



CONVÊNIO ABIP/ITPC/SEBRAE

FOCO 1 - DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO DE PEQUENOS NEGÓCIOS

AÇÃO: BOAS PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE APLICÁVEIS PARA AS PADARIAS

RELATÓRIO SOBRE SUSTENTABILIDADE EM EMPRESAS DE ALIMENTAÇÃO

BELO HORIZONTE/MG

Janeiro de 2017



FICHA TÉCNICA

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

Convênio ABIP / ITPC / SEBRAE

© Sebrae 2017. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9610/1998)

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Unidade de Atendimento Setorial Indústria

SGAS 605 – Conjunto A – Cep: 70.200-904 – Brasília/DF

Telefone (61) 3348-7346

www.sebrae.com.br

Presidente do Conselho Deliberativo Nacional

Robson Braga de Andrade

Diretor-Presidente

Guilherme Afif Domingos

Diretora Técnica

Heloisa Regina Guimarães de Menezes

Diretor de Administração e Finanças

Vinícius Nobre Lages

Unidade de Atendimento Setorial Indústria

Gerente: Kelly Cristina Sanches

Analistas: Maria Regina Diniz de Oliveira

Mayra Monteiro Viana

Associação Brasileira das Indústrias de Panificação e Confeitaria (ABIP)

Presidente: José Batista de Oliveira

www.abip.org.br

Instituto Tecnológico da Panificação e Confeitaria (ITPC)

Presidente: Márcio Rodrigues

www.institutoitpc.org.br

Supervisão:

Maria Regina Diniz de Oliveira

Mayra Viana

Márcio Rodrigues

Emerson Amaral

Redação

Ariane Soares

Edição

Ariane Soares

Renato Faria



Sumário

1- Introdução	4
2- Objetivo	5
3- Métodos utilizados	5
4- Sustentabilidade	5
5- Práticas sustentáveis e relação com a PNRS	7
6- Conclusão	36



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.

Realizou-se, 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 pesquisas e buscas por bons exemplos de atuação sustentável realizadas em 20 empresas ligadas ao segmento de alimentação de todo o país. A metodologia utilizada foi a de buscar indicações de sindicatos e associações de classe e Sebrae/UF, de pequenos negócios que desenvolvem ações que podem ser replicadas a outras empresas.

Do montante de ações e inovações identificadas em todo esse trabalho, sairá a metodologia e formato de oficina sobre o diálogo entre o Programa Nacional de Resíduos Sólidos e o segmento de Panificação e Confeitaria, objetivo final desta ação.



2- OBJETIVO

Mapeamento de boas práticas sustentáveis em pequenos negócios ligados à alimentação, panificação e confeitaria, pesquisa de boas práticas visando diretrizes estratégicas a partir das políticas de sustentabilidade identificadas no setor.

3- MÉTODOS UTILIZADOS

- Contato telefônico e visitas técnicas *in loco* às empresas para verificação das boas práticas;
- Levantamento de práticas sustentáveis aplicadas pelas empresas;
- Inter-relação entre as ações aplicadas e as diretrizes da PNRS;

4- SUSTENTABILIDADE

A sustentabilidade é um eficaz e rentável modelo de negócio que gera benefícios socioeconômicos e ambientais a todos os empresários. No setor de alimentação isso não seria diferente e, cada vez mais, estabelecimentos gastronômicos estão adotando práticas sustentáveis, que refletem em mudanças na gestão, logística e até no cardápio dos estabelecimentos. Algumas empresas têm investido em práticas de sustentabilidade, ou seja, ecologicamente corretas. Estas podem ser adotadas em qualquer estabelecimento seja ele residencial ou comercial.

Nos restaurantes, padarias e bares, por exemplo, as medidas ecológicas podem ser perfeitamente aplicadas, oferecendo assim uma refeição ou produtos sustentáveis aos clientes. Lembrando que é possível focar em criar um estabelecimento sustentável, oferecer pratos sustentáveis no estabelecimento ou ambos. O ideal é sempre procurar alcançar o maior nível de sustentabilidade possível.



Para um empreendimento sustentável, importante lembrar que primeiro deve haver a preocupação do empresário com o imóvel. Este deve ser construído utilizando materiais verdes e com certificado de procedência, a arquitetura pensada, por exemplo, na melhor forma de aproveitar a iluminação natural, dentre outros.

É interessante 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 o menor consumo de água potável.

Na produção, utilizar alimentos sem produtos tóxicos ou ter uma horta na própria empresa são excelentes alternativas que dão a certeza da boa procedência dos alimentos, e ainda possibilita realizar a compostagem (reciclagem de lixo destinada à adubação agrícola). Optar por produtos de produtores locais, assim reduzindo a emissão de CO₂ é uma forma de colaborar com a preservação ambiental e também ajudar na economia local.

Outras realizações possíveis são em relação à reciclagem do lixo. Os restos de comida podem ser transformados em adubos, para horta orgânica. 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 faz coleta seletiva onde está a empresa, pode-se fazer parceria com 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. Esse foco tem sido buscado com este trabalho de pesquisa sobre boas práticas de sustentabilidade. Identificar ações, mesmo simples, que podem ser difundidas e replicadas, motivando outras empresas a também incorporar a preocupação sustentável na sua atuação diária, o que está descrito a seguir.



5- PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS E RELAÇÃO COM A PNRS

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, comerciantes e consumidores.

Pela lei, toda empresa terá de descrever o ciclo de vida de seu produto e a operação de tratamento dos resíduos gerados durante sua fabricação, com exceção das micro e pequenas empresas. O Decreto 7.404, que regulamenta a PNRS, diz que micro e pequenas (com faturamento anual de até R\$ 2,4 milhões) que gerem apenas resíduos sólidos domiciliares (papel, lixo comum) estão dispensadas de apresentar um plano de gerenciamento de resíduos sólidos. Para todas as demais (acima de R\$ 2,4 milhões), o plano é obrigatório: haverá fiscalização por parte dos municípios.

São princípios da PNRS:

- I - a prevenção e a precaução;
- II - o poluidor-pagador e o protetor-recebedor;
- III - a visão sistêmica, na gestão dos resíduos sólidos, que considere as variáveis ambiental, social, cultural, econômica, tecnológica e de saúde pública;
- IV - o desenvolvimento sustentável;
- V - a eco-eficiência, mediante a compatibilização entre o fornecimento, a preços competitivos, de bens e serviços qualificados que satisfaçam as necessidades humanas e tragam qualidade devida 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;
- VI - a cooperação entre as diferentes esferas do poder público, o setor empresarial e demais segmentos da sociedade;
- VII - a responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos;



VIII - o reconhecimento do resíduo sólido reutilizável e reciclável como um bem econômico e de valor social, gerador de trabalho e renda e promotor de cidadania;

IX - o respeito às diversidades locais e regionais;

X - o direito da sociedade à informação e ao controle social;

XI - a razoabilidade e a proporcionalidade.

