



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**

## FORNO D'ORO



BELO HORIZONTE/MG

Maio de 2015



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

### 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 Padaria Forno d'Oro, sediada na cidade de Belo Horizonte, em maio de 2015.



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

### **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 Padaria Forno d'Oro;
- 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 da empresa e ações aplicadas

A padaria Forno d'Oro é de administração familiar, sendo sua sociedade composta por Tarcísio Moreira, sua esposa Rosilene e sua filha, Aline. A empresa está aberta desde 1986 (mil novecentos e oitenta e seis) e conta, hoje, com 56 (cinquenta e seis) colaboradores, sendo 23 (vinte e três) no setor produtivo. Seu tíquete médio está em R\$ 13,19 (treze reais e dezenove centavos) e a empresa faz, em média, 1060 (hum mil e sessenta) atendimentos/dia.

A empresa consome diariamente uma média de 06 (seis) sacos de 50kg (cinquenta quilos) de farinha e possui uma ótima organização no setor produtivo, foco do trabalho em questão. O alto comprometimento dos sócios e da equipe de trabalho facilita o trabalho diário e as intervenções realizadas periodicamente. Pode-se considerar a Forno d'Oro uma empresa madura, que possui uma equipe de produção formada por profissionais que já entendem a dinâmica da empresa e conscientes de sua importância para o crescimento de todos. A maioria destes funcionários fazem parte da organização há mais de um ano.

O proprietário Tarcísio é um empreendedor moderno e gerencia suas empresas com inovação e visão de futuro. Há cerca de dois anos atrás, a empresa iniciou um projeto de sustentabilidade com foco na coleta seletiva e pesagem do lixo orgânico.

O projeto consistia na separação dos lixos (metal, plástico e vidro) em recipientes apropriados e descarte correto de cada produto.

O lixo orgânico também era coletado separadamente em latas de lixo localizadas uma em cada setor. Desta forma, os lixos eram pesados e anotados, a partir daí criou-se metas para a redução do lixo orgânico e através das pesagens era possível observar a redução do desperdício e a evolução dos trabalhos em todos os setores



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

da empresa. Também com essa ação, o proprietário percebeu uma redução significativa no uso de sacos de lixo.

A ação ainda promovia a conscientização dos funcionários e colaboradores através de palestras e cartazes educativos espalhados pela indústria, banheiros e refeitórios.

O projeto se estendia também para os clientes, a padaria implantou o conceito de cidadania sustentável, onde seus sacos de pão tinham informativos impressos com dizeres sobre coleta seletiva, sua importância e a forma correta de descarte.



*Sacos de pão utilizados pela Forno d'Oro*

Além disso, a padaria recolhia o óleo doméstico trazidos pelos clientes e funcionários e o próprio óleo produzido na indústria, todo esse material era doado para uma ONG, onde era reaproveitado de forma inteligente.

Todo esse trabalho foi desenvolvido por uma universitária em seu tempo de estágio na padaria Forno d'Oro. Infelizmente, após o término do estágio, as ações foram se perdendo uma a uma, até desaparecerem por completo.



