



**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 NA PADARIA COPACABANA - BAURU/SP**



BAURU/SP
DEZEMBRO 2014



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 Padaria Copacabana, sediada na cidade de Bauru/SP.



2- Objetivo

O objetivo desta visita e pesquisa é o mapeamento de boas práticas sustentáveis para padaria, 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 na padaria dia 3 de dezembro de 2014;
- Observação visual das ações sustentáveis aplicadas pela empresa;
- Reunião com o proprietário e com os responsáveis pelas ações, 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

Levantamento e ordenação de informações relativas as ações trabalhadas pelos clientes visitados. Comparativo das práticas sustentáveis e seus benefícios interno e externo.

5- Histórico da empresa

A Padaria Copacabana foi inaugurada em 1978, após a transformação da antiga Padaria Torre de Belém. Em 1989 a empresa deixou de ser somente familiar e tornou-se sociedade. Com a nova aliança administrativa a padaria iniciou os trabalhos com atividades inovadoras para a época, investindo em atitudes ecologicamente corretas e em gestão competitiva.

No ano de 2008 veio seu primeiro reconhecimento. A padaria Copacabana foi agraciada com o prêmio do Programa de Desenvolvimento da Alimentação, Panificação e Confeitaria - PROPAN, eleita como uma das empresas mais organizadas financeiramente do país, dentre outras 800 padarias avaliadas.



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

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

6- Ações de segurança alimentar e sustentabilidade internas

Buscando como referência alguns pontos da Lei 12.305, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, podemos identificar como um dos princípios da PNRS, no seu artigo 6º: "a ecoeficiência, mediante a compatibilização entre o 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 do planeta".

Na visita à Padaria Copacabana, 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 de embalagens ou o uso de energia elétrica, por exemplo.

Meta Lixo Zero

Em um cenário de crescimento econômico e ascensão de mais da metade dos cidadãos brasileiros à classe média, o Brasil se depara com a oportunidade histórica de delinear um novo padrão de desenvolvimento. Os padrões de consumo observados nos países de primeira industrialização mostraram-se predatórios e insustentáveis, avançando sobre os recursos naturais em seu território e fora dele. O estímulo ao consumo excessivo e a pouca preocupação em ofertar tecnologias e produtos menos nocivos ao meio ambiente agravaram problemas globais, como as mudanças climáticas, a poluição dos oceanos e a geração de lixo.



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

Observamos no Brasil um olhar diferenciado do setor produtivo e do Governo em buscar soluções social e ambientalmente responsáveis para nosso crescimento. A Economia Verde é vista como oportunidade cada vez mais abraçada no País.

Observamos também uma forte adesão da sociedade às práticas mais conscientes de consumo, com cidadãos ansiosos para fazer parte da mudança. O Brasil, país megasociobiodiverso, é o palco principal da nova economia mundial, tornando-se modelo de desenvolvimento sustentável para o mundo.

A Padaria Copacabana 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 reciclagem.

Segundo o empresário Alexandre Modolo a iniciativa trouxe à princípio certo incômodo para seu pai, que não via na ação possibilidade de retorno na lucratividade da empresa. Porém, depois das ações implantadas ele hoje apóia o projeto e cobra mais ações.

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

Um outro benefício da reciclagem 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 na Padaria Copacabana começa já na loja. De acordo com o empresário o maior problema da reciclagem é o material sujo, sendo assim é feita a

seleção do material e as latas e garrafas são higienizadas antes de ir para o depósito.



Separação na loja



Gavetas de separação



Alumínio



Plásticos



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



Guardanapos sujos

Outra ação adotada foi não se usar copos descartáveis na loja, o que reduziu o lixo diário de descartáveis de 6 sacos de 100 litros para somente um saco com guardanapos sujos, que não são recicláveis.

Na produção também há higienização básica das latas e garrafas Pet antes de ir para os depósitos de reciclados. As latas de refrigerante e sucos são doadas para uma funcionária, que por sua vez vende esses produtos para os catadores de lixo da região, e com o dinheiro ajuda a comunidade onde mora.



Embalagens de matéria-prima higienizadas



Lata de leite condensado limpa no depósito

Reaproveitamento de algumas embalagens de matéria-prima na pré-pesagem

Há embalagens de matéria-prima, como baldes de manteiga e outros que, depois de devidamente higienizadas são reaproveitadas no setor de pré-pesagem. Este setor



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

faz a pesagem dos ingredientes de cada receita, de acordo com as quantidades pedidas para cada produto.

Portanto, os baldes são úteis para separação dos ingredientes, como frutas, que serão repassadas aos funcionários da produção.



