

SUSTENTABILIDADE

na Panificação e Confeitaria



PROJETO DE DESENVOLVIMENTO DO SETOR DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM ATUAÇÃO NA QUALIDADE, PRODUTIVIDADE E SUSTENTABILIDADE

Convênio ABIP / ITPC / SEBRAE

© Sebrae 2017. 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 9610/1998)

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Unidade de Atendimento Setorial Indústria
SGAS 605 – Conjunto A – Cep: 70.200-904 – Brasília/DF
Telefone (61) 3348-7346
www.sebrae.com.br

Presidente do Conselho Deliberativo Nacional
Robson Braga de Andrade

Diretor-Presidente
Guilherme Afff Domingos

Diretora Técnica
Helois Regina Guimarães de Menezes

Diretor de Administração e Finanças
Vinícius Nobre Lages

Unidade de Atendimento Setorial Indústria
Gerente: Kelly Cristina Sanches
Analistas: Maria Regina Diniz de Oliveira
Mayra Monteiro Viana

Associação Brasileira das Indústrias de Panificação e Confeitaria (ABIP)

Presidente: José Batista de Oliveira
www.abip.org.br

Instituto Tecnológico da Panificação e Confeitaria (ITPC)

Presidente: Márcio Rodrigues
www.institutoitpc.org.br

Supervisão:
Maria Regina Diniz de Oliveira
Mayra Viana
Márcio Rodrigues
Emerson Amaral

Redação: Renato Faria

Diagramação e projeto gráfico: Patrícia Maia

setembro de 2017

SUMÁRIO

1. Práticas sustentáveis: modismo, tendência ou necessidade?	4
1.1. Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS)	5
2. Sustentabilidade na área de alimentos: resultados da pesquisa feita pelo convênio ABIP/ITPC/Sebrae	7
3. Ações de sustentabilidade como diferencial competitivo	12
4. Conclusão	14

1. PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS: MODISMO, TENDÊNCIA OU NECESSIDADE?

A sustentabilidade é um eficaz e rentável modelo de negócio que gera benefícios socioeconômicos e ambientais a todos os empresários. No setor de alimentação isso não seria diferente e, cada vez mais, estabelecimentos gastronômicos estão adotando práticas sustentáveis, que refletem em mudanças na gestão, logística e até no cardápio.

Já há conceitos como o “tripé da sustentabilidade”, criado por John Elkington em 1990 que propõe o comprometimento corporativo de promover a sustentabilidade nos negócios, sendo os três pontos desse tripé: pessoas, planeta e lucro:

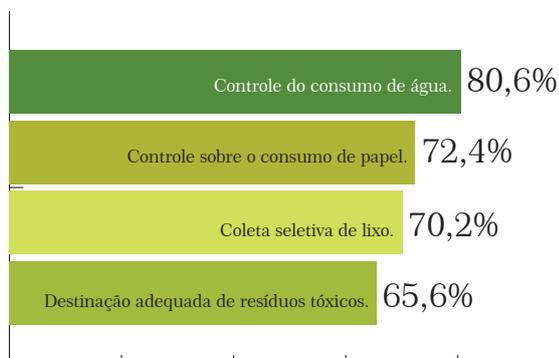
- Pessoas: desenvolver atividades ligadas à sustentabilidade social, relacionamentos que beneficiem a empresa, mas também a comunidade, funcionários, a comunidade;
- Planeta: atividades cuja realização considera o impacto ambiental do uso dos recursos despendidos, resíduos, emissões de poluentes (sustentabilidade ambiental);
- Lucro: a abordagem é da sustentabilidade econômica, focando na sustentabilidade do negócio, pagamento dos impostos, mantendo a produtividade e claro, o lucro.

Ou seja, o tripé da sustentabilidade propõe que as empresas tenham um comportamento que coexista com as pessoas e o planeta, buscando a melhor fonte de crescimento rentável, gerando impactos positivos sobre o público, o ambiente e tendo isso como vantagem competitiva.

