



PLANO DE MITIGAÇÃO DAS EMISSÕES DE CARBONO

Plano apresentado à Direção Regional do SENAC/BA como requisito obrigatório para aprovação orçamentária e execução do plano de mitigação das emissões de carbono na operação do Centro de Educação Hoteleira da Casa do Comércio (CEH-CAC) no exercício de 2023.

Salvador 2023

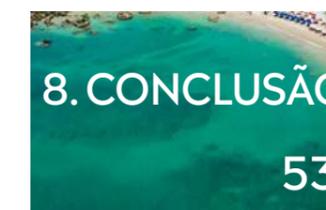
PLANO DE MITIGAÇÃO DAS EMISSÕES DE CARBONO

Plano apresentado à Direção Regional do SENAC/BA como requisito obrigatório para aprovação orçamentária e execução do plano de mitigação das emissões de carbono na operação do Centro de Educação Hoteleira da Casa do Comércio (CEH-CAC) no exercício de 2023.

Salvador 2023

1. INTRODUÇÃO	7
2. OBJETIVOS	9
2.1. Objetivo Geral	9
2.2. Objetivos Específicos	9
3. RESULTADO DAS EMISSÕES DE GEE	11
3.1. Pegada de Carbono	11
3.3. Fontes de emissões	13
3.4. Características das fontes de emissão	15
3.4.1. Transporte casa-trabalho de colaboradores	15
3.4.2. Decomposição de resíduos sólidos	16
3.4.3. Matéria prima e insumos	17
3.4.4. Indicadores	21
3.2. Categorias	21
4. METAS DE REDUÇÃO	22
5. AÇÕES DE MITIGAÇÃO DAS EMISSÕES DE CARBONO	25
5.1. Matéria prima e insumos	25
5.1.1. Programa DO RURAL À MESA	25
5.1.2. Água local purificada	27
5.1.3. Água na caixa carbono neutro sem gás	27
5.1.4. Água na lata 100% reciclável com gás	29
5.1.5. Canudo 100% biodegradável	30
5.1.6. Utensílios descartáveis com certificação florestal	31
5.1.7. Reduzir a aquisição de carne, peixe e frango	31

5.2. Gestão dos resíduos sólidos	32
5.2.1. Programa de compostagem com economia circular	32
5.2.2. Destinação correta do resíduo do coco verde	33
5.2.3. Aproveitamento integral dos alimentos	33
5.2.4. Fortalecer o Programa de Educação Ambiental Senac Mais verde	34
5.2.5. Espaço mais verde	35
5.3. Gestão do consumo elétrico	36
5.3.1. Mercado livre de energia	36
5.4. Transporte casa-trabalho de colaboradores	37
5.4.1. Programa venha trabalhar de bike	37
5.5. TRANSPORTE DE MATÉRIA PRIMA E INSUMOS	38
5.5.1. Transporte neutro	38
5.6. VIAGENS AÉREAS DE PESSOAL	39
5.6.1. Recomendação padrão para viagens aéreas	39
5.7. CONSUMO DE ÁGUA	40
5.7.1. Intensificar as ações de incentivo a utilização adequada da Água	40
5.8. TRANSPORTE PRÓPRIO	41
5.8.1. Veículos leves de passageiros	41
5.9. CONSUMO DE PAPEL	42
5.9.1. Manter o serviço de outsourcing de impressão	42
5.9.2. Fluxo de pagamento totalmente eletrônico	42
5.9.3. Assinatura eletrônica	43
5.9.4. Descarte correto do papel	43
5.10. CONSUMO DE COMBUSTÍVEL POR FONTES FIXAS	44
5.10.1. Substituição do Gás GLP	44
5.11. EQUIPAMENTOS DE AR CONDICIONADO	45
5.11.1. Equipamento Ecológico	45





1. INTRODUÇÃO

A cada ano, os efeitos causados pelas mudanças climáticas se tornam mais visíveis em todo o mundo. Essas alterações afetam múltiplos ecossistemas, resultando em maior desmatamento, desertificação, derretimento glacial, entre outros. Além disso, também prejudica a saúde das pessoas, não apenas pela poluição do ar, mas também por agravar outros eventos climáticos extremos, insegurança alimentar e pressões sobre a saúde mental. A cada ano, esses fatores ambientais tiram a vida de pelo menos 13 milhões de pessoas, sendo um assunto de grande importância na atualidade.

As mudanças climáticas são causadas principalmente a partir do aumento da temperatura da superfície terrestre, que, por sua vez, ocorre devido ao aumento das emissões de gases de efeito estufa (GEE) para a atmosfera. Na natureza, esse processo ocorre de forma natural, espaçado em uma ampla janela de milhares de anos. No entanto, desde o nascimento do setor industrial no século XIX e o aumento das atividades humanas, esse processo vem se acelerando de forma alarmante.

Desde a assinatura do Acordo de Paris em 2015, cerca de 200 países e mais de mil empresas líderes em seus setores endossaram o objetivo de limitar o aumento da temperatura da superfície terrestre a 2,0°C acima dos níveis pré-industriais, buscando idealmente não exceder 1,5°C. Atingir essa meta exige que as emissões globais

de gases de efeito estufa sejam reduzidas em 50% em relação aos níveis atuais até 2030, e emissões líquidas zero sejam alcançadas até 2050.

Dessa forma, para atingir esse objetivo, é necessário que as organizações que compõem os diferentes setores industriais incorporem a ação climática como um dos principais pilares de seu desenvolvimento. Devem andar de mãos dadas com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável propostos pelas Nações Unidas, especialmente com o Objetivo 13 (Ação Climática), que promove a mitigação de CO₂ por meio da compensação e redução das emissões de GEE.

Atualmente, o setor do Turismo, que também inclui Hotéis e Restaurantes, é um dos setores-chave para promover as ações climáticas. O motivo por trás disso é que a atividade turística interliga muitos dos outros setores produtivos, como o agronegócio, o comércio, os serviços, a cultura, entre outros. Ao promover um turismo mais sustentável, acaba-se por pressionar os outros setores a integrar as políticas ambientais em seu modelo de negócios, e garantir que cada um faça a sua parte. Felizmente, embora seja uma tarefa complicada, não é uma tarefa impossível, desde que uma empresa ou organização esteja disposta a dar o primeiro passo. Essa mudança será iminente e contribuirá para a ação climática, um passo de cada vez.



Desde a assinatura do Acordo de Paris em 2015, cerca de 200 países e mais de mil empresas líderes em seus setores endossaram o objetivo de limitar o aumento da temperatura da superfície terrestre a 2,0°C acima dos níveis pré-industriais, buscando idealmente não exceder 1,5°C.



2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo Geral

Promover uma boa gestão, neutralizando os impactos das emissões dos gases de efeito estufa (GEE) gerados pela operação do Restaurante-Escola no clima, por meio de medições e identificando as medidas necessárias para mitigar e reduzir a pegada de carbono organizacional, bem como compensar suas emissões,

Estimular uma cultura de sustentabilidade e ecoeficiência dentro do Centro de Educação Hoteleira, para honrar o compromisso de reduzir as emissões de carbono em 50% até 2030, além de integrar a compensação de emissões e o impacto positivo na biodiversidade para todos os serviços oferecidos pela organização.

2.2. Objetivos Específicos

- Desenvolver a consciência ecológica da gastronomia nas dimensões da comunidade escolar;
- Diagnosticar as fontes de emissões de Gases do Efeito Estufa (GEE);
- Adotar práticas sustentáveis desde o planejamento, produção do alimento o uso de ingredientes diminuindo o desperdício e realçando as características nutricionais;
- Privilegiar o uso de ingredientes que tenham eficiência na produção, técnicas que diminuam desperdício e realcem características nutricionais, que assegurem a biodiversidade, origem local e logística;
- Elaborar cardápios sustentáveis;
- Gerir resíduos sólidos via reciclagem e compostagem com promoção da economia circular;
- Conscientizar os clientes para a adoção de práticas sustentáveis;
- Incentivar os negócios gastronômicos à gastronomia sustentável.



3. RESULTADO DAS EMISSÕES DE GEE

As informações relatadas abaixo foram obtidas através do estudo da pegada de carbono do ano de 2021, realizado em 2022 pela Green Initiative e Senac BA. Para mais informações, acessar o Relatório Completo através do link

[Clique aqui](#)

3.1. Pegada de Carbono

No ano de 2021, a Pegada de Carbono do Restaurante-escola Casa do Comércio (Senac BA) gerou um total de:

869,10 tCO₂eq

3.2. Categorias

A categoria 1 (Emissões e remoções diretas de GEE) gerou um total de 29,00 tCO₂eq, o qual representa 3,34% do total de emissões, sendo essa categoria a que gerou menor quantidade de emissões GEE. O total de emissões geradas na categoria 2 (Emissões indiretas de GEE causadas pela energia importada) foi 162,49 tCO₂eq, o qual representou 18,70% de emissões de GEE. A categoria 3 (Emissões indiretas de GEE causadas pelo transporte) apresentou um total de 62,39 tCO₂eq,

representando 7,18% de emissões de GEE. A categoria 4 (Emissões indiretas de GEE causadas por produtos que a organização utiliza) é a que apresenta maior quantidade de emissões de GEE, gerando um total de 615,22 tCO₂eq, representando 70,79% de emissões de GEE.

Em seguida, se apresentam os resultados obtidos das emissões de GEE segundo as categorias 1, 2, 3 e 4 e suas respectivas fontes de emissão, no ano de 2021:

Tabela 1: Total de emissões de GEE segundo categorias 1, 2, 3 e 4 de Senac no ano de 2021

Fonte de emissão de GEE	Total Emissões de GEE (tCO ₂ eq)
Categoria 1: Emissões e remoções diretas de GEE	29,00
Consumo de combustível por fontes fixas	13,68
Equipamentos de ar-condicionado	15,30
Transporte próprio	0,02

Tabela 1: Total de emissões de GEE segundo categorias 1, 2, 3 e 4 de Senac no ano de 2021

Fonte de emissão de GEE	Total Emissões de GEE (+CO ₂ eq)
Categoria 2: Emissões indiretas de GEE causadas por energia importada	162,49
Consumo elétrico	136,86
Perdas na transmissão e distribuição de eletricidade	25,63
Categoria 3: Emissões indiretas de GEE causadas pelo transporte	62,39
Transporte casa-trabalho de colaboradores	44,89
Viagens aéreas do pessoal	5,60
Transporte de matéria-prima e insumos	11,91
Categoria 4: Emissões indiretas de GEE causadas por produtos utilizados pela organização	615,22
Produção de combustível consumido	1,51
Consumo de água	0,96
Consumo de papel	14,66
Matéria-prima e insumos	416,66
Decomposição de resíduos sólidos	181,42
Total	869,10

