



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



GOSTO DO CERRADO

MONTES CLAROS/MG

Janeiro de 2017





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 Sorveteria Gosto do Cerrado, sediada na cidade de Montes Claros, em janeiro de 2017.

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 pela Sorveteria Gosto do Cerrado;
- Inter-relação entre as ações aplicadas e as diretrizes da PNRS;
- Reunião com o proprietário, 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

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 à produção do alimento, abrangendo o meio ambiente, o auxílio de causas sociais ou a colaboração com pequenas comunidades agrícolas,



por exemplo (na aquisição dos alimentos produzidos), enfim, temos visto aumentar a sustentabilidade sendo entendida também como um negócio!

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 forma simples pode ser escolher os alimentos de preferência da safra e cultivados na própria região, que gastam menos combustível e recursos naturais e fortaleça a economia local. É importante saber de onde vem os alimentos e como são produzidos.

E para melhorar ainda mais a sustentabilidade na alimentação, uma bela opção é 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! Na hora de cozinhar, os alimentos devem ser aproveitados integralmente para evitar desperdício.

5.1- Histórico da Sorveteria Gosto do Cerrado

A empresa surgiu em 2009, da vontade do empresário Luciano Magalhães, então executivo da área comercial em Salvador (BA), de ficar mais perto da família, além da paixão pela terra nativa. O negócio aposta na recuperação de antigos sabores e saberes do cerrado mineiro, na sustentabilidade e no comércio justo.



Fachada da loja



Interior da loja

Área externa da loja



A marca Gosto do Cerrado Sorvetes traz uma nova maneira de degustar e conhecer as frutas típicas da região do cerrado.

No formato de sorvetes e picolés, as frutas chegam ao consumidor, de uma maneira diferente e atraente, preservando ao máximo suas propriedades nutricionais. Alimentos mais naturais e saudáveis, que valorizam as frutas brasileiras, como o pequi, araticum, pinha, graviola, umbu, cada vez mais conhecidas por apresentarem elevados teores vitamínicos.



Sorvetes

O Gosto do Cerrado busca criar valor para a sociedade, pois acredita que resultados sustentáveis são aqueles alcançados por meio de relações de qualidade. Para desenvolver seus produtos, integra a sabedoria das comunidades tradicionais aos mais rigorosos princípios de qualidade, promovendo, ao mesmo tempo, o uso sustentável da rica biodiversidade do cerrado e a geração de oportunidades para quem depende deste bioma.

Para garantir o fornecimento das frutas, a empresa, formou uma rede em parceria com pequenos produtores, e com base nos conceitos de sustentabilidade e comércio justo, plantam e fazem coleta das frutas e ervas sem a utilização de agrotóxicos ou qualquer outra técnica predatória. Como resultado, além do fornecimento da melhor matéria-prima, a empresa colabora com a fixação dos agricultores no campo.



Na fabricação o manejo, despoldpa e produção são totalmente artesanais, e conferem aos sorvetes a preservação dos sabores originais das frutas, proporcionando uma sensação agradável e gostosa para quem degusta seus sabores.



Produção

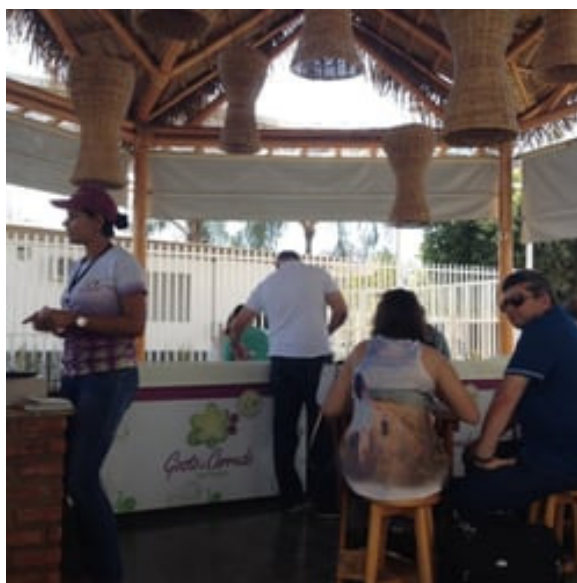


Matéria prima: frutos do cerrado

Há em seu menu mais de 50 sabores de picolés e mais de 100 sabores de sorvetes, inclusive sem lactose e sem açúcar. A loja funciona de segunda a sábado de 08:00 às 22:00, e domingo de 08:00 às 12:00.