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

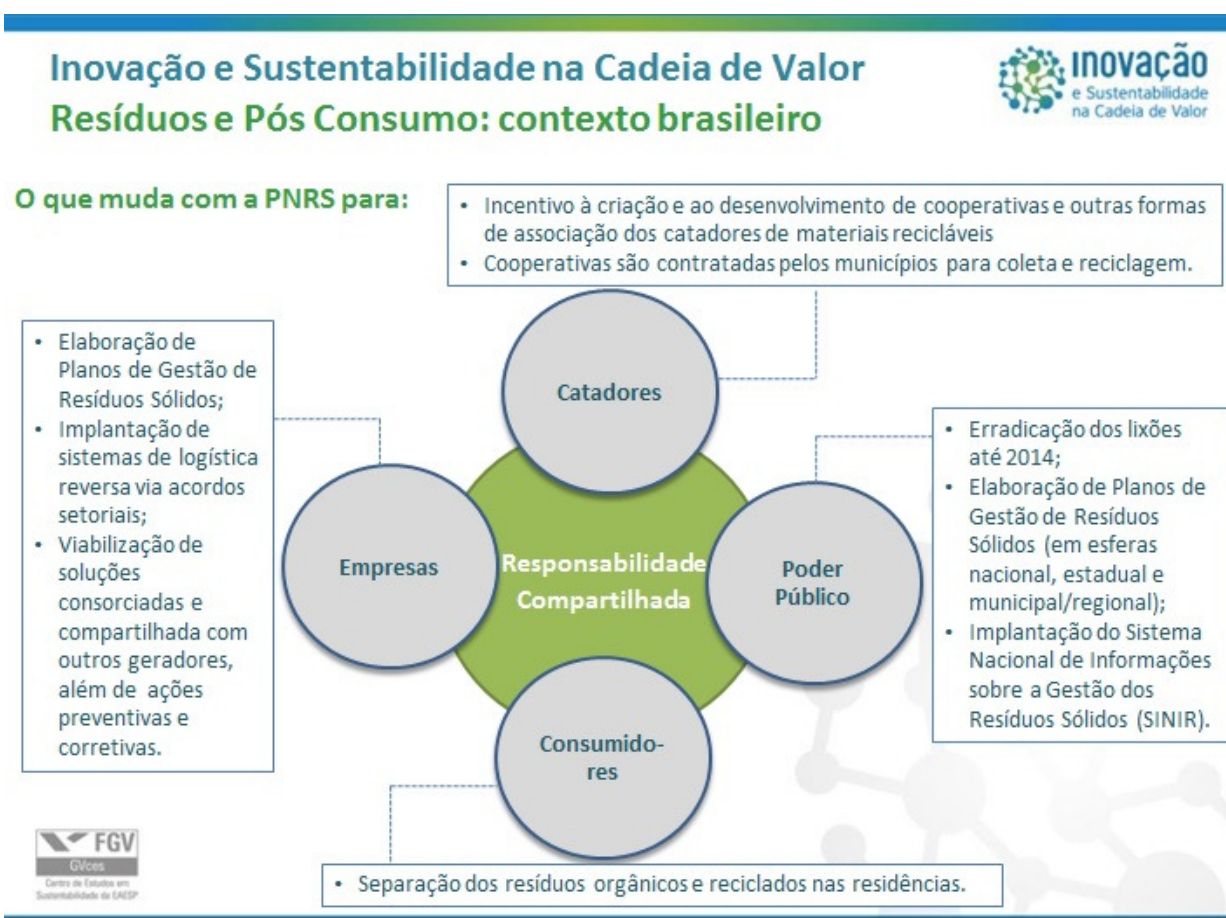
Mesmo com todos os benefícios atrelados às ações de sustentabilidade, entendemos que é fundamental realizar manutenções e *check list* de acompanhamento, desta forma garantimos a continuidade dos trabalhos e os resultados positivos tão esperado.



## 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.





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

Dentro das diretrizes da PNRS estão as ações listadas abaixo, todas elas foram aplicadas pela padaria Forno d'Oro, através dos trabalhos ora citados.

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

- Coleta seletiva interna;
- Coleta seletiva externa com parceria com empresa ou associações de catadores; (Recolhimento de óleo).
- Apoio a Logística reversa: recolhimento e doação do óleo de cozinha e da indústria para a produção de sabão e outros produtos.

## **Conclusão**

O debate sobre o desenvolvimento sustentável do planeta está cada vez mais presente no dia a dia da população e, neste sentido o trabalho realizado pela padaria Forno D'oro teve o intuito de provocar a reflexão sobre o tema tanto nos clientes, quanto nos funcionários e sócios da empresa.

O paradigma da sustentabilidade exige ação conjunta e coordenada. Isso passa pela participação dos cidadãos, empresas e governos. Buscou-se, neste relatório, apresentar a influência da inovação na proposição e execução de ações empresariais mais sustentáveis.

Os investimentos em sustentabilidade trouxeram também vantagens para a padaria visitada, como maior organização dos setores, menor desperdício de matéria-prima e consequente economia financeira.

Sabendo de todos os benefícios obtidos pela sua empresa na época da aplicação do plano de sustentabilidade, o proprietário estipulou um plano à médio prazo, onde,





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

até meados de 2016 suas duas lojas estarão trabalhando com ecoeficiência, para tanto, já existe um projeto para troca de todas as lâmpadas das lojas e escritórios por lâmpadas de LED, mais econômicas e duradouras.

No sentido da sustentabilidade empresarial, da inovação e do retorno financeiro, através de ações inovadoras de ecoeficiência, a sustentabilidade empresarial pode ser uma oportunidade para novos negócios, gerando receita e contribuindo para a perenidade da empresa.

Maria Izabel do Couto e Silva Cançado  
izabelcancado@gmail.com  
(31) 8766-7760