



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**



DELICAKE

SÃO PAULO, FEVEREIRO 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 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 Delicake, sediada na cidade de São Paulo, em fevereiro de 2016.

2- OBJETIVO

Mapeamento de boas práticas sustentáveis para outros 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

- Levantamento de práticas sustentáveis aplicadas pela Delicake;
- Inter-relação entre as ações aplicadas e as diretrizes da PNRS;
- Contato 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

Num cenário de uma pequena empresa, sustentabilidade é economia de recursos, como economia de água, energia. Menos geração de resíduos, no que resulta no final das contas em maior lucro para o empreendedor. Pois se ele não gasta a mais com energia e água, se não desperdiça matéria-prima, consegue ter um melhor rendimento ao final do mês! Obtendo o mesmo produto e ou ainda até com maior qualidade!

Na Delicake a economia começou a surgir no teto! Pois na reforma da loja e produção, foi aberto um teto de vidro retrátil que permite uma melhor iluminação natural.



A luz natural oferece enormes vantagens, e pode ser utilizada como estratégia para obter maior qualidade ambiental e eficiência energética. Dentre os pontos positivos da luz natural:

- A qualidade da iluminação obtida é melhor, pois a visão humana desenvolveu-se com a luz.
- A luz natural é fornecida por fonte de energia renovável: é o uso mais evidente da energia.

Na cozinha a opção foi por equipamentos com maior eficiência energética, e portanto, mais econômicos. Realiza também uma boa programação da produção, partindo do princípio de concentrar tudo o que necessita de energia elétrica de uma vez, para não ter que ficar ligando e desligando algum equipamento sem usar sua capacidade total.

Também é realizada a separação e reciclagem do lixo, reutilização da água da máquina de lavar – acumula-se a louça para lavar tudo de uma vez.

5.1- Histórico da Delicake

Vida saudável aliada à sustentabilidade. Esse foi o conceito que motivou Elias Freire Júnior a criar um novo produto e inaugurar a sua primeira loja. Trabalhando em organizações como empregado, observava muito o desperdício diário que ocorre nas empresas, e percebia a necessidade de sustentabilidade nesses locais.

Com o nome DeliCake, em 2009 a novidade adotou os moldes do *cupcake* (pequeno bolo individual), porém com características inovadoras: enquanto o modelo tradicional possui 35g de açúcar, a nova receita incluiu apenas 10g, dispensou o uso de gemas, manteiga e leite, possibilitando 0% de colesterol e lactose. E também



pensando na arquitetura com mais iluminação natural, começou um negócio de *cupcake* com um toque de sustentabilidade.



Cupcakes da Delicake

O produto principal da marca é o *cupcake* elaborado de massa com 0% colesterol, sem gema de ovo e sem manteiga, e varias de suas coberturas não têm nada de lactose. Mas além dos deliciosos *cupcakes*, a empresa também trabalha com cafés, *champagne*, chás e outros doces como brigadeiro de colher. A empresa vende media de 800 *cupcakes* por dia, somando as quatro lojas, sendo três franquizadas. A empresa fornece também seus produtos para outras empresas que desejam ter em seu cardápio de sobremesas e ou eventos.

Dentro das opções de sabores, o cliente pode “montar” seu *cupcake*, caso ainda não tenha a combinação de sabores que deseja. Pode escolher um tipo de bolo (baunilha, chocolate, banana...) e um tipo de cobertura (caramelo, brigadeiro, morango...) - isso para encomenda.



deliCakes !



Opções para montagem do cupcake

A sustentabilidade foi um caminho natural. “Não dá para desassociar vida saudável deste conceito, já veio junto com o projeto”, explica o empresário. A partir de então, diversas práticas sustentáveis foram adotadas, conquistando a simpatia de clientes.

A arquitetura da loja foi construída visando a eficiência energética, com tetos de vidro que permitem a entrada de iluminação natural e dispensam o uso de energia artificial na área de atendimento. Além disso, toda a equipe é treinada e motivada semanalmente por meio de reuniões que reforçam os procedimentos da empresa, e na cozinha, a produção é programada para evitar aquecimento do forno em horários alternados.

Todas as embalagens utilizadas na DeliCake, são produzidas com papel FSC¹. Elaboradas com papel kraft por fora, têm um detalhe surpreendente por dentro: a cor chamativa DeliCake. Um verdadeiro presente para os olhos... E inclusive até os

¹ O Forest Stewardship Council – Conselho de Manejo Florestal (FSC) é um sistema de certificação florestal internacionalmente reconhecido, que identifica produtos originados do bom manejo florestal. O selo FSC é a ferramenta de controle da produção florestal, que objetiva orientar o consumidor em suas decisões de compra. Oferece uma ligação confiável entre a produção e o consumo responsáveis de produtos florestais, permitindo que consumidores e empresas tomem decisões em prol das pessoas e do ambiente (br.fsc.org, 2016).



palitinhos que é utilizado para segurar os sanduíches são madeira de reflorestamento.