Na construção do ambiente da loja, a arquitetura foi pensada com janelas grandes para melhor aproveitamento da luz natural. Na fachada a empresa fez uso de bambu e palha, além de se utilizar madeira e palha no mobiliário.



Iluminação natural



Teto de palha com aberturas que permitem iluminação natural

A decoração é sustentável e utiliza palha, bambu, madeira. Há móveis de reaproveitamento com paletes fazem parte da decoração e também das luminárias com aproveitamento de garrafas de suco de vidro.



Decoração: luminária de bambu



Decoração: lateral de bambu

A empresa participou da premiação Sebrae Minas de Práticas Sustentáveis 2013. Ganhou o prêmio, juntamente com outras quatro empresas. E o prêmio foi receber consultoria técnica do Sebrae Minas, e divulgação de reportagem enfocando suas boas práticas em sustentabilidade numa publicação especial.

Criada em 2011, a premiação do Sebrae Minas é um incentivo à inovação tecnológica e à busca de posturas e procedimentos que possam tornar as pequenas empresas mais eficientes, rentáveis e sustentáveis.

Entre os critérios de seleção do prêmio estão: empresas que estão em dia com as obrigações de licenciamento ambiental e possuem práticas diferenciadas na gestão de resíduos, recursos hídricos, eficiência energética, controle de qualidade do ar e da poluição sonora. No âmbito social, empreendimentos que investem em programas de treinamento e capacitação dos empregados, de segurança no trabalho, além de respeito à legislação trabalhista, previdenciária e fiscal.



Certificado Práticas Sustentáveis 2013

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 responsabilidades quanto à 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:**

Resíduos da fabricação: Os resíduos de frutas são doados para agricultores e faculdades.

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

- **Recursos hídricos:**

Realização de programa educativo para sensibilizar os funcionários (cartazes educativos, reuniões, entre outros). 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, a torneira é aberta o mínimo possível, pois o excesso de água não é garantia de uma louça bem limpa. Fechar a torneira quando nenhuma peça estiver sendo lavada é essencial. Outra dica implementada é ensaboar vários itens que podem ser lavados juntos, como talheres e potes.

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

A arquitetura da empresa foi projetada de maneira que a construção tivesse melhor aproveitamento da luz natural e com uso de bambu e palha. 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 destacam-se:

- 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.

O bambu é considerado um material essencial para a sustentabilidade na construção civil. Um dos principais fatores que o colocam nesta categoria é a sua contribuição ambiental, por seqüestrar altas taxas de carbono. Sendo um produto também de baixo custo.

Já a palha, além de ser barata, é um material residual muitas vezes da produção de cereais ou folhagens mortas de coqueirais. Possui excelente propriedades térmicas e acústicas.



Aproveitamento da luz natural: portas e janelas grandes

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, além de contribuir com a economia local e fixação do produtor no campo.



CONCLUSÃO

A sustentabilidade, bem implantada, com mudanças efetivas de práticas e modelos, impacta positivamente a reputação de um estabelecimento, sendo um marketing positivo. Um modelo de negócios pode ser sustentável, inovador, rentável e ainda valorizar a cultura local, tudo ao mesmo tempo. A Gosto do Cerrado surgiu com essa proposta e vai além da produção de picolés.

Os produtos têm sabores de frutas típicas da região de Montes Claros, onde a empresa está sediada. Pequi, buriti, graviola – são tipos exóticos que vendem não só por serem bons produtos, mas por se relacionarem diretamente com a comunidade.

A extração das frutas é realizada pelos moradores e produtores rurais, sempre de forma sustentável. A Gosto do Cerrado realiza um processo de conscientização e capacitação, para que todos cultivem e colham de forma ecologicamente correta. A empresa se tornou um caso de sucesso, reconhecida até mesmo na comunidade acadêmica. Foi possível unir responsabilidade social, ambiental e ter um produto especial e rentável.

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

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