

Sustentabilidade em Alimentação Fora do Lar

Desafios e Vantagens



Sebrae
**GESTÃO
AMBIENTAL**
Desperdício ontem. Lucro hoje.

SEBRAE

© 2015. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610/1998).

INFORMAÇÕES E CONTATOS

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae

Unidade de Atendimento Setorial Serviços

SGAS 605 – Conjunto A – CEP: 70200-904 – Brasília/DF

Telefone (61) 3348-7474 / 7718

www.sebrae.com.br

PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO

Robson Braga de Andrade

DIRETOR-PRESIDENTE

Guilherme Afif Domingos

DIRETORA TÉCNICA

Heloisa Regina Guimarães de Menezes

DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

Luiz Eduardo Pereira Barretto Filho

UNIDADE DE ATENDIMENTO SETORIAL SERVIÇOS

GERENTE

André Silva Spínola

GERENTE ADJUNTA

Ana Clévia Guerreiro

UNIDADE DE ACESSO À INOVAÇÃO E TECNOLOGIA

GERENTE

Célio Cabral de Souza Junior

GERENTE ADJUNTO

Marcus Vinicius Lopes Bezerra

COORDENAÇÃO NACIONAL

Alexandre de Oliveira Ambrosini

Eliane Maria de Sant'Anna

Karen Sitta Fortini e Souza

APOIO TÉCNICO

Germana Magalhães – Carteira Alimentação Fora do Lar

Manoela Cordeiro Alexandre – Carteira Alimentação Fora do Lar

CONSULTORA CONTEUDISTA

Catharina Cavalcante de Macedo – Spirale Consultoria em Sustentabilidade

CONSULTORA EDUCACIONAL

Maria Lucia Scarpini Wickert – Scarpini Wickert Consultoria e Projetos Ltda.

REVISÃO ORTOGRÁFICA

Discovery – Formação Profissional Ltda – ME.

DIAGRAMAÇÃO

iComunicação

FICHA CATALOGRÁFICA

M141s

Macedo, Catharina Cavalcante de.

Sustentabilidade em alimentação fora do lar: desafios e vantagens. / Catharina Cavalcante de Macedo, Maria Lúcia Scarpini Wickert (col). – Brasília : Sebrae, 2015.

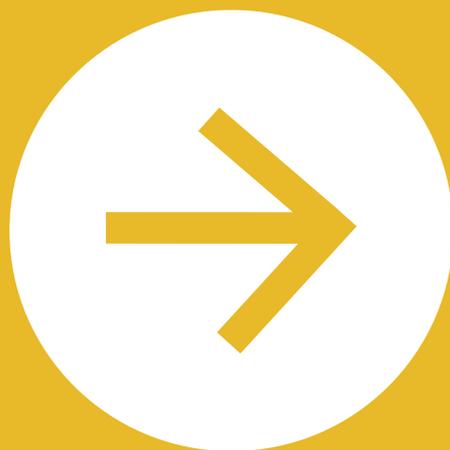
44 p. il.

1. Sustentabilidade 2. Alimentação I. Sebrae II. Wickert, Maria Lúcia Scarpini (col.) III. Título

CDU – 502.131.1

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1 – NO CAMINHO DA SUSTENTABILIDADE	4
CAPÍTULO 2 – INGREDIENTES DA SUSTENTABILIDADE	6
2.1. Desafios e benefício da sustentabilidade	7
CAPÍTULO 3 – OS IMPACTOS DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS	10
3.1. Causas dos desperdícios	11
3.1.1. Principais causas do desperdício de alimentos e insumos	12
3.1.2. Principais causas do desperdício de água	14
3.1.3. Principais causas do desperdício de energia elétrica	15
3.2. Melhoria do desempenho ambiental como oportunidade ao pequeno negócio	17
CAPÍTULO 4 - COMO EXPERIMENTAR A SUSTENTABILIDADE	22
4.1. Redução do desperdício de matérias-primas e insumos nas empresas de alimentação fora do lar	23
4.2. Redução do consumo de água nas empresas de alimentação fora do lar	25
4.3. Redução do consumo de energia nas empresas de alimentação fora do lar	26
4.4. Gestão de resíduos nas empresas de alimentação fora do lar	28
4.5. Responsabilidade socioambiental nas empresas de alimentação fora do lar	29
CAPÍTULO 5 – SOLUÇÕES DE ECOEFICIÊNCIA DO SEBRAE PARA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR	38
5.1. Metodologia Sebrae de Redução de Desperdício (MSRD)	39
5.2. Sebraetec	42
REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	43
<i>Sites</i>	44



Capítulo 1

NO CAMINHO DA SUSTENTABILIDADE



A sustentabilidade da sua empresa pode estar mais perto do que você imagina! O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) acredita que os conceitos de sustentabilidade e de competitividade andam juntos e que o retorno econômico precisa estar em consonância com a preservação ambiental e a inclusão social.

Para que os pequenos negócios tenham a sustentabilidade como um aliado, o Sebrae oferece informações, conhecimento e soluções por meio de publicações, serviços customizados e especializados.

Esta cartilha que está sendo lançada faz parte de uma série de cartilhas de sustentabilidade que reúne informações e práticas customizadas para diversos segmentos. Confira os desafios e as vantagens de aplicar as práticas sustentáveis no segmento de **alimentação fora do lar**.

Boa leitura!



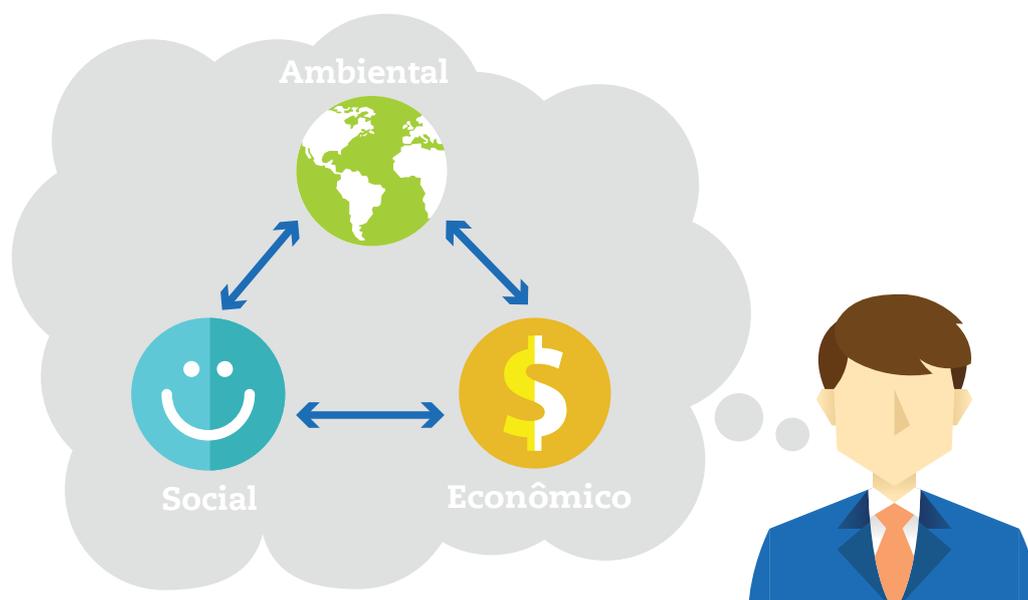
Capítulo 2

INGREDIENTES DA SUSTENTABILIDADE



O conceito de sustentabilidade é muito recente e muitos acreditam que se trata apenas de uma abordagem relacionada ao bem-estar social e à preocupação com o meio ambiente, temas geralmente distantes do dia a dia dos pequenos negócios do segmento de alimentação fora do lar, como bares, restaurantes, confeitarias, lanchonetes, *food trucks*, entre outros.

