

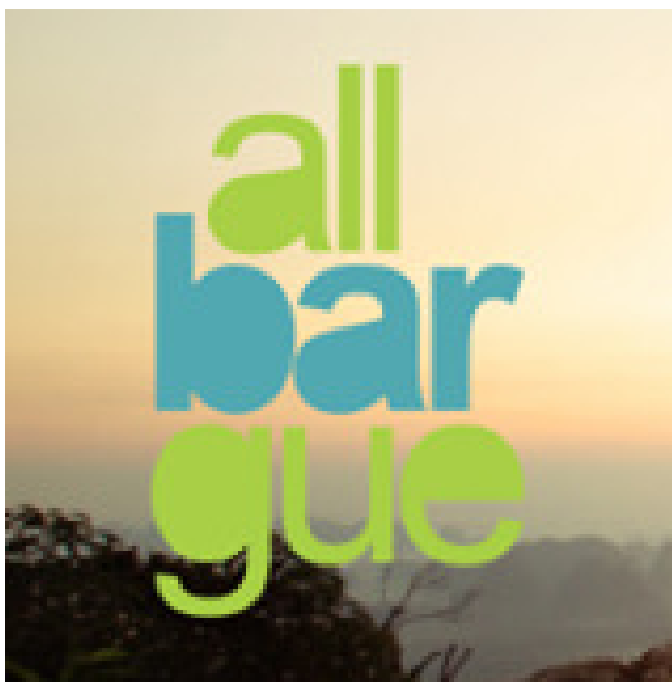


**PROJETO DE DESENVOLVIMENTO DO SETOR DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM
ATUAÇÃO NA QUALIDADE, PRODUTIVIDADE E SUSTENTABILIDADE**

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 NO BAR E RESTAURANTE ALLBARGUE**



BELO HORIZONTE/MG

AGOSTO 2015



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

1- Apresentação

Dentro do convênio ABIP/ITPC/SEBRAE a ação de "Boas Práticas de Sustentabilidade aplicáveis para as padarias" tem como meta o desenvolvimento de uma oficina sobre o diálogo entre o Programa Nacional de Resíduos Sólidos e o setor de Panificação e Confeitaria.

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. 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".

Nesse sentido, a ação pretende realizar um levantamento de boas práticas de sustentabilidade realizadas por empresas do setor de Panificação e Confeitaria, que possam ser levadas a outras empresas, 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.

O convênio estará contribuindo, 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 empresa Bar e Restaurante Allbargue, localizada na cidade de Belo Horizonte/MG.



2- Objetivo

O objetivo desta visita e pesquisa é o mapeamento de boas práticas sustentáveis em uma empresa de alimentação coletiva, comparação das práticas sustentáveis identificadas na empresa 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 na empresa no dia 18/08/2015;
- Observação visual das ações sustentáveis aplicadas pela empresa;
- Reunião com o proprietário e com os responsáveis pelas ações, a fim de adquirir mais informações sobre o funcionamento dos trabalhos e suas consequências;
- Levantamento das ações de Boas Práticas de sustentabilidade, seguindo os dizeres da PNRS – Política Nacional de Resíduos Sólidos.

4- Resultados esperados

Levantamento e ordenação de informações relativas às ações trabalhadas pelo cliente visitado, com possibilidade de aplicação em outras empresas de alimentação coletiva. Comparativo das práticas sustentáveis e seus benefícios interno e externo.

5- Histórico da empresa

O bar e restaurante Allbargue foi inaugurado em junho de 2014; a proposta do estabelecimento é uma mescla de albergue, turismo ecológico, bar e restaurante. Idealizado pelos amigos Henrique Dutra e Mariana Zupo, através de um plano de negócio desenvolvido durante o ensino técnico na escola do SEBRAE/MG, e planejado durante dois anos.

No início de 2014, Henrique e Mariana contaram com o apoio e a sociedade de Gabriela Dutra e Pedro Peroni, e com essa nova parceria o negócio se consolidou,



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

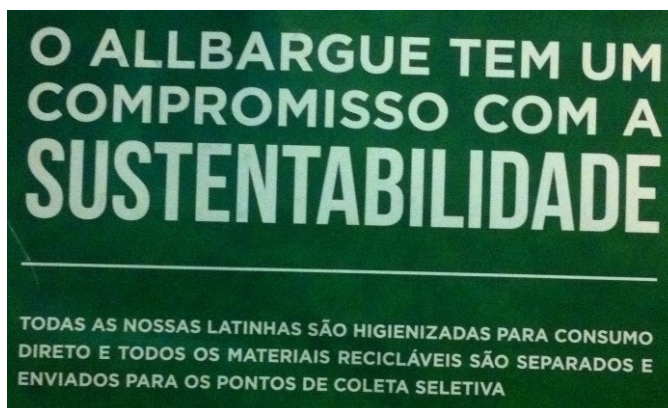
sempre investindo em atitudes ecologicamente corretas e em gestão competitiva - o Allbargue entrou no mercado de turismo/gastronômico de Belo Horizonte/MG.



