



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

HOTEL POUSADA DO ARCANJO

OURO PRETO/MG, 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 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 Pousada e Hotel Arcanjo, sediada na cidade de Ouro Preto, em março de 2016.

2- OBJETIVO

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;
- Observação visual de práticas sustentáveis aplicadas pela Pousada e Hotel Arcanjo;
- 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- HISTÓRICO DO HOTEL POUSADA DO ARCANJO

O Hotel Pousada do Arcanjo é uma empresa familiar, que começou este negócio em 2000. Buscando remeter ainda mais a época imperial, a equipe da recepção se apresenta em indumentárias de época, estilo século XVIII, sendo o primeiro hotel histórico-temático de Minas Gerais. A ênfase é no atendimento personalizado.

Com foco no acolhimento aconchegante e temático, o empresário Márcio Freitas trouxe várias peças do acervo familiar para decoração do hotel, como um conjunto de mobília para quarto que foi da bisavó de sua esposa. Outras peças antigas são de reuso e ganham outra utilidade.



Mobília antiga de família



Antiga queijeira: virou mesa de centro



Antigo cabideiro: virou aparador

E ainda na questão de decoração, buscando desenvolver a economia local, foram adquiridas peças de artistas da cidade. Divulga o artesanato feito na região, expondo e oferecendo produtos para aquisição, e informando sobre centros artesanais existentes no município.



Peças de artistas locais

O Arcanjo reverencia, ainda, a memória dos inconfidentes, como se estivessem novamente reunidos mais de 200 anos depois de seu sonho romântico e idealista de liberdade e afirmação patriótica. Cada quarto possui um nome de inconfidente.



Porta de um dos quartos: Inconfidente Thomaz Antônio Gonzaga

Colaborando com a cultura e culinária local, o Hotel Pousada do Arcanjo oferece alimentos típicos da gastronomia local produzidos na região, bem como na própria cozinha do hotel, para o cardápio do café da manhã, chá da tarde e do restaurante, como pães, pães de queijo, bolos, tortas, biscoitos e quitutes.

O hotel foi classificado com quatro folhas verdes pela ROTA Estrada Real, representando mais de 80% de alcance das boas práticas em sustentabilidade de acordo com o manual de boas práticas desenvolvido com a ONG Rain Forest Alliance, da Costa Rica.



Selo ROTA Estrada Real: 4 folhas verdes

Completando as congratulações recebidas o Arcanjo foi o primeiro hotel contemplado com o Prêmio Sebrae/MG de Práticas Sustentáveis, em 2011.



Premio Sebrae/MG de Práticas Sustentáveis



O hotel aplica as boas práticas em segurança alimentar, e proporciona aos colaboradores a participação contínua em programas e treinamentos específicos, como o de manipulação de alimentos. Utiliza somente produtos biodegradáveis para limpeza e cosméticos (amenities ou amenidades, em português) de uso dos hóspedes. Realiza o controle da qualidade e procedência dos produtos de limpeza, com fichas técnicas.

A empresa apóia o associativismo, como forma de fortalecer as ações em comum e o desenvolvimento sustentável do destino, sendo associada a cinco entidades empresariais locais e regionais: Associação Comercial, Convention&Visitors Bureau, ABIH Regional, Abrasel e Rota Estrada Real. E investe na comunidade com a utilização de 100% de mão de obra local, enfatizando a capacitação interna e externa dos colaboradores.

Para diminuir o consumo de energia, as ações envolveram a instalação de painéis solares, lâmpadas econômicas e sensores de presença nos corredores e quartos. Na cozinha, todo o resíduo seco é destinado a cooperativas de catadores e o orgânico é doado para fabricação de adubo em hortas residenciais. Os alimentos são feitos com produtos de fazendas locais.

Nos quartos, os cosméticos oferecidos aos hóspedes são biodegradáveis. Isso vem acompanhado de campanhas de conscientização para economia de água e energia. A lenha utilizada nas lareiras é de reflorestamento, completando o ciclo sustentável que faz do Hotel Pousada do Arcanjo um “hotel verde”.



Produtos de higiene e limpeza biodegradáveis

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 tanto ao governo quanto aos fabricantes, comerciantes e aos consumidores.

Em termos gerais, para a PNRS, todos (governo, fabricantes, comerciantes e consumidores) têm seus deveres e responsabilidades 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 Hotel Pousada Arcanjo, através dos trabalhos citados.



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

Gestão de resíduos: é feita a coleta seletiva, com os resíduos sendo diretamente destinados para reciclagem. Há a separação seletiva em containers para papel, vidro, metal, plástico e orgânicos; processos que contribuem para a redução da geração de resíduos, assegurando o descarte adequado dos recicláveis e orgânicos, com pesagem diária. Tais materiais são doados para uma Cooperativa de Catadores de Papel e Recicláveis, transformando-se em renda para os cooperados. O lixo é recolhido duas vezes por semana.

Resíduos da cozinha: os alimentos viram adubo “lixo orgânico”, e são cedidos para uso como adubo em hortas residenciais.



