



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

PADARIA NUTRIVIDA

BETIM/MG
Novembro 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 Padaria Nutríviva, sediada na cidade de Betim/MG, em novembro 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

- Observação visual de práticas sustentáveis aplicadas pela Padaria Nutrivida;
- 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- SUSTENTABILIDADE

Algumas empresas têm investido em práticas de sustentabilidade, ou seja, ecologicamente corretas. Estas podem ser adotadas em qualquer estabelecimento, seja ele residencial ou comercial.

Para uma empresa sustentável, primeiro deve haver a preocupação com o imóvel – este deve ser construído utilizando materiais verdes e com certificado de procedência, a arquitetura pensada em melhor forma de aproveitar iluminação natural, dentre outros.

É importante 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 menor consumo de água potável.

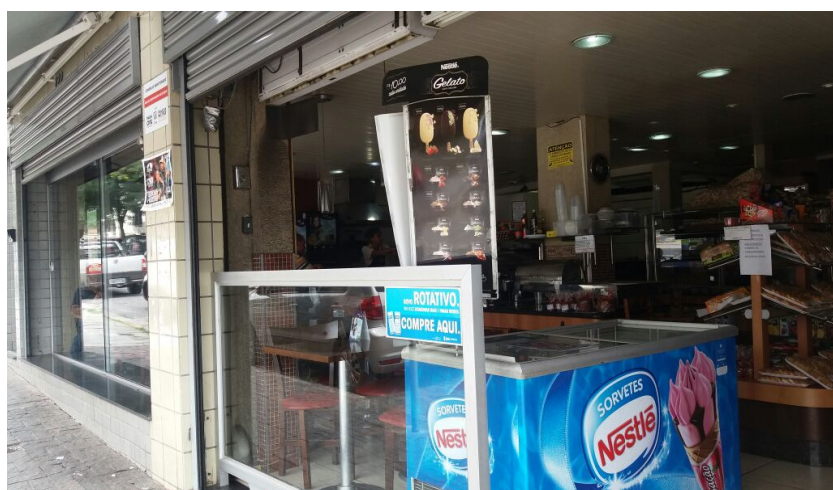


O lixo produzido deve ser reciclado ou reutilizado. Os restos de comida podem ser transformados em adubos, para horta orgânica. Também podem ser reciclados embalagens, vidros e papeis. Até mesmo o óleo utilizado para a fritura de alimentos pode ser reaproveitado na fabricação de biodiesel, combustível pouco poluente. Se a cidade onde a empresa está situada não faz coleta seletiva do lixo, é interessante se pensar em parceria entre o estabelecimento 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 da Padaria Nutrivida

O cardápio da Nutrivida é composto por pães, bolos e salgados, oferecendo também cafés e sucos. Localizada no centro de Betim, fica aberta de 6h às 21h30.



Fachada



Produção

Os proprietários da Nutrivida iniciaram, a cerca de quatro anos, um trabalho de conscientização dos funcionários sobre a economia de recursos como água e energia, com o apoio do Sebrae. Todas as ações realizadas contribuíram para uma melhor percepção em torno do tema e da filosofia sustentável do grupo.

A empresária Vânia Viana Barros, conta que através desse trabalho, conseguiu obter uma economia significativa de energia e água, pois fez um estudo comparativo de suas contas. Comparando o que gastava antes e o quanto economizou após o início dessa iniciativa, observou a redução significativa do consumo de água, poucas semanas depois de receber as orientações do Sebrae. Por exemplo: a conta de água foi reduzida em 40%.

Segundo a proprietária isso foi possível através de reuniões com os funcionários de sensibilização. “Conversamos com nossos funcionários e adotamos medidas simples como colocar chuveirinho de silicone nas torneiras e redutores de pressão para controlarem a saída da água; utilizamos vaporizador para a limpeza; diminuindo o gasto de água e passamos a reutilizar a água do ar condicionado para lavar o chão da padaria”, conta Vânia.