Imagem 1: *Sócios: Mariana, Henrique, Pedro e Gabriela (da esquerda para direita);*

Trabalhar com sustentabilidade e consciência ecológica nunca foi desafio para os sócios. Henrique e Mariana fizeram parte de uma ONG de desenvolvimento sustentável, chamada “Atlas”, voltada para as comunidades carentes de Belo Horizonte. A ONG visava, entre outras coisas, o repasse da consciência ecológica para preservação do meio ambiente reutilizando e transformando materiais recicláveis em brinquedos e outros produtos úteis para a comunidade.

O Allbargue trabalha promovendo responsabilidade social, utilizando a coleta seletiva como ferramenta para a promoção da sustentabilidade do estabelecimento, mudança de hábito e o reconhecimento de medidas sustentáveis pelo seu público alvo.



6- Ações de Boas Práticas de sustentabilidade

A Política Nacional de Resíduos Sólidos reúne um conjunto de princípios, objetivos, instrumentos, diretrizes, metas e ações adotadas pelo Governo Federal, isoladamente ou em regime de cooperação com Estados, Distrito Federal, Municípios ou particulares, com vistas à gestão integrada e ao gerenciamento ambientalmente adequado dos resíduos sólidos.

Segundo a PNRS (inciso V, art. 3º), define-se a Coleta Seletiva: “V – Coleta seletiva: coleta de resíduos sólidos previamente segregados conforme sua constituição ou composição”.

A coleta seletiva constitui uma engrenagem fundamental da PNRS, possibilitando melhores condições para os processos de reciclagem e de logística reversa, além de auxiliar no atingimento de metas associadas à disposição de resíduos de forma adequada e sustentável.

Na visita ao bar e restaurante Allbargue, buscou-se identificar iniciativas da empresa que estejam alinhados com a PNRS ou que demonstrem a preocupação do estabelecimento com a sociedade, o meio ambiente e as boas práticas de sustentabilidade.



Meta Lixo Zero

O Bar Allbargue tem trabalhado avidamente com objetivo de reduzir seu lixo a zero, através da política da economia verde, e para isso várias iniciativas foram tomadas, a principal delas é a coleta seletiva.

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

A reciclagem do lixo no Allbargue é feita através da separação de vidros, plásticos, papelões, latinhas e lixo orgânico.

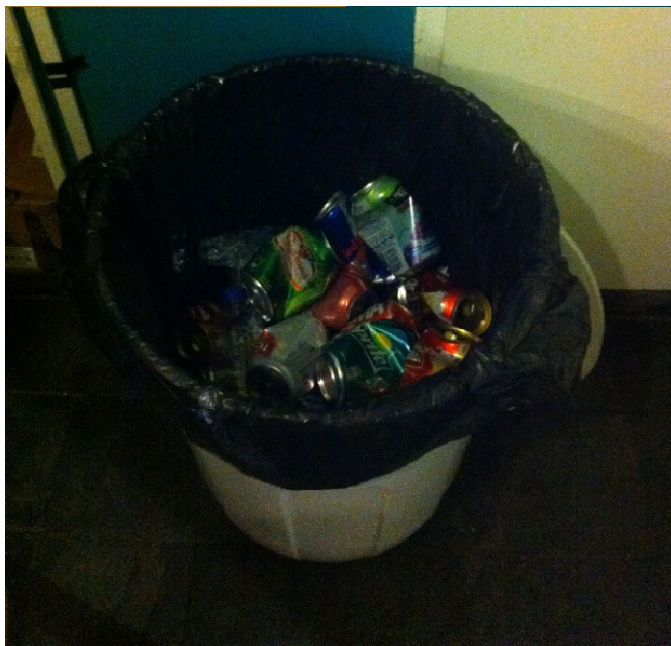


Imagem II: lixo específico para latinhas, são recolhidos de 3 a 4 sacos de latinha por dia útil e nos finais de semana, entre 5 e 6 sacos.

As latinhas são doadas para catadores, que passam na porta do bar de 3 em 3 dias recolhendo.



Imagem III: lixo específico para vidros. São recolhidos de 5 a 6 sacos de vidros por dia útil e nos finais de semana, entre 8 e 10 sacos.

Os vidros correspondem a longnecks de cerveja e garrafas de bebidas alcoólicas de dose, todas as garrafas são 100% esvaziadas antes de serem jogadas fora. O destino é uma estação de recolhimento em um condomínio em Nova Lima ou no Supermercado Epa Plus do bairro Pompeia. Somente nestes dois postos de coleta há espaço suficiente para receber tamanho volume. Os sacos são levados uma vez por semana nos postos de coleta.



