



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

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**

PADARIA MONTE LÍBANO



Vitória/ES
Maio de 2015



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

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 à Padaria Monte Líbano, sediada na cidade de Vitória/ES, na loja da Avenida Rio Branco, 604, Bairro Santa Lúcia, em 15 de Maio de 2015.



2- Objetivo

Mapeamento de boas práticas sustentáveis para padarias, 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.

3- Métodos utilizados

- Visita técnica;
- Observação visual de práticas sustentáveis aplicadas pela Padaria Monte Líbano;
- 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, ampliando a percepção sobre a importância desse tema e tornando-o mais capacitado para implantar ações voltadas a uma melhor gestão sustentável.

Comparativo das práticas sustentáveis e seus benefícios internos e externos.



5- Histórico da Padaria de Monte Líbano

A Padaria Monte Líbano foi adquirida por Helio Resende em 07 de maio de 1964, em sociedade com o irmão e com um amigo. Já a Confeitaria Monte Líbano, nome que foi dado pelo primeiro dono, foi fundada em 1961.

O nome “Monte Líbano” foi uma homenagem do proprietário anterior da Confeitaria, a um dos pontos geográficos mais importantes de sua terra natal. Sua localização para a época, era considerada privilegiada: no Parque Moscoso, Centro de Vitória, região que até meados dos anos 80 era considerada o “coração” da cidade e área nobre da Capital.

Em 1991, abriu a primeira filial da confeitaria, no bairro de Santa Lúcia. Esta unidade da Monte Líbano foi o divisor de águas na história da empresa e no ramo de padarias e confeitarias no Espírito Santo. Ao abrir esta filial, a Monte Líbano introduziu no mercado capixaba um conceito novo, o de confeitaria de *petit four* e o sistema de vendas “*self service*” em confeitaria. Além disso, as atendentes, que antes ficavam atrás do balcão, passaram a circular pelo salão, anunciando as novidades e os produtos que acabavam de ficar prontos.

Um ano depois foi inaugurada a filial da Praia da Costa, na cidade de Vila Velha. E alguns anos mais tarde (em 2003) a do bairro Jardim da Penha, em Vitória, que hoje possui um detalhe a mais que as outras: o mezanino onde está instalada a Cafeteria Monte Líbano, um local diferenciado por seu *buffet* e que já se tornou um ponto de encontro e de reuniões.

Em 2008 uma nova etapa se tornou realidade na história de sucesso da Monte Líbano: a filial Praia do Canto. Um novo conceito em padaria, com 34 vagas de estacionamento, elevador para acesso a loja e restaurante, cafeteria, pizza, sushi, hortifruti, adega com mais de 150 rótulos, espaço para eventos com “data show” e



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

um mix de produtos de fabricação própria com grande variedade de pães especiais, bolos, tortas, salgados, sobremesas e sanduíches, totalizando mais de 300 itens, sempre fresquinhos.

Segundo o Sr. Flávio, “em 2010 a padaria iniciou os trabalhos com atividades inovadoras investindo em atitudes ecologicamente corretas e criou parcerias com empresas que lhe proporcionaram um suporte nas ações de sustentabilidade para diminuir sua preocupação com o meio ambiente”.

Desde então, a Padaria Monte Líbano reforça sua excelência investindo em políticas sustentáveis, a fim de preservar o meio ambiente e incentivar a mudança de hábitos dos seus funcionários, determinando assim uma cadeia de conscientização e adoção de ações sustentáveis.



6- Ações de segurança alimentar e sustentabilidade internas

De acordo com o Plano Nacional de Resíduos Sólidos, publicado pelo Ministério do Meio Ambiente em agosto de 2012, a partir da Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, toda a sociedade passa a ser responsável pela gestão ambientalmente correta dos resíduos sólidos, o que passa a ser justo, olhando pelo ponto de vista da melhoria dos impactos causados pelo mau uso dos recursos.

Enquanto a esfera governamental fica responsável pela implementação dos planos de gestão de resíduos sólidos, o setor privado "fica responsável pelo gerenciamento ambientalmente correto dos resíduos sólidos, pela sua reincorporação na cadeia produtiva e pelas inovações nos produtos que tragam benefícios socioambientais, sempre que possível". Essa ciência é importante para relacionar o que dispõe o programa e o que é realizado nas empresas de Panificação que pode ser repassado ao setor visando à promoção de uma cultura sustentável, aumentando a reciclagem, a reutilização e fins adequados aos resíduos sólidos.

