



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



WHEAT ORGANICS BIOPADARIA

SÃO PAULO/SP
Dezembro 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 visita técnica e pesquisa realizada junto a Weat Organics Biopadaria, sediada na cidade de São Paulo, em dezembro 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

- Visita técnica;
- Observação visual de práticas sustentáveis aplicadas pela Weat Organics Biopadaria;
- Inter-relação entre as ações aplicadas e as diretrizes da PNRS;
- Reunião com os proprietários 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- SUSTENTABILIDADE

Algumas empresas têm investido em práticas de sustentabilidade, cruzando os caminhos da alimentação saudável principalmente com uso de ingredientes orgânicos, com os da sustentabilidade, ou seja, ecologicamente corretas.

Assim, ao utilizar produtos ou insumos orgânicos direciona-se o modelo de negócio para que seja: ecologicamente correto, economicamente viável, socialmente justo e culturalmente diverso.



Utilizar ingredientes e matérias-primas orgânicas, sem substâncias químicas, como os agrotóxicos e conservantes, é bom para o ambiente que não sofre com interferências e bom para o consumidor que tem a garantia de que consumirá um produto totalmente natural e que fará bem para o organismo, como é o caso do pão orgânico.

O lixo produzido deve ser reciclado ou reutilizado. Os restos de comida podem ser transformados em adubos, para horta orgânica. As embalagens plásticas recicladas assim como os vidros e papeis. Até mesmo o óleo utilizado para a fritura de alimentos pode ser reaproveitado na fabricação de biodiesel, combustível pouco poluente, ou utilizado na produção de sabão. Se onde a empresa está situada num local onde não há a coleta de lixo urbana, 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 Wheat Organics Biopadaria

A proposta da Weat Organics Biopadaria surgiu com o conceito: alimentação saudável com sustentabilidade, com objetivo de ser ecologicamente correto, economicamente viável, socialmente justo e culturalmente diverso.





Área de vendas



A empresa está no mercado há oito anos e desde o início de sua estruturação, vem tendo como premissas a sustentabilidade e o bem estar de seus consumidores. A começar pela escolha dos insumos de qualidade, deixando de lado aqueles que são industrializados, e o tipo de produto que é comercializado na loja, voltado para quem busca comer com qualidade.

A empresa não visa apenas o lucro, e pensando na sustentabilidade, não estimula a venda de água. Todo cliente pode consumir água de qualidade, que vem em jarras e é servida sem custo algum aos clientes.



Jarras de água para consumo de clientes

Prezam pela agricultura local e orgânica, panificação artesanal e nada de aditivos químicos. Cruzando os caminhos da alimentação saudável com os da sustentabilidade, produzem e vendem alimentos que fazem bem à saúde.

Os alimentos orgânicos não são apenas livres de agrotóxicos que poluem o meio ambiente e podem fazer mal à saúde, mas também são produzidos sem a utilização de adubos químicos, corantes, aromatizantes, conservantes ou de organismos geneticamente modificados. Além disso, possuem certificação do Ministério da Agricultura para garantir que foram cultivados preservando a fauna e a flora locais e os direitos dos trabalhadores do campo.



Trata-se de uma empresa pequena com apenas oito funcionários que desenvolvem o trabalho de venda e produção, além dos sócios - Ricardo Maciel e Caroline Breslin, que fazem a parte gerencial do negócio.

A empresa trabalha com produtos alternativos, sucos naturais e o serviço de almoço na modalidade Prato Executivo. Possui em seu mix diversos pães artesanais - todos com fermentação natural e elaborados com farinha orgânica, doces, bolos e *cookies*. Além do cardápio com opções de sucos, chás, *smoothies*, saladas, café da manhã, almoço e lanches. Sua produção hoje consome 150 kg de farinha de trigo/dia.



Mix de produtos em exposição

Os ingredientes das receitas são escolhidos de acordo com as épocas de safra dos alimentos, respeitando os ciclos da natureza, seguindo o calendário sazonal. Utilizam no prato do dia as verduras que estão na época. A variedade de sucos bio, preparados sem água e sem açúcar, também muda de acordo com as frutas disponíveis em cada estação do ano.



Pão artesanal orgânico – Pão de Pimenta Rosa



Pão de queijo artesanal – produzido com queijo meia cura e iogurte natural

São diversas opções de saladas, mas em especial há a Salmão com Manga e a 7 Grãos. Também muitos sanduíches, como o de Queijo de Cabra na Ciabata, o Ricota Nozes e Maçã na Baguete, e opções vegetarianas também, como Quinoa Burguer.



Salada



Pães artesanais orgânicos – embalados

E pensando em sustentabilidade, a produção conta com um forno a gás, que dispensa o uso de lenha para seu funcionamento.

