e práticas de gestão.



*Equipe juntamente com troféu e certificado de premiação*





A empresa coloca como sua missão produzir e comercializar lanches e refeições saborosos, com qualidade, segurança alimentar e rapidez, através de funcionários qualificados, seguindo as normas e padrões legais, superando as expectativas dos clientes.



*Vitrine de produtos*

No que se refere à sustentabilidade, na aquisição de alimentos, a Tedesco adquire produtos provenientes da agricultura familiar, como por exemplo, hortaliças e temperos o que fortalece a cadeia de produção dos pequenos agricultores, a nível local.





*Parte interna da loja*

## **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, na qual a responsabilidade deste processo é atribuída como sendo desde o governo até os fabricantes e aos comerciantes e consumidores.

Em termos gerais, para a PNRS, todos (governo, fabricantes, comerciantes e consumidores) têm seus deveres e responsabilidades 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 foram aplicadas pela Lanchonete e Restaurante Tedesco, através dos trabalhos ora citados.

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

- **Gestão de resíduos:** Coleta seletiva, diretamente destinados para reciclagem.

Pensando o gerenciamento de resíduos por etapas: Segregação, Acondicionamento, Transporte Interno e Destino Final, se constata que todas estas fases acontecem de maneira muito satisfatória durante o processo produtivo da empresa.

O processo começa com a identificação dos baldes e o posicionamento adequado dos mesmos nas instalações da empresa, a partir daí os funcionários são orientados para realizar a segregação adequada.

Cada resíduo tem seu destino final de maneira a garantir seu reaproveitamento ou reciclagem, sendo encaminhados para o Aterro Sanitário Municipal apenas os rejeitos. Descreve-se abaixo o destino de cada tipo de resíduo:

- **Resíduo Orgânico:** doado para criadores de porcos e outros animais que os recolhe para ser usado na alimentação de animais;







- Latas de Metal: vendidas para cadeia de reciclagem;



- Embalagens de Vidro: vendidas para cadeia de reciclagem;



- Embalagens Plásticas (potes grandes de manteiga, margarina): vendidas para cadeia de reciclagem;



- Papelão: doado e coletado por catadores e cooperativas de resíduos;
- Óleo de fritura usado: existe o controle da saturação do óleo por meio de aspectos da Segurança Alimentar; ao atingir o ponto de saturação este óleo é armazenado em caixas de 1.000 litros e vendido para a cadeia de reciclagem, para empresa de ração animal da região - a média do preço de venda do litro é R\$ 0,80.

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

No gerenciamento de efluentes, o restaurante conta com três caixas separadoras de gordura que permitem a solidificação da gordura e posterior encaminhamento para o aterro sanitário, garantindo que o efluente contenha menor concentração de poluentes.

Utilizam ainda nessa caixa de gordura uma combinação de microrganismos benéficos selecionados para degradar a fração de matéria orgânica, os acúmulos de gorduras, óleos e graxas, e combatendo também outras bactérias patogênicas.





Realiza um tratamento biológico avançado para uma melhor biodegradação dos efluentes, eliminando o mau cheiro, evitando entupimentos e destruindo a cadeia alimentícia de insetos e roedores.

Outro aspecto é o uso de máquinas lavadoras de copos, talheres e pratos, estes equipamentos garantem a redução no consumo de água e detergente. O detergente comum foi substituído por outro que possui selos de sustentabilidade e garante eficiência na limpeza, rendimento, economia e fórmula biodegradável, que diminui o impacto ao meio ambiente.

Para a economia de água, todas as torneiras do restaurante foram substituídas, nos sanitários foram instaladas torneiras com “fechamento automático” e na produção torneiras com  $\frac{1}{4}$  de volta, controlando assim o consumo de água.

Para economia de energia, a empresa adota a política de redução no horário de pico, que está compreendido entre 18h e 21h, tendo alterado sua rotina de trabalho a fim de intensificar as atividades que requerem energia elétrica em outros horários. Todos os equipamentos do restaurante são da Linha Klimaquip e Metal Frio, estes fabricantes se propõem a garantir economia de energia a partir da:

- Redução no custo do ar condicionado inverter- devido as pequenas emissões de calor.
- Redução da energia necessária - para cocção de carnes os fornos combinados trabalham com baixas temperaturas.
- Redução de energia com iluminação em LED.

### **6.3 Políticas de melhoria de qualidade do ar visando o desenvolvimento econômico sustentável**





- Quilometro zero: Prioriza os produtores locais na hora da compra de matérias-primas e ingredientes, reduzindo assim a emissão de gases poluentes.



## CONCLUSÃO

A implantação de um sistema de gestão ambiental proporciona o envolvimento da empresa como um todo. A responsabilidade ambiental é disseminada a cada setor, seja da área operacional, administração, compras, projetos, serviços gerais, etc. Quando todos passam a enxergar as questões ambientais sob a mesma ótica, soluções criativas começam a surgir por toda a empresa, explorando oportunidades de aproveitamento de rejeitos, substituição de insumos, eliminação de perdas nos processos, reciclagem, redução do consumo de energia, redução da geração de resíduos, mudanças tecnológicas etc.

Todas as atividades humanas impactam no meio ambiente. Por isso, a gestão ambiental é muito importante para que as empresas minimizem impactos no meio ambiente, desenvolvam atividades lucrativas, com alto valor social, utilizando de maneira racional os recursos naturais.

A Tedesco Lanchonete e Restaurante, em atividade no terminal rodoviário do município de Santo Antônio de Jesus/BA, é um exemplo de empreendimento de alimentação. Limpeza, organização e sustentabilidade são as suas marcas. A preocupação de Melentino Tedesco, seu proprietário, com a qualidade do serviço e com o meio ambiente transformou a lanchonete e restaurante em referência em boas práticas sustentáveis na Bahia.

Ariane Soares  
(31) 99197-8561  
aagsoares@hotmail.com