São objetivos da PNRS:

I - proteção da saúde pública e da qualidade ambiental;

II - não geração, redução, reutilização, reciclagem e tratamento dos resíduos sólidos, bem como disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos;

III - estímulo à adoção de padrões sustentáveis de produção e consumo de bens e serviços;

IV - adoção, desenvolvimento e aprimoramento de tecnologias limpas como forma de minimizar impactos ambientais;

V - redução do volume e da periculosidade dos resíduos perigosos;

VI - incentivo à indústria da reciclagem, tendo em vista fomentar o uso de matérias-primas e insumos derivados de materiais recicláveis e reciclados;

VII - gestão integrada de resíduos sólidos;

VIII - articulação entre as diferentes esferas do poder público, e destas com o setor empresarial, com vistas à cooperação técnica e financeira para a gestão integrada de resíduos sólidos;

IX - capacitação técnica continuada na área de resíduos sólidos;

X - regularidade, continuidade, funcionalidade e universalização da prestação dos serviços públicos de limpeza urbana e de manejo de resíduos sólidos, com adoção de mecanismos gerenciais e econômicos que assegurem a recuperação dos custos dos serviços prestados, como forma de garantir sua sustentabilidade operacional e financeira, observada a Lei nº 11.445, de 2007;

XI - prioridade, nas aquisições e contratações governamentais, para:

a) produtos reciclados e recicláveis;

b) bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis;



XII - integração dos catadores de materiais reutilizáveis e recicláveis nas ações que envolvam a responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos;

XIII - estímulo à implementação da avaliação do ciclo de vida do produto;

XIV - incentivo ao desenvolvimento de sistemas de gestão ambiental e empresarial voltados para a melhoria dos processos produtivos e ao reaproveitamento dos resíduos sólidos, incluídos a recuperação e o aproveitamento energético;

XV - estímulo à rotulagem ambiental e ao consumo sustentável.

Dentro das diretrizes da PNRS estão ações listadas como:

1. Manutenção e conservação de Áreas de Proteção Permanente e Parques e Áreas Verdes;
2. Políticas de economia de água e economia energética;
3. Informações sobre a Política de Resíduos Sólidos, coleta seletiva, logística reversa e catadores;
4. Políticas de construções e mobilidade sustentáveis, e prevenção de desastres;
5. Resíduos de construção civil.

Grande parte das ações acima citadas são facilmente encontradas em padarias, indústrias, bares, restaurantes, entre outros, algumas vezes, os proprietários fazem uso delas e nem se dão conta o quão importante e impactante pode ser para a sociedade. Há iniciativas que necessitam de investimento, outras não. Algumas geram até mesmo resultado financeiro.

Sustentabilidade é uma das alternativas mais fortes para a superação da crise econômica. A justificativa é que uma empresa que trabalha com a sustentabilidade, é visto de forma mais estratégica, em tempos de crise. Os clientes valorizam! E por outro ângulo, a sustentabilidade é responsável por apontar caminhos para a empresa reduzir desperdícios, buscar alternativas mais eficientes e enxugar seus custos.



Empresas que possuem foco de sustentabilidade a longo prazo, geralmente motivada por motivos ecológicos ou sociais, também são mais sensatas para gerir riscos e inovam com mais frequência.

Várias iniciativas são comportamentais, como identificação de desperdícios, treinamentos de funcionários, formas mais eficientes de fazer um processo ou até mesmo a decisão de comprar em fornecedores locais. Durante essa pesquisa houve o contato com 20 empresas de todo o país, verificando diferentes ações ligadas à prática sustentável. Para cada visita foi elaborado um relatório detalhando as iniciativas realizadas. Na sequência relatamos de forma consolidada um resumo do que foi encontrado e pode ser replicado para pequenos negócios de alimentos e bebidas.

Pode-se dizer que as principais ações PNRS são: coleta seletiva e logística reversa, acabar com os lixões, e incentivar a compostagem. Destas ações, em resumo, as empresas geralmente aplicam:

- Coleta seletiva interna e/ou externa: grande parte das padarias realiza.
- Coleta seletiva externa com parceria com empresa ou associações de catadores; (recolhimento de óleo, cata pilha, vidro, papelão): grande parte das padarias realiza.
- Logística reversa interna: ou seja, a própria empresa utiliza dos seus resíduos para benefícios próprios: ex: dentro da empresa é recolhido o óleo, produzido sabão e vendido para os clientes. Venda do saco da farinha e faz uma caixinha para converter em benefícios para os funcionários: Poucas padarias realizam.
- Tratamento dos resíduos sólidos e disposição final adequada ao meio ambiente (compostagem, não jogar óleo no esgoto): são poucas as padarias que realizam.
- Melhoria da gestão e gerenciamento dos resíduos sólidos como um todo (implementação de programa ao gerenciamento do moinho, trabalhar conscientização da equipe e clientes, fazer substituição de materiais menos poluentes - tipo detergente biodegradável, trocar colher de plástico por



madeira reflorestada... trocar solas plásticas, etc): grande parte das padarias realiza.

- Reduzir a geração de resíduos sólidos urbanos: aproveitamento dos baldes de margarina, incentivar funcionários a não utilizar copos descartáveis, incentivar clientes a utilizar sacolas retornáveis: grande parte das padarias realiza.
- Reutilização e redução: a grande parte das empresas foca na não redução do consumo de água e energia elétrica.

A seguir relata-se as ações que foram detectadas nas empresas pesquisadas em relação a boas práticas de sustentabilidade que podem ser replicadas.

1. Centralização da gestão	2. Centralização da produção
3. Pré-pesagem	4. Cata-pilhas
5. Vidros duplos nas janelas (controla ruído, uso de energia elétrica, temperatura)	6. Torneiras/vaso sanitário com acionamento automático ou vazão controlada
7. Luz com acionamento automático	8. Recolhimento de óleo
9. Lavagem e higienização de caixas	10. Coleta seletiva
11. Reciclagem e doação de componentes eletrônicos	12. Reciclagem de materiais (madeira, plástico, garrafas, etc)
13. Não uso ou redução de copos, pet e/ou mexedor descartáveis	14. Uso de resíduos de construção civil
15. Sensor nas portas das geladeiras	16. Embalagens de papel certificado
17. Uso de PVC na fachada	18. Adoção de espaços públicos
19. Uso de madeira de reflorestamento	20. Sistema de automação para controle de energia
21. Uso de luz natural	22. Energia eólica

23. Mini-usina de energia elétrica, com excedente revertido à concessionária local ou não	24. Freezers que evitam a formação de gelo excessivo e o desgaste do motor
25. Uso de lâmpadas com menor consumo de energia	26. Uso de sacolas oxi-biodegradáveis ou recicláveis
27. Horta própria	28. Sensores de presença
29. Conscientização da equipe e/ou clientes	30. Uso de carvão ou lenha com selo de origem florestal
31. Secadores de mão elétricos nos banheiros	32. Compostagem do lixo orgânico
33. Redução do uso de utensílios de plástico	34. Reuso consciente da água de chuva / ar condicionado
35. Energia solar	36. Quilômetro zero
37. Refrigeradores que não usam CFC	38. Uso de madeira e bambu como mobiliário
39. Substituição do detergente comum por outros com selo de sustentabilidade	40. Uso de produtos naturais da região onde se encontra ou de agricultura familiar
41. Adequação da rotina de trabalho, intensificando ações que requerem energia em outros horários	42. Utilização de produtos reciclados na decoração ou mobiliário
43. Produtos orgânicos	44. Ações de uso consciente da água

Já a figura a seguir mostra uma sistematização dessas ações, separando-as por aspectos descritos na PNRS:

1. Não geração (de resíduos);
2. Redução de resíduos;
3. Reutilização;
4. Reciclagem;
5. Ações ambientais;
6. Logística reversa.