Imagem IV: Recolhimento e separação de plástico e papelão;



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

As embalagens de papelão, caixas de produtos vindos de fornecedores, plásticos das embalagens de latinhas e longnecks, garrafas de plástico de água, chá gelados e outros, são todos recolhidos e separados. Uma vez por semana, os sócios fazem um mutirão e levam os recicláveis ao posto de coleta localizado no supermercado Epa Plus na Avenida Senhora do Carmo, na região Centro-Sul de Belo Horizonte.

Gestão sustentável - ações externas

O Albargue faz parte de um programa social chamado “Eu ajudo na lata”, desenvolvida pela Unimed do Brasil, que juntamente com as Unimeds do Sistema visa promover a integração entre os colaboradores, cooperados, comunidade e o fortalecimento do relacionamento com fornecedores e clientes, por meio de um ato de solidariedade.

A proposta da campanha é arrecadar lacres de latas de alumínio e o valor adquirido com a revenda será revertido em cadeiras de rodas ou outro tipo de item que proporcione maior acessibilidade de pessoas com deficiência. Segundo dados da campanha, são necessários 80kg de alumínio para construir uma cadeira de rodas, neste sentido, a cada 140 garrafas pet´s de 2 litros cheias de anéis de latinha equivalem a uma cadeira de rodas.

Parece impossível conseguir tamanha quantidade, mas o Albargue faz questão de promover a iniciativa e além de recolher os anéis de todas as suas latinhas, ainda recebem anéis recolhidos pelos seus clientes e público passante.



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



Imagem V: Recolhimento dos anéis de latinha;

Os lacres serão entregues pelos sócios no posto de arrecadação da Unimed na Avenida Brasil, 491 – 3º Andar – Recursos Humanos – Santa Efigênia – BH/MG, assim que tiverem número suficiente de anéis recolhidos.

Um dos itens do cardápio mais apreciados pelos clientes do Allbargue é o espetinho, são mais de 20 opções, todas elas feitas na churrasqueira a carvão, localizada na porta do bar.

Como não poderia ser diferente, os sócios fazem a escolha do uso do carvão que tenha selo de origem florestal, comprovando que o carvão é licenciado e produzido sem prejuízos para o meio ambiente.



Imagem VI: Sacos de carvão com selo de origem florestal;

Os sacos de carvão vazios são reutilizados para lixo não reciclável, aproveitando que o saco do carvão não pode ser reciclado, os sócios decidiram utilizá-lo para o descarte de lixo não reciclado na parte externa do bar.



Imagem VII: Sacos de carvão vazios são reaproveitados para lixo não reciclável;

Economia energética

Todos os banheiros do estabelecimento são munidos de secadores elétricos para secagem das mãos. O uso do secador elétrico gera economia no consumo de papel e não impacta na conta de luz, por isso, em termos de eficiência sustentável é considerado como a melhor opção.



Imagem VIII: Secadores dos banheiros feminino e masculino.

Projeto para o futuro

O Allbargue pretende ainda investir em mais ações voltadas à sustentabilidade. Os sócios estão viabilizando a troca de todas as lâmpadas do estabelecimento por LED, o que economizaria de 10 a 20% no total gasto de energia.

E não para por aí, serão instalados a partir de 24 de agosto, redutores de fluxo de água em todas as torneiras, a expectativa é uma redução de 3 vezes o consumo de água atual.



7- Considerações Finais

O Allbargue trabalha com sustentabilidade e aproxima seu cliente desta realidade tão importante dentro do nosso contexto. Os clientes já entendem a demanda e são eles que fazem o correto uso dos lixos, jogando cada item em seu determinado local.

Por isso, podemos afirmar que a coleta seletiva apresenta outra vantagem interessante no sentido de promover a conscientização da sociedade quanto ao seu real nível de consumo, muitas vezes irracional e desnecessário.

A Política Nacional de Resíduos Sólidos tem como objetivo, 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.

As ações realizadas pela empresa, até pela simplicidade, podem ser adotadas por outras do segmento da alimentação, de forma que comece a se criar uma rede de sustentabilidade, ajudando tanto na redução de desperdícios e melhor uso de insumos e sobras, redução no consumo de energia e responsabilidade no relacionamento com a sociedade.

Assim, outras empresas podem se inserir nesse contexto, e fazer a diferença ajudando não só a proteger o meio ambiente, mas também tornando o ambiente de trabalho mais organizado, harmônico e inspirador.

Maria Izabel Cançado
(31) 8766-7760
izabelcancado@gmail.com