Esse conceito não é errado, mas é incompleto. O fato de não se compreender os elementos da sustentabilidade (*triple bottom line* da sustentabilidade – econômico, social e ambiental) de forma integrada às estratégias de negócio e às práticas de processo existentes nesses estabelecimentos inviabiliza a sua aplicação.



Pequenos negócios de alimentação fora do lar sustentáveis são novos modelos empresariais, em que produtos e serviços devem incorporar, de forma integrada, os aspectos sociais, econômicos e ambientais e suas estratégias devem seguir para além da tecnologia, abrangendo todo o ciclo de vida do produto, do plantio do alimento ao descarte final.

Empresas de todos os segmentos estão cada vez mais preocupadas em atingir e demonstrar um desempenho socioambiental correto. Os empresários do segmento de alimentação fora do lar também estão inseridos nesse contexto e vêm percebendo que os atuais padrões de produção e de serviços prestados são insustentáveis. Ao mesmo tempo entendem que, para manterem-se funcionando de forma competitiva, terão que integrar, cada vez mais, componentes socioambientais às suas estratégias comerciais e ao seu planejamento de longo prazo.

2.1

Desafios e benefício da sustentabilidade

Garantir um crescimento sustentado ao longo dos anos é ideal para qualquer empresário, e agregar valor aos alimentos e serviços oferecidos, em um segmento tão competitivo, pode ser o seu diferencial! No entanto, o desafio é entender e implantar as práticas de sustentabilidade sem afetar a segurança e a qualidade dos alimentos e dos serviços prestados.



De acordo com o Sebrae, a preocupação com as questões socioambientais na oferta dos mais diversos tipos de serviços e de produtos tornou-se um requisito de mercado, atingindo uma parcela cada vez maior de clientes que enxergam um grande diferencial nas empresas consideradas sustentáveis.

Alguns benefícios atingidos pela sustentabilidade quando implantada em empresas de alimentação fora do lar são:



A seguir explicamos um a um:



Benefícios econômicos:

A redução de custos com a minimização do consumo de água, energia, ingredientes (matérias-primas) e insumos pode aumentar o lucro e a competitividade. Soma-se a isso o ganho que a empresa terá com a satisfação dos consumidores que, cada vez mais, procuram alimentos e serviços ecológicos.



Benefícios ambientais:

Menor pressão sobre os recursos naturais devido à redução do consumo de água, energia, alimentos e insumos que são retirados do meio ambiente, e consequente diminuição no impacto ambiental devido à redução na geração de resíduos, efluentes e emissões.



Benefícios sociais:

Melhoria na saúde e na qualidade de vida dos funcionários, dos clientes e dos fornecedores, devido à redução dos efeitos negativos produzidos nas comunidades, seja onde são extraídos, transportados e descartados os alimentos e os resíduos, seja durante os serviços oferecidos.

Outros benefícios da sustentabilidade que poderão ser percebidos por todos são:

- Redução de custos com melhoria na gestão ambiental;
- Valorização do pequeno negócio na sociedade e no mercado;
- Fidelidade ao tipo de alimento e serviço fornecido pelo empreendimento;
- Maior produtividade, devido à otimização dos processos e ao maior empenho e motivação dos funcionários;



- Retorno publicitário com a divulgação de mídia espontânea;
- Novos clientes que tendem a consumir cada vez mais alimentos de estabelecimentos socialmente responsáveis e ecologicamente corretos;
- Maior acesso a linhas de crédito, visto que bancos solicitam aspectos ambientais comprovados nos planos de negócio.

“Empresas líderes nas próximas décadas serão aquelas capazes de converter desafios em oportunidades, formulando estratégias de negócios que potencializem sua competitividade e, simultaneamente, contribuam para a solução dos principais problemas globais como: aquecimento global, escassez de recursos e inclusão econômica e social.”

Fonte: Os mercados do amanhã: tendências globais e suas aplicações para empresas. CEBDS-RJ (2012).



Capítulo 3

OS IMPACTOS DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS



De acordo com o Relatório da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) sobre os impactos socioambiental e econômico do desperdício de alimentos, um terço de todos os alimentos produzidos é perdido ou desperdiçado devido a práticas inadequadas, enquanto 870 milhões de pessoas passam fome todos os dias. Os 1,3 bilhão de toneladas de alimentos, que são desperdiçados anualmente no mundo, causam perdas econômicas e também impacto significativo nos recursos naturais dos quais a humanidade depende para se alimentar, entre eles a água, a energia e a terra.

Fonte: <<http://www.onu.org.br/desperdicio-de-alimentos-custa-ao-mundo-750-bilhoes-de-dolares-alerta-novo-relatorio-da-fao/>>.

“Se o atual ritmo de consumo continuar, em 2050 será necessário 60% a mais de comida, 50% a mais de energia e 40% a mais de água. Para responder à demanda dos 9 bilhões de habitantes do planeta em 2050, são necessários esforços concertados que implicam no aumento de eficiência do uso dos recursos naturais – principalmente água, energia e terra – mas também na redução considerável de desperdício de alimentos”.

Fonte: <<http://nacoesunidas.org/fao-se-o-atual-ritmo-de-consumo-continuar-em-2050-mundo-precisara-de-60-mais-alimentos-e-40-mais-agua/>>.

No Brasil desperdiçamos 64% dos alimentos plantados! A perda agrícola é de 44%, somando-se a isso os 20% das perdas decorrentes dos alimentos estragados e proveniente dos maus hábitos alimentares e culinários.

Fonte: <<http://www.ecodesenvolvimento.org/posts/2015/abril/artigo-desperdicio-do-alimento-mundial-e-de-um%22%20/1%20%22ixzz3luqSHVf6>>.

A Embrapa informa que 19 milhões de pessoas poderiam ser alimentadas com os alimentos jogados fora.

Fonte: <www.akatu.org.br/Temas/Alimentos/Posts/Algumas-dicas-para-minimizar-o-desperdicio-de-alimentos-dentro-de-casa>.

3.1

Causas dos desperdícios

As principais causas dos desperdícios de alimentos no país ocorrem pela falta de cuidado na colheita, uso de máquinas e equipamentos desregulados, bem como transporte e armazenamento inadequados. A falta de capacitação e mão de obra qualificada agrava esse quadro. No preparo dos alimentos percebe-se que, em geral, eles não são aproveitados em sua totalidade. Um aproveitamento maior, além de reduzir o impacto ambiental, pode agregar valor ao produto, diminuir o custo de industrialização e, conseqüentemente, o preço do produto.

Fonte: <http://www.agrolink.com.br/culturas/arroz/noticia/da-compra-ao-preparo--como-evitar-o-desperdicio-dos-alimentos_210832.html>.

A seguir constam as possíveis causas dos desperdícios de alimentos, de água e de energia no segmento de alimentação fora do lar.



3.1.1

Principais causas do desperdício de alimentos e insumos



COMPRA

- Falta planejamento e procedimento específico para compra de alimentos;
- Compra exagerada de alimentos perecíveis;
- Compra de alimentos com validade próxima do vencimento;
- Aquisição de matéria-prima de baixa qualidade.



Dicas

Avalie se é possível consumir todos os produtos antes do vencimento do prazo de validade. Experimente comprar somente a quantidade de que precisa. No caso de frutas, legumes e verduras, prefira sempre os da estação, que são mais frescos, e por isso, demoram mais para estragar.



ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

- Falta de procedimento adequado para conferência e controle da qualidade, validade quantidade etc. dos alimentos recebidos;
- Acondicionamento em temperatura e locais inadequados;
- Falta de controle e organização do estoque;
- Falhas de manipulação e acondicionamento no transporte de alimentos;
- Falhas de logística para a entrega dos alimentos.