Buscando como referência alguns pontos da Lei 12.305, podemos identificar como um dos princípios da PNRS, no seu artigo 6º: fornecimento, a preços competitivos, de bens e serviços qualificados que satisfaçam as necessidades humanas e tragam qualidade de vida e a redução do impacto ambiental e do consumo de recursos naturais a um nível, no mínimo, equivalente à capacidade de sustentação estimada.

Na visita à Padaria Monte Líbano, buscou-se identificar iniciativas da empresa que estejam alinhados com a PNRS ou que demonstrem a preocupação da padaria com os insumos que utiliza, bem como a destinação que faz com o óleo, as caixas de papelões e os plásticos, por exemplo.



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

Recolhimento do óleo

Atualmente a preocupação com as questões ambientais é bem maior que certo tempo atrás, visto que os problemas vêm crescendo diariamente, um desses problemas é o descarte inadequado do óleo de cozinha. Com base nisto, o empresário Flávio procurou encontrar uma alternativa para reaproveitar este resíduo.

O óleo utilizado na padaria é coletado em recipientes específicos para isso, evitando que seja reutilizado na preparação de alimentos, repercutindo numa melhor qualidade dos produtos.

Através da logística reversa de resíduos, o óleo que é recolhido é doado para uma empresa da região que o reutiliza na fabricação de material de limpeza. Em troca do óleo recolhido, oferece ao panificador materiais para a limpeza da padaria tais como: detergente e sabão em barra. Como na padaria não são fabricados muitos produtos fritos, o galão para descarte é pequeno, sendo assim, à medida que esse galão enche a empresa vem e faz o recolhimento do óleo. A periodicidade da coleta do óleo é quinzenal.

A responsável por essa ação é a Biomarca, uma empresa capixaba especializada na reciclagem de óleo vegetal usado, que recolhe o óleo e gordura usados com a finalidade de produção de Biodiesel e Saponáceo, sendo a primeira usina de Biodiesel Urbano do Estado e uma das primeiras do Brasil trabalhando apenas com óleos residuais como matéria-prima. Por ser a única no Espírito Santo, que além de coletar, processa o óleo vegetal usado e transforma em produto, também se preocupa em gerenciar todos os resíduos ligados a atividade, pois o óleo vegetal usado, quando recolhido, carrega junto restos orgânicos da fritadeira.



Recolhimento de Óleo

Prejuízos do descarte inadequado do óleo ao meio ambiente:

- *Na terra:* causa a impermeabilização das raízes das plantas, impedindo a infiltração da água e a absorção de nutrientes. Isso destrói a vegetação e colabora para aumentar o drama das enchentes.
- *Na água:* forma uma película superficial, altera o PH e diminui o oxigênio, provocando a morte de plantas e animais aquáticos. Cada litro de óleo contamina 20 mil litros de água. Ao descartarmos na pia, ele chega, por meio dos encanamentos, aos córregos, rios e mares onde flutua, impede a entrada de luz e oxigênio, altera o ecossistema e extermina muitas espécies de vida aquática. O acúmulo de óleo nas represas dificulta o sistema de tratamento da água chegando a impossibilitar a sua utilização para consumo humano. Um litro de óleo despejado nos rios polui até um milhão de litros de água.
- *Em casa:* Quando jogado no ralo ou na pia, o óleo residual de cozinha provoca entupimentos nos encanamentos e aumenta os custos de limpeza nas caixas de gordura das residências. Sem contar que essa prática contribui



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

muito para aumentar a proliferação de ratos, baratas e outros vetores transmissores de doenças.

- *Na rede de esgoto:* o óleo de cozinha usado jogado em pias, ralos e vasos sanitários causa entupimentos nas tubulações da rede de esgoto, aumentando em até 45% o custo de manutenção e tratamento das redes de esgoto. Sem contar que para fazer a manutenção abrem-se buracos em nossas ruas, causando transtornos também para o trânsito.
- *No planeta:* o óleo se degenera sobre a água e gera grandes quantidades de gás metano, em um processo semelhante ao que ocorre nos lixões e aterros sanitários. Isso contribui para o efeito estufa e é um dos responsáveis pelo aquecimento global. Desequilíbrio da quantidade de nutrientes, gerando a proliferação excessiva de algas e a eutrofização do ambiente.