Balde de manteiga – Armazenamento de frutas



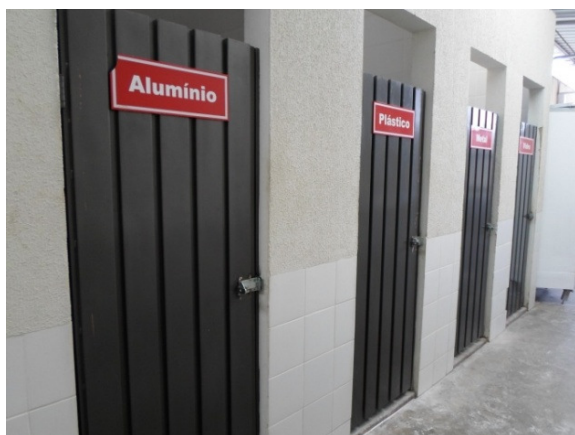
Baldes de matéria-prima da Confeitaria – Pré-pesagem



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

Os papelões e pets são doados para outras duas pessoas que fazem a coleta na quarta e sábado, os quais levam para empresa de reciclagem e pegam um certificado da venda do material.

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



Depósitos de reciclados

Na produção, só são compradas carnes já desossadas o que também reduz o peso do lixo e o cheiro que esse material poderia exalar, além da melhoria na produtividade do funcionário na manipulação, já que não precisa retirar os ossos das carnes.

Já no escritório todo papel é triturado após a utilização dos dois lados e armazenado em saco de papel para não haver mistura de material. Depois disso esse material também é enviado para reciclagem.

Segundo o proprietário a conscientização da equipe de trabalho é demorada, mas com insistência e informações foi possível promover as ações sustentáveis na empresa. Hoje, trabalhar com sustentabilidade já faz parte da cultura da Padaria

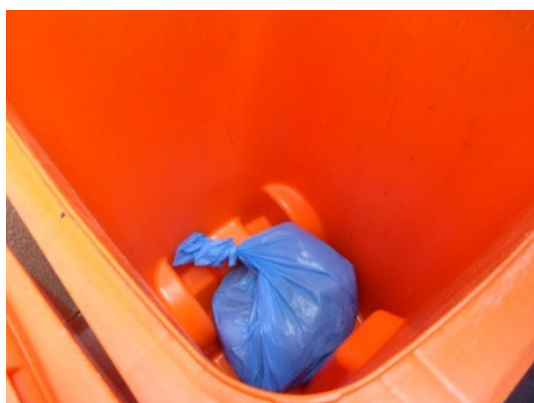


**PROJETO DE DESENVOLVIMENTO DO SETOR DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM
ATUAÇÃO NA QUALIDADE, PRODUTIVIDADE E SUSTENTABILIDADE**

Copacabana e os supervisores e funcionários se esforçam para serem o mais corretos possíveis. O resultado financeiro deste esforço é um Custo Variável geral de 29%.

Resultados em relação à reciclagem do lixo são:

- Redução do volume do lixo.
- Redução da incidência de pragas.
- Redução do cheiro do lixo a zero.
- Redução de custo da retirada de lixo .
- Qualidade para equipe que faz a limpeza.



O lixo que ainda é problema na padaria é a casca de laranja, que gera um volume de dois sacos de 100 litros por dia e os guardanapos e papeis toalha sujos. Porém a empresa já vem analisando possibilidades para melhoria desses descartes.



A limpeza da produção, dos contêineres de lixo e das casas de reciclagem são realizadas com equipamento de pressão de água, para reduzir a quantidade de água utilizada e garantir a higienização completa das superfícies sem o risco de quaisquer contaminação seja ela física, química ou biológica nos alimentos ali produzidos.

Reciclagem na obra para estacionamento

A construção civil é um importante segmento da indústria brasileira, tida com um indicativo do crescimento econômico e social. Contudo, também constitui uma atividade geradora de impactos ambientais, e seus resíduos têm representado um grande problema para ser administrado, podendo em muitos casos gerar impactos ambientais (PNRS/2012).

Os Resíduos da Construção Civil - RCC devem ter um gerenciamento adequado para evitar que sejam abandonados e se acumulem margens de rios, terrenos baldios ou outros locais inapropriados. Normalmente os RCC representam um grave problema em muitas cidades brasileiras. Por um lado, a disposição irregular desses resíduos pode gerar problemas de ordem estética, ambiental e de saúde pública. De outro lado, constitui um problema que se apresenta às municipalidades, sobrecarregando os sistemas de limpeza pública (PNRS/2012).

A Padaria Copacabana, assim como outras, tem uma grande necessidade de estacionamento, por isso adquiriu um terreno ao lado de sua loja. Durante a demolição da antiga casa existente no local, foi pensada soluções economicamente inteligente para o descarte dos resíduos da construção civil.

Todo material da demolição, sendo eles metal, encanamento, tijolos, madeira e fiação, foi separado e negociado com o responsável pela obra, com isso o proprietário economizou 90% do custo da demolição e limpeza do terreno.

Os materiais negociados serão reaproveitados em outras obras, gerando futuros trabalhos com menor custo de produção e reduzindo o impacto causado por esse resíduo no meio ambiente.