Do lixo que é gerado, quer seja orgânico ou inorgânico, nada vai para a natureza, visto que a empresa tem sua política de reaproveitamento e descarte seletivo muito bem definida, sendo uma das 29 instituições parceiras do projeto Consumo



Sustentável e Ação em Resíduos Sólidos na Subprefeitura Lapa, desenvolvido pelo Instituto 5 Elementos e financiado pelo FEMA – Fundo Especial de Meio Ambiente de São Paulo.

Uma das propostas do projeto é desenvolver um folder do consumo e descarte sustentáveis com informações sobre como e onde descartar os resíduos sólidos domiciliares e sobre locais, como a Wheat Organics Biopadaria, onde é possível encontrar alimentos orgânicos na Subprefeitura Lapa.

A administração pontuou também, que há uma parceria com um fornecedor de hortaliças, que vende a um custo mais baixo aquelas que estão com pequenos defeitos, que o consumidor externo rejeita e fatalmente seriam descartadas, mas que tem seu aproveitamento feito no restaurante mediante um trabalho acurado de seleção dessas hortaliças.

Atento às demandas da comunidade, a empresa sempre deixa em cima do balcão do caixa algum abaixo-assinado promovido pelos moradores do bairro.

Faz parte das premissas da empresa também o incentivo a hábitos saudáveis como a pedalada. A empresa tem parcerias com a Ciclo Mídia, empresa que promove eventos de pedalada, chama os ciclistas a virem até a loja de bike e ganham brinde de produtos naturais de fabricação própria.



Bike point – parceria com a Ciclo Mídia



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 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 abaixo, todas elas foram aplicadas pela Wheat Organics Biopadaria, através dos trabalhos ora citados.

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

Gestão de resíduos: Coleta seletiva, diretamente destinada para reciclagem. Entre metal, papel e vidro, os materiais selecionados são colocados em sacos pretos ou contêiner e destinados a reciclagem. A Wheat Biopadaria busca trabalhar com meios alternativos de maneira a gerar a menor quantidade de resíduos sólidos, como exemplo disso, a farinha de trigo em embalagens de papel e a manteiga em embalagens de papelão.



Coleta seletiva

Não há uso de sacolas plásticas e copos plásticos. Todas as embalagens são de saco de papel de pão e saco Kraft. O meio ambiente e os sacos de papel combinam muito melhor entre si do que as sacolas de plástico, que demoram muito mais tempo para entrar em decomposição. Sendo que o papel é também 100% reciclável.





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. Há um minhocário na empresa, que recebe todo o resíduo orgânico, o qual é transformado em adubo e depois distribuído à comunidade. Nesse momento é vivenciada a logística reversa interna.



Composteira

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). Sensibilizá-los quanto a importância da água, contribuindo na conscientização da necessidade da preservação desse recurso, e dentro disso, na mudança dos hábitos do seu consumo e uso.



A empresa trabalha a consciência ecológica de seus colaboradores a partir de cartazes de sensibilização:



Cartaz de sensibilização para economia de água.

Vaso sanitário com caixa acoplada simples: o modelo de caixa acoplada em si é econômico, pois tem uma quantidade determinada de água no reservatório (que chega em média até a 6 litros).



Descarga com caixa acoplada- economia de água.



Sistema de acionamento de água com fechamento automático:



A lavação das louças e utensílios é concentrada para economizar água e produtos de limpeza; para isso, utilizam máquina de lavar louças e tanque de imersão. Os proprietários esclarecem que buscam otimizar ao máximo cada ciclo de lavagem de modo a garantir a economia de água e energia.

A máquina de lavar utensílios contribui para a higienização adequada e, consequentemente, para a segurança alimentar e boas práticas de fabricação dos alimentos, além da economia e redução do gasto com água em comparativo com lavagem manual.



Lavagem de utensílios por imersão: A empresa investiu ainda em um tanque de imersão, que colabora com melhor desincrustação, lavagem e higienização dos utensílios e assadeiras, economizando água. Utilização de detergente concentrado com diluição (biodegradável).



Tanque de imersão

A empresa estruturou um sistema de reutilização da água, coletando água de chuva do telhado. Está em fase final de implantação, ainda não o está utilizando. Esta água coletada será utilizada para uso na lavagem de pisos e paredes.



Calha coletora água de chuva



Coleta-se e reutiliza-se a água da máquina de lavar ,da lavagem de panos e toalhas de mesa - esta água é aproveitada para limpeza do piso.