Vantagens da reciclagem do óleo:

A reciclagem do óleo de cozinha pode proporcionar várias vantagens, tanto para a população, para o meio ambiente e para as empresas que participam da ação, tais como:

- É fonte de renda para famílias carentes e instituições assistenciais;
- Estimula o comércio entre cooperativas de diversas cidades;
- A empresa que participa, pode utilizar essa ação para compor seu programa de marketing, valorizando sua imagem no mercado;
- Garantia de um destino ecologicamente correto dos resíduos produzidos e dos produtos no final de sua vida útil;
- Reaproveitamento de resíduos altamente poluentes na fabricação de produtos de fonte renovável, como o biodiesel;
- Fonte de energia limpa, renovável e inesgotável;
- Diminui a emissão de carbono na atmosfera;
- Diminui índices de entupimentos dos encanamentos e gastos com limpeza das caixas de gorduras.



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

Coleta seletiva

A Padaria Monte Líbano tem trabalhado avidamente com objetivo de reduzir os resíduos sólidos, através da separação do plástico e do papelão, e para isso várias iniciativas foram tomadas; a principal delas é a reciclagem.

Segundo o empresário Flávio, a iniciativa trouxe a princípio certa resistência por parte dos funcionários da produção, e no início teve muita dificuldade em conscientizar o pessoal sobre a separação correta dos resíduos. Porém, depois das ações implantadas, hoje possui uma equipe engajada nas ações de sustentabilidade e um trabalho constante na conscientização de seus colaboradores através de reuniões pontuais e focadas na melhoria das práticas aplicadas na sua empresa.



Imagem 1: Sacolas de PVC para separação dos resíduos



Imagem II: Foto dos papelões nas bags de PVC



Imagem III: Foto dos plásticos nas bags de PVC



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

Para iniciar a coleta seletiva do plástico e papelão, há cerca de cinco anos atrás foi necessária a colaboração de todos os envolvidos no momento do descarte, ao zelar para que cada tipo de material fosse colocado no coletor apropriado e também que estivesse limpo.

Através da logística reversa de resíduos o papelão e o plástico são recolhidos e destinados para uma empresa da região que reutiliza ou doa.

Em troca do resíduo sólido recolhido, oferece ao panificador uma quantia que segundo o empresário Flávio é irrisória. A empresa que faz a coleta dos resíduos sólidos é a Marca Ambiental, especializada em multitecnologias para o gerenciamento integrado de resíduos.

No processo de reciclagem, que além de preservar o meio ambiente também gera riquezas, os materiais mais reciclados são o vidro, o alumínio, o papel e o plástico. Quando colocada em prática, ela permite que o vidro, o papel, o plástico e os metais existentes nos objetos descartados sejam utilizados na confecção de novos produtos. O reaproveitamento reduz a quantidade de resíduos que é destinada ao aterro sanitário, aumentando sua vida útil e preservando o meio ambiente.

Esta reciclagem contribui para a diminuição significativa da poluição do solo, da água e do ar, poupando recursos naturais e energia. Muitas indústrias estão reciclando materiais como uma forma de reduzir os custos de produção.

Um outro benefício da reciclagem é a quantidade de empregos e renda que ela tem gerado nas grandes cidades. Muitos desempregados estão buscando trabalho neste setor e conseguindo renda para manterem suas famílias. Cooperativas de catadores de papel e alumínio já são uma boa realidade nos centros urbanos do Brasil.

Todo esse trabalho de coleta seletiva do lixo reduz o aparecimento de pragas urbanas, como ratos, baratas, formigas e pombos, tanto na área de produção quanto



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

na loja, e a consequência disso é a produção de um produto final sem riscos de contaminação por pragas.

Distribuição de Sacolas Oxi-biodegradáveis

O problema dos plásticos lançados de forma deliberada no ambiente é bastante sério. Com tempo de decomposição de aproximados duzentos anos, este material, cuja composição inclui petróleo, uma substância não renovável e responsável por grande porcentagem do lixo acumulado em lixões. Sua produção dispõe de bastante água e energia, entope bueiros e córregos, ao ser queimado libera toxinas nocivas e é responsável pela morte por asfixia de diversos animais marinhos, ambiente este que está significativamente tomado por estes polímeros.

