



Desenvolvimento de Práticas Sustentáveis e Certificação Selo Verde Ecolmeia - Restaurante

OSCIP Ecolmeia

www.ecolmeia.org.br

1

A OSCIP Ecolmeia, fundada em 2006, é formada por um grupo de profissionais de diferentes áreas que agregaram seus conhecimentos e expertises, na dedicação voluntária pela valorização humana, solidariedade e proteção ambiental.

Atua com os programas:

Programa ECO Recicla - Iniciativa da OSCIP Ecolmeia em parceria com Cooperativas de Reciclagem, seus cooperados, e 1º e 2º Setores da Sociedade. Tem como objetivo gerenciar a coleta seletiva e valorizar a atividade do Catador como agente de transformação ambiental.

A proposta é a de dignificar a atividade do Catador de Materiais Recicláveis cooperados, e aperfeiçoar a coleta seletiva porta a porta nos municípios, associando a mídia empresarial ao comprometimento socioambiental, utilizando como ferramenta o Carrinho Elétrico ECO Recicla, que elimina definitivamente a tração humana nesta atividade.

Programa Selo Verde - Compromisso socioambiental, um reconhecimento perante a sociedade.

Certificado às Organizações que em seu maior potencial, buscam em suas atividades e/ou processos produtivos, a valorização humana e sustentabilidade ambiental.

Atualmente 95 Organizações compõem a Rede de certificadas.

Programa

O programa orienta e mostra caminhos para a implantação do conceito de sustentabilidade dentro do restaurante. Inicia-se com a *Avaliação*, no qual serão levantadas as ações sustentáveis que melhor se ajustem ao Restaurante.

2

Por acreditar que a sustentabilidade é um processo que envolve todos os membros da equipe, comunidade e fornecedores, parte-se então do pressuposto que algumas ações são de extrema importância para o sucesso da implantação.

Sendo assim continua-se com a *Preparação*, a qual consiste na educação ambiental e a conscientização de todos os membros da equipe, que é o pilar de nosso trabalho, pois lança as bases para entendimento do **porquê** da sustentabilidade, a **participação ativa** dos colaboradores e a **continuidade de forma sustentável** de todas as ações implantadas, em benefício do Restaurante.

Na Ecolmeia, entendemos que restaurantes contam com uma dinâmica própria. Seus processos, resíduos, cadeia de fornecedores são diferentes do restaurante, portanto, um diagnóstico diferenciado em alguns itens será necessário, caso o trabalho do restaurante esteja integrado ao de hotel.

Finalmente, segue-se para a *Execução*.

Depois de tomadas as ações, ou no decorrer da *Execução*, ficando a critério do restaurante o processo de auditoria do Selo Verde inicia-se.



1-Avaliar

2-Preparar

3-Executar

1-Avaliar

Realização de diagnóstico socioambiental.

3

2-Preparar

- Construção da cultura sustentável dentro da organização;
- Educação Ambiental com workshops para os colaboradores;
- Orientação no desenvolvimento de Política Sustentável/Ambiental;
- Desenvolvimento de comunicação ambiental que fortaleça o envolvimento dos clientes e colaboradores pela preservação do meio ambiente.

3-Executar

- Gestão da água, energia, resíduos sólidos, recursos do restaurante;
- Ações para promover a participação do restaurante com a comunidade;
- Orientação na construção de uma cadeia de produção mais sustentável;
- Relatório de Sustentabilidade;
- Estratégias de marketing ambiental para o Selo Verde.

A presente proposta viabiliza o atendimento à Lei Federal nº 12.305/2010

Programa Selo Verde



Identificada a necessidade do comprometimento e responsabilidade socioambiental pelas empresas, promover a Educação Ambiental para o segundo setor da sociedade. Apresentar a transformação de comportamento das empresas como reconhecimento público.

4

Metodologia - Objetivos e compromissos

Avaliar os itens socioambientais da Organização por meio de auditoria, que resulte na certificação dos processos internos de acordo com os requisitos e metodologia do Programa Selo Verde.