Aproveitamento da água da máquina de lavar – para piso

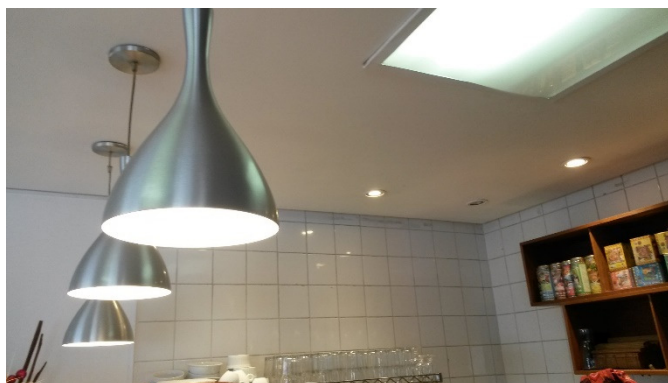
Eficiência energética:

Ainda pensando em sustentabilidade, a produção conta com um forno a gás, que dispensa o uso de lenha ou energia elétrica para seu funcionamento.



Forno a gás

Lâmpadas frias mais econômicas - A Wheat está substituindo aos poucos suas lâmpadas pelas frias, não utilizam de LED por não se adequar ao projeto arquitetônico rústico.



Lâmpadas frias - Loja



Lâmpadas frias - Produção



Uso de portas e janelas de vidro: Aproveitamento da luz natural

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). Orientá-los quanto a importância da água (energia), contribuindo na conscientização da necessidade da preservação desse recurso, e dentro disso, na mudança dos hábitos de seu consumo e uso.

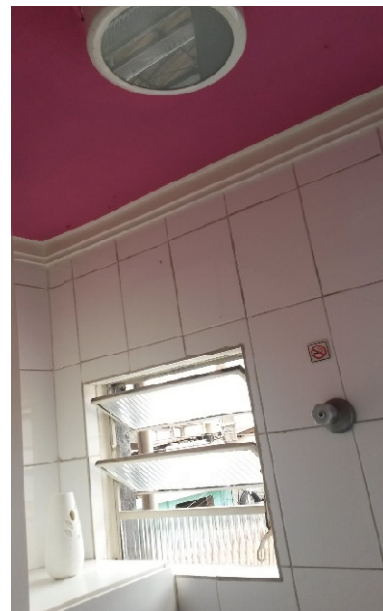
6.3 Informações sobre políticas de construções e mobilidade sustentáveis, e prevenção de desastres

A arquitetura da empresa foi projetada para que as janelas fossem aproveitadas, se adequando ao tamanho de janelas que seriam descartadas, assim elas foram reaproveitadas. São janelas de vidro e em tamanho grande que trazem maior iluminação aos espaços, dispensando o uso de luzes acesas.

O proprietário também pensou em sustentabilidade quando trabalhou com piso hidráulico reaproveitado e, na calçada externa, a lajota permeável.



Janelas que permite iluminação natural



No que diz respeito à decoração e mobília de uso, a empresa trabalhou com reaproveitamento e madeira de reflorestamento. É o caso das mesas, armários e balcão utilizados.



Mesa de material de reflorestamento



Balcão de material de reflorestamento



Armário de material de reflorestamento



6.4 Manutenção e conservação de Áreas de Proteção Permanente e Parques e Áreas Verdes

A Wheat Biopadaria fez a adoção de duas praças na cidade de São Paulo: Praça Almir Balesteiro e Praça Nova Lapa. Além de ter estruturado uma Horta Biodinâmica.

A Wheat estimula as comunidades a realizar o plantio de árvores coma doação de adubo orgânico, produzido a partir da compostagem dos resíduos orgânicos que são produzidos pela padaria.



Material divulgação: Participação Wheat Organics Biopadaria – ação Praça Almir Balesteiro

6.5 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. Diminuindo assim a emissão de gases poluentes.



CONCLUSÃO

Além de aliar alta gastronomia e saúde, a Wheat Organics também se propõe a disseminar conceitos de sustentabilidade entre clientes, funcionários e fornecedores. Promovendo a sustentabilidade com a ação de insumos orgânicos, fixando o homem no campo com dignidade e consumindo apenas produtos certificados.

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

Diversas práticas sustentáveis foram adotadas, conquistando a simpatia de clientes e ampliando a competitividade do negócio. Trabalhar com sustentabilidade requer esforços diários, principalmente nos pequenos negócios.

Com esse exemplo da Wheat Organic Biopadaria fica claro que o tema da sustentabilidade pode ser utilizado no dia a dia da pequena empresa. E com isso conseguir excelentes resultados!

Ariane Soares

(31) 99197-8561

aagsoares@hotmail.com

Flávio Santos

(85) 99766-7260

fmmarques2014@gmail.com