Além da economia de água, a padaria também economizou com os materiais de limpeza. “Passamos a comprar produtos concentrados em maior quantidade para



ser diluído. E alugamos equipamentos que auxiliam a lavagem de forma mais eficiente e economia: uma lavadora de louça e um tanque de imersão (deixa os utensílios de molho, antes de lavar). Assim permitiu-se diminuir o gasto com detergente e ainda trouxe economia de água, pois estes dois processos são mais econômicos no consumo de água do que a lavagem manual. O resultado foi a moderação de 40% na compra de produtos de limpeza”, admite a empresária.

Na padaria, o desafio foi o mesmo: reduzir todo o desperdício. A conta de água caiu 60%. Isso porque as gotas que pingam do ar condicionado são armazenadas e a água é depois usada para lavar o chão. Para cortar os gastos com energia, os empresários substituíram dez freezers por uma única câmara fria, com um só motor. Por mês, a redução foi de 30%.

A empresa preza pela sua qualidade higiênico-sanitária e por isso faz uso do Manual de Boas Práticas. Nele são dispostas todas as diretrizes a serem realizadas em prol das Boas Práticas de Fabricação de alimentos, seguindo a Anvisa/NBR-216/2004.

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 a 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 Nutrivida, através dos trabalhos ora citados.

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

Gestão de resíduos:

A empresa separa papeis para que “catadores” possam recolher duas vezes por semana, que os vendem para empresas de reciclagem.

A destinação do papelão para “catadores” gera renda para essas pessoas, e reduz a quantidade de resíduos que é destinada ao aterro sanitário, aumentando sua vida útil e preservando o meio ambiente. Esta reciclagem contribui para a diminuição significativa da poluição do solo, da água e do ar, poupando recursos naturais e energia.



Papelão

Reciclagem de óleo: O óleo de cozinha é doado para produção de sabão. É separado em um galão de plástico e doado para ser aproveitado na fabricação de produtos de limpeza que depois de prontos são doados a entidades carentes e funcionários.



Uma das ações que caracteriza a logística reversa é o reaproveitamento dos produtos sólidos dentro ou não do seu ciclo de vida. No caso do reaproveitamento do óleo consumido na indústria, a logística prevê a transformação do resíduo em outro produto, promovendo a destinação final ambientalmente adequada.

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

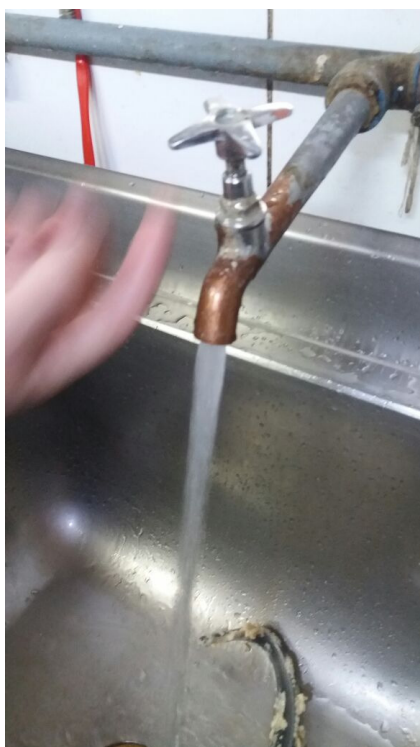
Recursos hídricos:

Medidas para economia e redução de consumo de água na produção:

- Inicialmente colocou-se chuveirinho de silicone nas torneiras e, posteriormente, redutores de pressão para controlar a saída da água;
- Uso de vaporizador para a limpeza, diminuindo o gasto de água;
- 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).
- Vaso sanitário com duas opções na válvula para descarga. Se comparada aos modelos de uma válvula, essa versão é mais econômica. E o modelo em si de caixa acoplada já é econômico, pois tem uma quantidade determinada de água no reservatório (que chega, em média, até a seis litros).