Boas práticas de sustentabilidade identificadas nas empresas pesquisadas:



Empresas pesquisadas e ações identificadas:

1- Premially

- ✓ Centralização da gestão;
- ✓ Centralização da produção;



- ✓ Pré-pesagem;
- ✓ Torneiras/vaso sanitário com acionamento automático ou vazão controlada;
- ✓ Luz com acionamento automático;
- ✓ Recolhimento de óleo;
- ✓ Lavagem e higienização de caixas;
- ✓ Cata-pilhas;
- ✓ Reciclagem e doação de componentes eletrônicos;
- ✓ Coleta seletiva;
- ✓ Conscientização da equipe e ou clientes;
- ✓ Ações de uso consciente da água.

2- Padaria Copacabana

- ✓ Pré-pesagem;
- ✓ Recolhimento de óleo;
- ✓ Reciclagem de materiais (madeira, plástico, garrafas, etc);
- ✓ Não uso ou redução de copos, pet e ou mexedor descartáveis;
- ✓ Coleta seletiva;
- ✓ Uso de resíduos de construção civil;
- ✓ Embalagens de papel certificado;
- ✓ Sensor nas portas das geladeiras;
- ✓ Adoção de espaços públicos;
- ✓ Conscientização da equipe e ou clientes.

3- Padaria do Moinho

- ✓ Centralização da gestão;
- ✓ Pré-pesagem;
- ✓ Torneiras/vaso sanitário com acionamento automático ou vazão controlada;
- ✓ Recolhimento de óleo;
- ✓ Cata-pilhas;
- ✓ Reciclagem de materiais (madeira, plástico, garrafas, etc);
- ✓ Coleta seletiva;
- ✓ Uso de madeira de reflorestamento;



- ✓ Uso de PVC na fachada;
- ✓ Vidros duplos nas janelas (controla ruído, uso de energia elétrica, temperatura);
- ✓ Energia eólica;
- ✓ Sistema de automação para controle de energia;
- ✓ Freezers que evitam a formação de gelo excessivo e o desgaste do motor;
- ✓ Uso de lâmpadas com menor consumo de energia;
- ✓ Uso de luz natural;
- ✓ Uso de sacolas oxi-biodegradáveis ou recicláveis;
- ✓ Sensores de presença;
- ✓ Conscientização da equipe e ou clientes;
- ✓ Reuso consciente da água de chuva / ar condicionado;
- ✓ Ações de uso consciente da água;
- ✓ Utilização de produtos reciclados na decoração ou mobiliário.

4- Forno D'Oro

- ✓ Recolhimento de óleo;
- ✓ Coleta seletiva;
- ✓ Conscientização da equipe e ou clientes.

5- Monte Líbano

- ✓ Torneiras/vaso sanitário com acionamento automático ou vazão controlada;
- ✓ Recolhimento de óleo;
- ✓ Reciclagem de materiais (madeira, plástico, garrafas, etc);
- ✓ Coleta seletiva;
- ✓ Uso de lâmpadas com menor consumo de energia;
- ✓ Uso de sacolas oxi-biodegradáveis ou recicláveis;
- ✓ Sensores de presença;
- ✓ Conscientização da equipe e ou clientes;
- ✓ Ações de uso consciente da água.

6- CMRR



- ✓ Torneiras/vaso sanitário com acionamento automático ou vazão controlada;
- ✓ Luz com acionamento automático;
- ✓ Recolhimento de óleo;
- ✓ Lavagem e higienização de caixas;
- ✓ Cata-pilhas;
- ✓ Reciclagem e doação de componentes eletrônicos;
- ✓ Não uso ou redução de copos ,pet e ou mexedor descartáveis;
- ✓ Coleta seletiva;
- ✓ Uso de lâmpadas com menor consumo de energia;
- ✓ Conscientização da equipe e ou clientes;
- ✓ Ações de uso consciente da água.

7- Allbargue

- ✓ Coleta seletiva;
- ✓ Uso de carvão ou lenha com selo de origem florestal;
- ✓ Secadores de mão elétricos nos banheiros;
- ✓ Ações de uso consciente da água.

8- Restaurante Marisa

- ✓ Coleta seletiva;
- ✓ Uso de lâmpadas com menor consumo de energia;
- ✓ Uso de luz natural;
- ✓ Conscientização da equipe e ou clientes;
- ✓ Compostagem do lixo orgânico;
- ✓ Horta própria;
- ✓ Energia solar;
- ✓ Produtos orgânicos.

9- Delicake

- ✓ Não uso ou redução de copos, pet e ou mexedor descartáveis;
- ✓ Coleta seletiva;
- ✓ Embalagens de papel certificado;



- ✓ Uso de luz natural;
- ✓ Uso de sacolas oxi-biodegradáveis ou recicláveis;
- ✓ Conscientização da equipe e ou clientes;
- ✓ Redução do uso de utensílios de plástico;
- ✓ Ações de uso consciente da água.

10- Expresso 500

- ✓ Torneiras/vaso sanitário com acionamento automático ou vazão controlada;
- ✓ Recolhimento de óleo;
- ✓ Reciclagem de materiais (madeira, plástico, garrafas, etc);
- ✓ Coleta seletiva;
- ✓ Adoção de espaços públicos;
- ✓ Energia eólica;
- ✓ Sistema de automação para controle de energia;
- ✓ Uso de lâmpadas com menor consumo de energia;
- ✓ Uso de luz natural;
- ✓ Conscientização da equipe e ou clientes;
- ✓ Compostagem do lixo orgânico;
- ✓ Reuso consciente da água de chuva / ar condicionado;
- ✓ Mini-usina de energia elétrica, com excedente revertido à concessionária local ou não;
- ✓ Quilômetro zero;
- ✓ Horta própria;
- ✓ Energia solar;
- ✓ Uso de produtos naturais da região onde se encontra ou de agricultura familiar;
- ✓ Adequação da rotina de trabalho, intensificando ações que requerem energia em outros horários;
- ✓ Ações de uso consciente da água;
- ✓ Produtos orgânicos;
- ✓ Utilização de produtos reciclados na decoração ou mobiliário.