Gráfico 1: Emissões de GEE das categorias 1, 2, 3 y 4 de Senac no ano de 2021

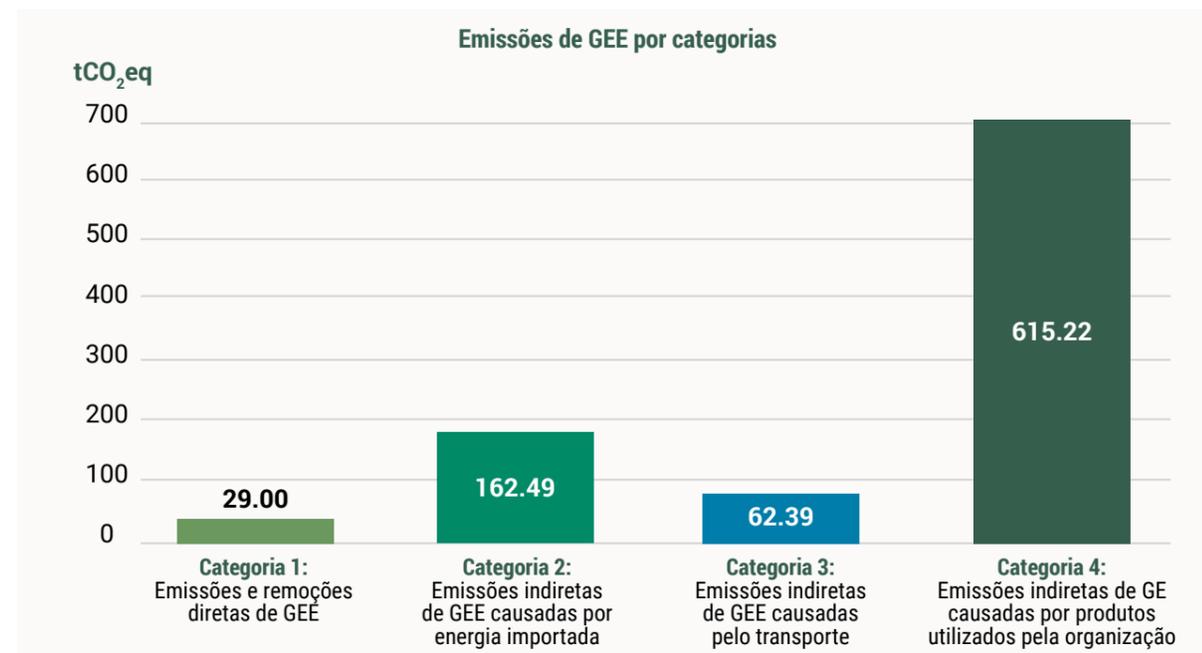
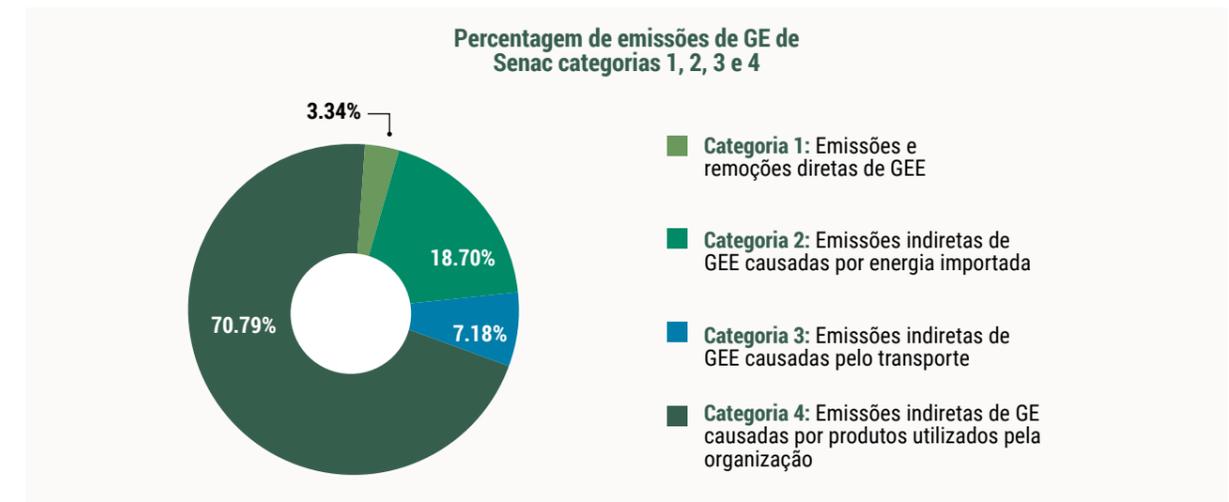


Gráfico 2: Porcentagem de emissões de GEE de Senac segundo categorias no ano de 2021



3.3. Fontes de emissões

No total foram identificadas 13 fontes de emissão de GEE, sendo matéria-prima e insumos (produção), decomposição de resíduos sólidos e consumo de eletricidade, as fontes que emitiram maior quantidade de GEE. Assim mesmo, a fonte de Transporte particular foi a que gerou a menor quantidade de emissões de GEE.

Abaixo estão gráficos que mostram as emissões totais de GEE do Senac, de acordo com as fontes de emissão:

Gráfico 3: Emissões de GEE de Senac segundo fontes de emissão no ano de 2021

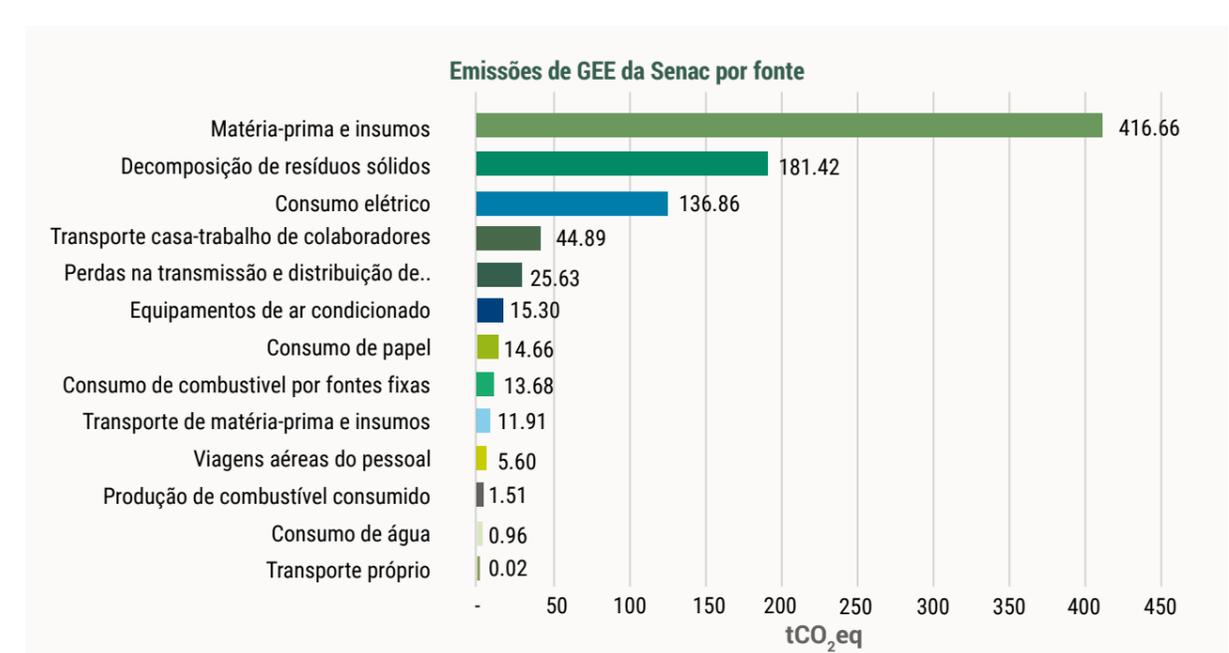
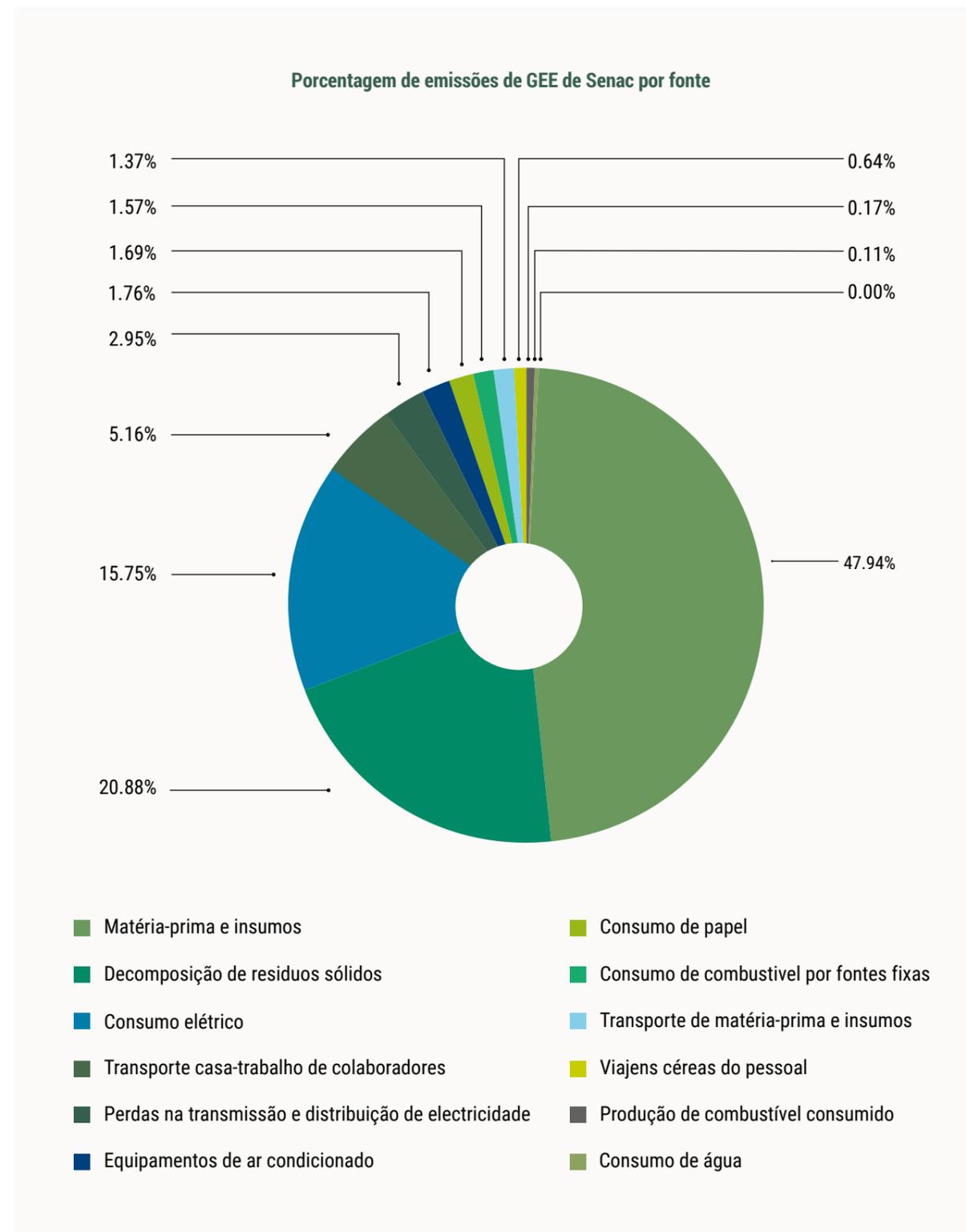