Dicas

Guarde o leite e outros laticínios, como queijos e iogurte, na prateleira de sua geladeira, mesmo que a porta tenha um espaço interno para sua caixa de leite. A porta da geladeira não é fria o suficiente para armazenar esses alimentos; eles poderiam estragar com mais rapidez.



PROCESSO PRODUTIVO

- Não utilização de fichas técnicas;
- Falhas no planejamento de cardápio;
- Excesso de produtos pré-preparados;
- Falta de padrão dos alimentos produzidos;
- Desperdício pelo excesso de recheios;
- Inexperiência na gestão de um estabelecimento de alimentação.



Dicas

Padronize o preparo dos alimentos com a construção e a implantação de fichas técnicas, tendo como apoio um profissional de nutrição. A ficha técnica registra todo o processo de elaboração dos pratos, bem como das matérias-primas utilizadas, suas quantidades e valor total de produção.



VENDA

- Excesso de alimentos servidos nos pratos *à la carte*;
- Excesso de produtos perecíveis preparados e expostos para a venda;
- Tamanhos exagerados dos pratos em restaurantes *self-service*.



Dicas

Incentive o consumo consciente! O consumismo cresce a cada dia e, com isso, a degradação ambiental também. A degradação deve-se à pressão sobre o uso dos recursos naturais e à poluição causada pelos mais variados processos de produção. O consumo excessivo e desnecessário, aliado ao descarte inadequado pós-consumo, agrava ainda mais esse quadro.



LIMPEZA

- Falhas na limpeza das carnes e hortifrútis;
- Uso de produtos de limpeza em excesso;
- Falhas na diluição dos produtos de limpeza;
- Falta de manutenção preventiva.



Dicas

Pense bem! As aparas podem virar caldo de carne natural, serem moídas e inseridas em outros preparos, como o molho à bolonhesa. Tente jogar fora só o que realmente não dá para reutilizar. As pontas de cebola e de tomate podem virar perfeitamente um belo vinagrete, por exemplo. No processo de higienização das folhas, cuidado na seleção das folhas mais apropriadas para consumo e ao cortar o talo.

Fonte: <<http://www.consultoriapararestaurantes.com/controle-reducao-desperdicio.html>>.

3.1.2

Principais causas do desperdício de água

- Falhas no processo de lavagem;
- Torneiras com gotejamento;
- Torneiras com vazões e levadas;
- Uso de equipamentos convencionais, como torneiras sem controlador de pressão e vazão;



- Uso de equipamentos inapropriados;
- Uso de mangueiras sem controlador de pressão e vazão para lavagem;
- Uso excessivo de produtos de limpeza demanda mais água para a sua retirada;
- Vazamentos nos vasos e/ou nos encanamentos.



Dicas

Atenção também aos pequenos vazamentos. Uma torneira pingando gasta cerca de 46 litros/dia. Quando a conta de água estiver com consumo maior que o normal, proponha uma força-tarefa entre os funcionários para que eles auxiliem a detectar as fontes de desperdício – manchas de infiltração ou torneiras que não fecham direito. Se a fonte de desperdício não for identificada, avalie a possibilidade de contratar uma empresa que preste serviço de caça-vazamentos.

3.1.3

Principais causas do desperdício de energia elétrica



ILUMINAÇÃO

- Uso ineficiente da iluminação natural;
- Lâmpadas acesas desnecessariamente;
- Falta de limpeza das luminárias e lâmpadas;
- Uso de lâmpadas, luminárias e reatores convencionais – não econômicas;
- Iluminação natural e artificial em excesso, podendo acarretar também superaquecimento.



Dicas

Procure utilizar também circuitos e interruptores que permitam o desligamento parcial de grupos de lâmpadas, possibilitando economia durante o dia.



REFRIGERAÇÃO

- Falta de circulação de ar (pelo menos 15 cm) entre equipamentos e paredes;
- Falta de controle de temperatura ideal para os produtos e/ou para atender ao conforto térmico – termostatos desregulados;
- Falta de limpeza dos filtros, condensadores e evaporadores;
- Falta de manutenção preventiva e periódica nas geladeiras, frízeres e ares-condicionados;
- Falta de vedação e manutenção nos frízeres e nas geladeiras;
- Condensadores e condicionadores de ar tipo janela expostos ao sol;
- Uso de condicionadores de ar e/ou refrigeradores ineficientes.



Dicas

Elabore uma planilha indicando a hora que se deve ligar e desligar cada aparelho de ar-condicionado, bem como a temperatura de regulagem de cada aparelho em função da temperatura externa, evitando o frio excessivo.



INSTALAÇÕES

- Cabos e equipamentos com defeitos ou falhas no isolamento, conexões;
- Emendas ou tomadas “improvisadas” nas instalações;
- Existência de equipamento ligado sem uso na empresa;
- Falta de interruptores em todas as lâmpadas ou conjunto de lâmpadas;
- Quadros elétricos distantes do centro de carga (máquinas, equipamentos, iluminação etc.).



Dicas

Verifique a qualidade e o estado de conservação das suas instalações elétricas! O condutor (fio) superaquecido é, normalmente, um sinal de sobrecarga e, além de gerar maior consumo, também apresenta alto risco de segurança.

3.2

Melhoria do desempenho ambiental como oportunidade ao pequeno negócio

É comum pensar que as indústrias são as grandes poluidoras quando, na realidade, qualquer atividade humana gera impacto e todos devem ter responsabilidade socioambiental. Os pequenos negócios que produzem e servem alimentação fora do lar inserem-se intensamente nesse contexto, pois são consumidores, vendedores e repassadores de produtos provenientes de uma imensa cadeia produtiva. Além disso, são grandes empregadores de mão de obra, cuja conscientização é relevante para o aperfeiçoamento de processos produtivos e o desenvolvimento da consciência ambiental.

As empresas desse segmento devem implantar sistemas de gestão ambiental visando:

- Estar em conformidade com a legislação;
- Prevenir impactos significativos ao meio ambiente;
- Gerenciar suas atividades potencialmente poluidoras;
- Buscar sempre a melhoria contínua de seus processos que interajam com o meio ambiente.

O Brasil tem uma Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), que estabelece prazo até 2020 para que o país tenha toda a estrutura necessária para dar uma destinação adequada a qualquer resíduo sólido (o que antigamente chamava-se de lixo). Esta política instituiu a responsabilidade compartilhada dos geradores de resíduos e a logística reversa dos resíduos e das embalagens pós-consumo.

Logística reversa	Responsabilidade compartilhada
<p><i>“Instrumento de desenvolvimento econômico e social caracterizado por um conjunto de ações, procedimentos e meios destinados a viabilizar a coleta e a restituição dos resíduos sólidos ao setor empresarial, para reaproveitamento, em seu ciclo ou em outros ciclos produtivos, ou outra destinação final ambientalmente adequada”</i></p> <p>Fonte: PNRS, Lei nº 12.305, de 2/8/2010.</p>	<p><i>Tanto as pessoas físicas (os consumidores) quanto as empresas serão responsáveis, legalmente, pelo gerenciamento dos resíduos sólidos produzidos pelos geradores de resíduos. Deste modo, fabricantes, importadores, distribuidores, comerciantes, cidadão e titulares de serviços de manejo dos resíduos sólidos urbanos são responsáveis pela logística reversa dos resíduos e pelas embalagens pré-consumo e pós-consumo.</i></p>



De acordo com o Sebrae, não há incompatibilidade entre um empreendimento rentável e uma gestão ambiental adequada. Muito pelo contrário. O que tem sido observado é que as empresas que adotam práticas de gestão sustentável têm seus custos reduzidos porque:

- Consomem menos água e energia;
- Utilizam menos matéria-prima e geram menos resíduos, pela otimização do processo;
- Reutilizam, reciclam ou vendem resíduos, quando possível.