11- Quintal Orgânico

- ✓ Recolhimento de óleo;
- ✓ Reciclagem de materiais (madeira, plástico, garrafas, etc);
- ✓ Coleta seletiva;
- ✓ Uso de resíduos de construção civil;
- ✓ Uso de luz natural;
- ✓ Conscientização da equipe e ou clientes;
- ✓ Compostagem do lixo orgânico;
- ✓ Quilômetro zero;
- ✓ Horta própria;
- ✓ Uso de produtos naturais da região onde se encontra ou de agricultura familiar;
- ✓ Ações de uso consciente da água;
- ✓ Produtos orgânicos;
- ✓ Utilização de produtos reciclados na decoração ou mobiliário.

12- Pousada Hotel Arcanjo

- ✓ Torneiras/vaso sanitário com acionamento automático ou vazão controlada;
- ✓ Luz com acionamento automático;
- ✓ Sistema de automação para controle de energia;
- ✓ Uso de lâmpadas com menor consumo de energia;
- ✓ Sensores de presença;
- ✓ Conscientização da equipe e ou clientes;
- ✓ Uso de carvão ou lenha com selo de origem florestal;
- ✓ Compostagem do lixo orgânico;
- ✓ Reuso consciente da água de chuva / ar condicionado;
- ✓ Quilômetro zero;
- ✓ Energia solar;
- ✓ Uso de produtos naturais da região onde se encontra ou de agricultura familiar;
- ✓ Substituição do detergente comum por outros com selo de sustentabilidade;
- ✓ Ações de uso consciente da água;



- ✓ Produtos orgânicos;
- ✓ Utilização de produtos reciclados na decoração ou mobiliário.

13- Casa Dona Denis

- ✓ Torneiras/vaso sanitário com acionamento automático ou vazão controlada;
- ✓ Reciclagem de materiais (madeira, plástico, garrafas, etc);
- ✓ Coleta seletiva;
- ✓ Uso de lâmpadas com menor consumo de energia;
- ✓ Compostagem do lixo orgânico;
- ✓ Quilômetro zero;
- ✓ Horta própria;
- ✓ Uso de produtos naturais da região onde se encontra ou de agricultura familiar;
- ✓ Ações de uso consciente da água;
- ✓ Produtos orgânicos;

14- Casa de Tereza

- ✓ Recolhimento de óleo;
- ✓ Reciclagem de materiais (madeira, plástico, garrafas, etc);
- ✓ Não uso ou redução de copos, pet e ou mexedor descartáveis;
- ✓ Coleta seletiva;
- ✓ Uso de resíduos de construção civil;
- ✓ Compostagem do lixo orgânico;
- ✓ Quilômetro zero;
- ✓ Refrigeradores que não usam CFC;
- ✓ Uso de produtos naturais da região onde se encontra ou de agricultura familiar;
- ✓ Produtos orgânicos;

15- Super Maia

- ✓ Recolhimento de óleo;
- ✓ Coleta seletiva;



- ✓ Uso de lâmpadas com menor consumo de energia;
- ✓ Uso de luz natural;
- ✓ Secadores de mão elétricos nos banheiros;
- ✓ Reuso consciente da água de chuva / ar condicionado;
- ✓ Miniusina de energia elétrica, com excedente revertido à concessionária local ou não;
- ✓ Quilômetro zero;
- ✓ Energia solar;
- ✓ Refrigeradores que não usam CFC.

16- Nutrivida

- ✓ Torneiras/vaso sanitário com acionamento automático ou vazão controlada;
- ✓ Luz com acionamento automático;
- ✓ Recolhimento de óleo;
- ✓ Reciclagem de materiais (madeira, plástico, garrafas, etc);
- ✓ Uso de luz natural;
- ✓ Sensores de presença;
- ✓ Conscientização da equipe e ou clientes;
- ✓ Reuso consciente da água de chuva / ar condicionado;
- ✓ Ações de uso consciente da água.

17- Wheat Organics Biopadaria

- ✓ Torneiras/vaso sanitário com acionamento automático ou vazão controlada;
- ✓ Não uso ou redução de copos, pet e ou mexedor descartáveis;
- ✓ Coleta seletiva;
- ✓ Uso de resíduos de construção civil;
- ✓ Embalagens de papel certificado;
- ✓ Adoção de espaços públicos;
- ✓ Uso de madeira de reflorestamento;
- ✓ Uso de lâmpadas com menor consumo de energia;
- ✓ Uso de luz natural;
- ✓ Conscientização da equipe e ou clientes;



- ✓ Compostagem do lixo orgânico;
- ✓ Reuso consciente da água de chuva / ar condicionado;
- ✓ Quilômetro zero;
- ✓ Adequação da rotina de trabalho, intensificando ações que requerem energia em outros horários;
- ✓ Ações de uso consciente da água.

18- Bagueteria Francesa

- ✓ Embalagens de papel certificado;
- ✓ Uso de lâmpadas com menor consumo de energia;
- ✓ Uso de luz natural;
- ✓ Uso de sacolas oxo-biodegradáveis ou recicláveis;
- ✓ Conscientização da equipe e ou clientes;
- ✓ Ações de uso consciente da água.

19- Sabor do Cerrado

- ✓ Centralização da gestão;
- ✓ Uso de luz natural;
- ✓ Conscientização da equipe e ou clientes;
- ✓ Compostagem do lixo orgânico;
- ✓ Quilômetro zero;
- ✓ Uso de produtos naturais da região onde se encontra ou de agricultura familiar;
- ✓ Uso de madeira e bambu como mobiliário;
- ✓ Ações de uso consciente da água;
- ✓ Produtos orgânicos;
- ✓ Utilização de produtos reciclados na decoração ou mobiliário.

20- Tedesco

- ✓ Torneiras/vaso sanitário com acionamento automático ou vazão controlada;
- ✓ Recolhimento de óleo;
- ✓ Coleta seletiva;



- ✓ Uso de lâmpadas com menor consumo de energia;
- ✓ Conscientização da equipe e ou clientes;
- ✓ Redução do uso de utensílios de plástico;
- ✓ Quilômetro zero;
- ✓ Uso de produtos naturais da região onde se encontra ou de agricultura familiar;
- ✓ Substituição do detergente comum por outros com selo de sustentabilidade;
- ✓ Adequação da rotina de trabalho, intensificando ações que requerem energia em outros horários;
- ✓ Ações de uso consciente da água.

Segmentação da realização das empresas pesquisadas em relação às boas práticas identificadas

Das 44 práticas relacionadas nas empresas pesquisadas, obviamente nem todas são praticadas pela totalidade das organizações. Influenciam nessa realização a especificidade de cada uma, porte e perfil do negócio, e mesmo a maior ou menor relação com as práticas sustentáveis. Contudo, foi possível identificar algumas atividades em comum, que relacionamos a seguir, mostrando desde aquilo que é realizado em apenas uma empresa até a ação mais executada.

- 16 citações: “Conscientização da equipe e/ou dos clientes”: a prática mais citada é o trabalho de conscientização das equipes ou a sensibilização dos clientes para as práticas sustentáveis. Há a afixação de cartazes nas áreas de venda e/ou no ambiente de produção, buscando lembrar sempre aos colaboradores que é preciso manter as ações que ajudam a economizar água, energia elétrica, incentivar a coleta seletiva, o descarte adequado do óleo, entre outras ações que as empresas realizam ou motivando a quem tem contato com o material a também adotar esse comportamento em casa.