Coleta seletiva: papel, metal, vidro



Coleta seletiva: Lixo orgânico



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

Recursos hídricos: foram instalados no hotel vasos sanitários de caixa acoplada com baixo consumo de água. Há máquina de lavar louças, com fluxo e dosagem automática de água e detergentes. Praticam-se práticas de incentivo aos hóspedes e colaboradores quanto ao consumo consciente dos recursos naturais e economia de água.



Caixa acoplada: consumo menor de água

Eficiência energética: o hotel faz uso de energia renovável: utiliza aquecedor solar a vácuo, enquanto as lenhas utilizadas nas lareiras das suítes são de reflorestamento. Há lâmpadas eletrônicas de baixo consumo em abajures; lâmpadas de baixa potência nas arandelas e lustres. Possui sensores de presença nas áreas de circulação.

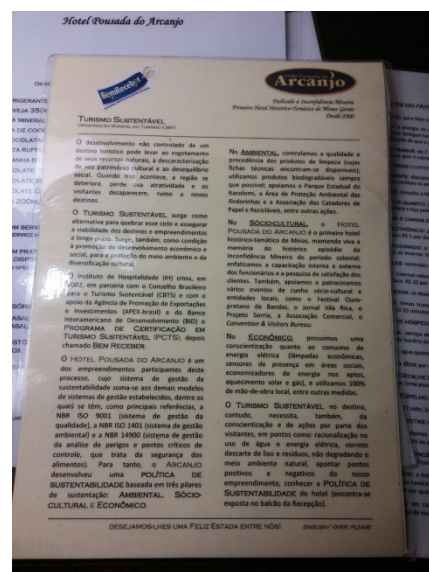
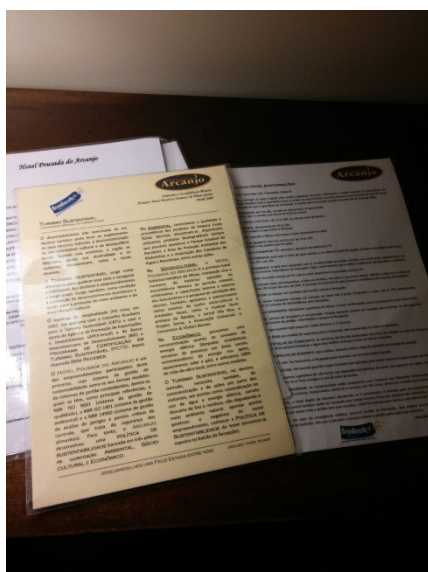
Privilegia-se os equipamentos (como ar condicionado, refrigeradores, etc) que tenham baixo consumo de energia (Selo Procel “A”). Acionamento da energia elétrica, com cartão-chave magnético nos aposentos de hóspedes, com desligamento automático na saída. Há também o incentivo aos hóspedes e colaboradores quanto ao consumo consciente dos recursos naturais e economia de energia elétrica.



Placas de energia solar e acionamento da energia elétrica: cartão-chave magnético

6.3 Manutenção e conservação de áreas de proteção permanente, parques e áreas verdes

Iniciativas de conscientização ambiental junto a colaboradores, hóspedes e comunidade local. Informações sobre turismo sustentável nos aposentos dos hóspedes, incentivando-os sobre a conscientização e ações por parte dos visitantes. Incentivo aos hóspedes para conhecerem a política de sustentabilidade do hotel.



Folhetos informativos



6.4 Políticas de melhoria de qualidade do ar visando o desenvolvimento econômico sustentável

O hotel prioriza os produtores locais para a aquisição de matérias-primas, ingredientes e produtos de fabricação local para abastecimento das diversas áreas do hotel, como exemplo, leite e pão de queijo, diminuindo assim a emissão de gases poluentes, e fomentando a economia local.



CONCLUSÃO

O Hotel Pousada Arcanjo recebeu prêmios pela sua atuação de promoção à sustentabilidade, inclusive sendo contemplado pelo Sebrae/MG como empresa destaque em 2011. Isso mostra a relevância e a competência do trabalho realizado pela empresa.

Ações que envolvem desde o consumo racional de água e energia até ao bom relacionamento com a comunidade local, dando vazão à produção da própria cidade, ainda mais num mercado onde se recebe pessoas de todo o mundo, que podem disseminar o bom trabalho feito pelo hotel em outras praças.

Importante ainda citar a valorização da rica história de Ouro Preto e fazer disso também um diferencial, ao incorporar trajes típicos e mobília que remetem ao passado imperial da cidade e ainda são formas de reutilizar móveis e materiais antigos, que ganham novas utilizações e ajudam a fortalecer o conceito difundido pelo hotel.

Estando os proprietários envolvidos nas ações de sustentabilidade, estabelecendo um gerenciamento bem definido dessa política, percebe-se que a empresa vem colhendo bons frutos em sua atuação, tornando-se uma prática que merece ser difundida.

Ariane Soares
(31) 99197-8561
aagsoares@hotmail.com