



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

CASA DONA DENIS

OURO PRETO/MG, MARÇO DE 2016





PROJETO DE DESENVOLVIMENTO DO SETOR DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM ATUAÇÃO NA QUALIDADE, PRODUTIVIDADE E SUSTENTABILIDADE

1- INTRODUÇÃO

Em setembro de 2014 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 à Pousada Casa Dona Denis, sediada na cidade de Ouro Preto, em março de 2016.

2- OBJETIVO

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



PROJETO DE DESENVOLVIMENTO DO SETOR DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM ATUAÇÃO NA QUALIDADE, PRODUTIVIDADE E SUSTENTABILIDADE

3- MÉTODOS UTILIZADOS

- Visita técnica;
- Observação visual de práticas sustentáveis aplicadas pela Pousada Casa Dona Denis;
- Inter-relação entre as ações aplicadas e as diretrizes da PNRS;
- Reunião 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 POUSADA CASA DONA DENIS

A Pousada Casa Dona Denis é uma empresa familiar, sendo mãe e filho tocando o negócio. Iniciaram suas atividades em 2004, em sua própria residência.

Buscando atendimento aconchegante e familiar, o empresário Marco Antônio trouxe várias peças do acervo familiar para decoração da pousada, que funciona em sua casa, por esse motivo o nome Casa Dona Denis. Dona Denis é mãe de Marco Antônio e quem cuida do café da manhã dos hóspedes.



**PROJETO DE DESENVOLVIMENTO DO SETOR DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM
ATUAÇÃO NA QUALIDADE, PRODUTIVIDADE E SUSTENTABILIDADE**



Fachada Casa Dona Denis

A decoração ainda envolve peças de artistas locais, adquiridas para estimular e desenvolver a economia local. Divulga o artesanato local, expondo e oferecendo produtos para aquisição, e informando sobre centros artesanais existentes no município.





**PROJETO DE DESENVOLVIMENTO DO SETOR DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM
ATUAÇÃO NA QUALIDADE, PRODUTIVIDADE E SUSTENTABILIDADE**



Peças de artistas locais

Colaborando coma cultura e culinária local, a Pousada Casa Dona Denis oferece alimentos típicos da gastronomia produzidos na região, bem como na própria cozinha da pousada, para o cardápio do café da manhã - pães, manteiga, pães de queijo e alguns quitutes elaborados pela Dona Denis.

A pousada foi classificada com a nota 8,4 pelo Booking.com em 2014, o que mostra o ótimo atendimento e acolhimento dos hóspedes, que se sentem em casa.



Troféu Booking.com



**PROJETO DE DESENVOLVIMENTO DO SETOR DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM
ATUAÇÃO NA QUALIDADE, PRODUTIVIDADE E SUSTENTABILIDADE**

A empresa apóia o associativismo, como forma de fortalecer as ações em comum e o desenvolvimento sustentável do destino, sendo associada a entidades empresariais e ONGs, locais.

Na cozinha, todo o resíduo seco é destinado a cooperativas de catadores e o orgânico vira adubo para a própria horta da pousada. Os alimentos são feitos com produtos e ingredientes locais.

A aérea externa da pousada possui uma deliciosa varanda, com mobiliário rústico, plantas e peças antigas e a parte de trás da pousada, remete ao “quintal de casa”, com horta, bananeiras, um alimentador de pássaros em que as abelhas também se alimentam e uma ótima vista para as montanhas. Valorizando assim a cultura e meio ambiente.



Varanda



**PROJETO DE DESENVOLVIMENTO DO SETOR DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM
ATUAÇÃO NA QUALIDADE, PRODUTIVIDADE E SUSTENTABILIDADE**



Antigo tacho



Horta



Alimentador de pássaros



**PROJETO DE DESENVOLVIMENTO DO SETOR DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM
ATUAÇÃO NA QUALIDADE, PRODUTIVIDADE E SUSTENTABILIDADE**



Vista para montanhas (observe as bananeiras ao lado)

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 a todos, desde o governo até fabricantes, 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 a seguir, todas elas foram aplicadas pela Pousada Casa Dona Denis, através dos trabalhos citados.



**PROJETO DE DESENVOLVIMENTO DO SETOR DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM
ATUAÇÃO NA QUALIDADE, PRODUTIVIDADE E SUSTENTABILIDADE**

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

Gestão de resíduos: A empresa realiza a separação seletiva em recipientes para papel, vidro, metal, plástico e orgânicos, processos que contribuem para a redução da geração de resíduos, assegurando o descarte adequado dos recicláveis e orgânicos. Esses resíduos são doados a ONG que recolhem o lixo e se transformam em renda para essa ONG. O lixo é recolhido uma vez por semana, geralmente na segunda-feira.

O alimentos que são resíduos da cozinha viram adubo “lixo orgânico”, e são utilizados como adubo na horta da pousada.



Horta orgânica



**PROJETO DE DESENVOLVIMENTO DO SETOR DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM
ATUAÇÃO NA QUALIDADE, PRODUTIVIDADE E SUSTENTABILIDADE**

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

Os vasos sanitários utilizados na pousada têm caixa acoplada com baixo consumo de água. Os proprietários incentivam hóspedes e colaboradores quanto ao consumo consciente dos recursos naturais e economia de água.

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

Existem também iniciativas de conscientização ambiental junto a colaboradores, hóspedes e comunidade local. Disponibilizam-se informações sobre turismo sustentável nos aposentos, incentivando-os sobre a conscientização e ações por parte dos visitantes.

6.4 Políticas de melhoria de qualidade do ar visando o desenvolvimento econômico sustentável

A empresa prioriza os produtores locais para a aquisição de matérias-primas, ingredientes e produtos de fabricação local para abastecimento. Diminui-se assim a emissão de gases poluentes, e fomenta a economia local.



**PROJETO DE DESENVOLVIMENTO DO SETOR DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM
ATUAÇÃO NA QUALIDADE, PRODUTIVIDADE E SUSTENTABILIDADE**

CONCLUSÃO

A Casa Dona Denis privilegia a experiência de se hospedar com aconchego, como se estivesse na própria casa. O uso de materiais recicláveis, do cultivo de hortaliças e produtos utilizados na culinária da empresa são uma forma de valorizar a natureza e seu bom uso, sem agredi-la.

Os proprietários se envolvem nas ações de sustentabilidade e valorização da cultura local, se preocupando com um atendimento de qualidade. São mostras de que é cada vez mais importante a realização de ações para contribuir com a sustentabilidade.

A pousada recebeu reconhecimento pelo seu trabalho, como na classificação 8,4 pelo Booking.com em 2014. As boas avaliações dos clientes também demonstram que a postura de empresa é acertada, ainda mais numa cidade onde a História passada e presente convivem continuamente.

Apesar de simples, são iniciativas interessantes, que podem ser replicadas justamente por essa característica de serem fáceis de se aplicar, o que mostra ser a preocupação ambiental mais simples do que se pensa e não se precisa de muito malabarismo para se contribuir com a boa utilização dos recursos naturais e com sua preservação.

Ariane Soares
aagsoares@hotmail.com