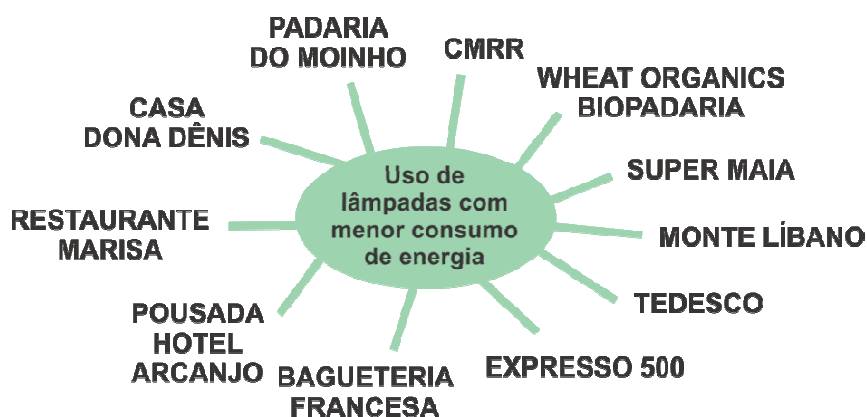


- 15 citações: “Ações de uso consciente da água” e “Coleta seletiva”: a coleta seletiva de resíduos, como papel, plástico, metal e vidro foi outra prática bastante citada pelas empresas pesquisadas, isso mostra uma preocupação com o descarte adequado do lixo, iniciativa que ajuda e muito a manter os ambientes organizados. Da mesma forma, a simples orientação sobre como lavar os utensílios da forma correta já ajuda a reduzir o desperdício de água. Tal ação geralmente vem atrelada a uma campanha de conscientização, o que explica as citações próximas daquela de sensibilização da equipe.





- 11 citações: “Uso de lâmpadas com menor consumo de energia” e “Recolhimento de óleo”: a busca por menor consumo de energia elétrica passa pela adoção de lâmpadas que têm menor consumo, como as de LED. Outra ação adotada é o recolhimento de óleo usado no cozimento de produtos. Geralmente, são firmadas parcerias com empresas que fazem a busca pelo óleo e os remetem a outras que trabalham a sua reutilização como matéria-prima para produção de sabão, por exemplo.



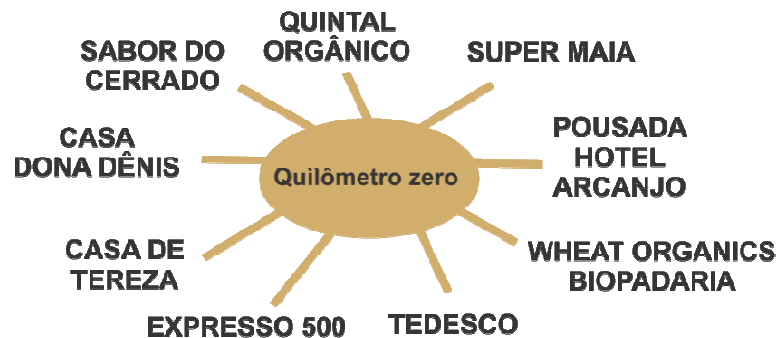


- 10 citações: “Torneiras/vaso sanitário com acionamento automático ou vazão controlada” e “Uso de luz natural”: já existem no mercado exemplos de torneiras e vaso sanitário com acionamento automático que independem da mão humana, reduzindo o desperdício de água. Outros modelos permitem controlar a vazão de líquido quando do acionamento, casos de vasos sanitários nos quais há dois botões de liberação de água, em maior ou menor quantidade, de acordo com a necessidade. Em relação à luz natural, identificou-se empresas que optaram, na sua construção por utilizar janelas amplas, que permitissem a entrada de luz natural boa parte do dia, reduzindo o uso de energia elétrica.

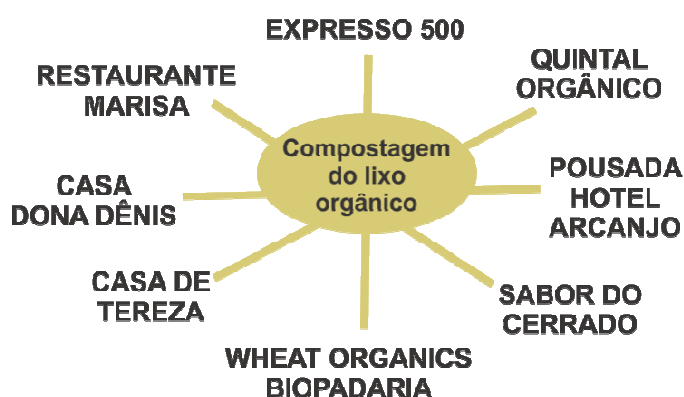




- 9 citações: “Quilômetro zero”: esta é a designação genérica para aquelas empresas que preferem adquirir insumos de fornecedores próximos, reduzindo o custo com transporte – e, conseqüentemente, minorando a emissão de gases poluentes na atmosfera.



- 8 citações: “Reciclagem de materiais (madeira, plástico, garrafas, etc)” e “Compostagem do lixo orgânico”: a compostagem de lixo orgânico gera adubo, e há empresas que oferecem refeições e têm cultivo próprio de hortaliças – na prática, uma ação ajuda a outra. Enquanto isso, a reciclagem de materiais está na reutilização de embalagens plásticas, por exemplo, e em parcerias com empresas e/ou cooperativas que reúnem materiais como papel e papelão e os revendem ou dão outras destinações.



- 7 citações: “Uso de produtos naturais da região onde se encontra ou de agricultura familiar” e “Uso de produtos orgânicos”: há empresas que usam bastante os produtos da região onde estão instaladas como matéria-prima – casos de frutas, legumes –, e os buscam diretamente de pequenos agricultores, incentivando a circulação local de dinheiro e a sobrevivência de pequenos produtores. Naquelas empresas que se destacam pela produção orgânica, essa pode ser uma fonte, mas ainda há as que se preocupam com a procedência de seus insumos, buscando-os em locais cuja prática é realmente orgânica.