Lembre-se que a tendência é que as empresas façam do seu desempenho socioambiental um fator diferencial no mercado. O que significa, em alguns casos, adotar requisitos internos até mais restritivos que os legalmente em vigor e, assim, obter o reconhecimento de sua qualidade gerencial por meio de certificados internacionalmente acreditados. Essas atitudes irão conquistar mais clientes, que estão cada vez mais interessados em consumir serviços de empresas sustentáveis.



Dicas

Divulgue as atitudes sustentáveis! A trilha para uma empresa ser mais sustentável também inclui comunicar atitudes aos consumidores e aos funcionários da empresa. O *ecomarketing* ou *marketing verde* visa não apenas mostrar aos clientes o que a empresa realiza, mas também entusiasmarlos nesse caminho responsável. Na medida em que promove produtos, processos e impactos positivos, constrói vantagem competitiva, reputação para a sua empresa e fidelização do cliente.

Como promover a melhoria do desempenho ambiental nas empresas do segmento de alimentação fora do lar?

Desde o plantio, colheita, transporte, armazenamento, manipulação, preparo, venda dos alimentos, consumo de água e energia, até o descarte final dos resíduos, existem inúmeras oportunidades de melhoria do desempenho ambiental em estabelecimento de alimentação fora do lar. Analisando o ciclo de vida dos produtos, as empresas podem buscar melhorias de desempenho nas diversas etapas do processo e serviço oferecido.

Análise do Ciclo de Vida (ACV):

Avaliação dos aspectos e impactos ambientais associados ao ciclo de vida completo do produto, processo ou atividade, ou seja, à extração e ao processamento de matérias-primas, à fabricação, ao transporte e à distribuição; ao uso, ao reemprego, à manutenção; à reciclagem, à reutilização e à disposição final (SETAC, 1993).



Existem diversas práticas e ações que podem ser implementadas, que serão detalhadas a seguir. Para iniciar o assunto, uma das formas efetivas para estruturar a sustentabilidade no empreendimento é usar os conceitos dos 3 Rs: redução, reutilização e reciclagem.

Redução

Este é o princípio do consumo racional, sem excessos. Reduzir implica em produzir mais com menos. Exige que não se adquira alimentos ou insumos que não serão utilizados ou consumidos, bem como não haja o desperdício nos serviços prestados na empresa. Verifique o que pode ser otimizado, deste o consumo de energia até a adoção de novas práticas de produção de alimentos.



Dicas

- Reduza o desperdício de óleo em frituras com uso de fritadeira elétrica; ela reduz o desperdício em até 60%, favorecendo que a troca do óleo seja feita de 10 a 15 dias;
- Use alimentos congelados separados por porções, como as batatas fritas, para evitar o desperdício daquelas que foram descascadas e não consumidas;
- Evite oferecer mais de três tipos de alimentos como prato principal, pois certamente haverá desperdício de alimento. Em vez de variar demais o cardápio do dia, crie alternativas de acordo com o dia da semana.

Atitude sustentável

“Ela frita mais rápido e consome menos óleo. Agora, não tenho perda porque, se o cliente não fizer o pedido, ela vai continuar congelada e sem estragar. Além disso, as porções são todas pesadas antes de fritar, diz a empresária mineira que adotou o uso da fritadeira e, com isso, reduziu o consumo de óleo para 11 garrafas de 900 ml a cada sete dias. Uma economia de 57,9%”.

Fonte: <<http://sebraemgcomvoce.com.br/2013/02/15/economia-nos-pequenos-detalhes/>>.

Reutilização

A reutilização reduz a quantidade de resíduos e efluentes descartados. Um mesmo objeto pode ter múltiplas funcionalidades, sem agredir o meio ambiente. Consulte a RDC 216 e reutilize os alimentos com segurança!*



Dicas

Aproveite cascas, sementes e talos dos alimentos, pois eles têm grande valor nutritivo e possibilitam variações no cardápio.

Saiba mais em: <<http://www.akatu.org.br/Temas/Alimentos/Posts/Algumas-dicas-para-minimizar-odesperdicio-de-alimentos-dentro-de-casa>>.

Reciclagem

Significa transformar objetos materiais usados em novos produtos para o consumo (metais, papéis e papelões, plásticos, vidros). Realize a correta separação e destinação dos resíduos produzidos!



Dicas

O óleo de cozinha já utilizado contamina milhares de litros de água se descartado de maneira incorreta. Porém, a partir do descarte correto, é possível fazer sabão, tintas e até combustível.

Saiba mais em: <<http://www.ecycle.com.br/component/content/article/54-oleos/2293-o-que-fazer-saiba-como-nde-jogar-fora-descartar-coleta-forma-correta-destino-oleo-cozinha-comestivel-fritura-domestico-velhousado-soja-risco-saude-poluicao-contaminacao-meio-ambiente-utilidade-dica-reaproveitamento-reciclagemsabao-caseiro-biodiesel.html>>.

* Conheça a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação

O objetivo deste regulamento técnico é estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo.

Para saber mais, consulte o site da Anvisa: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83O-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES>>.

Algumas práticas são:

- Apenas as sobras de alimentos mantidas no tempo e na temperatura correta podem ser reaproveitadas;
- O empreendimento deve ter o alvará da Vigilância Sanitária atualizado;
- Os manipuladores de alimentos devem ter capacitação em segurança dos alimentos realizada periodicamente, comprovada mediante documentação (declaração/certificado/lista de presença);



- Deve possuir lixeiras com tampas, sem abertura por contato manual, em número suficiente para atender à capacidade do restaurante e também deve encontrar-se em bom estado de funcionamento e conservação;
- Os produtos de higienização utilizados devem ser devidamente identificados e regularizados pelo Ministério da Saúde (MS);
- No procedimento de compra, o empreendimento deve adquirir produtos de fornecedores idôneos, devidamente registrados;
- Os alimentos devem ser recebidos de forma adequada (conferências dos alimentos, avaliação sensorial, rótulo, data de validade, embalagem), sem contato com o chão;
- Alimentos recebidos e/ou manipulados, refrigerados e congelados devem ser armazenados de forma adequada (temperatura, em sacos plásticos transparentes ou recipientes plásticos com tampa, contendo etiqueta com nome do produto, data de manipulação e prazo de validade);
- O empreendimento deve realizar o procedimento de higienização de alimentos que serão consumidos crus de maneira correta (água sanitária ou outro produto específico). Todas as frutas, verduras, legumes, cascas, talos, sementes e folhas devem ser lavados um a um, em água corrente e então devem ser higienizados em solução de hipoclorito de sódio (seguindo instruções de uso na rotulagem) por geralmente 15 minutos para eliminar micro-organismos. Em seguida devem ser lavados novamente em água filtrada;
- O descongelamento deve ser feito de forma segura, sob refrigeração, micro-ondas no caso de consumo imediato ou cozimento, se recomendado pelo fabricante;
- O empreendimento pode monitorar a qualidade do óleo de fritura para evitar desperdício. (monitor de gordura – são fitas de papel que devem ser mergulhadas dentro da gordura à temperatura de processo – aproximadamente 150°C);
- Os alimentos quentes prontos para o consumo devem ser mantidos na temperatura mínima de 60°C, sendo que o tempo total não pode ultrapassar 6 horas considerando o preparo e a venda;
- Os alimentos frios prontos para consumo devem ser mantidos no máximo a 10°C por até 4 horas ou, se mantidos a temperaturas superiores (até 21°C) devem ser descartados após 2 horas.



Capítulo 4

COMO EXPERIMENTAR A SUSTENTABILIDADE



4.1.