É preciso entender que isso não é apenas mera retórica, já há empreendedores considerando esses pontos como importantes em seus negócios, mesmo não tendo ouvido falar de tripé da sustentabilidade ou qualquer outro conceito teórico.

Pesquisa do Centro Sebrae de Sustentabilidade, com cerca de quatro mil pequenos negócios de todo o país, mostra que há a preocupação em desenvolver ações focadas na sustentabilidade, como:

- 70,2% realizam coleta seletiva de lixo;
- 72,4% têm controle no consumo de papel;
- 80,6% controlam o consumo de água;
- 65,6% buscam a destinação adequada de resíduos tóxicos, como solventes, produtos de limpeza e cartuchos de tinta (Sebrae, 2012).



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

Nos restaurantes, padarias e bares, por exemplo, as medidas ecológicas podem ser perfeitamente aplicadas, oferecendo assim uma refeição ou produtos sustentáveis aos clientes. Lembrando que é possível focar em criar um estabelecimento sustentável, oferecer pratos sustentáveis no estabelecimento ou ambos. O ideal é sempre procurar alcançar o maior nível de sustentabilidade possível.

Para um empreendimento sustentável, importante lembrar que primeiro deve haver a preocupação do empresário com o imóvel. Este deve ser construído utilizando materiais verdes e com certificado de procedência, a arquitetura pensada, por exemplo, na melhor forma de aproveitar a iluminação natural, dentre outros.

É interessante 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 o menor consumo de água potável.

Na produção, utilizar alimentos sem produtos tóxicos ou ter uma horta na própria empresa são excelentes alternativas que dão a certeza da boa procedência dos alimentos, e ainda possibilita realizar a compostagem (reciclagem de lixo destinada à adubação agrícola). Optar por produtos de produtores locais, assim reduzindo a emissão de CO₂ é uma forma de colaborar com a preservação ambiental e também ajudar na economia local.

Outras realizações possíveis são em relação à reciclagem do lixo. Os restos de comida podem ser transformados em

adubos, para horta orgânica. Embalagens plásticas também podem ser recicladas, assim como 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 coleta de lixo urbana não faz coleta seletiva onde está a empresa, pode-se fazer parceria com organizações que trabalham com reciclagem.



A já citada pesquisa do Centro Sebrae de Sustentabilidade, apresenta ainda que para 46% dos empresários entrevistados, a questão ambiental representa chance de ganhos. É um dado interessante, que mostra a visão estratégica de boa parte dos negócios. Contudo, para 16% essa questão corresponde apenas a custos e despesas, enquanto 38% não acham que sejam nem ganhos e nem despesas, estão indiferentes. Ou seja, a sustentabilidade é um assunto que merece ser mais abordado junto aos empreendedores, para que se amplie sua visão estratégica e a relacione com seus negócios.

Respondendo à pergunta do título, a sustentabilidade é uma tendência que se consolida, além de ser uma necessidade, pelo cuidado com o ambiente, as pessoas e o próprio futuro dos negócios. Medidas simples podem alterar o processo de degradação ambiental, recuperando as boas condições do meio ambiente e trazendo uma boa imagem da empresa. Esse foco tem sido buscado com este trabalho de pesquisa sobre boas práticas de sustentabilidade. Identificar ações, mesmo simples, que podem ser difundidas e replicadas, motivando outras empresas a também incorporar a preocupação sustentável na sua atuação diária, o que está descrito a seguir.

1.1. Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS)

A Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) está prevista na Lei 12350/10 de 2010, com objetivo de evitar e prevenir a geração de resíduos sólidos. Visa promover uma cultura sustentável aumentando a reciclagem, reutilização e fins adequados aos resíduos sólidos e colocando como responsáveis desde o governo até os fabricantes, comerciantes e consumidores.