Gráfico 4: Porcentagens da emissão de GEE das fontes de Senac no ano de 2021

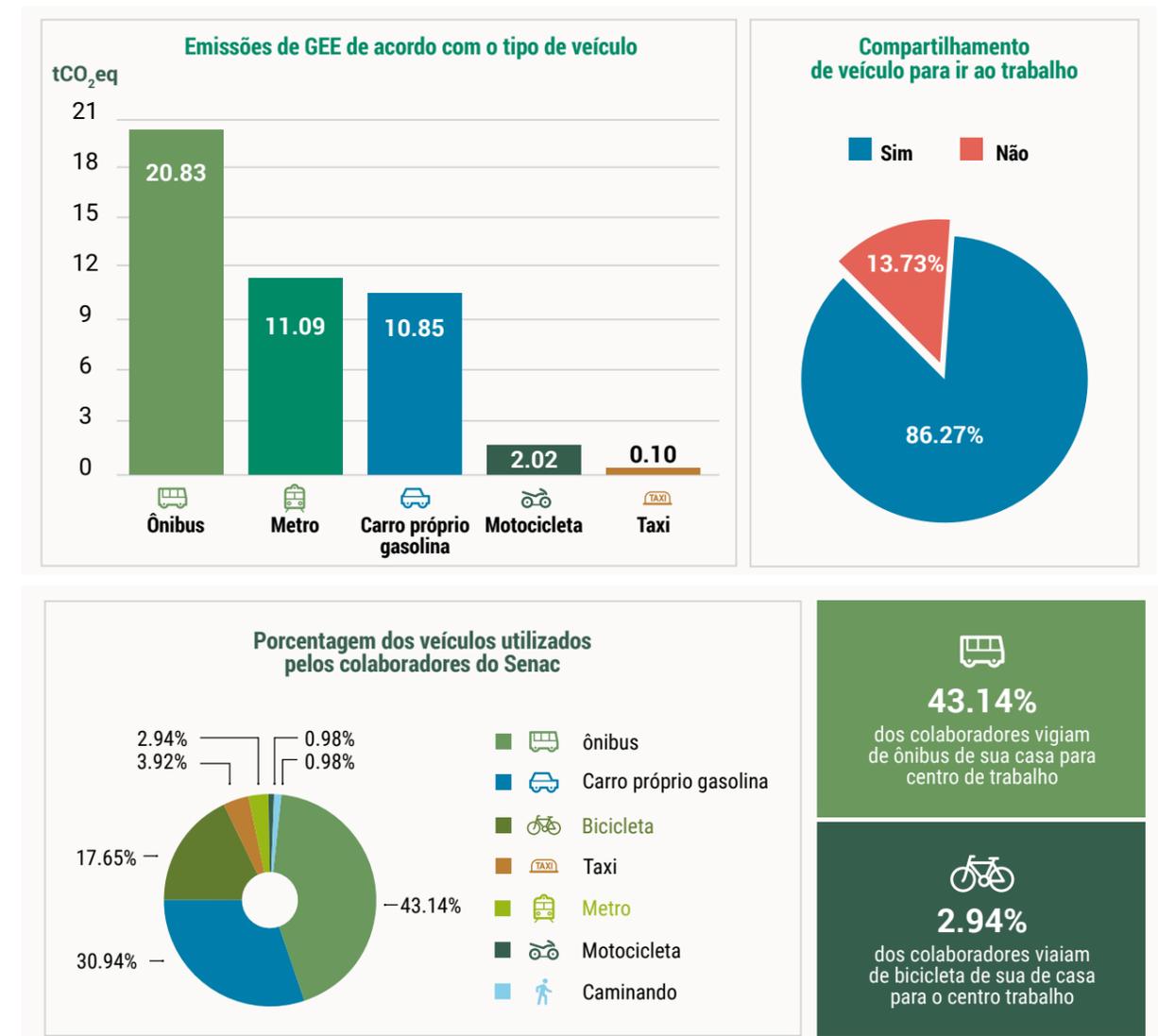


3.4. Características das fontes de emissão

3.4.1. Transporte casa-trabalho de colaboradores

Para avaliar os dados desta fonte de emissão se realizou uma enquete com os colaboradores do Senac, onde se determinou que a maior quantidade de emissões de GEE são originadas pelo transporte via ônibus, com um valor de 20,83 tCO₂eq, representando 43,14% do total de emissões. Além disso, esse veículo é o mais usado entre os colaboradores. Cabe mencionar que apenas 2,94% dos colaboradores usam bicicleta e 0,98% caminha para ir ao trabalho. Além disso, 86,27% dos pesquisados compartilham seu veículo para ir ao trabalho.

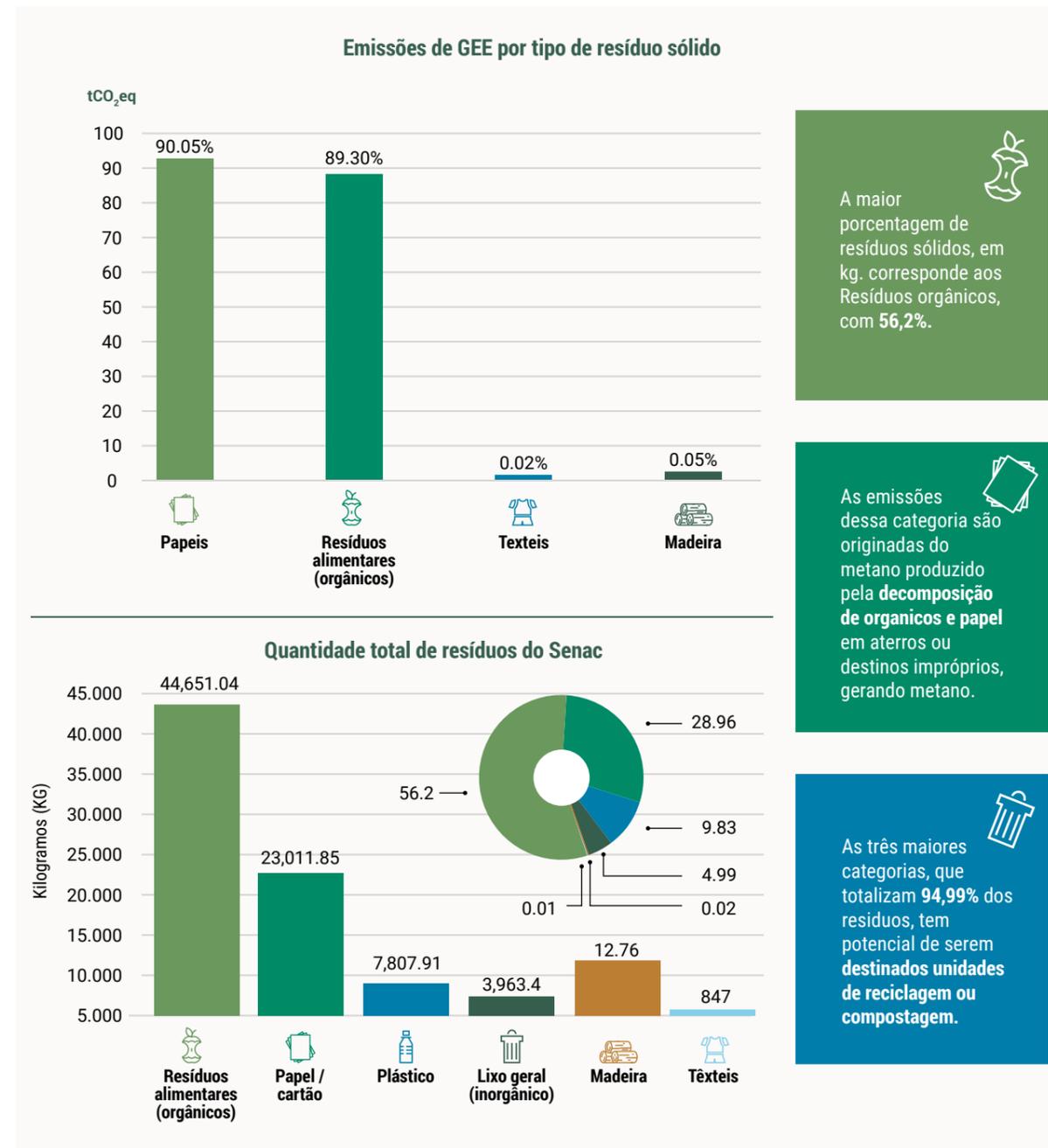
Gráfico 5: Emissões de GEE e características do transporte casa-trabalho dos colaboradores do Senac no ano de 2021



3.4.2. Decomposição de resíduos sólidos

A informação obtida para fonte de decomposição de resíduos sólidos indica que houve uma maior geração de resíduos orgânicos dos restos de alimentos, gerando uma quantidade total de 44.651,04 quilogramas anuais, representando 56,20% do total de resíduos. No entanto, a maior quantidade de emissões de GEE nesta fonte de emissão se dá pelos resíduos de papel com um total de 92 tCO₂eq, seguido pelos restos de alimentos com um valor igual a 89,30 tCO₂eq.

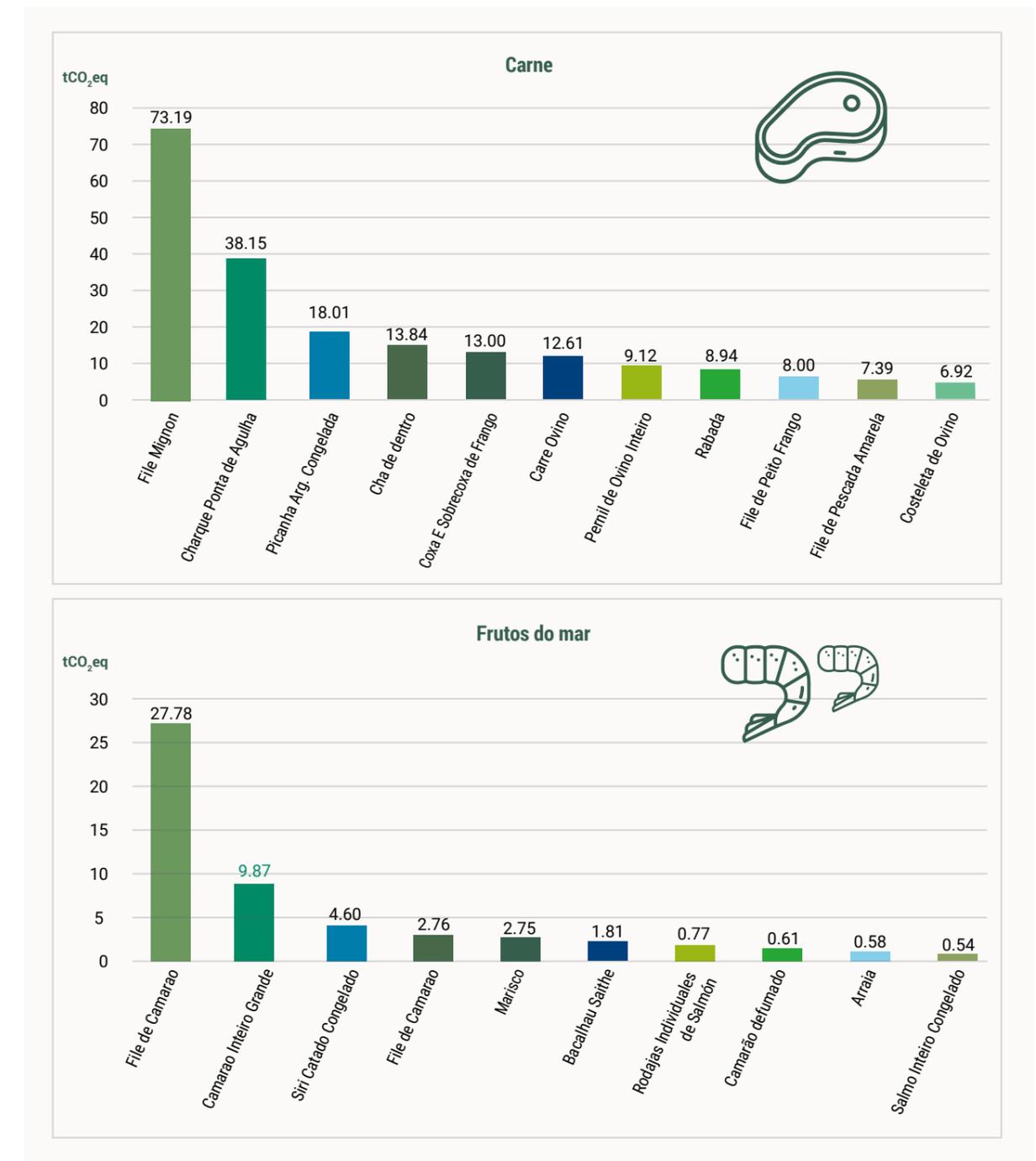
Gráfico 6: Emissões de GEE e características da decomposição de resíduos sólidos de Senac no ano de 2021