Vaso sanitário – caixa acoplada com duas vazões de válvula



Redutor de vazão de água



Detergente



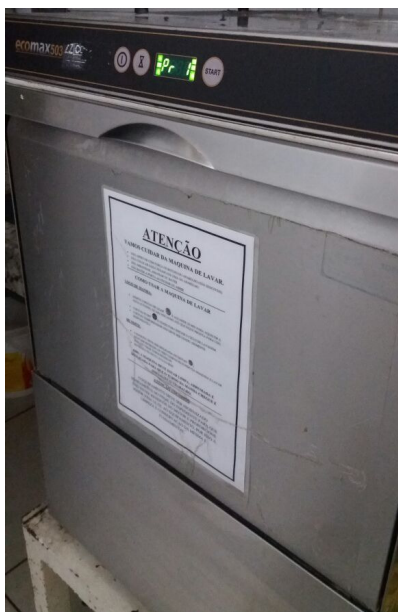
Tanque de imersão

Medidas para economia e redução de consumo de água na loja:

- Coleta e reutilização da água do ar condicionado para lavar o chão da padaria.



- Uso de máquina de lavar louça.
- A máquina de lavar utensílios contribui para a higienização adequada e, conseqüentemente, 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.



Máquina de lavar louça



Ar condicionado – Tubulação em cano PVC para coleta de água



Cartaz informativo – Coleta de água do ar condicionado

Recursos energia:

- Os freezers e geladeiras antigos foram substituídos por câmara frigorífica. Foram substituídos dez freezers e cinco geladeiras, promovendo economia de 30% na conta de energia.
- Instalação de sensor de presença: com acionamento automático, evita que as luzes dos corredores e banheiros da área de produção fiquem ligadas desnecessariamente, promovendo a economia de energia elétrica.
- Loja com grandes janelas permitindo melhor aproveitamento da iluminação natural.



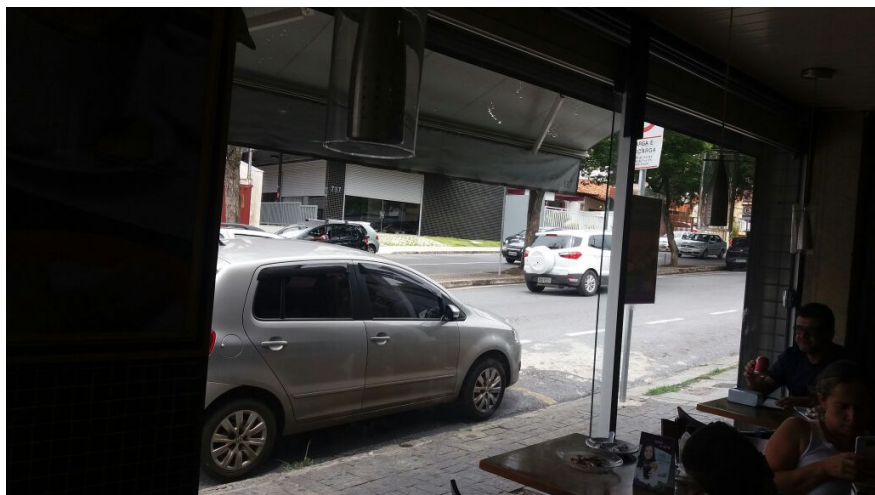
Câmara frigorífica



Sensor de presença



Janela de vidro na loja



Janela de vidro na loja

A Padaria Nutrivida realiza diversas ações direcionadas à sustentabilidade, sendo mais evidentes e relevantes as de cuidado com recursos naturais, como água e energia elétrica. Essas ações resultam em que a empresa consiga, em seu custo variável, economia de energia e água.

Podemos concluir que trabalhar com sustentabilidade não é difícil ou mais caro. Quando trabalhado corretamente amplia a margem de lucro da empresa e o mais importante, aumenta o valor representativo da marca perante seus clientes e funcionários.

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.

Ariane Soares
aagsoares@hotmail.com