Redução do desperdício de matérias-primas e insumos nas empresas de alimentação fora do lar

1. Planeje a compra.

- Veja a possibilidade de comprar direto de produtores ou de fornecedores locais;
- Planejar quais ingredientes serão usados, comprar bem, ou seja, fazer uma seleção desses alimentos na hora da compra, também é um fator importante para se evitar o desperdício;
- Para os alimentos não estragarem em sua despensa, evite fazer compras para o mês e faça compras semanais, levando menos produtos;
- Procurar comprar de produtores de carnes e hortifrutigranjeiros da região. Além de contribuir com a economia local, a medida também diminui o impacto ambiental causado pelo transporte e facilita o acesso a um mix de produtos típicos regionais.

2. Elabore um cardápio com foco na redução de desperdício e aproveitamento total dos alimentos existentes na empresa.

- Na hora de preparar as refeições, planeje os pratos dando preferência aos alimentos que estão perto da data de vencimento;
- Avalie como aproveitar os alimentos em sua totalidade, tendo como base os requisitos de higiene e segurança alimentar – RDC 216/2004. Os talos de algumas verduras, como couve, agrião, beterraba, brócolis, couve-flor e salsa, possuem fibras, vitaminas e minerais. Não deixe de aproveitá-los em recheios de tortas, patês, sopas, suflês ou em refogados.

3. Armazene corretamente e de forma organizada cada tipo de alimento.

- Verifique a sua geladeira e o freezer para se certificar de que eles estejam na temperatura adequada. Segundo a RDC 216/2004, tem-se que “o alimento deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos)”;
- A organização é útil para ajudar a aproveitar tudo que está armazenado. Higienize frutas, hortaliças e legumes antes de armazená-los (para evitar a proliferação de micro-organismos) e guarde os alimentos em potes bem fechados;
- Alguns legumes e frutas vão apodrecer mais rapidamente se armazenados em temperaturas frias. Os tomates devem ficar em temperatura ambiente, assim como as frutas tropicais. Armazene as batatas em um lugar fresco e escuro, não na geladeira;



- Armazene as carnes na parte mais fria da geladeira, normalmente na gaveta de carnes abaixo do congelador. Algumas geladeiras permitem armazenar as carnes na parte inferior, o que evita o risco de contaminar outros alimentos. Quando a carne é armazenada em uma prateleira mais alta, respingos de sangue podem cair em outros alimentos;
- Mantenha certas frutas e legumes separados para evitar sua deterioração. Algumas frutas, como maçãs, pêssegos e bananas, soltam gás etileno, que envelhece. Outras hortaliças, como cenoura, frutas vermelhas e verduras, absorvem o etileno. O etileno promove o amadurecimento, mas também pode levar à deterioração quando em muita quantidade;
- Guarde os produtos secos, como arroz, grãos e massas, em recipientes de plástico ou vidro com uma tampa de fechamento hermético para reduzir a deterioração dos alimentos. Alguns insetos podem viver nas embalagens de papelão de muitos alimentos. Eles comem a cola que fecha as caixas e podem perfurar os pacotes, chegando aos alimentos;
- Depois, organize os alimentos de acordo com a data de validade – os que vão vencer antes ficam na frente, ao alcance das mãos.

4. Use os alimentos que estão prestes a vencer de forma criativa para evitar sua deterioração

- Transforme as frutas ligeiramente mais maduras em vitaminas ou use-as em tortas assadas. Os legumes que estão começando a envelhecer podem ser usados para fazer um caldo ou uma sopa. Pão velho pode ser transformado em farinha de rosca, pudim de pão ou torradas;
- Os vegetais, incluindo talos e folhas, podem ser conservados por mais tempo quando utilizada a técnica do branqueamento: mergulhe os vegetais em água fervente, espere que a água volte a ferver, retire do fogo e mergulhe imediatamente esses vegetais em uma vasilha de água gelada. Não confunda o branqueamento com preparação definitiva. O vegetal branqueado não está pronto, mas apenas protegido para ser guardado por mais tempo.

5. Avalie e aperfeiçoe o seu processo produtivo

- Observe os alimentos mais desperdiçados, quantifique e detecte a fonte do desperdício no seu processo produtivo. Implante ações preventivas como:
 - Melhorias no controle de estoque;
 - Procedimentos com critérios das compras de alimentos;
 - Correção de falhas no armazenamento, acondicionamento, recebimento, manipulação e transporte de alimentos;
 - Padronização do preparo dos alimentos com a construção e a implantação de fichas técnicas, tendo como apoio um profissional de nutrição;
 - Implementação de pré-pesagem, pré-preparo e porcionamento dos alimentos;
 - Avaliação para uso de cardápios inteligentes, principalmente para restaurantes com *buffets* (o cardápio inteligente é aquele que combina três tipos de carne para três tipos de guarnição e acompanhamentos em comum);
 - Uso de expositores/recipientes com fundo falso e/ou outros truques. Substituição de mobiliário, máquinas e equipamentos;



- Substituição das embalagens. Se possível, reduza as embalagens e utilize produtos biodegradáveis, reciclados ou recicláveis;
- Estudo de previsão de vendas para minimizar o desperdício de alimentos preparados;
- Controle as perdas: retorno das refeições com problemas/refeições erradas/pratos e copos quebrados.

6. Reduza o desperdício de produtos de limpeza

- Dilua os produtos de limpeza de acordo com as especificações do fabricante;
- Reduza o gasto com detergente com uso de pulverizador (dosador) em vez de aplicá-lo direto na bucha.

“Encho o recipiente com 600 ml de água e duas colheres de detergente. Com esse conteúdo, consigo higienizar todos os vasilhames em um dia de trabalho. Essa medida proporcionou uma economia de 55%, visto que o número de embalagens de detergentes foi reduzido para 18 por mês. Outra ação implantada foi a adoção de uma solução composta por 20 litros de água, uma colher de cloro e uma de detergente para mergulhar os pratos, por 10 minutos, antes de lavá-los. Eles ficam mais fáceis de limpar, e isso ajuda a reduzir também o consumo de água. Antes, o valor da conta variava entre R\$ 180 e R\$ 240. Hoje, essa despesa caiu 50%”, diz a empresária.

Fonte: <<http://sebraemgcomvoce.com.br/2013/02/15/economia-nos-pequenos-detalhes/>>.

4.2

Redução do consumo de água nas empresas de alimentação fora do lar

7. Fique ligado na existência de vazamentos na sua empresa!

Controle o consumo de água por meio da sua conta mensal. Grandes variações de consumo podem indicar a presença de vazamentos. Leia seu hidrômetro antes e depois de um período quando não houver uso de água. Se ele não mostra exatamente o mesmo número, há vazamento. Atenção também aos pequenos vazamentos.

8. Economize na limpeza

Tome cuidado com o excesso de sabão e outros produtos de limpeza para evitar enxágues desnecessários. Use adaptadores economizadores de água e, durante o uso, ajuste-o para que possa controlar o fluxo (fluxo baixo, fino *spray*) de modo que a água corra apenas se necessário. Quando concluir o uso, feche o registro de alimentação para evitar vazamentos.

9. Adote equipamentos e tecnologias economizadores de água

Equipe suas torneiras com arejadores: esses dispositivos (que parecem uma peneirinha) custam em média R\$ 5,00 e, ao serem instalados no bico da torneira, ajudam a reduzir o consumo de água ao proporcionar a sensação de fluxo mais intenso. Outras iniciativas são torneiras com



acionamento eletrônico ou temporizador por pressão, válvulas de fechamento automático e bacias acopladas e válvulas especiais com o fluxo opcional por descarga, ou de sistemas a vácuo.