3.4.3. Matéria prima e insumos

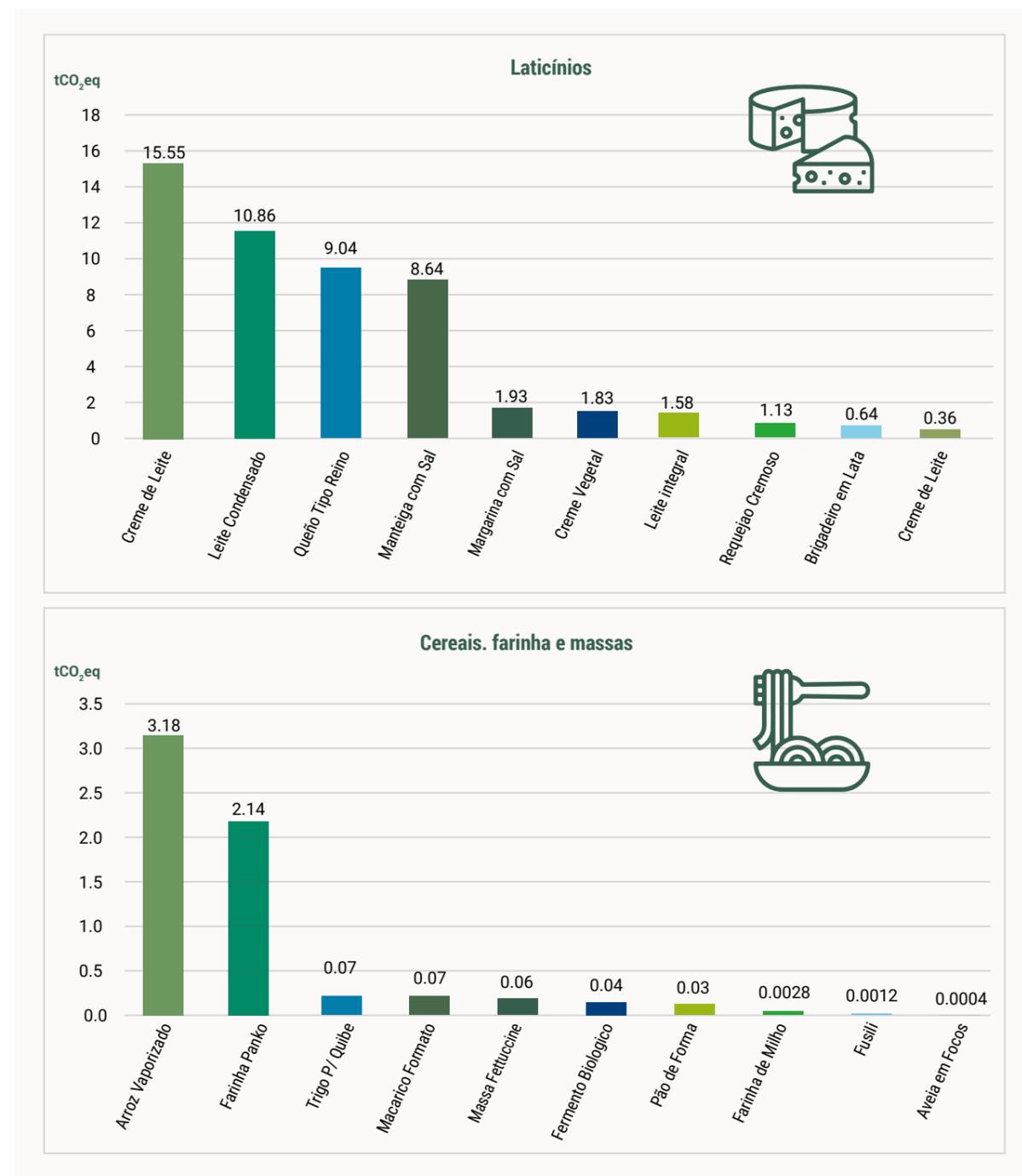
A informação obtida para fonte de matéria prima (produção) indica que houve uma maior geração de emissões de GEE nas carnes, sendo File Mignon o que gerou maior quantidade de emissões de GEE com um valor igual a 73,19 tCO₂eq. Nos frutos do mar, File de Camarão gerou a maior quantidade de GEE com um total de 27,78 tCO₂eq.

Gráfico 7: Emissões de GEE da matéria prima e insumos: Carne y Frutos do mar de Senac no ano de 2021



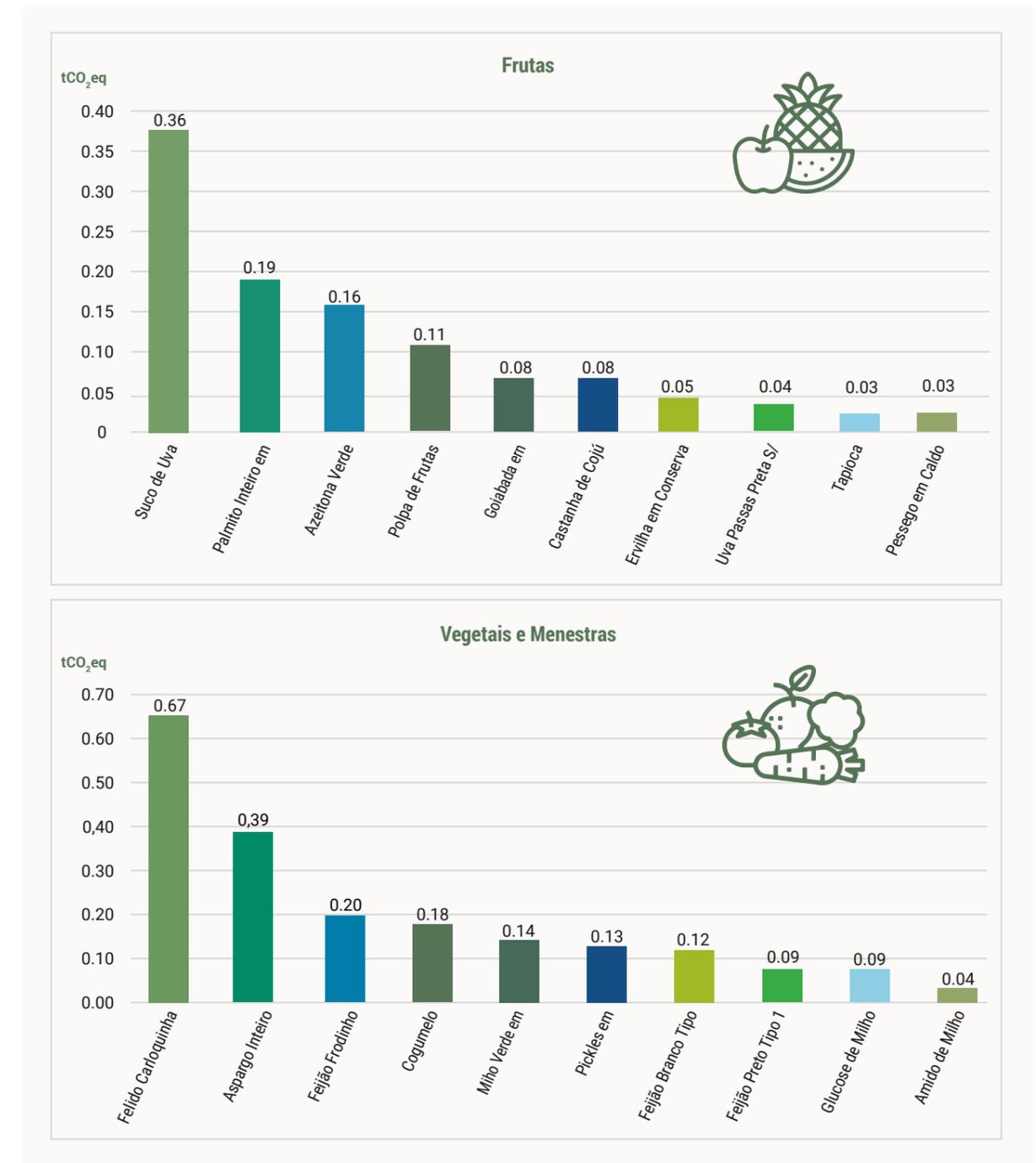
Nos laticínios, o Creme de Leite Sem Lactose é o que gerou a maior quantidade de emissões com um valor igual a 15,44 tCO₂eq. Além disso, nos cereais, farinha e massas, Arroz Vaporizado Fino de Grano Largo é o que gerou maior quantidade de emissões com um valor igual a 3,18 tCO₂eq.

Gráfico 8: Emissões de GEE da matéria prima e insumos: Laticínios e Cereais, farinha e massas de Senac no ano de 2021



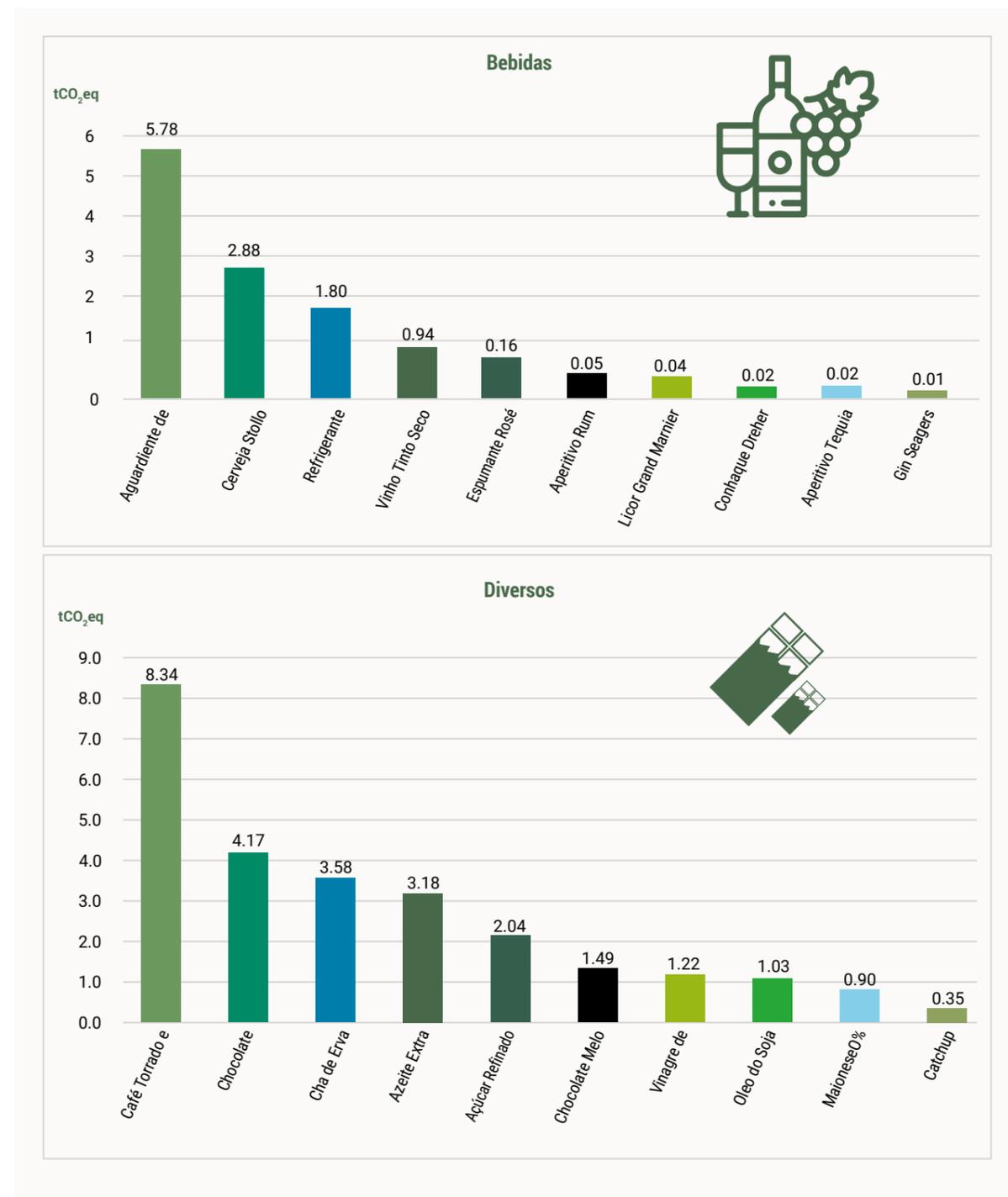
Nas frutas, Suco de Uva Concentrado foi o que representou maior quantidade de emissões de GEE com um valor igual a 0.36 tCO₂eq. Ademais, nos vegetais e legumes, Feijão Cariquinha apresenta maior quantidade de emissões de GEE com um total de 0,67 tCO₂eq.