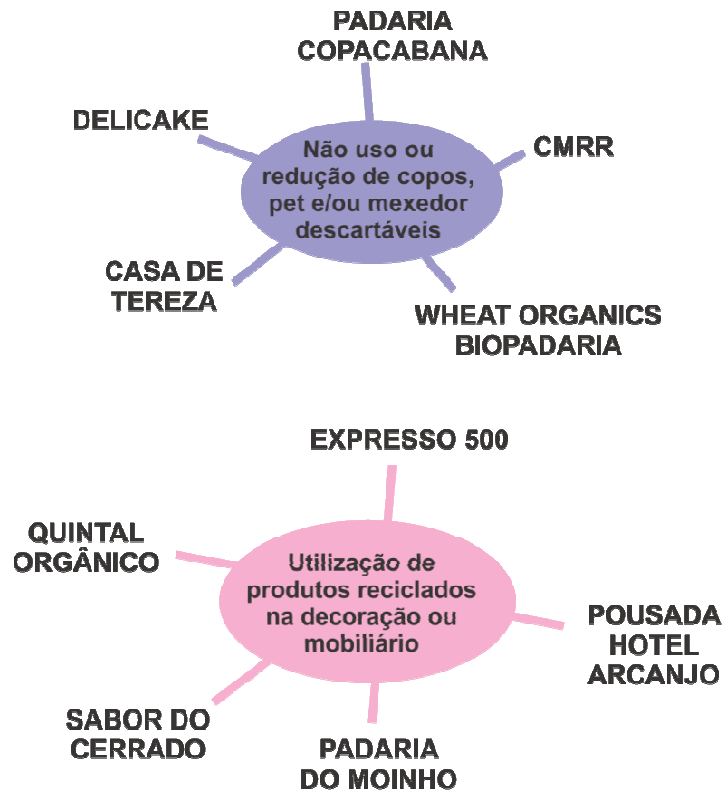


- 6 citações: “Reuso consciente da água da chuva / ar condicionado”: nas empresas que fazem essa ação, se reutiliza a água do ar condicionado na limpeza de ambientes. Há ainda aquelas que se prepararam para recolher água da chuva, também a utilizando na limpeza, por exemplo.

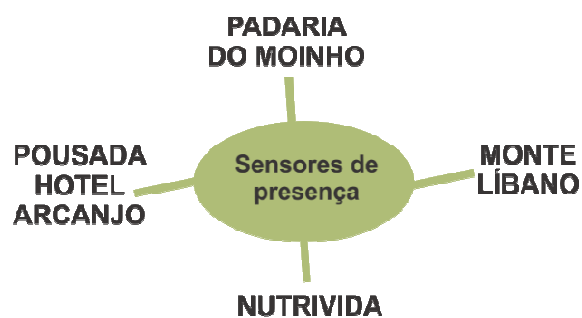
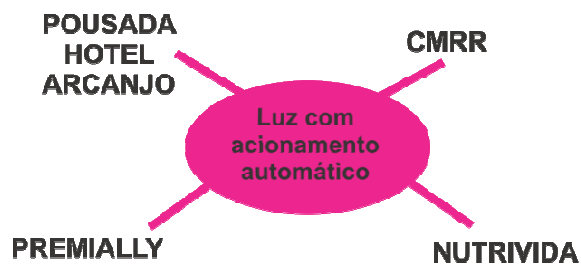


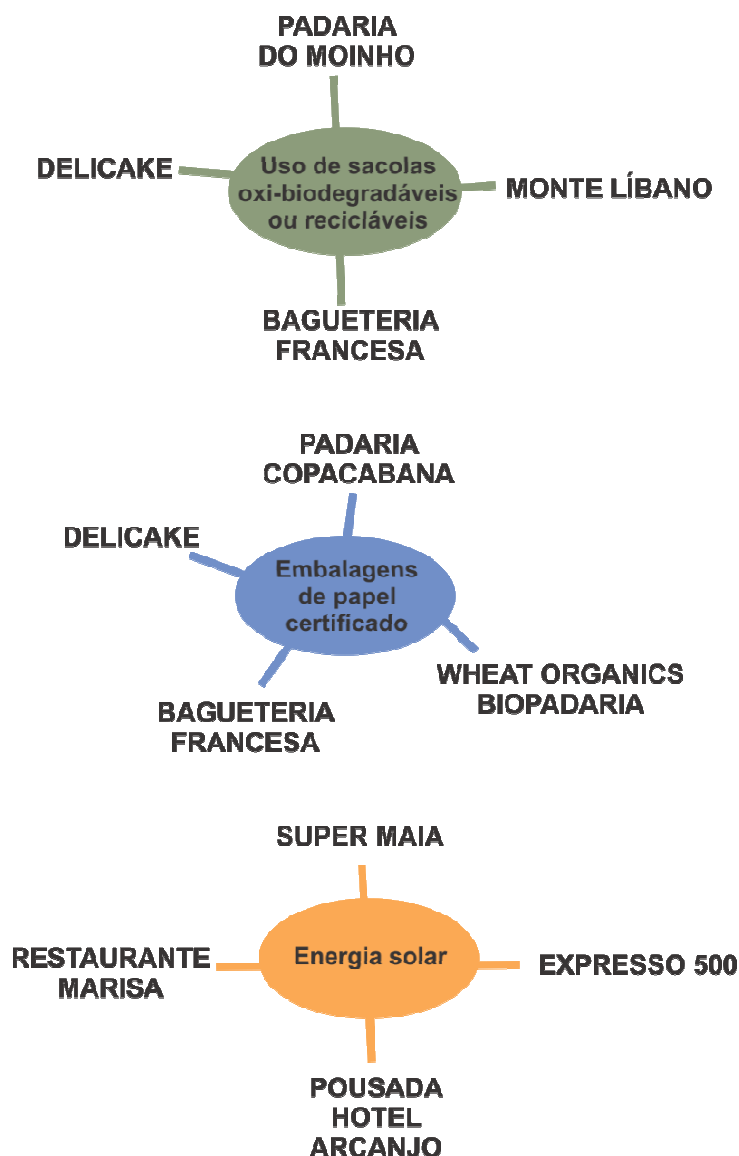
- 5 citações: “Não uso ou redução de copos, pet e/ou mexedor descartáveis” e “Utilização de produtos reciclados na decoração ou mobiliário”: a opção pelo

não uso de descartáveis é defendida como forma de se contribuir para o menor descarte desses materiais na natureza, já que estes levam vários anos para se decomporem totalmente. Por outro lado, há aquelas que buscam, seja como diferencial estético ou proposta de sustentabilidade, usar produtos reciclados como parte do mobiliário.



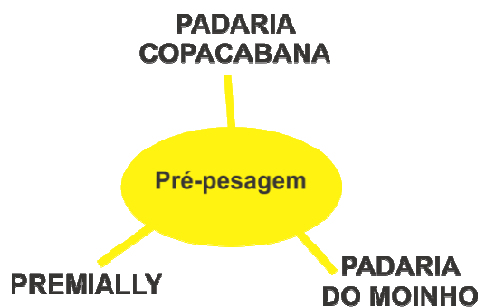
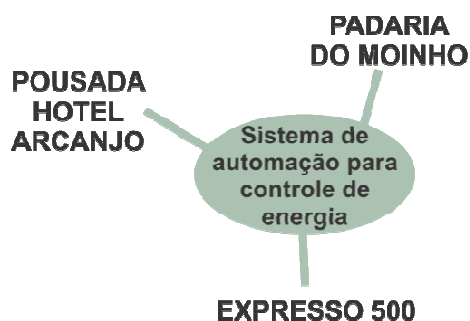
- 4 citações: “Horta própria”, “Uso de resíduos de construção civil”, “Luz com acionamento automático”, “Sensores de presença”, “Uso de sacolas oxibiodegradáveis ou recicláveis”, “Embalagens de papel certificado”, “Uso de energia solar”: o cultivo de alimentos junto da empresa em hortas próprias visa tanto reduzir os custos com matéria-prima, quanto garantir a qualidade dos insumos. Outras ações têm o foco na redução de energia elétrica, como a utilização de lâmpadas com acionamento automático ou sensores de presença, ou ainda aproveitar a energia solar como mais uma fonte energética. Em outra linha, houve citações em relação às embalagens empregadas nas empresas, desde as sacolas oxibiodegradáveis até aquelas feitas de papel certificado, de fontes reconhecidas.