Embalagem DeliCake de papel FSC

Outras práticas sustentáveis:

Redução do uso de plástico: a redução do uso de plástico nas lojas é um imperativo da empresa. A iniciativa teve como base o cálculo da geração de resíduos mensais. Foi calculada a quantidade de cafés que se vendia por dia e o número de misturadores de plástico utilizados.

Levantou-se assim que eram gerados sete quilos de plástico mensalmente. Foi então que o empresário buscou alternativas para a substituição, e encontrou uma maneira simples de resolver este impasse: passou a utilizar misturadores de madeira reflorestada.



Misturador de café de madeira reflorestada.

Ao invés de bebidas servidas em embalagens *pet* e plásticas, a empresa optou por servir os clientes água, sucos e refrigerantes que são embalados em garrafas de vidro e latinhas de alumínio. Diminuindo assim o lixo plástico!

As receitas da DeliCake foram elaboradas para serem mais leves e saborosas, adotando ações que as deixaram ainda mais saudáveis. Promoveu-se assim a redução de açúcar, utilizando ainda o óleo de canola, palma e soja. Frutas frescas completam a receita, trazendo assim para o consumidor produtos saborosos e saudáveis.

Há ainda um incentivo à reutilização de sacolas recicláveis da seguinte maneira: os clientes que trouxerem a sacola Love Bag de volta à loja, além de colaborar com o meio ambiente (pois é reutilizada várias vezes), recebem R\$ 0,25 pela sacolinha, como um prêmio justo pela sua contribuição à natureza!



Sacola retornável

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 responsabilidades 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 Delicake, através dos trabalhos ora citados.



6.1 Políticas de economia de água e economia energética:

Gestão de resíduos: é realizada a coleta seletiva, com o seu resultado diretamente destinado para reciclagem de metal, papel e vidro. Cada tipo de resíduo é colocado em sacos pretos antes da destinação à reciclagem.

Resíduos da cozinha: todo material orgânico, “lixo orgânico”, como sobras da loja, de matéria-prima e/ou mesmo quebras de produção são colocados em sacos azuis.

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

Recursos hídricos: há um programa educativo para sensibilizar os funcionários (cartazes educativos, reuniões, entre outros) quanto à importância da água, contribuindo na conscientização da necessidade de se preservar esse recurso, e dentro disso, investir na mudança dos hábitos de seu consumo e uso.

A lavagem das louças e utensílios são concentradas para economizar água e produtos de limpeza. Quando a lavagem se inicia, a torneira é aberta o mínimo possível. Pois o excesso de água não é garantia de uma louça bem limpa. Fechar a torneira quando nenhuma peça estiver sendo lavada é essencial. Outra dica disseminada na empresa é ensaboar vários itens que podem ser lavados juntos, como talheres e potes.

Eficiência energética: a produção é programada para utilizar o forno em sua capacidade máxima, evitando desperdício de energia.

Outra fonte de desperdício deriva do uso inadequado dos aparelhos e sistemas. Uma lâmpada acesa em uma sala sem ninguém também é um



desperdício, pois a luz não serve ao seu propósito de iluminação. E para evitar esse desperdício, existe na empresa o programa educativo para sensibilizar os funcionários (cartazes educativos, reuniões, entre outros), que além de tratar da redução do consumo irresponsável da água, também enfoca o uso correto da energia elétrica, de forma a tanto preservar água quanto reduzir custos com energia.

Os prédios das lojas foram construídos visando a eficiência energética, com tetos de vidro que permitem a entrada de iluminação natural e dispensam o uso de energia artificial na área de atendimento. Além disso, toda a equipe é treinada e motivada semanalmente por meio de reuniões que reforçam os procedimentos da empresa, e na cozinha, a produção é programada para evitar aquecimento do forno em horários alternados.



Teto de vidro que permite a entrada de iluminação natural



CONCLUSÃO

Consumir menos água, menos energia e matéria-prima, não é ser somente sustentável! O que já seria suficiente! É ser também inteligente e econômico.

Em tempos onde a gestão correta dos recursos naturais está em pauta, e também a própria gestão das empresas incita à ações que levem a um custo menor com a operação dos processos de produção e/ou gerenciamento, buscar novas ou boas práticas de trabalho é interessante e pode sim trazer ganhos.

A Delicake busca administrar melhor os recursos utilizados, como água e mesmo ingredientes, de forma a obter produtos de qualidade e com potencial de saudabilidade. Ao mesmo tempo, busca preservar água e energia elétrica e trabalhar a equipe de funcionários para que essa rotina e cultura não se percam.

Diversas práticas sustentáveis foram adotadas pela empresa, conquistando inclusive a simpatia de clientes e ampliando a competitividade do negócio. Pode-se aprender com isso que trabalhar com sustentabilidade requer esforços diários, principalmente nos pequenos negócios. Mas que os resultados são possíveis e envolvem não só a empresa, mas todos que se relacionam com ela, os funcionários, por exemplo, acabam levando para casa a conscientização que obtêm no trabalho.

Ou seja, o tema da sustentabilidade pode ser utilizado no dia a dia da pequena empresa. E com isso conseguir excelentes resultados, ampliando a cultura de utilização racional de recursos naturais.

Ariane Soares
(31) 991978561
aagsoares@hotmail.com