Gráfico 9: Emissões de GEE da materia prima e insumos: Frutas e Vegetais e Menstras de Senac no ano de 2021



Em bebidas, Água ardente de Cana é a que apresenta a maior quantidade de emissões de GEE com valor igual a 5,78 tCO₂eq. Da mesma forma, em alimentos diversos, o Torrado Tradicional e o Café Moído apresentam um total de 8,34 tCO₂eq de emissões de GEE.

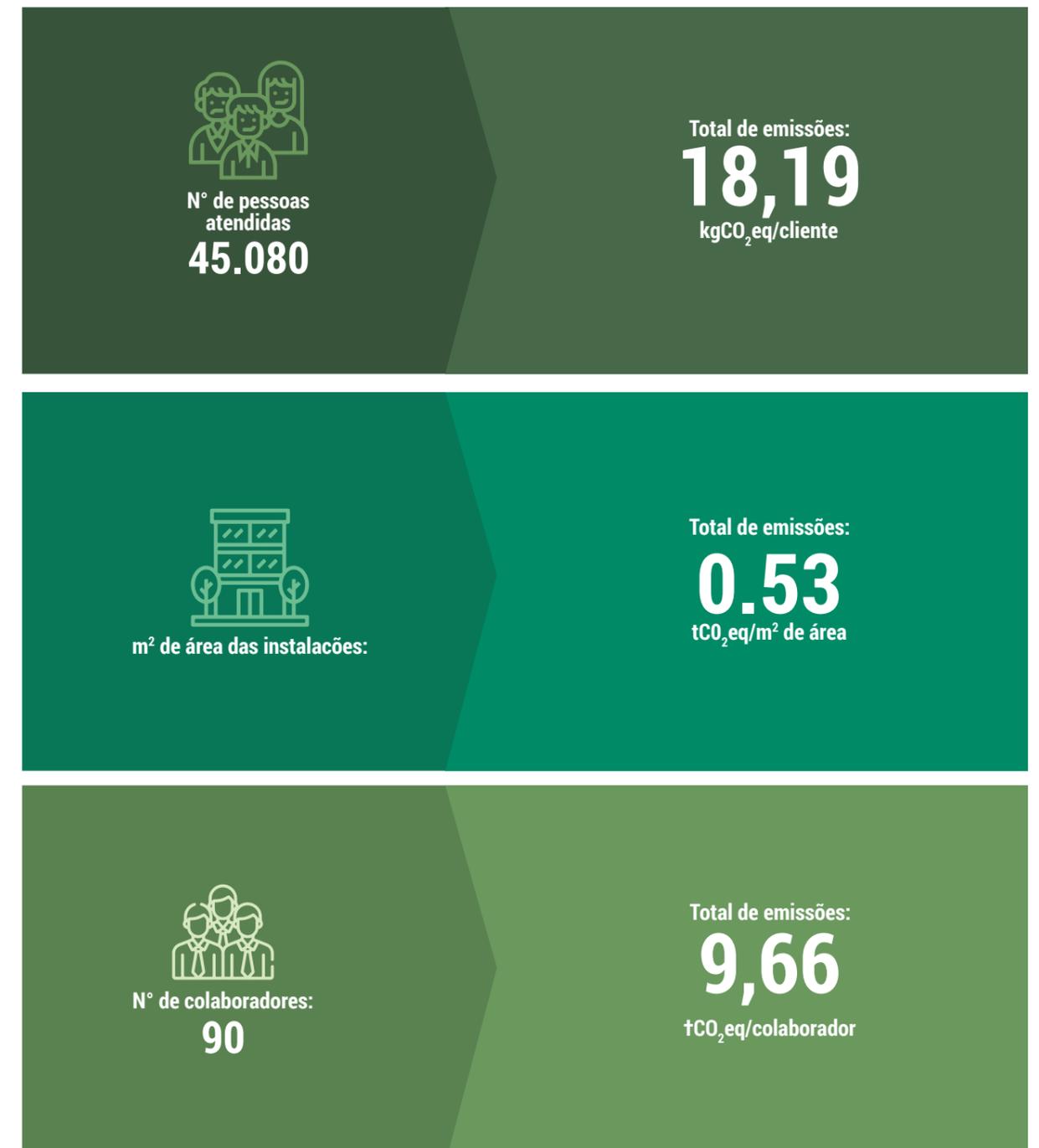
Gráfico 10: Emissões de GEE da matéria prima e insumos: Bebidas e Diversos de Senac no ano de 2021



3.4.4. Indicadores

Com base na quantidade de colaboradores, metro quadrados(m²) da área das instalações, número de clientes e total de refeições preparadas no Senac, estimou-se os indicadores de acordo com os resultados obtidos e segundo as fontes de emissão de GEE consideradas. Os resultados se apresentam no seguinte gráfico:

Gráfico 11: Emissões de GEE da matéria prima e insumos: Bebidas e Diversos de Senac no ano de 2021



4. METAS DE REDUÇÃO

O Plano de mitigação do Restaurante-Escola Casa do Comércio, Senac BA, está alinhado com o objetivo de reduzir as emissões de gases de efeito estufa em 50% até 2030, e 100% até 2050, de acordo com as diretrizes do acordo de Paris. Além da redução das suas emissões diretas, essa meta também se aplica para as emissões indiretas, de escopo 3, ligadas à cadeia de valor da organização, contemplando uma redução integral de seu impacto climático.

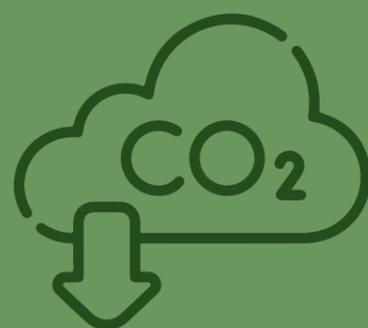
Abaixo estão as metas de redução por escopo, e específicas por fonte de emissão:



Redução de

50%

das emissões de escopo 1, 2 e 3 até 2030.



Transição para o consumo elétrico de fontes

100%

renováveis até 2030.



Destinação correta e compostagem de

90%

dos resíduos orgânicos até 2030.



Redução de consumo de carne no restaurante de

25%

até 2030.





5. AÇÕES DE MITIGAÇÃO DAS EMISSÕES DE CARBONO

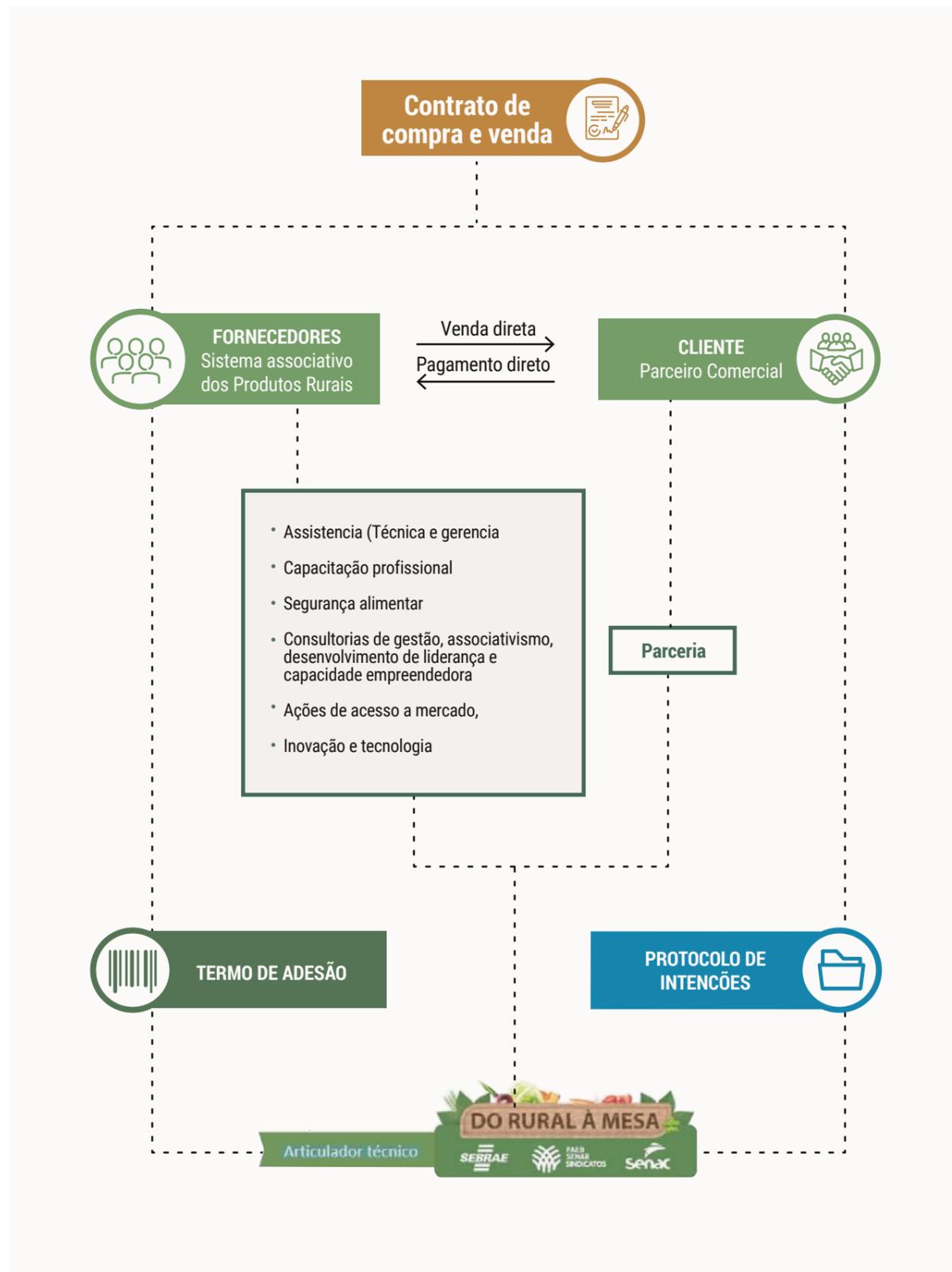
5.1. Matéria prima e insumos

5.1.1. Programa DO RURAL À MESA

O Programa Do Rural a Mesa envolve um modelo de arranjo produtivo, social e comercial entre grupos de produtores rurais e consumidores de alimentos, pautado na assistência técnica para capacitação do produtor rural e na conscientização de estudantes de gastronomia, visando, sobretudo, a qualidade e segurança dos alimentos, além da organização e aumento de renda dos produtores rurais.