10. Faça revisão dos processos da empresa

Refleta sobre os questionamentos abaixo: a atividade produtiva está consumindo muita água? Isso é realmente necessário? Meus concorrentes utilizam mais ou menos água? Existe uma alternativa técnica e economicamente mais viável? A água limpa está indo para o ralo? Por quê? E, por último, o lançamento de efluentes é feito de acordo com as exigências legais?

11. Envolve todos os colaboradores

Encoraje seus funcionários a promover o uso racional (conservação) da água em seu local de trabalho. Insira a conservação de água em manual de orientação dos funcionários e programas de treinamento e sinalize as áreas da empresa.

12. Sempre que possível, armazene e aproveite a água da chuva para limpeza de espaços internos e externos e para regar jardins.

Uma possibilidade é instalar uma minicisterna com sistema de canos/calhas que captam a água da chuva nos telhados da empresa

Fonte: <www.sempresustentavel.com.br/hidrica/minicisterna/minicisterna.htm> e <<http://www.ecycle.com.br/>>.

A partir disso, a água deve ser direcionada para um tanque e posteriormente deve ser tratada. Esta pode ser utilizada para descarga de banheiros, limpeza de espaços e regar plantas do jardim.

Fonte: <<http://exame.abril.com.br/revista-exame-pme/edicoes/73/noticias/para-nao-faltar>>.

4.3

Redução do consumo de energia nas empresas de alimentação fora do lar

13. Reduza o consumo como o ar-condicionado

Em ambientes sem comunicação com a área externa da edificação, deve-se usar o modelo Split (com selo A do Procel) em substituição do tipo janela. O aparelho deve ser instalado, preferencialmente, na parte superior do ambiente, no mínimo a 1,5 m de altura, de forma a garantir uma climatização uniforme e evitar a obstrução da saída de ar. Evite, sempre que possível, instalar condensadores ao alcance de raios solares ou próximos a quaisquer equipamentos que irradiem calor. Minimizar a entrada de ar externo com portas de acesso adequadas. Procure ligar apenas um pouco antes da entrada dos clientes, quando e no local que for necessário. Desligue tão logo seja possível. Limpe os filtros com frequência e verifique, uma vez por ano, a carga de fluido dos condicionadores de ar.



14. Otimize o uso de fogões e fornos elétricos

Avaliar a possibilidade de substituições desses equipamentos por equipamentos de aquecimento mais eficientes, tais como fornos a gás menores e fritadeiras. Cozinhar alimentos e ferver a água em panelas tampadas, evitando o excesso de água. Sendo possível, utilizar panelas de pressão. Escolher a temperatura adequada para cada tipo de alimento. Procurar usar o forno para assar vários alimentos ao mesmo tempo. Realizar manutenção adequada nas bocas dos fogões.

15. Evite a iluminação em excesso

Utilize lâmpadas e luminárias eficientes com boa definição de cores para deixar os alimentos ainda mais bonitos e apetitosos. Reduza ao mínimo necessário o tempo de funcionamento de letreiros luminosos. Utilize um temporizador (*timer*) para programar o desligamento. Se possível, utilize sistemas automáticos de iluminação.

16. Dê preferência a equipamentos mais eficientes

O selo Procel nível A é uma garantia de que os equipamentos são mais eficientes, chegando a ser até 30% mais econômicos. Trocar lâmpadas por LED reduz o consumo em até 80%, além de aumentar a média de uso para dez mil horas.

17. Não sobrecarregue as instalações elétricas

Verifique as instalações e busque possíveis focos de fuga de energia. Evite sobrecarregar os circuitos de distribuição.

18. Planeje a arquitetura

A arquitetura da sua empresa influencia muito a sua conta de energia. Iniciativas como pintar as paredes e tetos com cores claras, instalar brises para regular a incidência solar nos ambientes e planejar a ventilação cruzada permitem que você precise de menos luz elétrica e ar-condicionado para manter o ambiente agradável!

19. Reduza o consumo de energia com a refrigeração de alimentos

Armazene na mesma câmara produtos que necessitem da mesma temperatura, percentual de umidade e mesmo período de armazenagem. Desloque os equipamentos 15 cm entre equipamentos e/ou paredes para circulação de ar. Em cozinha modulada, em que a geladeira fica embutida em armário modulado, garanta que a grade no fundo da geladeira seja ventilada. Instale a unidade de condensação em local que permita boa circulação de ar na serpentina e mais próxima possível da câmara frigorífica. Não empilhe os produtos acima dos limites dos balcões frigoríficos abertos. Isso evita a formação de uma camada de ar frio em cima dos produtos, que age como isolante térmico sobre os produtos. Providencie regularmente a limpeza e a correta regulagem do termostato, pois essa medida evita o acúmulo de gelo sobre a serpentina. Sempre que possível cubra os balcões frigoríficos abertos durante a noite para reduzir as perdas na refrigeração dos congelados. Troque a vedação dos frizeres e geladeiras. Um bom teste é prender uma folha de papel na porta. Se a folha não oferecer resistência ao ser puxada, é sinal de que a borracha de vedação precisa ser trocada.



4.4

Gestão de resíduos nas empresas de alimentação fora do lar

20. Atenda à Política Nacional de Resíduos Sólidos. Gerencie corretamente os seus resíduos, desde a geração até a destinação final.

Inicie a construção de um Plano de Gerenciamento de Resíduos (PGR) procurando respostas para as seguintes questões:

- Quais os resíduos que são gerados?
- Qual a quantidade de cada resíduo gerado?
- Quais são os processos que geram resíduos?
- Quais são as classes de cada resíduo gerado?
- Como os resíduos são e devem ser destinados e descartados? Quais são os requerimentos legais da empresa?

Após realizar a implementação do PGR é importante conduzir seu acompanhamento (definir indicadores, realizar medições e monitoramentos) e promover ações corretivas, quando necessário, visando à melhoria contínua.

21. Aproveite os alimentos e os insumos em sua totalidade e prefira embalagens ecológicas, retornáveis, econômicas, a granel ou refil para produtos não químicos, além de embalagens biodegradáveis.

Bonifique os funcionários que não desperdiçam e destinam corretamente os resíduos.

22. Utilize equipamentos eficientes que minimizam a utilização de insumos e que poluam menos o meio ambiente.

23. Reuse, recicle, use materiais reciclados, incentive e promova a coleta seletiva! Sensibilize os profissionais que atuam na sua empresa quanto ao tema.



4.5

Responsabilidade socioambiental nas empresas de alimentação fora do lar

24. Dê destaque para os alimentos de origem orgânica

- Invista em uma horta. Restaurantes com produção própria economizam e atraem clientes exigentes que procuram uma alimentação saudável e sustentável;
- Estimule o consumo desses alimentos, sinalizando-os;
- Existem clientes que dão preferência para alimentos de origem ambientalmente correta e procuram embalagens e selos que certifiquem a produção orgânica;
- A sinalização de produtos oriundos da região, fabricados por cooperativas ou pequenos fornecedores, permite que os consumidores, cientes da importância de prestigiar estes grupos, optem por adquiri-los;
- Comunicar produtos que são produzidos sem agrotóxico ou hormônios também é uma maneira de levar o consumidor a refletir sobre seus critérios de escolha, além de valorizar os produtos que buscam gerar menos impactos ambientais e sociais durante a sua fabricação.

Fonte: <www.planetaorganico.com.br>.

25. Pense no conforto do cliente

Pense, inclusive, no conforto dos portadores de necessidades especiais, de melhor idade etc. e organize o espaço de forma que todos possam circular de forma segura.

26. Para que as medidas de sustentabilidade tenham resultado, é necessário que toda a equipe esteja envolvida

As informações podem ser explicadas por cartazes, palestras, manuais ou um programa completo de capacitação periódica. Aproveite para divulgar medidas que podem ser implantadas em casa.

