

Estratégias de ASG em padarias



1.

Introdução

ESG é uma sigla que tem pautado e direcionado muitas ações no mercado atualmente, ela vem do inglês 'Environmental, Social and Governance,' e no português o termo a ser utilizado é **ASG (Ambiental, Social e Governança)**. Mas o que são essas siglas? São o conjunto de práticas ambientais, sociais e de governança realizadas por empresas.



São empresas que se preocupam com o meio ambiente e atuam com responsabilidade social, buscando sempre melhorar suas práticas de governança. A tendência que vem se repetindo ao longo dos anos é que essas empresas engajadas com a Prática de ESG têm sido vistas com muito bons olhos.

A **adoção do ESG representa uma verdadeira mudança de paradigma nas relações entre as empresas e seus investidores**, já que práticas tradicionalmente associadas à sustentabilidade passaram a ser consideradas como parte da estratégia financeira das empresas.

O ESG é usado como uma base para nortear boas práticas de negócios. Alguns aspectos observados quando se fala em ESG são os **impactos ambientais e sociais da cadeia de negócios, as emissões de carbono, a gestão dos resíduos e rejeitos oriundos de determinada atividade, questões trabalhistas e de inclusão dos trabalhadores e a metodologia de contabilidade**, dentre outras.

2.

O surgimento do termo

ASG/ESG

Lá no ano de 2004, o Pacto Global, em parceria com o Banco Mundial, publicou um relatório que ficou conhecido como “**Who cares wins**”, para nós, “**Quem se importa vence**”. Um documento que reuniu inúmeras instituições financeiras em uma iniciativa voluntária que fornece diretrizes para a promoção do crescimento sustentável e da cidadania por meio de lideranças corporativas comprometidas e inovadoras. Como resultado deste documento surge a sigla **ESG**.

A conclusão do relatório foi que sustentabilidade e mercado financeiro combinam, complementam-se e trazem melhores resultados para a sociedade. Além de olhar para o lucro, as empresas passaram a enxergar uma demanda social que passa pela adoção de práticas sustentáveis.

Ambiental

Se refere a como a empresa reduz o impacto sobre o meio ambiente e se preocupa com questões relacionadas ao assunto, como aquecimento global, emissão de carbono, eficiência energética, gestão de resíduos, poluição e recursos naturais.

Social

Diz respeito a como a empresa valoriza clientes, colaboradores e funcionários. Os temas envolvidos nesta pauta são inclusão e diversidade, direitos humanos, engajamento dos funcionários, privacidade e proteção de dados, políticas e relações de trabalho, relações com comunidades e treinamento da força de trabalho.

Governança

É sobre como a companhia adota as melhores práticas de gestão corporativa. Como diversidade no conselho, ética e transparência, estrutura dos comitês de auditoria fiscal, política de remuneração da alta administração e canal de denúncias.

3.

**Como implementar
o ESG na prática?**

A mudança na cultura das empresas trazida pelo ESG fez com que as empresas percebessem que a adoção dessas práticas já não é mais uma escolha, seja por conta da pressão dos fundos de investimento, seja por conta dos investidores ativos. Mas equilibrar a busca de valor no longo prazo com a adoção de práticas que podem prejudicar os lucros de curto prazo não é tão simples e, nesse contexto, existem algumas boas práticas de ESG surgindo, apresentadas a seguir:



3.1.

Responsabilidade social

- Melhorar as condições e as relações de trabalho;
- Estimular políticas de inclusão e diversidade dentro e fora da empresa;
- Proporcionar treinamento adequado para os funcionários;
- Respeitar os direitos humanos;
- Garantir a privacidade e segurança de dados de funcionários e clientes;
- Promover impacto positivo na comunidade onde atua.



3.2.

Sustentabilidade

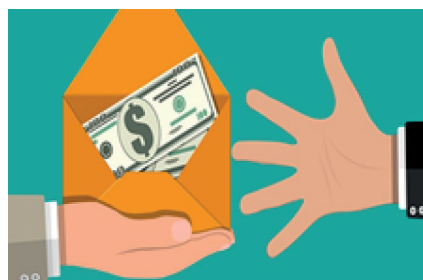
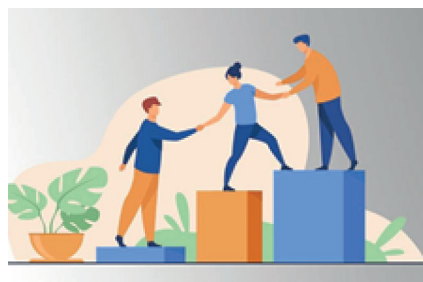
- Fazer uso racional dos recursos naturais;
- Preservar a biodiversidade;
- Reduzir a emissão de gases de efeito estufa;
- Zerar desperdícios;
- Buscar a plena eficiência energética;
- Tratar os resíduos sólidos.



3.3.

Governança

- Preservar a independência do conselho de administração;
- Adotar critérios de diversidade na escolha dos membros do conselho;
- Garantir remuneração justa e racional;
- Seguir condutas éticas e anticorrupção nos negócios;
- Praticar transparência fiscal;
- Impedir casos de assédio, discriminação e preconceito.



