



## **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**

## **RESTAURANTE CASA DE TEREZA**

SALVADOR/BA

Março 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 confeitaria, 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 pesquisa realizada junto ao restaurante Casa de Tereza, sediada na cidade de Salvador/BA, em março 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**

- Observação visual de práticas sustentáveis aplicadas pela Casa de Tereza;
- 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 ela 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, que deve ser construído utilizando materiais verdes e com certificado de procedência - a arquitetura pensada na melhor forma de aproveitar a iluminação natural, dentre outros aspectos.

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 ou 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 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. As embalagens plásticas também podem ser recicladas, assim como vidros e papeis. 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 é seletiva na cidade onde fica a empresa, pode se fazer parceria com 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 do Restaurante Casa de Tereza**

O restaurante Casa de Tereza recebe baianos e turistas com o que de melhor a Bahia tem para oferecer: sua arte, sua beleza, seus saberes e sabores. Na Casa de Tereza, o visitante vivencia uma Bahia elegante, cheia de conteúdo histórico e expressões artísticas por todos os lados.



O cardápio é composto pela culinária típica baiana, focando na tradição da boa mesa baiana e cardápio, com ingredientes regionais, mas usando técnicas do mundo. A apresentação dos pratos é feita em gamelas e cumbucas, tudo num estilo rústico. Oferece ainda uma variedade de sucos naturais, como o suco de jabuticaba macerada e o de limão macerado.



*Fachada*

No restaurante, o ambiente é charmoso, com tijolos aparentes e janelões de madeira que buscam reproduzir o clima de casa do interior. É dividido em quatro espaços temáticos: Terreiros, que faz alusão ao candomblé; Igrejas da Bahia, que homenageia o barroco das igrejas baianas e seu minimalismo; Bel Borba, em homenagem a um dos artistas baianos que mais expuseram sua arte em Salvador e Galeria Iemanjá, onde se encontra uma miscelânea de obras de artistas plásticos baianos.

#### *Galeria Iemanjá*

O salão batizado de Galeria Iemanjá é uma miscelânea de obras dos artistas plásticos baianos Janari Santos, Maria Lued, Luiz Ramos, Eder Muniz, Waldo Robatto, Janete Kislansky, Almandrade, Patrícia Martinz, Antônio Carlos Burity, Denissenna e Leila Kuntgen.



*Galeria Yemanjá*

### *Salão Bel Borba*

Para homenagear um dos artistas baianos que mais expuseram sua arte em Salvador, o Salão Bel Borba dedica-se a esse grande mestre das artes plásticas da Bahia, com algumas de suas grandes obras.

### *Salão Terreiros*

Um dos espaços reservados para eventos fechados, o Salão Terreiros faz alusão ao candomblé, religião tão enraizada na cultura baiana.

### *Salão Igrejas da Bahia*

O Salão Igrejas da Bahia, também reservado para eventos, homenageia o barroco das igrejas baianas, seu minimalismo e diferentes elementos.



*Decoração*





O restaurante conta ainda com uma vendinha, batizada com nome de seu pai e seu avô, Samuel e Totó, na parte de baixo, onde seria o porão do casarão. Virou uma loja que vende utensílios a exemplo dos usados no estabelecimento. E tem de tudo: entre os diversos produtos típicos baianos, como: baianas, orixás, doces e cumbucas.



*Venda*

Além da beleza do estabelecimento e da qualidade gastronômica, o Casa de Tereza tem uma proposta ecologicamente correta, que dá um toque especial ao lugar. São várias medidas tomadas que beneficiam os clientes e o meio ambiente.



Da reforma do casarão da Casa de Tereza foi possível reaproveitar piso, paredes, forros, banheiros e mobiliário. As paredes foram construídas com tijolos assentados no barro com óleo de baleia. A tubulação elétrica ficou externa nas paredes. E, como estavam cheias de pregos da época, os que sobraram foram cobertos com quadros. No restaurante, cada mesa é pintada por um artista da região.