Os princípios da PNRS são:

- I – a prevenção e a precaução;
- II – o poluidor-pagador e o protetor-recebedor;
- III – a visão sistêmica, na gestão dos resíduos sólidos, que considere as variáveis ambiental, social, cultural, econômica, tecnológica e de saúde pública;
- IV – o desenvolvimento sustentável;
- V – a eco-eficiência, mediante a compatibilização entre o fornecimento, a preços competitivos, de bens e serviços qualificados que satisfaçam as necessidades humanas e tragam qualidade devida e a redução do impacto ambiental e do consumo de recursos naturais a um nível, no mínimo, equivalente à capacidade de sustentação estimada do planeta;
- VI – a cooperação entre as diferentes esferas do poder público, o setor empresarial e demais segmentos da sociedade;
- VII – a responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos;
- VIII – o reconhecimento do resíduo sólido reutilizável e reciclável como um bem econômico e de valor social, gerador de trabalho e renda e promotor de cidadania;
- IX – o respeito às diversidades locais e regionais;
- X – o direito da sociedade à informação e ao controle social;
- XI – a razoabilidade e a proporcionalidade.

Os objetivos da PNRS:

- I – proteção da saúde pública e da qualidade ambiental;
- II – não geração, redução, reutilização, reciclagem e tratamento dos resíduos sólidos, bem como disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos;
- III – estímulo à adoção de padrões sustentáveis de produção e consumo de bens e serviços;
- IV – adoção, desenvolvimento e aprimoramento de tecnologias limpas como forma de minimizar impactos ambientais;
- V – redução do volume e da periculosidade dos resíduos perigosos;
- VI – incentivo à indústria da reciclagem, tendo em vista fomentar o uso de matérias-primas e insumos derivados de materiais recicláveis e reciclados;
- VII – gestão integrada de resíduos sólidos;
- VIII – articulação entre as diferentes esferas do poder público, e destas com o setor empresarial, com vistas à cooperação técnica e financeira para a gestão integrada de resíduos sólidos;
- IX – capacitação técnica continuada na área de resíduos sólidos;
- X – regularidade, continuidade, funcionalidade e universalização da prestação dos serviços públicos de limpeza urbana e de manejo de resíduos sólidos, com adoção de mecanismos gerenciais e econômicos que assegurem a recuperação dos custos dos serviços prestados, como forma de garantir sua sustentabilidade operacional e financeira, observada a Lei nº 11.445, de 2007;
- XI – prioridade, nas aquisições e contratações governamentais, para:
 - a) produtos reciclados e recicláveis;
 - b) bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis;
- XII – integração dos catadores de materiais reutilizáveis e recicláveis nas ações que envolvam a responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos;
- XIII – estímulo à implementação da avaliação do ciclo de vida do produto;
- XIV – incentivo ao desenvolvimento de sistemas de gestão ambiental e empresarial voltados para a melhoria dos processos produtivos e ao reaproveitamento dos resíduos sólidos, incluídos a recuperação e o aproveitamento energético;
- XV – estímulo à rotulagem ambiental e ao consumo sustentável.

Dentro das diretrizes da PNRS estão ações como:

1. Manutenção e conservação de Áreas de Proteção Permanente e Parques e Áreas Verdes;
2. Políticas de economia de água e economia energética;
3. Informações sobre a Política de Resíduos Sólidos, coleta seletiva, logística reversa e catadores;
4. Políticas de construções e mobilidade sustentáveis, e prevenção de desastres;
5. Resíduos de construção civil.

De acordo com a lei, toda empresa terá de descrever o ciclo de vida de seu produto e a operação de tratamento dos resíduos gerados durante sua fabricação, com exceção das micro e pequenas empresas. O Decreto 7.404, que regulamenta a PNRS, diz que micro e pequenas (com faturamento anual de até R\$ 2,4 milhões) que gerem apenas resíduos sólidos domiciliares (papel, lixo comum) estão dispensadas de apresentar um plano de gerenciamento de resíduos sólidos. Para todas as demais (acima de R\$ 2,4 milhões), o plano é obrigatório: haverá fiscalização por parte dos municípios.

de óleo”: a busca por menor consumo de energia elétrica passa pela adoção de lâmpadas que têm menor consumo, como as de LED. Outra ação adotada é o recolhimento de óleo usado no cozimento de produtos. Geralmente, são firmadas parcerias com empresas que fazem a busca pelo óleo e os remetem a outras que trabalham a sua reutilização como matéria-prima para produção de sabão, por exemplo.