27. Dissemine ações de responsabilidade socioambiental para seus clientes: sua empresa pode se tornar um ponto de coleta para embalagens vazias

Identifique os locais da sua cidade que recebem e destinam corretamente as embalagens recicláveis pós-consumo. Encoraje e incentive seus funcionários a promover o uso racional de todas as matérias-primas, insumos, água e energia. Faça reuniões curtas com os funcionários periodicamente, essa é uma maneira de apresentar o assunto. Compartilhe os resultados e gratifique os funcionários pelas metas alcançadas.



28. Dê prioridade à segurança de funcionários e de clientes com um padrão de higiene rigoroso

Conheça a Resolução RDC Nº 216 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

29. Utilize produtos ambientalmente corretos!

Procure adquirir de empresas que se preocupam com a sustentabilidade, verifique se o produto é feito com componentes naturais, veja se ele contém os selos de certificação de produtos orgânicos.

Fonte: <<http://www.cygnuscosmeticos.com.br/produtos>>.



× Bistrô ×



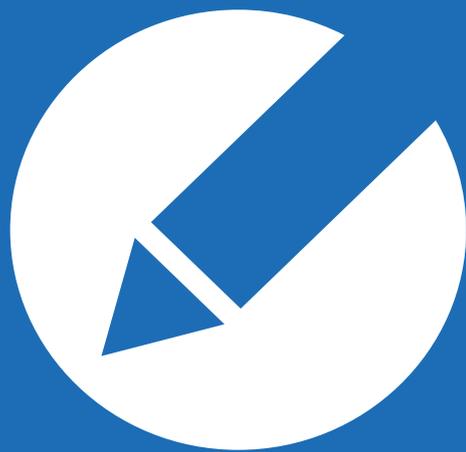


- 1 Planeje a compra
- 2 Elabore um cardápio com foco na redução de desperdício e aproveitamento total dos alimentos existentes na empresa
- 3 Armazene corretamente e de forma organizada cada tipo de alimento
- 4 Use os alimentos que estão prestes a vencer de forma criativa para evitar sua deterioração
- 5 Avalie e aperfeiçoe o seu processo produtivo
- 6 Reduza o desperdício de produtos de limpeza
- 7 Fique ligado na existência de vazamentos na sua empresa!
- 8 Economize na limpeza

- 9 Adote equipamentos e tecnologias economizadores de água
- 10 Faça revisão dos processos da empresa
- 11 Envolver todos os colaboradores
- 12 Sempre que possível, armazene e aproveite a água da chuva para limpeza de espaços internos e externos e para regar jardins.
- 13 Reduza o consumo com o ar-condicionado
- 14 Otimize o uso de fogões e fornos elétricos
- 15 Evite a iluminação em excesso
- 16 Dê preferência a equipamentos mais eficientes

- 17 Não sobrecarregue as instalações elétricas
- 18 Planeje a arquitetura
- 19 Reduza o consumo de energia com a refrigeração de alimentos
- 20 Atenda à Política Nacional de Resíduos Sólidos. Gerencie corretamente os seus resíduos, desde a geração até a destinação final.
- 21 Aproveite os alimentos e os insumos em sua totalidade e prefira embalagens ecológicas, retornáveis, econômicas, a granel ou refil para produtos não químicos, além de embalagens biodegradáveis.
- 22 Utilize equipamentos eficientes que minimizam a utilização de insumos e que poluam menos o meio ambiente.
- 23 Reuse, recicle, use materiais reciclados, incentive e promova a coleta seletiva! Sensibilize os profissionais que atuam na sua empresa quanto ao tema.

- 24 Dê destaque para os alimentos de origem orgânica
- 25 Pense no conforto do cliente
- 26 Para que as medidas de sustentabilidade tenham resultado, é necessário que toda a equipe esteja envolvida
- 27 Dissemine ações de responsabilidade socioambiental para seus clientes: sua empresa pode se tornar um ponto de coleta para embalagens vazias
- 28 Dê prioridade à segurança de funcionários e de clientes com um padrão de higiene rigoroso
- 29 Utilize produtos ambientalmente corretos



Capítulo 5

**Soluções de ecoeficiência do
Sebrae para alimentação fora
do lar**

Ter uma empresa de alimentação fora do lar com práticas sustentáveis pode auxiliar a sua empresa a conquistar novos negócios. Mas como criar oportunidades de crescimento sustentável?

Estamos em um processo de descoberta, existem muitos caminhos a serem seguidos. Cabe a cada empresa compreender e gerenciar os desafios do desenvolvimento sustentável, tirando as suas próprias conclusões em função das especificidades dos processos produtivos, modelos de gestão, relações com clientes e comunidades.

5.1

Metodologia Sebrae de Redução de Desperdício (MSRD)

Produzir mais com menos, significa aumentar a produção e os benefícios econômicos com redução de impactos ambientais

Metodologia que aborda a dimensão ambiental da atuação da empresa a partir do prisma do aumento da competitividade e da capacidade produtiva, por meio da redução de desperdícios, possibilitando ganhos ambientais, econômicos e sociais.



Seu objetivo é levar os empresários de micro e pequenas empresas a adotarem práticas ambientalmente corretas e, ao mesmo tempo, posicionar seus negócios em um contexto de mercado mais moderno e competitivo. Assim, os ganhos da empresa se darão em duas vertentes: a dos ganhos econômicos e a dos ganhos ambientais.

Os ganhos econômicos se dão com a minimização do consumo de água, energia e matéria-prima pela empresa. Desse modo, com maior economia, a empresa reduzirá o seu custo de produção e terá mais lucro, estando mais apta para competir no mercado globalizado.



A metodologia tem como objetivo orientar os empresários na identificação dos desperdícios existentes na empresa...

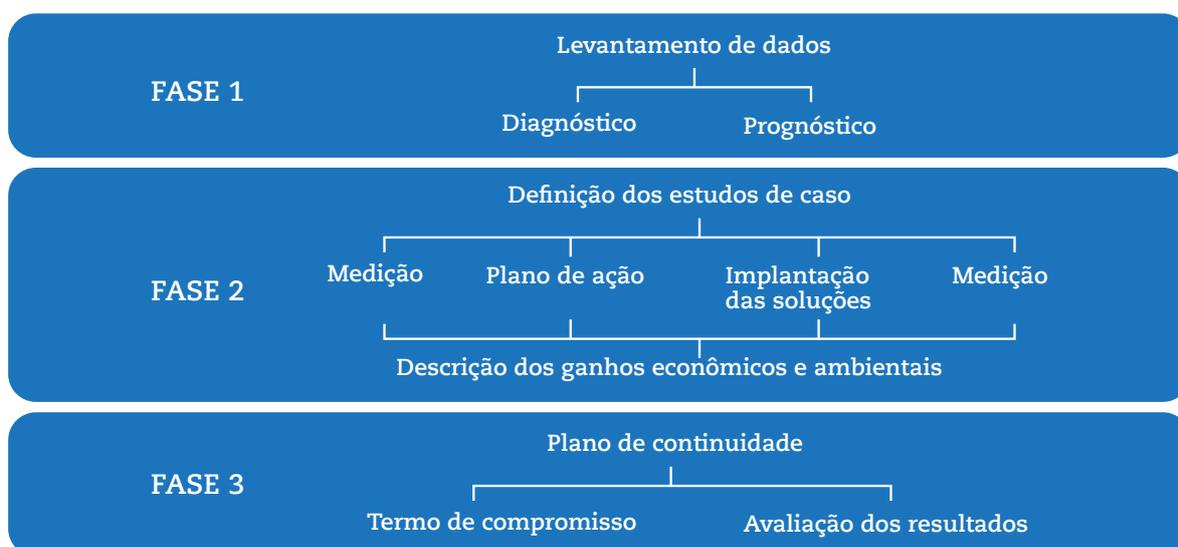
criando ações específicas para diminuir os custos de produção...