4.

Práticas de ESG em padarias

4.1.

Social

• Bebidas Alcoólicas

As padarias que comercializam bebidas alcoólicas devem exercer o acompanhamento contínuo das políticas públicas para o setor. Engaje-se em campanhas que promovam o consumo consciente e esteja atento às políticas de diminuição de riscos relacionados ao consumo excessivo.



• Cooperação com o setor

Participe dos debates do setor e trabalhe ativamente para a criação de oportunidades para padarias com práticas de sustentabilidade. Esteja atento às conversas de organizações do setor como ABIP, IPTC, ABITRIGO, SINDIPAO, além de programas como PROPAN.



- **Parcerias com associações de coletores de materiais recicláveis**

A Política Nacional de Resíduos Sólidos [PNRS] pode gerar oportunidades de redução na geração de resíduos – algumas dessas soluções podem aumentar a renda do seu negócio. Se sua padaria estiver em um dos municípios que já possuem leis determinando o pagamento para a destinação correta dos resíduos de estabelecimentos comerciais, seus custos com essa etapa serão reduzidos.



4.2.

Ambiental

- **Evitar desperdícios**

A melhor forma de garantir uma boa gestão de resíduos é produzir de acordo com a demanda e eliminar toda e qualquer forma de desperdício nas etapas e processos internos do seu estabelecimento.

- **Reciclagem e compostagem**

Boa parte dos resíduos gerados nas padarias podem ser destinados para a reciclagem ou recuperados através da compostagem para serem reaproveitados como adubo para a produção agrícola.



- **Padronização de receitas**

Padronize as receitas utilizando Fichas Técnicas de Preparação. Perdas consideráveis podem ocorrer por conta do preparo incorreto.

Apesar de tornar o processo mais industrial, a utilização de mistura de farinha pronta (pré-misturada) reduz perdas no processo, diminui o tempo de fabricação e custos da produção, aumentando o lucro da padaria.



4.3.

Governança

- **Investimento no aperfeiçoamento do colaborador**

Promova cursos de capacitação na manipulação de alimentos, panificação, confeitaria, gastronomia, boas práticas de higiene, entre outros. Investir constantemente no aperfeiçoamento dos colaboradores deve ser uma preocupação permanente do empreendedor.

- **Diversidade de colaboradores**

Valorize a diversidade dos seus colaboradores e estimule a cooperação entre a equipe, reconhecendo resultados.



5.

Gestão de Pessoas

A gestão de pessoas é a área responsável por administrar o capital humano das empresas. Essa gestão utiliza técnicas de recursos humanos para conciliar os objetivos dos colaboradores com as metas da organização.

Para isso, é necessário que os envolvidos na gestão estejam em sintonia com as equipes e identifiquem os perfis mais adequados à cultura para focar em ações de engajamento, desenvolvimento e motivação dos mesmos – ações estas que devem estar alinhadas com o planejamento estratégico da empresa.

Proprietário (Gerente)

Responsável pela gestão de todos os processos da padaria, precisa ter conhecimento geral de cada uma das etapas da produção, bem como acompanhar diariamente o fluxo de caixa e a gestão de estoque.

Caixas

Habitualmente, é o proprietário. No caso de um funcionário de confiança, porém, deve ser alguém que domine a rotina típica de um caixa e tenha noções da legislação sobre direitos do consumidor.

Auxiliar de limpeza geral

Responsável por lavar pratos, copos e utensílios, assim como limpar banheiros e cuidar da manutenção de todo o ambiente da panificadora.

Garçom

Nos casos em que o estabelecimento possui atendimento de café da manhã ou almoço, o garçom é o principal ponto de contato com os clientes. Responsável por manter todas as mesas organizadas e limpas, pode também auxiliar na organização do bufê.

Confeiteiro/Ajudante de confeiteiro

Além de conhecer os processos de fabricação de doces, deve dominar a tecnologia necessária para o trabalho, estar informado sobre as matérias-primas utilizadas, ter conhecimentos básicos sobre nutrição e ficar atento às novas receitas. É preciso também que tenha rigor com a higiene, além de noções primordiais sobre saúde, segurança alimentar e conservação dos equipamentos e utensílios.

Padeiro/Ajudante de padeiro

Responsável pelo preparo da massa dos pães e dos recheios dos salgados. Deve conhecer bem o processo de panificação e fermentação e ser extremamente higiênico, cuidadoso e interessado em aprender novas receitas. Também deve ter noções básicas de microbiologia dos alimentos, saúde, higiene, segurança alimentar, princípios de funcionamento e conservação dos equipamentos e utensílios.

Atendente de balcão

Além de conhecer muito bem os produtos ofertados e o jeito certo de manipular o equipamento de fatiar, o atendente deve também conhecer as necessidades e os hábitos dos clientes, mantendo uma postura consultiva e oferecendo produtos de acordo com o gosto do cliente. Esse cargo exige dinamismo, boa comunicação, percepção, flexibilidade e comprometimento com a empresa. Fazer amizade com os clientes é um dos maiores potencializadores de fidelização.



PHILIP MORRIS BRASIL