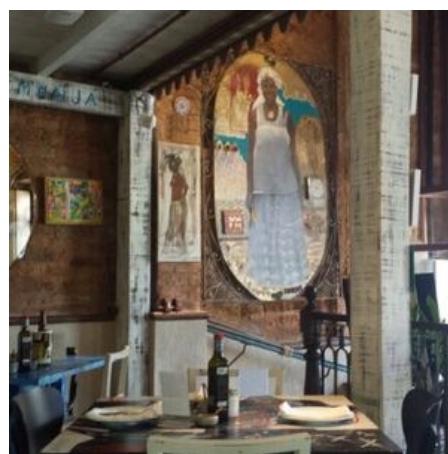
Os peixes são trazidos de colônias de pescadores próximas, para reduzir emissão de carbono por deslocamento e visar a pesca sustentável. Todo óleo é transformado em sabão, os legumes são orgânicos e o dendê extraído artesanalmente. Água é servida na jarra para reduzir descarte de plástico. A empresa possui um biodigestor, para transformar seu lixo orgânico em adubo. Todos os equipamentos de refrigeração utilizam gás verde.



*Jarra de água: evita gerar resíduo plástico*

Na saída, cada cliente pode levar para casa um saquinho com seu próprio adubo orgânico.





*Decoração*

## **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 à 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 pela Casa de Tereza, através dos trabalhos ora citados.

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



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

Todo o lixo seco é armazenado e entregue à ADESLIM, cooperativa local que faz coleta seletiva. Os resíduos de alimentos da cozinha viram adubo - “lixo orgânico”. O estabelecimento possui uma máquina, chamada biodigestor, capaz de transformar o resíduo orgânico em adubo 100% natural. São processados em torno de 30kg por dia, que geram diariamente 3kg de adubo em média.

Já outro equipamento, a máquina processadora de resíduos orgânicos reduz o lixo orgânico em até 90% e não utiliza água, nem enzimas e químicos, produzindo um adubo totalmente natural e rico em elementos nutrientes para o solo.

O processo compacta o volume dos detritos descartados para 10% do volume inicial, elimina bactérias por aquecimento e possui dispositivo para controlar os odores associados ao processo de decomposição dos resíduos. Torna-se uma ótima solução para a redução do volume de lixo orgânico descartado nos aterros sanitários e a emissão de carbono nos lixões.



*Adubo orgânico oferecido aos clientes*



Reciclagem de óleo: O óleo de cozinha é destinado à produção de sabão através da doação para uma cooperativa.

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

- **Recursos hídricos:**

Os acessórios são lavados em máquina, economizando de milhares de litros de água. O que permite uma economia anual de, aproximadamente, 120 mil litros de água boa para o planeta.

- **Recursos energéticos:**

As geladeiras e câmara frigorífica utilizam gás verde, reduzindo a emissão de carbono e toda a iluminação é feita com luzes.

## **6.3- Informações sobre políticas de construções e mobilidade sustentáveis e prevenção de desastres:**

Na reforma do casarão foram reaproveitados o piso, as paredes, os forros e os banheiros. O mobiliário do espaço é de reuso; tudo na Casa de Teresa é pensado sob o olhar de preservação da natureza e do combate ao desperdício.





*Paredes e portas de reaproveitamento*

#### **6.4- 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. Preferência à compra de insumos frescos, a uma distância máxima de 40 km, diminuindo assim a emissão de gases poluentes.

Vinte e dois produtores são cadastrados e entregam diretamente ao restaurante: farinha, beijus, sequilhos, doces de compotas, carne de fumeiro, camarão defumado, fruta-pão, limão, pimentas, inhame, mandioca, mel, dendê, cachaça, especiarias, lingüiças artesanais, licuri, maturi, entre outros.

A coifa da cozinha é biodegradável, trata a fumaça antes de jogá-la na atmosfera.



## 7- Conclusão

A valorização das nossas raízes, o respeito pela culinária, cultura e meio ambiente local, pode sim ser um excelente negócio!

Isso inclui a gastronomia, entender que comer bem não significa comer coisas estrangeiras, mas a nossa cultura de diversos formatos e apresentações! Respeitando ingredientes e técnicas nossas, os 'saberes' e sabores do Brasil.

Harmonizando sustentabilidade e gastronomia. As ações refletem a preocupação de construir o presente preservando o futuro.

Todo o esforço citado acima, tem gerado frutos! A empresa foi o primeiro restaurante a receber, em dezembro de 2015, o Selo Verde Ecolmeia categoria ouro de sustentabilidade, certificação socioambiental concedida pela organização Ecolmeia, voltada à promoção de empresas que se preocupam com questões ambientais e o crescimento sustentável.

Ariane Soares  
aagsoares@hotmail.com