As Sacolas Oxi-biodegradáveis vêm com a promessa de se degradarem em tempo consideravelmente menor, já que o plástico produzido por este processo possui aditivos que aceleram sua degradação ao reagir com o oxigênio, e posterior nutrição dos fragmentos moleculares por micro-organismos, sendo estes convertidos em dióxido de carbono, água e biomassa. Assim, as indústrias responsáveis afirmam que 18 meses são tempo suficiente para que estas deixem de existir.

Em vários estados do país tem sido discutida a substituição de sacolas de plástico convencional pelas oxi-biodegradáveis. Mas, segundo o professor de Engenharia Ambiental da Escola Politécnica da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) Haroldo Mattos de Lemos, adotar estas sacolas basicamente significa substituir uma poluição visível por outra que é invisível, mas que é também bastante danosa ao ecossistema.

Ainda assim, pensando numa forma de contribuir com a preservação do meio ambiente, o empresário Flávio decidiu adotar em sua padaria o uso das sacolas oxi-biodegradáveis em troca das sacolas tradicionais que disponibilizava aos seus clientes anteriormente.

Considerando que as padarias brasileiras contam com cerca de 40 milhões de visitas diárias, ou 1,2 bilhões de visitas mensais, isto é, de 700 a 800 visitas por dia em cada padaria com consumo de um número considerável de sacolas plásticas, disponibilizar as sacolas gera um aumento de empatia do consumidor com a loja, divulgação da marca da empresa, aumento da lucratividade, geração e disseminação de informações.



Imagem IV: Sacola oxi-biodegradável e símbolo para material reciclável

Funcionários mais conscientes

A empresa faz um trabalho de conscientização com os funcionários através de reuniões pontuais. Nestes encontros são abordados os temas da utilização consciente e eficiente dos equipamentos de energia e água. Há um rodízio da utilização do ar condicionado e os funcionários possuem um horário fixo pra desligar o ar, cerca de uma hora antes de fechar a loja.



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

Através desse trabalho conseguiu-se obter uma economia de energia significativa, pois fez um estudo comparativo de suas contas de luz com quantos quilowatts gastava antes e quanto economizou após o início dessa iniciativa.

Com os bons resultados obtidos, estabeleceu metas de bonificação. Através do monitoramento dos gastos fixos, tais como perdas de produtos, desperdícios na produção, gastos com energia e água, montou uma conta única para cada colaborador. Sendo assim, todos possuem também uma meta única e em conjunto trabalham para alcançar o resultado esperado. Este é um trabalho em equipe onde não só os colaboradores participam, mas também os proprietários. Para Flávio, fazer parte desta ação contribui para que todos se policiem cada vez mais para uso consciente dos recursos de energia e água.

Esta iniciativa virou uma rotina da empresa e nas reuniões são apresentados os resultados das metas estabelecidas, bonificando os funcionários envolvidos no processo. Esta bonificação representa um aumento no salário de acordo com o resultado de cada mês.

Economia de energia

A busca por soluções sustentáveis visando o mínimo impacto ao meio ambiente, tornou-se prioridade mundial. Acreditando que o futuro depende de atitudes ambientalmente corretas, socialmente justas e economicamente viáveis, buscar a utilização eficiente dos recursos naturais integrando novas soluções energéticas minimiza o impacto que sua atividade traz ao meio ambiente.

Desta forma, o proprietário da Padaria Monte Líbano instalou sensores de presença na busca do uso eficiente da energia nas garagens das suas outras 5 lojas, buscando minimizar o desperdício de eletricidade nestes recintos. Tais equipamentos acionam a iluminação, ao detectar a presença de algo ou alguém em



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

movimento. A loja onde foi realizada a visita é a única que não possui este recurso, pois possui instalações elétricas mais antigas.

No mercado existem três tipos de tecnologias disponíveis:

- Infravermelho: sensível a fontes de calor (corpo humano);
- Ultrassom: emite ondas de ultrassom que são rebatidas de volta ao receptor do sensor;
- Dual: combina as duas tecnologias em um só equipamento.