Sistematica da Programação

- Iniciativa da Organização
- Questionário de Autoavaliação
- Visita de auditoria para avaliação
- Análise do questionário – pontuação
- Resultado da categoria alcançada
- Entrega do Certificado impresso
- Selo Virtual
- Divulgação da premiação

Resultados

5

- Novo olhar - foco ambiental preventivo na busca por processos e tecnologias limpas, valorização humana formando multiplicadores em todas as direções;
- Educação ambiental
- Quebra de paradigma
- Ética e sustentabilidade
- Mitigação dos impactos ambientais negativos
- Reuso nos processos
- Destinação Correta dos Resíduos
- Vantagens competitivas
- Boas práticas
- Conscientização
- Comprometimento Socioambiental
- Formação de multiplicadores
- Iniciativa
- Ideias inovadoras
- Economia de recursos



Requisitos para Restaurante Sustentável

6

1. Práticas em cada item

- 1.1. Usar legumes orgânicos – listar produtos e fornecedores
- 1.2. Usar frutos do mar fresco - listar
- 1.3. Usar ovos de quintal
- 1.4. Leite orgânico
- 1.5. Produzir seus queijos
- 1.6. Usar manteiga
- 1.7. Não usar gordura hidrogenada
- 1.8. Utilizar produtos provenientes de agricultura familiar - especifique
- 1.9. Ter uma distância máxima para compra de ingredientes – listar (redução da queima de combustível)
- 1.10. Reaproveitar seu óleo – fazer sabão ou doar o óleo para algum projeto
- 1.11. Usar móveis reciclados ou de madeira certificada
- 1.12. Mobiliário de reuso
- 1.13. Usar frango/galinha de quintal
- 1.14. Ter sua própria horta orgânica
- 1.15. Apoiar algum projeto social – citar objetivo, meio de ajuda, quantificar e qualificar as pessoas atingidas
- 1.16. Separar e destinar o lixo para reciclagem
- 1.17. Usar triturador para lixo orgânico
- 1.18. Usar energia solar ou éolica
- 1.19. Não usar produtos transgênicos
- 1.20. Não usar gordura trans
- 1.21. Cardápio variável com as estações do ano
- 1.22. Respeitar no cardápio o defeso de camarão e lagosta
- 1.23. Estar interligado ao sistema de esgotamento sanitário
- 1.24. Usar gás verde nos equipamentos de refrigeração

- 1.25. Usar lâmpadas econômicas
- 1.26. Paredes com tinta atóxica
- 1.27. Servir sucos naturais
- 1.28. Só usar peixes pescados na costa brasileira
- 1.29. Usar carnes vermelhas orgânicas- citar quais
- 1.30. Não usar temperos prontos industriais com glutamato
- 1.31. Não usar caldos e fundos industriais
- 1.32. Dispor de vinhos orgânicos no cardápio – quantos
- 1.33. Só usar óleo de milho, canola ou algodão
- 1.34. Só usar azeite de oliva puro
- 1.35. Respeitar a cadeia de frio dos ingredientes processados (se chega congelado, não descongela para depois congelar novamente)
- 1.36. Recolher água da chuva para uso no empreendimento
- 1.37. Fazer análise bioquímica da água – periodicidade
- 1.38. Utilizar detergente biodegradável – qual
- 1.39. Utilizar panelas de inox ou teflon
- 1.40. Não utilizar pratos, copos e talheres descartáveis
- 1.41. Utilizar embalagens retornáveis – quais
- 1.42. Utilizar ervas e pimentas frescas
- 1.43. Não utilizar molho de pimenta industrializado
- 1.44. Dispor de máquina de lavar louça – reduz consumo de água
- 1.45. Dispor de máquina de lavar copos – reduz consumo de água
- 1.46. Ter iluminação natural durante o dia
- 1.47. Ter no cardápio pelo menos 5 pratos com ingredientes brasileiros
- 1.48. Se restaurante de cozinha típica do Brasil, seguir a tradição
- 1.49. Fazer compostagem com o lixo para horta orgânica
- 1.50. Criar seus animais de forma orgânica para consumo. Listar
- 1.51. Construção utilizou madeira reciclada? Quais os itens?
- 1.52. Disponibilizar recipientes para coleta seletiva na área pública

2. Apoiar uma Associação/ONG

3. Elaborar plano de marketing sustentável

- 3.1. Cadastramento on-line de clientes
- 3.2. Segmentação de banco de dados para ações promocionais
- 3.3. Vender banner no site com link para fornecedores
- 3.4. História da associação
- 3.5. Relação de estabelecimentos

8

- 4. Criar símbolo para o cliente levar para casa, tipo prato, taça ou caneca de cerâmica com logo
- 5. Buscar parceiros como empresas de cartão de crédito para apoiar e patrocinar o símbolo
- 6. Criar guia de estabelecimentos para seguir com o cliente
- 7. Atendimento aos requisitos para Restaurante Sustentável, devendo ser alinhado ao perfil da atividade desenvolvida no Restaurante.

O programa Selo Verde é um compromisso socioambiental, um reconhecimento perante a sociedade. Certificado às organizações que em seu maior potencial, buscam em suas atividades e/ou processos produtivos, a valorização humana e sustentabilidade ambiental.