Informação sobre reutilização da água do ar condicionado – Padaria Nutrivida – Betim/MG



Recolhimento de óleo na Padaria Copacabana de Bauru/SP.

A seguir relatam-se todas as ações que foram detectadas nas empresas pesquisadas em relação a boas práticas de sustentabilidade que podem ser reproduzidas por outras empresas de panificação e confeitaria, com os respectivos percentuais de citação e realização:

Ações realizadas pelas empresas pesquisadas	Realização (%)
1. Conscientização da equipe e/ou clientes	36,36%
2. Uso consciente da água Coleta seletiva	34,09%
3. Uso de lâmpadas com menor consumo de energia Recolhimento de óleo	25%
4. Torneiras/vaso sanitário com acionamento automático ou vazão controlada Uso de luz natural	22,72%
5. Quilômetro zero	20,45%
6. Reciclagem de materiais (madeira, plástico, garrafas, etc) Compostagem de lixo orgânico	18,18%
7. Uso de produtos naturais da região onde se encontra ou de agricultura familiar Uso de produtos orgânicos	15,90%
8. Reuso consciente da água de chuva / ar condicionado	13,63%
9. Não uso ou redução de copos, pet e/ou mexedor descartáveis Utilização de produtos reciclados na decoração ou mobiliário	11,36%
10. Horta própria Uso de resíduos de construção civil Luz com acionamento automático Sensores de presença Uso de sacolas oxi-biodegradáveis ou recicláveis Embalagens de papel certificado Uso de energia solar	9,09%
11. Adoção de espaços públicos Sistema de automação para controle de energia Pré-pesagem Centralização da gestão Cata-pilhas	6,81%

Ações realizadas pelas empresas pesquisadas	Realização (%)
12. Refrigeradores que não usam CFC Reciclagem e doação de componentes eletrônicos Lavagem e higienização de caixas Secadores de mão elétricos nos banheiros Uso de carvão ou lenha com selo de origem florestal Uso de madeira de reflorestamento Redução do uso de utensílios de plástico Miniusina de energia elétrica, com excedente revertido à concessionária local ou não Substituição do detergente comum por outros com selo de sustentabilidade Adequação da rotina de trabalho, intensificando ações que requerem energia em outros horários	4,54%
13. Uso de PVC na fachada Uso de madeira e bambu como mobiliário Vidros duplos nas janelas (controla ruído, uso de energia elétrica, temperatura) Energia eólica Freezers que evitam a formação de gelo excessivo e o desgaste do motor Sensor nas portas das geladeiras Centralização da produção	2,27%

Essa pesquisa trouxe diferentes ações que podem ser replicadas a outros pequenos negócios. Há iniciativas mais complexas, como a construção de miniusinas de energia ou toda a arquitetura ser pensada e implantada dentro do conceito sustentável – que tem, claro, um custo maior de implantação e manutenção – e outras mais simples, que vão da construção de uma horta, troca de lâmpadas, ou ainda a readequação de processos produtivos ou cuidado com a matéria-prima, que pode não parecer, mas têm o seu valor dentro das práticas sustentáveis, uma vez que reduzem a ruptura e, conseqüentemente as perdas de matéria-prima, gastos desnecessários com energia, mão de obra, por exemplo.

O que se percebeu ao final é que existe dentre os negócios ligados à panificação, ao segmento de alimentos e bebidas uma preocupação com a sustentabilidade. Num resumo dessas ações listadas, as empresas geralmente aplicam:

- Coleta seletiva interna e/ou externa: grande parte das padarias realiza.
- Coleta seletiva externa com parceria com empresa ou associações de catadores; (recolhimento de óleo, catapilhas, vidro, papelão): grande parte das padarias realiza.
- Logística reversa interna: ou seja, a própria empresa utiliza dos seus resíduos para benefícios próprios: ex: dentro da empresa é recolhido o óleo, produzido sabão e vendido para os clientes. Venda do saco da farinha e faz uma caixinha para converter em benefícios para os funcionários: Poucas padarias realizam.
- Tratamento dos resíduos sólidos e disposição final adequada ao meio ambiente (compostagem, não jogar óleo no esgoto): são poucas as padarias que realizam.
- Melhoria da gestão e gerenciamento dos resíduos sólidos como um todo (implementação de programa ao gerenciamento do moinho, trabalhar conscientização da equipe e clientes, fazer substituição de materiais menos poluentes - tipo detergente biodegradável, trocar colher de plástico por madeira reflorestada... trocar solas plásticas, etc): grande parte das padarias realiza.
- Reduzir a geração de resíduos sólidos urbanos: aproveitamento dos baldes de margarina, incentivar funcionários a não utilizar copos descartáveis, incentivar clientes a utilizar sacolas retornáveis: grande parte das padarias realiza.
- Reutilização e redução: a grande parte das empresas foca na não redução do consumo de água e energia elétrica.



Padaria do Moinho (Cuiabá/MT) foi toda concebida dentro de conceitos de sustentabilidade, da arquitetura aos equipamentos.

CASOS DE SUCESSO

Dentre as 20 empresas pesquisadas em todo o país, destacam-se exemplos de empresas que realizam no seu dia a dia ações voltadas às práticas sustentáveis.

Padaria do Moinho (Campo Grande/MS)

A Padaria do Moinho foi arquitetada junto a profissionais especializados em projetos com redução de resíduos, recebendo atenção em vários pontos de sua estrutura. As paredes foram revestidas com madeira Teca de reflorestamento, proporcionando beleza e um tom rústico ao ambiente. O forro é de fibra mineral alemã, que não é inflamável, o qual mesmo sob um fogo de um maçarico ou materiais combustíveis eles não pegam fogo. Os fios condutores de energia também são revestidos com o mesmo material, sendo atóxicos por não expelirem nenhuma fumaça.

Todas as janelas da edificação foram trabalhadas com vidros duplos que garantem muito mais que beleza e sofisticação à fachada, são considerados ótimos controladores de temperatura, reduz o consumo de energia, promove uma maior segurança interna, e por fim, reduz o ruído vindo de fora.

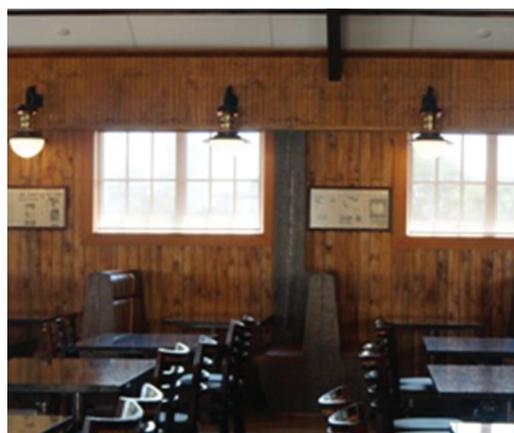
A empresa investiu ainda num sistema de automação que controla iluminação, temperatura dos freezers, geladeiras e entrada de luz natural na área de vendas, por exemplo. Além disso, realizam coleta seletiva e instalaram-se bancos feitos de material reciclado na entrada da padaria, entre outras ações.



Janelas com vidros duplos ajudam a controlar a temperatura.



Automação permite controle refinado de iluminação, temperatura e gás utilizado na cozinha.



Quebra sol nas janelas se abrem ou se fecham de acordo com a intensidade da luz.

Bagueteria Francesa (Belo Horizonte/MG)

A Bagueteria Francesa realiza diversas ações direcionadas à sustentabilidade, sendo mais evidentes e relevantes as de cuidado com um produto natural de qualidade e o aproveitamento da iluminação natural.

Na reforma do imóvel para a sua implantação, as paredes do estacionamento não foram rebocadas, deixando os tijolos à vista, uma maneira sustentável de economizar com material de construção e também colaborar com o meio ambiente. E para reduzir o consumo de energia elétrica foram colocadas telhas transparentes no telhado do estacionamento para aproveitar a iluminação natural.