A iniciativa, além de ser uma ação integrada entre Instituições reconhecidamente especializadas no atendimento ao público, o SEBRAE, o SENAR e o SENAC, e, dentro de suas expertises trabalharão de forma conjunta e complementar para o desenvolvimento dos empreendimentos rurais atendidos, de acordo com as especificidades e necessidades verificadas.

O SENAC tem papel relevante na execução das ações, sendo o principal cliente dos produtores na primeira fase do Programa. A instituição possui Unidades de Educação - UE que contam com restaurante-escola, onde são realizados cursos e atendimento comercial ao público. Na Região Metropolitana de Salvador, os restaurantes apresentam demanda semanal por produtos de hortifrutigranjeiros, segundo as regras de compras legais estabelecidas em seus normativos.



Objetivos específicos:

- Incentivar os produtores rurais a se organizarem em Associação ou Cooperativa, por meio da qualificação e sustentabilidade dos processos produtivos, e de comercialização dos seus produtos;
- Estabelecer a cultura de valorização da assistência técnica pelo grupo de produtores, colaborando para a sustentabilidade das atividades agrícolas;
- Contribuir para a consecução dos objetivos da Agenda de Desenvolvimento Sustentável e Ação Climática;
- Incentivar a inovação, tecnologia e boas práticas no campo;
- Realizar a troca de experiências entre produtores rurais e alunos dos cursos do SENAC;
- Inovar as práticas pedagógicas no ensino da gastronomia, consolidando o posicionamento do SENAC como referência nacional em educação profissional;
- Promover o uso de produtos regionais na gastronomia, contribuindo para a valorização da dimensão cultural e ambiental da mesma.

5.1.2. Água local purificada

Ofertar no serviço de Buffet água local purificada, filtrada, engarrafada, servida e consumida no momento, garantido assim um produto saudável, com qualidade e de confiança. Desta forma, valorizamos algo que é nosso, local, incentivando as práticas sustentáveis e ecológicas. Segue os principais benefícios:

- Eliminar consumo interno de garrafas plásticas de água mineral;
- Redução de espaço de armazenagem de garrafas em estoque e freezers;
- Garantia de disponibilidade imediata;
- Valores ecológicos.



Portanto, será realizada a locação de 01 (um) Dispensador / Refrigerador de Água (Com Gás/Gelada e Natural) Modelo ECO CHIC 80 e a compra de 100 (cem) Garrafas em vidro de alta qualidade com Logo da Empresa em 1 (uma) cor para eliminarmos a comercialização das garrafas PET no Restaurante Escola Senac da Casa do Comércio.

Equipamento:

Com tecnologia de micro filtragem e refrigeração, a água local passa por um processo rigoroso que elimina 99,99% das bactérias e agentes contaminadores, suprimindo os resíduos e sabores indesejáveis e apurando todas as propriedades benéficas da água.

Garrafas:

Além do design exclusivo, as garrafas são feitas de vidro reutilizável que respeita o meio ambiente. Desta forma conseguimos diminuir o impacto ambiental inerente ao circuito de distribuição, produção e descarte das embalagens, contribuindo para práticas sustentáveis e ajudando o planeta.



5.1.3. Água na caixa carbono neutro sem gás

A pegada de carbono é a marca ambiental deixada no planeta por uma pessoa, empresa, produto ou atividade, através da emissão de gases de efeito estufa. É inevitável emitir esses gases, afinal andamos de carro, usamos energia elétrica, entre outras coisas. Porém, podemos reduzir e compensar essas emissões de alguma forma.

A melhor maneira que uma empresa, hoje, pode compensar a sua pegada de carbono é: calculando a emissão das suas atividades e dos seus produtos e

se aliando a projetos que compensam essa emissão, assim, neutralizando-a.

Portanto, será comercializado nos Restaurantes Escolas do Senac a Água na Caixa sem gás, 1ª e única água mineral carbono neutro no Brasil com embalagem reutilizável, 88% biodegradável, ou seja, feita quase só de plantas (54% de papel e 35% de plástico verde) e 100% reciclável, sendo esta a alternativa mais sustentável e a melhor opção para o consumo de água mineral fora de casa.



5.1.4. Água na lata 100% reciclável com gás

A reciclabilidade é um dos atributos mais importantes do alumínio, que pode ser reciclado infinitas vezes, sem perder suas qualidades no processo de reaproveitamento. As latinhas são 100% e infinitamente recicláveis, ou seja, todas as suas partes podem ser completamente reaproveitadas: corpo, tampa, anel, enfim, tudo retorna ao processo produtivo!

No Brasil, a lata possui taxa de reciclagem de 97,3% e retorna às prateleiras em até 60 dias. Isso movimenta volumes e valores consideráveis no setor de coleta e comercialização de sucata, envolvendo uma grande cadeia de catadores, recicladores, varejo e consumo – um exemplo completo de economia circular que vem se desenvolvendo em larga escala.

Portanto, será comercializado nos Restaurantes Escolas do Senac a Água na Lata com gás, 100% e infinitamente reciclável. Além de ser bom para o planeta, a lata movimenta uma cadeia que beneficia milhares de pessoas a partir da coleta e reciclagem do alumínio.



5.1.5. Canudo 100% biodegradável

O canudo de plástico representa 4% de todo o lixo plástico do mundo e, por ser feito de polipropileno e poliestireno (plásticos), não é biodegradável, podendo levar até mil anos para se decompor no meio ambiente.

A produção do canudinho de plástico contribui para o consumo de petróleo, uma fonte não renovável; e seu tempo de uso é muito curto – cerca de quatro minutos. Mas o que são quatro minutos para nós equivale a centenas de anos de poluição para o meio ambiente.

Portanto, será ofertado somente quando for necessário o canudo de papel, fabricado em Feira de Santana na Bahia com matéria prima certificada e 100% biodegradável. Na natureza, decompõe-se, em média, entre 60 a 90 dias.

5.1.6. Utensílios descartáveis com certificação florestal

A Certificação Florestal está ganhando grande importância, em razão da dimensão da área florestal explorada no país, bem como pelo destaque do Brasil na produção e consumo de produtos madeireiros. A adoção de certificação florestal é impulsionada pelas barreiras comerciais estrangeiras, que vêm exigindo adequação da produção brasileira de madeira e subprodutos para acessar o mercado internacional.

A Certificação Florestal é um processo voluntário avaliado por terceiros para garantir que as florestas manejadas atendam aos quesitos de adequação ambiental, social, econômica bem como à legislação pertinente. Há dois tipos de certificação, a de manejo florestal e a cadeia de custódia, que se aplica aos produtores que processam matéria-prima.

Atualmente existem duas grandes certificadoras florestais reconhecidas internacionalmente: a Forest Stewardship Council (FSC), que no Brasil se tornou o Conselho Brasileiro de Manejo Florestal; e o Programme for the Endorsement of Forest Certification Schemes (PEFC), representado no Brasil pelo Programa Brasileiro de Certificação Florestal (Cerflor).

Conforme orientação do Guia de aquisições sustentáveis da CNC – Sesc – Senac, serão substituídos todos utensílios descartáveis de plásticos (mexedor e colher) por madeira de reflorestamento, reduzindo o uso desenfreado de plástico e utilizando um item biodegradável. A grande preocupação nos dias de hoje é ajudar a natureza a se recuperar, por isso cada pequeno gesto importa.

5.1.7. Reduzir a aquisição de carne, peixe e frango

Atualmente, o filé mignon (substituído em 2022 pelo Coração de Alcatra), o Filé de Pescada Amarela e o Filé de Peito de Frango são ofertados de 12h às 15h, com consumo ilimitado, no serviço de buffet. Conforme inventário realizado, esses três produtos são responsáveis pela emissão de 88,58 tCO₂eq (toneladas de carbono) no ano de 2021, representando 10% das emissões totais de gases de efeito estufa (GEE) do Restaurante Escola Senac da Casa do Comércio.

Visando diminuir esta fonte de emissão, substituímos a oferta ilimitada dos referidos grelhados, cobrando um valor adicional ao preço do Buffet por pessoa. A redução desta oferta contribuirá para a redução de até 7% das emissões de carbono do Restaurante na atmosfera.

Figura 7: Selos de certificadoras internacionalmente reconhecidas



Fonte: Conselho de Manejo Florestal (1993); Inmetro (2002); Programa de Endosso de Certificação Florestal – PEFC – (1999).

5.2. GESTÃO DOS RESÍDUOS SÓLIDOS

5.2.1. Programa de compostagem com economia circular

A fonte de decomposição dos resíduos sólidos gerou um total de 181,42 tCO₂eq no ano de 2021, representando 21% das emissões totais de gases de efeito estufa (GEE), sendo a segunda fonte na geração de emissões do restaurante. O lixo orgânico representa 56% dos resíduos produzidos diariamente no Centro de Educação Hoteleira da Casa do Comércio.

Portanto, será adquirido uma Central Inteligente de reciclagem orgânica 120 kg para eliminar o descarte do lixo orgânico nos aterros sanitários, reduzir as emissões do gás metano (CH₄) na atmosfera e contribuir com os esforços mundiais para limitar

o aquecimento global a 1,5°C neste século. O Composto Orgânico produzido pelo equipamento será destinado aos agricultores locais que recebem Assistência Técnica e Gerencial - ATeG do SENAR-AR/BA através do Programa Do Rural à Mesa, utilizando logística reversa e promovendo a economia circular.

A Central de reciclagem é uma nova maneira de lidar com os resíduos orgânicos, transformando-o em água limpa e adubo orgânico. Com seu sistema interno, o aparelho reduz em até 90% o volume e peso do lixo inicial e em 30% o consumo de energia.

TRANSFORME SEU RESÍDUO EM:



ADUBO ORGÂNICO



ÁGUA PARA REUSO

Atende a NR12

- Fabricada em aço inox
- Alarme de segurança contra excesso de temperatura
- Dispositivo de proteção do motor contra sobrecargas
- Sistema automático de desligamento em caso de falha
- Programa exclusivo para reciclagem de peixes
- Trava de escoamento através de fecho magnético
- Tampa com abertura automática
- Painel retrátil para proteção contra impactos
- Tela Touch intuitiva
- Compacta (otimiza seu espaço)
- Economia com produtos de limpeza e sacos de lixo

CICLO INTELIGENTE DE RECICLAGEM
Encerra o processo automaticamente de acordo com o peso e volume.

MODELO	CAPACIDADE POR CICLO (Kg)	DIMENSÕES (mm)
RC-35	35	800x750x930
RC-120	120	1115x1000x1051



REDUZ EM ATÉ 90% O VOLUME E PESO DO LIXO INICIAL

REDUZ EM ATÉ 30% O CONSUMO DE ENERGIA

5.2.2. Destinação correta do resíduo do coco verde

Embora seja orgânico, o resíduo do coco é de difícil degradação e demora até dez anos para se decompor completamente, além de sobrecarregar os aterros sanitários. Para ajudar a reduzir o problema na Bahia, estado campeão nacional na produção (com mais de 500 milhões de frutos/ano), o Restaurante Escola vai destinar para Empresa de Beneficiamento de Resíduos (EBR) de Catu de Abrantes, Camaçari, realizar o beneficiamento desse tipo de material.