Separação do material de demolição

Renovação nas embalagens

Conforme já foi dito neste documento o Plano Nacional de Resíduos Sólidos prevê a redução de produção de resíduos sólidos, o reaproveitamento e a disposição correta em caso de resíduos não recicláveis, entre outras medidas que instituem a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), elaborada para permitir o avanço necessário ao País no enfrentamento dos principais problemas ambientais, sociais e econômicos decorrentes do manejo inadequado dos resíduos sólidos.

A embalagem dos alimentos é importante e deve ser trabalhada para seu melhor aproveitamento. A Padaria Copacabana, até há pouco tempo atrás, utilizava embalagens de isopor.

Mesmo sabendo que o isopor é 100% reciclado, a reciclagem do produto encontra alguns obstáculos. Com 95% de ar em sua composição, o isopor, apesar de leve, é

volumoso, o que acaba encarecendo seu transporte. Devido às dificuldades logísticas, muitas empresas e cooperativas não têm interesse na coleta do material, o que torna comum sua presença em grandes quantidades nos aterros sanitários.

Por esse motivo, a empresa optou pela substituição das embalagens de isopor, utilizadas para a venda de produção própria, por caixas de papelão personalizadas, fáceis limpar e com melhor aceitação das cooperativas de reciclagem.

Além dos benefícios ecológicos, conseguiu-se uma redução de custo de R\$ 1,49 do isopor para R\$ 0,56 para o papelão. A inteligência neste caso está na utilização do mesmo tamanho de caixa para embalar vários tipos de produto. Isso possibilita compra de volume e redução do preço.



Caixas para embalagem

Economia energética

Todas as geladeiras de autosserviço da Padaria Copacabana têm sensor nas portas. Um sinal sonoro é emitido quando a porta é aberta, sendo assim as pessoas se lembram de sempre fechar a porta ao terminar de retirar o que desejam.

Os freezers horizontais com venda de produção própria congelados têm uma cortina que é fechada à noite, quando o ar da loja é desligado para não deixar escapar ar frio. Com esta ação simples é possível reduzir o consumo de energia elétrica.

De acordo com o proprietário Alexandre, houve um custo de R\$ 1.000,00 para fazer essas adaptações e instalação do sinal sonoro. Depois disso tem uma economia mensal de R\$ 1.000,00.



Geladeira com sensor



Freezer com cortina

Além da economia de energia, a ação garante o acondicionamento dos produtos dentro das suas devidas temperaturas de controle. Isso contribui ainda com a segurança alimentar dos consumidores.

Recolhimento de óleo

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

Através da logística reserva de resíduo o óleo que é recolhido é doado para uma empresa da região que o reutiliza na fabricação de material de limpeza.



Recolhimento de óleo

Gestão sustentável - ações externas

A Copacabana aderiu ao projeto “Adote o Verde” em prol da sustentabilidade externa, buscando preservar o meio ambiente e colaborar com a beleza da cidade. Nesse sentido, a padaria adotou duas praças da cidade de Bauru/SP - Praça Ernesto Monte e a rotatória da Praça Portugal e tem como obrigação manter as praças limpas e floridas.





Em contrapartida, a prefeitura local instalou uma placa em homenagem à padaria, reforçando sua imagem para com os clientes.

Projeto para o futuro

A Padaria Copacabana pretende ainda investir em mais ações voltadas à sustentabilidade. No mesmo terreno do futuro estacionamento, será construído um grande reservatório para armazenar água da chuva. Esta água coletada passará por um processo de filtragem e servirá para as descargas e lavagem do piso de toda a padaria.

Além disso, nas próximas etapas do projeto de sustentabilidade, um incinerador com serpentina será instalado para dar fim aos guardanapos sujos que não podem ser reciclados. Com a queima desses guardanapos a serpentina aquecerá a água e esta, por sua vez, será direcionada para as torneiras de lavagem de utensílios com objetivo de diminuir ainda mais o uso de material de limpeza.



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

Espera-se com isso um bom resultado na redução de custo com material de limpeza e diminuição de resíduos químicos na água do esgoto.

7- Considerações Finais

A Padaria Copacabana realiza diversas ações direcionadas à sustentabilidade, sendo mais evidentes e relevantes as de cuidado com o lixo, reciclagem, acondicionamento de óleo, renovação de embalagens e economia de energia elétrica.

Essas ações fazem com que a empresa consiga economia de energia e em seu custo variável, que envolve a compra de matérias-primas, além de contribuir com a melhoria na qualidade dos produtos, por exemplo, por não reutilizar óleo.

As ações realizadas pela empresa 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.

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.

Nesse sentido, as padarias brasileiras podem se inserir nesse contexto, pelo fato de serem empresas que utilizam diversas matérias-primas diferentes na elaboração de seus produtos, além de embalagens, energia elétrica e também empregarem muitas pessoas em seus quadros.



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

Faz parte desse contexto a conscientização de toda a população quanto à destinação correta de seus resíduos. Assim, ao promover ações de sustentabilidade em suas empresas, as padarias podem contribuir também na esfera social para tornar os ambientes em que está inserida adequados à preocupação socioambiental.

Ana Lúcia do Carmo

Consultora

(11)96075-7315

nalucarmo@gmail.com