Na parte interna, a área de vendas foi projetada com janelas grandes e portas de vidro, permitindo melhor aproveitamento da iluminação natural. O que faz render uma boa economia na



Janelas grandes aproveitam a luz natural.

conta de energia elétrica. A luz natural é uma fonte de energia renovável. Utilizada visando equilibrar a entrada de luz natural e carga térmica dentro do ambiente, traz benefícios como redução do consumo de energia.

Padaria Copacabana (Bauru/SP)

A Padaria Copacabana tem trabalhado avidamente com objetivo de reduzir seu lixo a zero, através da política da economia verde, e para isso várias iniciativas foram tomadas. A empresa não usa copos descartáveis na loja, o que reduziu o lixo diário de descartáveis de seis sacos de 100 litros para somente um saco com guardanapos sujos, que não são recicláveis.

Na produção também há higienização básica das latas e garrafas Pet antes de ir para os depósitos de reciclados. As latas de refrigerante e sucos são doadas para uma funcionária, que por sua vez vende esses produtos para os catadores de lixo da região, e com o dinheiro ajuda a comunidade onde mora.

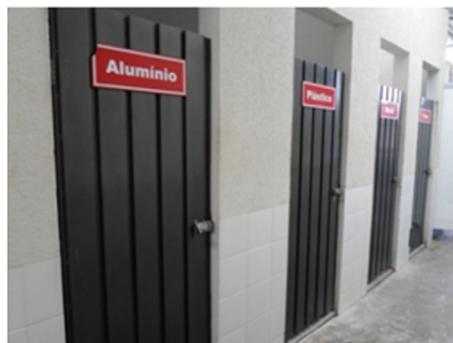
Na produção, só são compradas carnes já desossadas o que também reduz o peso do lixo e o cheiro que esse material poderia exalar, além da melhoria na produtividade do funcionário na manipulação, já que não precisa retirar os ossos das carnes.

A Padaria Copacabana renovou suas embalagens, até há pouco tempo utilizava embalagens de isopor. Mesmo sabendo que o isopor é 100% reciclado, sua reciclagem encontra alguns obstáculos. Com 95% de ar em sua composição, o isopor, apesar de leve, é volumoso, o que acaba encarecendo o transporte. Devido às dificuldades logísticas, muitas empresas e cooperativas não têm interesse na coleta do material, o que torna comum sua presença em grandes quantidades nos aterros sanitários.

Por isso, a empresa substituiu as embalagens de isopor, utilizadas para a venda de produção própria, por caixas de papelão personalizadas, fáceis de limpar e com melhor aceitação das cooperativas de reciclagem. Além dos benefícios ecológicos, conseguiu-se uma redução de custo de R\$ 1,49 do isopor para R\$ 0,56 para o papelão. A inteligência neste caso está na utilização do mesmo tamanho de caixa para embalar vários tipos de produto. Isso possibilita compra de volume e redução do preço.



Embalagens de papelão trouxeram menor custo e são mais aceitas pelas cooperativas de reciclagem.



Padaria promove a coleta seletiva e encaminha materiais para reciclagem.

Percebe-se, portanto, uma preocupação com a questão sustentável dentro das empresas, seja motivada pela redução de custos, seja pela própria conscientização dos empresários e suas equipes em relação a um melhor uso dos recursos naturais, o que reflete até a própria sociedade, que vem se tornando mais sensível ao tema.

3. AÇÕES DE SUSTENTABILIDADE COMO DIFERENCIAL COMPETITIVO

Já se percebeu que a adoção de práticas sustentáveis é mais do que estar na moda, é entender o cuidado com o ambiente em que se vive também como gerador de crescimento. A soma de iniciativas comportamentais e tecnológicas rende excelentes resultados que valem muito à pena, para as empresas, para a comunidade e para uma melhor qualidade de vida no ambiente onde todos estão.