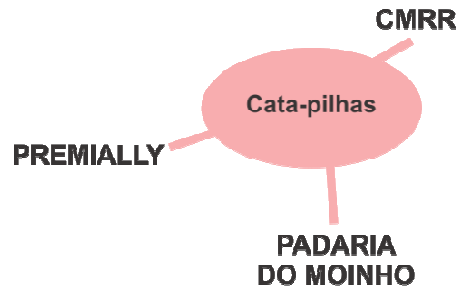




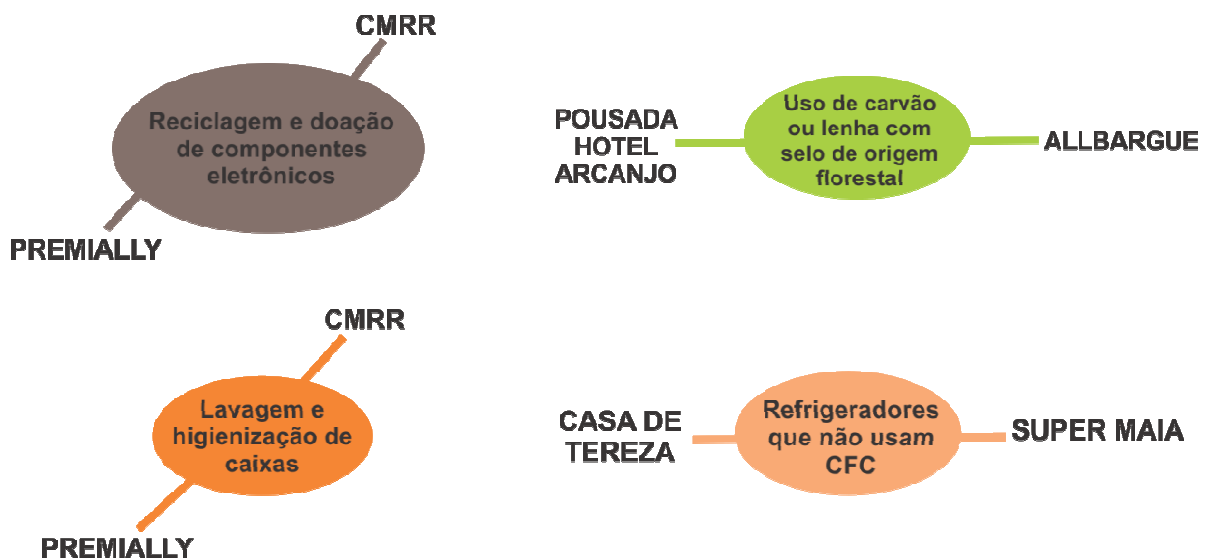
- 3 citações: “Adoção de espaços públicos”, “Sistema de automação para controle de energia”, “Pré-pesagem”, “Centralização da gestão”, “Cata-pilhas”: adotar e cuidar de um espaço público mostra a intenção de uma empresa de contribuir com a sociedade, tornando o espaço público mais agradável – a valorização institucional é muito grande. Outra forma de se estimular a participação popular é a disponibilização de um “cata-pilhas”, para que os clientes depositem ali pilhas e baterias, que são depois encaminhadas a empresas especializadas na reciclagem desses materiais. Na linha de um consumo racional de energia, houve empresas que se utilizam sistemas de automação para o controle da energia consumida. Dentro da área de

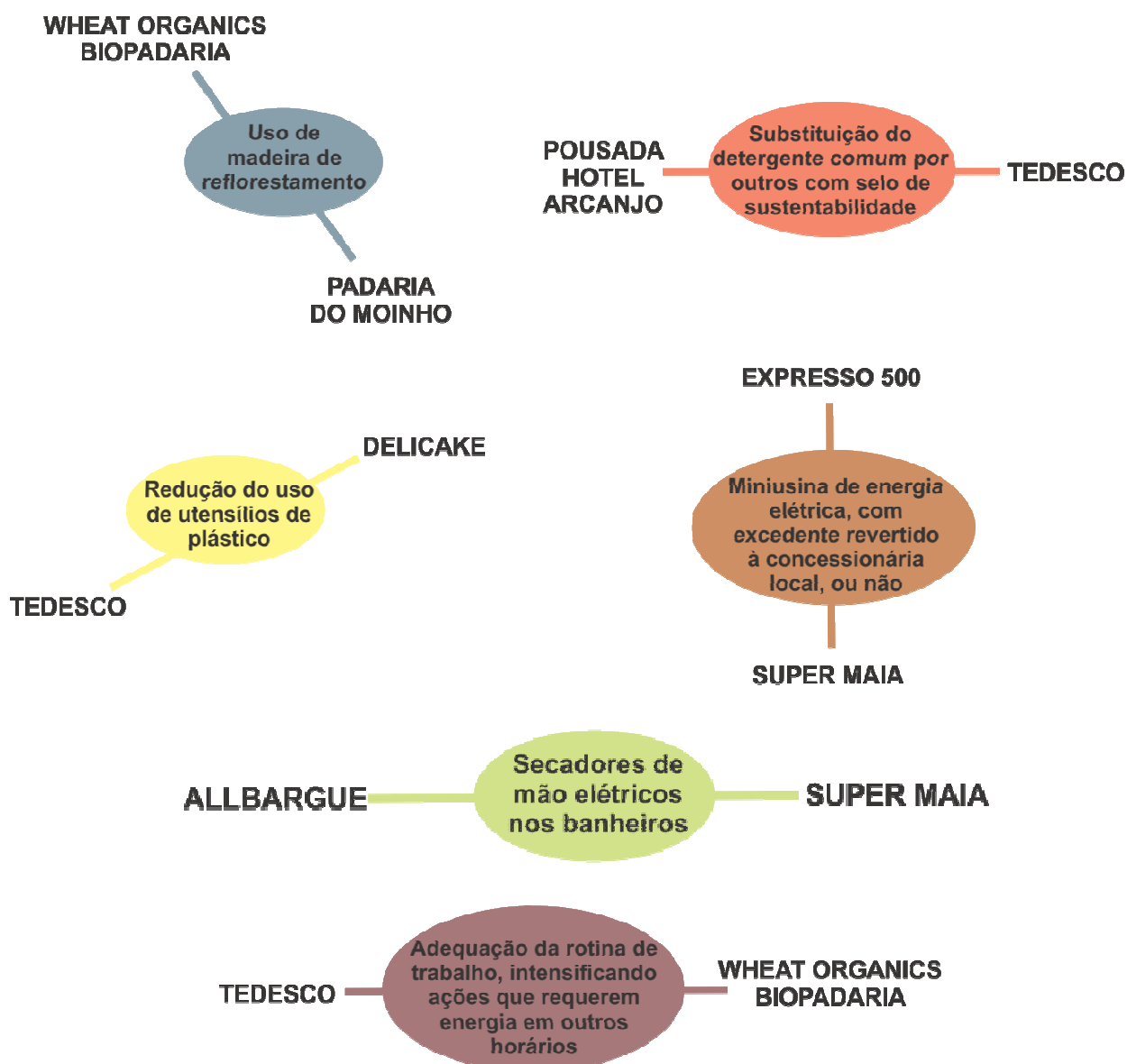
produção, a realização da pré-pesagem contribui com a redução de perdas e desperdícios, melhorando a produtividade e o consumo racional de matéria-prima.