Depois de destinado por empresas do setor, o resíduo do cocoverde é triturado e transformado em novos produtos, que atendem a mercados de paisagismo, jardinagem e hortos. O casquilho, por exemplo, serve como substrato para orquídeas de alta qualidade. A fibra ajuda no controle de erosão de áreas degradadas, enquanto o pó melhora a condição física e biológica do solo.



5.2.3. Aproveitamento integral dos alimentos

Dentre os diferentes padrões de alimentação destacam-se as dietas não usuais, sendo as mais abordadas pela literatura: naturalista, vegetariana, macrobiótica e alimentação integral. Elas possuem características específicas e produzem diferentes repercussões sobre o organismo humano.

A alimentação integral possui como princípio básico a diversidade de alimentos e a complementação de refeições, com o objetivo de reduzir custos, proporcionar preparo rápido e oferecer paladar regionalizado. Estudos mostram que o homem necessita de uma alimentação sadia, rica em nutrientes, que pode ser alcançada com partes dos alimentos que normalmente são desprezadas.

As perdas não ocorrem somente em plantações, transporte e armazenamento inadequado, mas também no preparo incorreto dos alimentos e somente com a conscientização, através da Educação Profissional, é que podemos ajudar o Brasil a reverter este quadro.

Principais objetivos:

- Compreender a definição de desperdício, perda e quebra, além dos princípios de sustentabilidade;
- Fazer planejamento de compras e adotar critérios para seleção de alimentos, como aspectos sensoriais (textura, odor, cor e aparência);
- Diferenciar alimentos orgânicos dos convencionais;
- Aplicar técnicas de preparo e conservação de alimentos;
- Higienizar frutas e hortaliças e reconhecer suas safras (sazonalidade);
- Aplicar técnicas de aproveitamento integral de alimentos, incluindo receitas que utilizam sobras, cascas, frutas amassadas, grãos, folhas, flores, aparas nas preparações e plantas alimentícias não convencionais.

5.2.4. Fortalecer o Programa de Educação Ambiental Senac Mais verde

O programa iniciou com a proposta de “Gincana da Limpeza” implantada em 1997, para promover ações com foco no bem-estar dos colaboradores do Senac, onde são observados itens que compõem a metodologia 5S.

Com o surgimento da Auditoria Ambiental em 2011 e Consultoria externa, foram desenvolvidas e implementadas diretrizes, de forma que a Instituição se ajustasse às leis socioambientais, com ênfase na Política Nacional de Resíduos Sólidos.

O trabalho tomou uma dimensão bem maior com a composição do Comitê Gestor Ambiental e Subcomitês, desenvolvendo um conjunto de ações com o objetivo de formalizar os processos de conscientização dos colaboradores, estudantes, clientes e sociedade, para a importância da preservação do meio ambiente, aderindo às práticas sustentáveis nos espaços educacionais e nos restaurantes, a fim de otimizar o uso de recursos, reduzir custos operacionais e mitigar os impactos socioambientais relacionados às atividades da Instituição, além de fortalecer a marca formativa atitude sustentável.

- O programa tem como objetivos específicos:
- Promover a sensibilização dos colaboradores, estudantes, clientes e sociedade para a importância da preservação do meio ambiente, da solidariedade, da equidade e da necessidade de pertencer ao movimento global de uma nova conduta socioambiental;

-  • Limpeza, organização e descarte correto
-  • Ações Educativas – mobilização
-  • Estrutura
-  • Ecoeficiência
-  • Geração de resíduos

- Colaborar para o cumprimento das metas dos ODS;
- Oferecer recursos e estratégias pedagógicas para atender os princípios da Política Nacional de Resíduos Sólidos em ambiência doméstica e corporativa;
- Reduzir a Pegada de Carbono organizacional, bem como compensar suas emissões;
- Priorizar a compra de produtos e serviços ambientalmente corretos, socialmente justos e economicamente viáveis.

A Auditoria ambiental interna é realizada anualmente nos espaços do SENAC Bahia, a fim de implementar as melhores práticas ambientais e a conscientização dos colaboradores de forma responsável. A realização da Auditoria e a confecção do relatório final com os resultados, têm como base garantir um compromisso mais efetivo e continuado, com programas duradouros, integrando às ações de Compliance e aos parâmetros ESG. Segue abaixo os principais pontos observados:

A Auditoria ambiental interna é realizada anualmente nos espaços do SENAC Bahia, a fim de implementar as melhores práticas ambientais e a conscientização dos colaboradores de forma responsável. A realização da Auditoria e a confecção do relatório final com os resultados, têm como base garantir um compromisso mais efetivo e continuado, com programas duradouros, integrando às ações de Compliance e aos parâmetros ESG. Segue abaixo os principais pontos observados:

-  • Mobilidade
-  • Acessibilidade
-  • Segurança do Trabalho
-  • Segurança alimentar, saúde e bem-estar.

5.2.5. Espaço mais verde

Lançado em julho de 2022, a coleta contempla programas de logística reversa e o descarte correto. Instalado no Edifício Casa do Comércio, o espaço prioriza, em sua concepção cenográfica, a utilização de materiais reciclados (madeira ecológica, chapa de madeira estruturada OSB, containers de plásticos reciclados, placas de poliestireno, iluminação em LED, entre outros) e possibilita a coleta de recicláveis do Restaurante-escola e do público circulante no prédio (estudantes, colaboradores, clientes e fornecedores).

O projeto foi abraçado pelo Sistema e garantirá mais visibilidade às ações do Sistema Fecomércio – Sesc – Senac, mostrando à comunidade a relevância do cuidado ao meio ambiente demonstrada em pequenas ações.

Indicadores operacionais:

• **Coleta seletiva:**

-  • Materiais recicláveis (kg);
-  • Resíduos não recicláveis (kg);
-  • Tonners e cartuchos HP Planet - Logística Reversa;
- Terracycle – Programas de Logística Reversa:
 -  • Embalagens de cosméticos;
 -  • Cápsulas de café;
 -  • Materiais de escrita;
 -  • Esponjas;
 -  • Brinquedos quebrados.



• **Descarte correto:**

-  • Óleo saturado (litro) reciclagem (Recigraxe – revertido em sabão para doação);
-  • Pilhas e baterias (unidade);
-  • Lâmpadas fluorescentes (unidade) descontaminação e descarte;
-  • Banner (unidade) Projeto Costura Solidária Sustentável, composto por mulheres negras costureiras, moradoras dos Alagados, que reaproveitam os banners na confecção de ecobags e necessários de maneira sustentável para geração de renda);
-  • Produtos químicos (Kg) - tratamento e descarte;
-  • Lacres – Pet de 2l (Lacre do Bem – revertido em cadeiras de rodas);
-  • Tampinhas (Kg) - castração de animais de rua.



5.3. GESTÃO DO CONSUMO ELÉTRICO

5.3.1. Mercado livre de energia

O Ambiente de Contratação Livre (ACL) é a alternativa de compra de energia em que determinados consumidores podem escolher o seu fornecedor de energia com mais economia, previsibilidade e, inclusive, sendo considerados os atributos ambientais da fonte de geração. Com o objetivo de adquirir energia de fontes renováveis e reduzir custos, o edifício da Casa do Comércio contratou a Neoenergia para oferecer uma forma simplificada de fazer a migração, por meio da solução de Mercado Livre Varejista.

De acordo com a Associação Brasileira dos Comercializadores de Energia (Abraceel), desde 2003, o mercado livre proporcionou uma economia de quase 30% em comparação com os custos de energia comprada no ambiente regulado de sua distribuidora local.

Essa prática também está alinhada aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) das Nações Unidas, prioritariamente o fornecimento de energia limpa e o combate às mudanças climáticas.



5.4. TRANSPORTE CASA-TRABALHO DE COLABORADORES

5.4.1. Programa venha trabalhar de bike

Aproveitando os benefícios gerados pelo programa Salvador Vai de Bike lançado pela Prefeitura da capital soteropolitana no ano de 2013, a cidade possui atualmente 16 (dezesseis) ciclovias, 18 (dezoito) ciclofaixas, 02 (dois) ciclorrotas e 02 (dois) bicicletários em locais estratégicos (Barra e Ribeira), disponibilizando um total de 84 vagas para a guarda de bicicletas. O programa vem sendo conduzido em parceria com o banco Itaú e já totaliza 40 estações, ofertando cerca de 480 bicicletas.

A CCR Metrô Bahia também possui bicicletários disponíveis para os clientes do metrô na Linha 1 (exceto nas estações da Lapa, Campo da Pólvora e Brotas) e na Linha 2, a fim de incentivar o uso de bicicletas para promover a integração entre diversos meios de transporte, favorecendo a mobilidade na capital baiana, com mais saúde e menos impacto ambiental.

Com a excelente infraestrutura disponível em Salvador, será desenvolvido um programa VENHA TRABALHAR DE BIKE, para incentivar os colaboradores no uso da bicicleta como principal meio de transporte Casa-Trabalho, com o objetivo de:

- Melhorar a qualidade de vida dos colaboradores
- Combater o sedentarismo dos colaboradores e promover a prática de hábitos saudáveis

- Reduzir os engarrafamentos e a emissão de gases de efeito estufa na atmosfera
- Promover a humanização do ambiente urbano e a responsabilidade social dos colaboradores.





5.5. TRANSPORTE DE MATÉRIA PRIMA E INSUMOS

5.5.1. Transporte neutro

Visando a implantação de políticas de acesso aos serviços terceirizados com enfoques de sustentabilidade e estabelecer parcerias com organizações que instavam serviços de transporte carbono neutro ou que tenham uma frota veicular elétrica para o transporte de matéria-prima e insumos utilizados pela empresa.

Vamos optar por aquisições de cervejas, refrigerantes e água mineral com gás da AMBEV, uma empresa que tem como objetivo global o impulsionamento da descarbonização e construção da resiliência climática. Como objetivo de alcançar 100% da eletricidade comprada advinda de fontes renováveis e 25% de redução das emissões na cadeia até 2025. Além disso, tem a ambição de atingir zero emissões líquidas de carbono nas operações próprias até 2030, e em toda cadeia de valor até 2040.

Como resultado das parcerias realizadas pela Ambev para cumprir sua meta de ter 50% da frota eletrificada até 2025, a companhia destinou 35 veículos elétricos para as suas operações em Salvador.

Para cumprir os objetivos de sustentabilidade, a Ambev (dona de grandes marcas como Skol, Bohemia, Brahma e Budweiser) realizou três parcerias. A primeira foi com a Volkswagen Caminhões e Ônibus para o lançamento do primeiro caminhão elétrico da América Latina, conhecido como e-Delivery. A segunda com a startup brasileira FNM e com a montadora nacional Agrale para produção de mil veículos elétricos. E a terceira foi com a JAC Motors, em que a companhia adquiriu veículos do modelo iEV1200T.



5.6. VIAGENS AÉREAS DE PESSOAL

5.6.1. Recomendação padrão para viagens aéreas

3,5% da ação humana nas mudanças climáticas está relacionada ao transporte aéreo, segundo um estudo de cinco anos liderado pela Manchester Metropolitan University, do Reino Unido, em colaboração com várias instituições acadêmicas e de pesquisa do mundo todo.