A sustentabilidade pode ser entendida como diferencial competitivo. Pode trazer valorização institucional e mesmo ganhos com menores desperdícios, reaproveitamento de materiais que seriam antes descartados, sensibilização de pessoas, redução de custos. E até mesmo uma produção de melhor qualidade, afetada positivamente por melhores práticas no dia a dia.

Sugerem-se assim algumas ações que podem ser adotadas pelas empresas no seu dia a dia:

Ideias de praticas sustentáveis

- Impressoras configuradas para impressão frente e verso, reduzindo o desperdício de papel.
- Computadores habilitados para funcionar em modo de economia de energia, evitando desperdício de energia quando as máquinas não estão em atividade.
- Incentivar os funcionários a utilizar canecas e copos, evitando copos de papel ou de plástico descartáveis.
- Nas decisões de compra apoiar a produção sustentável local, privilegiando a agricultura familiar e alimentos orgânicos.
- Aproveitar o máximo da iluminação natural do ambiente, evitando o uso de lâmpadas.
- Instalar grupos de luminárias em circuitos diferentes, permitindo o acionamento alternado de lâmpadas de acordo com a necessidade.

Fornos de cozimento

- Usar fornos menores (multicâmaras ou rotativos) com circulação de ar, adequada às necessidades da empresa.
- Adquirir fornos com estrutura leve e com bom isolamento térmico.
- Aproveitar ao máximo as câmaras de aquecimento utilizando bem a capacidade do forno.
- Manter sempre as portas dos fornos fechados, em boas condições de vedação.
- Se a temperatura da parede externa do forno estiver elevada, verificar a necessidade de melhoria da isolamento térmica.
- Instalar fornos sempre em circuitos independentes, com condutores, chaves e dispositivos de proteção adequados.

De forma prática, voltemos às empresas citadas como casos de sucesso. Na Padaria do Moinho, citada no item anterior, o conceito de sustentabilidade foi usado à exaustão, tornando-a um exemplo de muitas ações que podem ser adotadas por outras empresas, sendo uma reunião de conceitos e possibilidades de atuação, mostrando que há como se estruturar uma empresa sustentável. Em que pese o nível de investimento, certamente diferente da maioria dos negócios de panificação e confeitaria, fica a orientação sustentável adotada pelo negócio. Essa visão pode ser adotada por todos os empresários, que podem realizar ações em suas empresas dentro de suas possibilidades.

Da utilização de um moinho de vento (daí o nome) que gera parte da energia utilizada na casa, à valorização da luz natural, além das ações citadas no item anterior, a empresa, pela sua concepção se coloca como diferencial e referência em termos de sustentabilidade. Ao se tomar contato com ela, percebe-se a importância do tema e disseminar essa sensibilização já a põe num nível diferente de outras perante o mercado (isso além das próprias ações que realiza).



Moinho também gera energia para a padaria.

A fachada da padaria é cercada por bancos confortáveis feitos de material reciclado, promovendo a proximidade dos clientes com esse tipo de produto, enquanto os bueiros do entorno têm tampas feitas de produtos recicláveis, e seus frisos são hermeticamente pensados para não deixar sujidades e dejetos entrarem, o que o protege de entupimentos. Diferente dos demais bueiros da cidade.

A iluminação da padaria é feita por lâmpadas T5, com redução de 10% do consumo energético total, além de manter a tonalidade dos produtos da área de venda, deixando-os atrativos e visíveis. Já a iluminação dos freezers e geladeiras verticais são de led. O led tem a característica de lâmpada fria o que não agride a temperatura interna do equipamentos.

Há brises no telhado que se abrem para extrair a luz natural, e automaticamente as luzes T5 enfraquecem sua potência, realizando economia energética. A transição entre as luzes é imperceptível a olho nu, não causando nenhum desconforto dos clientes. Essa tecnologia, bem como o controle dos freezers, geladeiras, câmaras frias, entre outras ações são controladas via automação, o que permite um melhor aproveitamento da vida útil dos equipamentos, reduzindo os custos com manutenção.