Segurança alimentar

A Padaria Monte Líbano possui em uma de suas lojas, a máquina de lavar utensílios industrial que contribui para a higienização adequada e, conseqüentemente, para a segurança alimentar e boas práticas de fabricação dos alimentos. Entretanto, o empresário Flávio não acha viável o uso deste equipamento, por considerar que consome muita água e não economiza energia.



Imagem V: Exemplos de máquinas de lavar utensílios industrial



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

Enfatiza que o fato da máquina utilizar um sanitizante específico e caro para o equipamento; manter a água numa temperatura de 70 °C com um custo de energia altíssimo e trocar a água devido ao acúmulo de resíduos, não é uma prática de sustentabilidade. Assegura que não traz retorno em economia hídrica muito menos energética, mas aumenta a produtividade e diminui a rotatividade por ser prática e de fácil uso. Por este motivo não replicou esta ação nas outras unidades da rede.

Projeto para o futuro

A Padaria Monte Líbano pretende ainda investir em mais ações voltadas à sustentabilidade. Procurou o Sebrae para viabilizar um projeto de eficiência energética, com o levantamento de todos os custos, equipamentos e recursos energéticos que serão utilizados pra fazer o trabalho e poder implantar em suas 6 lojas, nas cidades de Vila Velha e Vitória.

O primeiro passo foi um pré-diagnóstico do uso de energia com checagem da viabilidade técnica e econômica para analisar o que pode ser feito. O resultado será apresentado através de um modelo de gestão de energia elétrica acompanhado de orientações necessárias para a possível implantação. Caso o *payback* seja positivo o projeto será iniciado.

A empresa terá de buscar financiamento com o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) que possui uma linha especial de recursos, o Proesco. Com tudo acertado, entra em cena uma Esco (empresa de serviços de conservação de energia). Com o termo de compromisso assinado, parte-se para a checagem das instalações, a confirmação do suporte financeiro e a negociação do contrato. Finalmente, ocorre a implantação das ações previstas e a medição dos resultados.

Segundo Flávio, a eficiência energética está diretamente relacionada com a modernidade das instalações elétricas. Como esta loja possui quase 40 anos, as instalações elétricas já estão bem antigas e precárias, mas nas outras lojas, que são



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

mais novas, possui equipamentos, fios, tomadas mais novas e sistemas de eletricidade com mais segurança.

Pretende com este trabalho trocar todas as lâmpadas normais por lâmpadas de led, trocar toda a sua instalação elétrica e tudo que for necessário para economizar energia, não só na loja em si, mas onde for apresentado os ganhos de economia de energia.

Algumas decisões e especificações de projeto podem contribuir significativamente para a eficiência hídrica e energética da edificação, além de favorecer a gestão ambiental de resíduos e o bem-estar de seus ocupantes. O cuidado na especificação de materiais pode significar menores impactos ao meio ambiente, menor demanda energética de climatização e maior conforto ambiental.



Conclusão

A busca por um desenvolvimento realmente sustentável capaz de garantir crescimento econômico, desenvolvimento tecnológico e o suprimento das necessidades humanas garantindo o menor impacto sobre a natureza deste crescimento, tem sido constante e crescente.

A conscientização e cooperação de todos, ou mais ainda, de uma real mudança nos hábitos e costumes da sociedade quanto à destinação correta de seus resíduos com o auxílio das empresas de panificação promovendo ações de sustentabilidade em seus estabelecimentos poderá contribuir também na esfera social para tornar os ambientes em que estão inseridos cada vez mais adequados à preocupação socioambiental.

As ações realizadas pela Padaria Monte Líbano podem ser disseminadas para todo o setor, de forma que as ideias e atividades identificadas sejam repassadas e outras padarias também passem a implementar projetos direcionados à sustentabilidade, reforçando ainda o aspecto institucional das empresas.

Por fim, um desenvolvimento sustentável depende única e exclusivamente de todos, sem exceção, cidadão, governo e indústria. Sobretudo o cidadão, que com uma mudança nos hábitos, forçaria indústria e governo a olharem com mais atenção e responsabilidade para o meio ambiente e os recursos naturais.

Vívian Cardoso

Consultora

(31) 9338-6060 / (31) 9782-2216

vivi.cardoso@gmail.com