



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



QUINTAL ORGANICO

PORTO ALEGRE/RS, FEVEREIRO 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 pesquisa realizada junto ao restaurante Quintal Orgânico, sediado em Porto Alegre (RS), em fevereiro de 2016.

2- OBJETIVO

Mapeamento de boas práticas sustentáveis, 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

- Levantamento de práticas sustentáveis aplicadas pelo Quintal Orgânico;
- Inter-relação entre as ações aplicadas e as diretrizes da PNRS;
- Reunião com o proprietário e os responsáveis pelos trabalhos, 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

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

No cenário atual a alimentação vai além da atividade rotineira do consumo alimentar, outros fatores como as questões políticas, tendências de mercado, e o contexto social estão envolvidas. Cada vez mais existe a preocupação dos consumidores com questões relacionadas com a produção do alimento, abrangendo o meio ambiente, o auxílio de causas sociais ou colaborar com pequenas comunidades agrícolas com a aquisição dos alimentos produzido, em fim a sustentabilidade como um negocio!

A relação entre alimentação e a sustentabilidade é bastante próxima e pequenas mudanças nos hábitos de consumo podem fazer uma grande diferença. Quando falamos de dieta sustentável não estamos falando de uma dieta que vise a perda de



peso ou apenas a prevenção de doenças, estamos falando de uma forma de se alimentar que leva em consideração a maneira como o alimento foi cultivado e produzido e o impacto ambiental dessa produção.

Para se alimentar de maneira sustentável não é difícil! Uma maneira simples pode ser escolher os alimentos de preferência da safra e cultivados em nossa região, que gastam menos combustível e recursos naturais e ainda fortalecem a economia local. É importante saber de onde vem os alimentos e como são produzidos!

E para melhorar ainda mais a sustentabilidade na alimentação, pode-se consumir produtos cultivados de maneira orgânica, sem uso de agrotóxicos, fertilizantes ou pesticidas, sempre em harmonia com o meio ambiente e valorizando o homem do campo - é uma grande opção! Na hora de cozinhar, os alimentos devem ser aproveitamentos integralmente para evitar desperdício.

5.1- Histórico do Quintal Orgânico

A busca do bem-estar e da essência do sabor original através do uso de ingredientes orgânicos aliados à alta gastronomia faz parte do dia a dia do Quintal orgânico. Um cozinha que busca todos os dias ser, ao máximo, livre de agrotóxicos. Das verduras ao frango. Da farinha aos ovos. Utiliza somente fornecedores certificados e verduras e temperos vindos de sua própria horta.

A proposta do Quintal Orgânico é de oferecer saúde na alimentação. No café da manhã, no almoço e nos eventos. Trabalhando com os melhores produtos de fornecedores locais que não utilizem agrotóxicos.



Entrada

A casa apresenta uma proposta inovadora de refeição durante o almoço onde o cliente escolhe as opções do menu para o *chef* montar o prato na hora, fresquinho e ao gosto do freguês. O menu do dia contém *couvert*, entrada, prato principal e sobremesa. Serve-se sem cobrar água filtrada à vontade durante todo o menu e em alguns dias isso é feito também com a água aromatizada. O restaurante tem capacidade para 150 pessoas.

Oferece, também, menus caprichados em feriados e datas comemorativas, café da manhã, um espaço especial para eventos, confrarias e até *mini wedding* (casamentos para uma lista de convidados restrita, ou especial). Funciona de segunda a sábado de 7:30 às 10:00 o café, e de 11:45 às 14:30 o almoço.



Ainda no almoço de segunda a sábado, tem sempre um espaço reservado para a brincadeira das crianças e um menu kids especial.



Espaço Kids

A arquitetura do local foi projetada com janelas grandes para melhor aproveitamento da luz natural, por onde entra uma luz incrível! Possui uma horta própria, e o sistema



de irrigação é elaborado de forma a propiciar economia de água, uma loja com utilidades domésticas, e também é possível a compra de produtos orgânicos.



Iluminação natural

Em apenas dois anos de vida, o Quintal foi selecionado pelo Guia 4 Rodas, e eleito dois anos consecutivos o Melhor Natural no prêmio da Revistas Sabores do Sul e indicado em 2014 e 2015 na edição da Revista Veja "Comer & Beber Porto Alegre".