Na Padaria Copacabana, além de todo ganho em termos de redução de desperdícios e custos ou na melhoria de qualidade dos produtos, a empresa ainda obtém ganhos institucionais que lhe dão um diferencial em relação ao mercado.

A empresa aderiu ao projeto “Adote o Verde” em prol da sustentabilidade externa, buscando preservar o meio ambiente e colaborar com a beleza da cidade. Adotou-se duas praças de Bauru/SP - Praça Ernesto Monte e a rotatória da Praça Portugal, com a obrigação mantê-las limpas e floridas.

Em contrapartida, a prefeitura local instalou uma placa em homenagem à padaria, reforçando sua imagem junto aos clientes.

Retomando a pesquisa do Centro Sebrae de Sustentabilidade, se 46% dos empreendedores pesquisados têm a preocupação de desenvolver ações voltadas ao tema, 54% ainda não as realiza. Se por um lado há o alento de empresas que já perceberam esse potencial e essa necessidade, outros tantos simplesmente não a consideram como ação a ser tratada.



Padaria Copacabana adota duas praças em Bauru, sendo reconhecida pela prefeitura local.

Frente ao próprio comportamento do consumidor; de procurar entender mais do tema, buscar produtos orgânicos, saudáveis e que agridam menos o ambiente e ainda a própria legislação que se abre ao tema, seria muito importante que os pequenos negócios abraçassem a sustentabilidade, incorporando-a à sua rotina.

A sustentabilidade como diferencial competitivo pode ser alcançada, por exemplo, numa estratégia inteligente do processo produtivo, que busquem menor desperdício e uso adequado de recursos como água e energia elétrica, do descarte adequado de resíduos. Isso está ligado ainda à gestão, pois o acompanhamento dessa rotina também se reflete no gerenciamento da empresa – o que acontece em cada ambiente de uma empresa interfere no seu resultado final e na percepção dos clientes.

Os pequenos negócios, sendo competitivos, são capazes de oferecer ao mercado o que ele deseja no momento, com qualidade e preço compatíveis. A sustentabilidade pode ser mais um elemento de diferenciação, mostrando aos clientes que, além da qualidade, o produto e a empresa também consideram os impactos ao meio ambiente como diferenciais, pensa-se no coletivo a cada produto. Isso conta pontos e ajuda a tornar a empresa bem avaliada pelos seus clientes, fornecedores, formadores de opinião e comunidade.

Pode-se aplicar o conceito do tripé de sustentabilidade, colocando a conservação do ambiente, o bem-estar do público e o lucro como elementos integrados ao negócio.

4. CONCLUSÃO

Difícilmente não se verá, ao longo dos anos, as empresas, incluindo as de panificação e confeitaria adotando cada vez mais as práticas sustentáveis em seu dia a dia. Seja pela necessidade de reduzir os gastos com água e energia elétrica, por exemplo, seja pela própria conscientização de que é preciso cuidar do ambiente em que se vive para continuar usufruindo dele.

Os empreendedores mais atentos já fazem isso, mas é preciso incentivar e disseminar esse conhecimento para que outros negócios também apliquem esses conceitos de utilização racional de recursos. Eles também podem dar resultado, institucional e financeiro.

Há uma necessidade de formação e conscientização dos trabalhadores, pois é a grande força motora que impulsionará a operacionalização de tais medidas no dia a dia da empresa. Por outro lado, as entidades associativas, fornecedores e elementos da cadeia podem continuar incentivando a observação deste tema no dia a dia dos negócios de alimentos e bebidas.

Deve-se lembrar às empresas que um ponto de partida é deixar claro que é possível mudar aquilo que já se conhece e incorporar novos elementos que podem, ao mesmo tempo, obter respeito e lucro, ser sustentável ambientalmente e financeiramente. A percepção de que essas duas abordagens podem conviver é um diferencial a mais na formação dos empreendedores. E é possível.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. O que pensam as micro e pequenas empresas sobre sustentabilidade – Série Estudos e Pesquisas. Maio, 2012

www.logisticareversa.org



Convênio



ABIP | ITPC | SEBRAE