- 2 citações: “Refrigeradores que não usam CFC”, “Reciclagem e doação de componentes eletrônicos”, “Lavagem e higienização de caixas”, “Secadores de mão elétricos nos banheiros”, “Uso de carvão ou lenha com selo de origem florestal”, “Uso de madeira de reflorestamento”, “Redução do uso de utensílios de plástico”, “Miniusina de energia elétrica, com excedente revertido à concessionária local, ou não”, “Substituição do detergente comum por outros com selo de sustentabilidade”, “Adequação da rotina de trabalho, intensificando ações que requerem energia em outros horários”: às vezes, o ajuste na rotina de trabalho tem efeitos em áreas não esperadas. Ao se fazer adequações no fluxo ou sequência de atividades do dia a dia, consegue-se contribuir com a redução de perdas e custos; coopera-se ainda com a redução de energia com a higienização correta de caixas, uso de carvão ou lenha com selo de origem florestal (ação alinhada ainda com a preservação de matas) e ainda com a preservação do ambiente com o não uso de utensílios de plástico, por exemplo.





- 1 citação: “Uso de PVC na fachada”, “Uso de madeira e bambu como mobiliário”, “Vidros duplos nas janelas (controla ruído, uso de energia elétrica, temperatura”, “Energia eólica”, “Freezers que evitam a formação de gelo excessivo e o desgaste do motor”, “Sensor nas portas das geladeiras”, “Centralização da produção”: o uso de materiais como PVC, madeira e bambu, vidro duplos contribuem para a composição de um ambiente agradável e ecologicamente correto. Também há ações como o uso de sensores nas portas das geladeiras e freezers que evitam a formação de gelo, desgastando o motor, reduzindo o consumo de energia elétrica.



PADARIA DO MOINHO

Uso de
PVC na
fachada

PADARIA DO MOINHO

Vidros duplos nas
janelas (controla
ruído, uso de energia
elétrica, temperatura)

PADARIA DO MOINHO

Freezers que evitam a
formação de gelo
excessivo e o desgaste
do motor

Centralização
da produção

PREMIALLY

SABOR DO CERRADO

Uso de
madeira e
bambu como
mobiliário

PADARIA DO MOINHO

Energia eólica

PADARIA COPACABANA

Sensor nas
portas das
geladeiras



6- CONCLUSÃO

A pesquisa realizada nas diferentes empresas trouxe diferentes ações que podem ser replicadas a outros pequenos negócios do segmento de alimentos e bebidas. Depois das classificações realizadas, podemos identificar três áreas mais abordadas nas ações desenvolvidas pelas empresas pesquisadas.

Há iniciativas mais complexas, como a construção de miniusinas de energia ou toda a arquitetura ser pensada e implantada dentro do conceito sustentável – que tem, claro, um custo maior de implantação e manutenção – e outras mais simples, que vão da construção de uma horta, troca de lâmpadas, ou ainda a readequação de processos produtivos ou cuidado com a matéria-prima, que pode não parecer, mas têm o seu valor dentro das práticas sustentáveis, uma vez que reduzem a ruptura e, consequentemente as perdas de matéria-prima, gastos desnecessários com energia, mão de obra, por exemplo.

As informações obtidas com essas pesquisas irão ajudar muito na definição do modelo de oficina sobre as boas práticas de sustentabilidade e o Programa Nacional de Resíduos Sólidos, e até mesmo ampliando essa discussão em termos do que as empresas podem fazer em seu ambiente para tornar os negócios mais atentos com as práticas sustentáveis e despertar essa consciência dentro e fora das empresas.

No mais, cabe às entidades parceiras desse convênio, continuar incentivando a observação deste tema no dia a dia dos negócios de alimentos e bebidas. Deve-se lembrar às empresas que um ponto de partida é deixar claro que é possível mudar aquilo que já se conhece. A soma de iniciativas comportamentais e tecnológicas rende excelentes resultados. Os resultados valem muito à pena, para as empresas, para a comunidade e para uma melhor qualidade de vida no ambiente onde todos vivemos.



Por outro lado, mesmo a gestão com orientação à sustentabilidade sendo entendida como vantagem competitiva, as questões financeiras ainda são um dos obstáculos apontados pelos pequenos e micro empresários visitados. Além disso, destaca-se a necessidade de formação e conscientização dos trabalhadores, pois é a grande força motora que impulsionará a operacionalização de tais medidas no dia a dia da empresa.

Há ainda outras iniciativas que podem ser adotadas no dia a dia, também interessantes e propensas a trazer ganhos para as empresas. Compilamos algumas dessas ideias a seguir, também como forma de contribuir para este debate.

Ideias de praticas sustentáveis

- Impressoras configuradas para impressão frente e verso, reduzindo o desperdício de papel;
- Computadores habilitados para funcionar em modo de economia de energia, evitando desperdício de energia quando as máquinas não estão em atividade;
- Incentivar os funcionários a utilizar canecas e copos, evitando copos de papel ou de plástico descartáveis.
- Nas decisões de compra apoiar a produção sustentável local, privilegiando a agricultura familiar e alimentos orgânicos.
- Aproveitar o máximo da iluminação natural do ambiente, evitando o uso de lâmpadas.
- Instale grupos de luminárias em circuitos diferentes, permitindo o acionamento alternado de lâmpadas de acordo com a necessidade.

Fornos de Cozimento

- Use fornos menores (multi-câmaras ou rotativos) com circulação de ar, adequada as suas necessidades.
- Adquirar fornos com estrutura leve e com bom isolamento térmico.



- Aproveite ao máximo as câmaras de aquecimento utilizando bem a capacidade do forno.
- Mantenha sempre as portas dos fornos fechados, em boas condições de vedação.
- Se a temperatura da parede externa do seu forno estiver elevada, há necessidade de melhoria da isolamento térmica.
- Instale fornos sempre em circuitos independentes, com condutores, chaves e dispositivos de proteção adequados.