A decoração é um charme e aconchegante. Móveis de reaproveitamento com paletes fazem parte da decoração e também das luminárias com aproveitamento de garrafas de suco de vidro.



Sofá de paleta Luminária de vidro de garrafa



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.

Dentro das diretrizes da PNRS estão as ações listadas abaixo, todas elas foram aplicadas pelo Quinta Orgânico, através dos trabalhos ora citados.

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

Gestão de resíduos: Coleta seletiva, diretamente destinados para reciclagem.

Os resíduos da cozinha vindos dos alimentos viram adubo “lixo orgânico”, para a horta orgânica de temperos e verduras.

Reciclagem de óleo: O óleo de cozinha é destinado à produção de biodiesel.



Horta orgânica

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

Recursos hídricos: é realizado um sistema de irrigação da horta orgânica por gotejamento. A tecnologia da irrigação por gotejamento envolve diretamente a urgente necessidade de conservar e proteger o ambiente, ao permitir que se distribua de maneira uniforme a água, e os elementos nutritivos à zona das raízes em quantidades precisas para atender às necessidades das plantas. Isso significa o uso de menores quantidades de água, fertilizantes e demais produtos químicos, ao mesmo tempo em que se aumentam os rendimentos e se obtêm produtos de melhor qualidade.

A empresa promove ainda um programa educativo para sensibilizar os funcionários, com reuniões periódicas, afixação de cartazes, entre outras ações. O objetivo é sensibilizar os funcionários, quanto a importância da água, contribuindo na conscientização da necessidade da preservação desse recurso, e dentro disso, na mudança dos hábitos do seu consumo e uso.

A lavagem das louças e utensílios são concentradas para economizar água e produtos de limpeza. Quando a lavagem se inicia, abre-se a torneira o mínimo possível, já que o excesso de água não garante a louça bem limpa. Por outro lado, fechar a torneira quando nenhuma peça estiver sendo lavada é essencial. Por mais simples que pareçam essas ações, elas são importantes



para a redução do desperdício. Outra atitude é ensaboar vários itens que podem ser lavados juntos, como talheres e potes.



Sistema de irrigação

6.3 Informações sobre políticas de construções e mobilidade sustentáveis, e prevenção de desastres:

A arquitetura da empresa foi projetada de forma que a construção tivesse melhor aproveitamento da luz natural.

A luz natural oferece enormes vantagens, e pode ser utilizada como estratégia para obter maior qualidade ambiental e eficiência energética.

Dentre os pontos positivos da luz natural estão:

- A qualidade da iluminação obtida é melhor, pois a visão humana desenvolveu-se com a luz.
- A luz natural é fornecida por fonte de energia renovável: é o uso mais evidente da energia.

As mesas são de material de demolição, e a decoração utiliza peças de reutilização de materiais como luminárias que são feitas de garrafas de vidro, ou *pallets* no sofá.



Aproveitamento luz natural

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

Quilometro zero: prioriza os produtores locais na hora da compra de matérias-primas e ingredientes, que não utilizam agrotóxicos na produção, com certificação. Diminui-se assim a emissão de gases poluentes.



CONCLUSÃO

A sustentabilidade, bem implantada, com mudanças efetivas de práticas e modelos, impacta positivamente a reputação de um estabelecimento, torna a cadeia produtiva mais eficiente, reduz os riscos inerentes à operação, possibilita atrair e manter talentos, valoriza a marca, as ações no novo mercado e o mais importante, influencia o padrão de consumo das pessoas.

Não precisamos ser radicais quanto a escolha de alimentos orgânicos (100% não existe) ou a escolha do tipo de dieta. Porém devemos compreender a alimentação como um fator importante no nosso dia. Isso é fato. Hoje, a maioria das doenças (cardíacas, diabetes, câncer, etc) estão diretamente ligadas à má alimentação. E isto é fruto das nossas escolhas. Nós podemos fazer as escolhas certas.

O restaurante Quintal Orgânico mostra essa preocupação com o alimento em todas as suas fases, até chegar ao cliente. É importante dar visibilidade a iniciativas como essa, para que se veja as possibilidades de se trabalhar adequadamente com um conceito de sustentabilidade e qualidade.

O respeito pelo meio ambiente, pode ser sim um excelente negócio! Harmonizando sustentabilidade e gastronomia, as ações refletem a preocupação de construir o presente preservando o futuro.

Ariane Soares
(31) 991978561
aagsoares@hotmail.com