Os ganhos ambientais traduzem-se em:

- Ao se reduzir o consumo de água, energia e matérias-primas, reduz-se a pressão sobre os recursos naturais. Ou seja, menos será retirado do meio ambiente para se produzir;
- Reduzindo a geração de resíduos, efluentes e emissões, a empresa poluirá menos o meio ambiente. Soma-se a isso o ganho que a empresa terá com a satisfação dos consumidores, que cada vez mais procuram produtos ecologicamente corretos.

A metodologia é dividida em três fases: diagnóstico, prognóstico e implementação, sendo que as duas primeiras são obrigatórias. O implementação (fase III) é opcional e só deve acontecer após a finalização das fases I e II, com quantidade de horas a ser posteriormente definida pelo consultor. Para cada uma destas fases existem relatórios técnicos específicos que devem ser elaborados pelo consultor e entregues ao empresário que contratou o serviço.





Atitudes sustentáveis

Conheça alguns resultados da aplicação da MSRD em empresas do segmento de alimentação fora do lar:

- **Economia no bolso** – “a comerciante passou a comprar ingredientes, como mandioca, batata e cenoura, já processados, para evitar que parte deles fosse desperdiçada durante o descasque. As perdas na produção diária de comida diminuíram de 16% para 5,6%. Além disso, o investimento na compra de uma panela fritadeira industrial, no valor de R\$ 1.500, reduziu o consumo de óleo de seis caixas mensais para três. As mudanças implantadas contribuíram também para aumentar a quantidade de refeições vendidas. Dos 130 almoços iniciais, passamos a comercializar 190, sendo que, em alguns dias, o número chega a 240”, comemora a empresária, que tem recebido a aprovação dos consumidores;

Fonte: <<http://sebraemgcomvoce.com.br/2013/02/15/economia-nos-pequenos-detalhes/>>.

- **Desperdício mínimo** – “o desperdício de alimentos neste restaurante ocorria pelo fato de a reposição da comida exposta no self-service, após determinado horário, ser feita na mesma quantidade do início do almoço. ‘Queríamos oferecer aos clientes que almoçavam mais tarde o mesmo padrão de alimentos do início dos trabalhos. Mas, após a consultoria, foi visto que era possível manter o padrão com menos desperdício’. Para reduzir a perda de comida diária de 17 kg, em média, o empresário colocou cubas menores no self-service, e a reposição passou a ser feita conforme a necessidade. ‘Dependendo da hora, não repomos alimentos de menor consumo, e a quantidade oferecida de cada produto é reduzida, porém o padrão permanece’, afirma. Com essa mudança, as perdas diminuíram consideravelmente”;

Fonte: <<http://sebraemgcomvoce.com.br/2013/02/15/economia-nos-pequenos-detalhes/>>.

- **Controle de processo** – “ao aperfeiçoar o processo de tiragem do chope das máquinas, visando à produção de um maior número de tulipas, a empresa alcançou um resultado significativo: antes da consultoria, o desperdício de chope por litro servido era de 0,125. Após a consultoria, o desperdício passou a ser de 0,097, ou seja, 385 litros de chope deixaram de ser desperdiçados e economizou-se R\$ 1.516,90 por mês”;

Fonte: Livro da MSRD.

- **Padronização** – “com o início de padronização dos principais recheios das pizzas, muçarela, presunto e calabresa, esta pizzaria obteve um ganho mensal da ordem de R\$ 6.588,00”;

Fonte: Livro da MSRD.



- **Diluição de produtos de limpeza** – “após a reformulação do processo de diluição e distribuição dos produtos de limpeza, este buffet de comidas para festas reduziu em 38,32% o consumo de materiais de limpeza, ultrapassando a meta inicial de 30%”.

Fonte: Livro da MSRD.

5.2

Sebraetec

A inovação para sua empresa pode estar mais perto e fácil do que você imagina

Por meio de serviços customizados e especializados, o Sebraetec promove o acesso de pequenos negócios a soluções em sete áreas de conhecimento da inovação: *design*, produtividade, propriedade intelectual, qualidade, inovação, sustentabilidade, tecnologia da informação e comunicação.

Existem soluções oferecidas aos empresários do segmento de alimentação fora do lar pelo Sebraetec que aumentam a produtividade, evitam desperdícios e danos à saúde e garantem a qualidade do serviço devido à padronização de produtos e de serviços com ganhos financeiros para as empresas.

Inovar é pré-requisito no ambiente de negócios sustentáveis!

Para saber mais procure, o Sebrae da sua cidade.

Revisão Bibliográfica



DYLLICK, T. et al. **Guia da série de normas ISO 14001**: Sistemas de Gestão Ambiental. Tradução de Beate Frank. Blumenau: Edifurb, 2000.

RATTNER, H. Tecnologia e desenvolvimento sustentável: uma avaliação crítica. **Revista de Administração**, São Paulo, v. 26, n. 1, p. 5-11, 1991.

SEBRAE – SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Curso básico de gestão ambiental**. Brasília: Sebrae, 2004a.

_____. **Metodologia Sebrae 5 Menos que são Mais**: redução de desperdício em micro e pequenas empresas. Brasília: Sebrae, 2004b.

SENAI – SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL. **Gerenciamento do uso das águas e efluentes líquidos para pequena e microempresa**. Porto Alegre: CNTL; SENAI, 2003.

SENGE, P. M. **A quinta disciplina**. São Paulo: Editora Best Seller, 1990.

SHARMA, S.; PABLO, A. L.; VREDENBURG, H. Corporate environmental responsiveness strategies: the importance of issue interpretation and organizational context. **The Journal of Applied Behavioral Science**, v. 35, p. 87-108, Mar. 1999.

SITES

- <<http://nacoesunidas.org/fao-se-o-atual-ritmo-de-consumo-continuar-em-2050-mundo>
- <<http://www.onu.org.br/desperdicio-de-alimentos-custa-ao-mundo-750-bilhoes-de-dolares-alerta-novo-relatorio-da-fao/>>;
- <<http://www.senairs.org.br/cntl>>;
- <www.eletobras.com/procel>;
- <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/folder_rdc216_2.pdf>;
- <<http://franquiaempresa.com/2013/02/como-reduzir-o-desperdicio-de-alimentos-em-bares-e-restaurantes.html>>;
- <<http://sebraemgcomvoce.com.br/2013/02/15/economia-nos-pequenos-detalhes/>>;
- <<http://www.consultoriapararestaurantes.com/control-reducao-desperdicio.html>>;
- <<https://www.youtube.com/watch?v=au-rXWLVKiY>>;
- <<https://www.youtube.com/watch?v=uwXcErXvp1E>>;
- <<http://favelaorganica.com/o-projeto/>>;
- <<https://www.youtube.com/watch?v=qH5fQJAwhfQ>>;
- <https://www.youtube.com/watch?v=TmETY1s_CRs>;
- <https://www.youtube.com/watch?v=Jnk_yw4xWnQ>;
- <<https://www.youtube.com/watch?v=FFw-6Ntjc74>>;
- <<http://www.sustentabilidade.sebrae.com.br/Sustentabilidade/Cartilhas/Gest%C3%A3o-de-Res%C3%ADduos-S%C3%B3lidos>>;
- <<http://procelefciencia.celesc.com.br/index.php?novasessao=47>>;
- <www.planetaorganico.com.br>.







Sebrae
**GESTÃO
AMBIENTAL**
Desperdício ontem. Lucro hoje.



0800 570 0800 / sebrae.com.br