O compromisso assumido pelo setor de aviação comercial é de que, até 2050, todos os voos, no mundo inteiro, sejam neutros em emissões de CO2.

Visando incentivar os colaboradores a contribuírem com as metas do setor, serão enviadas recomendações padrões para sensibilizar os colaboradores quanto à diminuição da sua pegada de carbono. Esta seria enviada em todos os e-mails de escolha de passagens, com o conteúdo que segue:

- 1. Leve pouca bagagem:** Cada objeto carregado em um avião faz com que ele fique mais pesado. E quanto mais pesado o avião, mais combustível será necessário.
- 2. Voe direto:** Os aviões usam a maior parte de seu combustível quando decolam e aterrissam. Se você puder voar sem escalas até o seu destino, sua emissão de carbono será menor.
- 3. Escolha os assentos mais baratos:** Na seção econômica há mais assentos, por isso mais

passageiros podem ser transportados com o mesmo combustível. O espaço ocupado por um assento de primeira classe pode ser até cerca de quatro vezes o de um assento econômico.

4. Escolha sua companhia aérea segundo o seu compromisso climático:

- Azul linhas aéreas brasileiras:** está trabalhando para alcançar a neutralidade na emissão de carbono em 2045, cinco anos antes da meta global. Para isso, tem concentrado seus esforços na redução das emissões de GEE e na eficiência operacional.
- Gol Linhas Aéreas:** foi a primeira do setor na América Latina a estabelecer o compromisso público de zerar suas emissões de CO2 até 2050 e também foi pioneira no lançamento de uma rota 100% carbono neutro no Brasil, de Recife-Fernando de Noronha (PE), em setembro de 2021.
- Latam Airlines:** Compensar 50% das emissões de seus voos domésticos até 2030 e estabelecendo um caminho para ser carbono neutro até 2050. Para isso, a estratégia principal são projetos colaborativos de conservação e compensação de ecossistemas icônicos na América do Sul, em áreas que incluem Amazônia, Cerrado, Mata Atlântica e Chaco, por exemplo.



5.7. CONSUMO DE ÁGUA

5.7.1. Intensificar as ações de incentivo a utilização adequada da Água

Com a reforma hidráulica realizada no ano de 2020, o Restaurante-escola possui uma infraestrutura hidráulica atualizada:

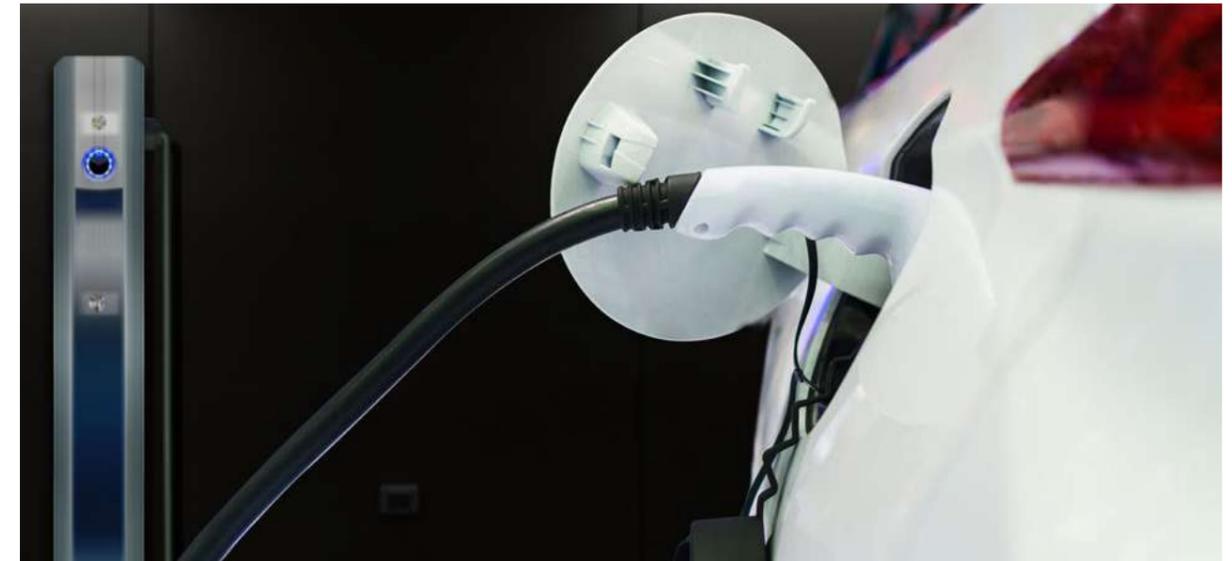
- Substituição de tubulação;
- Modernização de torneiras com instalação de:
 - Torneira de pressão para lavatórios,
 - Misturador monocomando para as pias (água quente e fria),
 - Instalação de esguicho na cozinha.
- Intervenção da linha de água e esgoto, liberando a linha de entupimentos e facilitando o escoamento.

Além da modernização, é realizada ações de conscientização da equipe de colaboradores, alunos e clientes do restaurante sobre o consumo adequado da água, através de:

- Informes em murais;
- Palestras sobre consumo adequado da água;
- Incentivo ao consumo de água utilizando squeeze.

A equipe é orientada a sinalizar sobre a presença de qualquer tipo de vazamento nas torneiras, caixas acopladas e qualquer outro local que esteja havendo o desperdício de água, para imediata correção. Seguem outras ações que contribuem com a boa gestão do consumo de água:

- Análise mensal da qualidade da água através de Laudo de Potabilidade da Água e do gelo;
- Limpeza semestral dos elementos filtrantes do filtro central e dos reservatórios de água (inferior e superior) do Edif. Casa do Comércio;
- Revisão semestral, pelo Condomínio do edifício Casa do Comércio, da estrutura física dos reservatórios, inferior e superior;
- Troca semestral dos filtros dos bebedouros.



5.8. TRANSPORTE PRÓPRIO

5.8.1. Veículos leves de passageiros

Em atendimento ao Guia de aquisições sustentáveis da CNC – Sesc - Senac, os veículos leves de passageiros para uso oficial, adquiridos ou locados, deverão ser movidos preferencialmente com combustível renovável (etanol ou biodiesel), com tecnologia flex ou outra opção menos poluente, como o gás natural veicular (GNV).

Deverão ser adquiridos ou locados veículos que apresentem maior eficiência energética e menor consumo de combustível dentro de cada categoria, além de possuírem níveis de emissão de poluentes dentro do limite do Programa de controle da poluição do ar por veículos automotores – Proconve, do Ibama.

Gráfico 11: Etiqueta nacional de conservação de energia



Fonte: Programa de controle da poluição do ar por veículos automotores (1986).

A decisão de aquisição ou locação de veículos também pode ser orientada avaliando sua eficiência energética, estabelecida pela Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – Ence, que mede o consumo de combustível em diferentes condições de tráfego.



5.9. CONSUMO DE PAPEL

5.9.1. Manter o serviço de outsourcing de impressão

O outsourcing de impressão permite a manutenção de um controle minucioso do parque de impressões, oferecendo relatórios sobre todos os materiais impressos.

Essa vantagem do outsourcing de impressão, não apenas inibe impressões desnecessárias como também conscientiza os colaboradores sobre a necessidade ou não de impressão de documentos.

5.9.2. Fluxo de pagamento totalmente eletrônico

Estabelecer novo processo das atividades da área de Contas a Pagar e a Receber, com a finalidade de realizar os pagamentos de Produtos, Serviços e Prestadores de Serviços Autônomos via sistema MXM. Seguem os principais objetivos:

- Redução do fluxo de pagamentos;
- Fluxo totalmente eletrônico;
- Maior segurança e controle nos processos de pagamento;
- Assinaturas eletrônicas para validação dos pagamentos;
- Redução de impressões e impacto positivo nas ações ambientais do Regional.

Com o aluguel de impressora, a empresa contratante:

- Consegue economia de materiais;
- Garante sua sustentabilidade;
- Evita o consumo excessivo de papéis, cartuchos, toner e uso de eletricidade
- Redução da dependência dos malotes e impactos no envio de documentos de pagamento.
- Celeridade do processo em decorrência da eliminação de etapas do processo;
- Redução de gastos com papel, impressão de papel (outsourcing) e malotes.



5.9.3. Assinatura eletrônica

Atendendo ao processo de adequação da Instituição à Lei 13.709/2018 LGPD, iniciaremos a implantação da plataforma de Assinatura Eletrônica CLICKSIGN em janeiro de 2023. Tendo como finalidade garantir a Segurança da informação, proteção contra a vulnerabilidade das informações, rastreabilidade e a conformidade com as normas ISO 27.001, 27.002 e 27.701, visando a economicidade através da redução de impressão de documentos, contribuindo para a sustentabilidade ambiental e econômica do Regional.



Com esta simples ação, o Senac Bahia reduziu as pilhas de papéis que se acumulam nos seus escritórios, os custos com as impressões e tempo em função dos deslocamentos para recolher assinaturas.

5.9.4. Descarte correto do papel

O papel é o resíduo gerado em maior quantidade pela área administrativa e o que possui maior valor para aproveitamento por meio da reciclagem se bem separado através da coleta seletiva e uma das maneiras de promover a correta separação do papel é a disposição de recipientes adequados para o seu descarte.

Portanto, serão disponibilizados coletores de 8 litros, individuais em todas as salas e coletor coletivo de 30 litros por andar. Esses coletores também devem ser separadas de acordo com a destinação dos papéis, ou seja, se serão reutilizados (rascunhos) ou destinados à reciclagem. É muito importante que o papel não seja amassado nem seja misturado com outros tipos de materiais para que não sujem, o que reduz o valor do material para reciclagem.



5.10. CONSUMO DE COMBUSTÍVEL POR FONTES FIXAS

5.10.1. Substituição do Gás GLP

O gás liquefeito de petróleo, utilizado atualmente no Restaurante, será substituído pelo gás natural, proporcionando benefícios em relação ao custo e ao meio ambiente, com a redução na geração de CO₂. Além disso, o gás natural contém menor teor de impurezas do que o gás liquefeito de petróleo e é operado com maior segurança.

Mais leve que o ar, o Gás Natural dispensa armazenagem e possui um sistema de proteção que interrompe o fornecimento em caso de vazamentos. Incolor, inodoro e não-tóxico, o gás natural é odorizado com mercaptanas (mesmo odorizador utilizado no tradicional gás de cozinha, o GLP), o que garante segurança para o usuário.

Como se encontra na natureza em estado gasoso, o Gás

Natural não precisa ser atomizado para queimar, o que lhe confere uma combustão limpa e mais eficiente no que se refere a seu rendimento térmico e produtividade.

As reservas de gás natural no Brasil são amplas e novas reservas estão sendo descobertas, o que garante o abastecimento em todo o território brasileiro por muito tempo.

O restaurante vai ganhar mais um espaço, em função do novo combustível não necessitar de armazenamento em botijões. A casa do gás, localizada no andar térreo do Edifício da Casa do Comércio, será reformada para acomodar a Recicladora de Lixo Orgânica 120 kg, com objetivo de transformar os resíduos em composto orgânico e água para reuso.



5.11. EQUIPAMENTOS DE AR CONDICIONADO

5.11.1. Equipamento Ecológico

Todos os equipamentos de ar condicionado do restaurante, com mais de 08 (oito) anos de uso, serão substituídos por uma tecnologia ecológica e os principais atributos que fazem desse produto se diferenciar no mercado, são relacionados ao gás e o gasto de energia:

Tipo de gás: o ar condicionado ecológico utiliza o gás R32, que não contém clorofluorcarbonetos, é 100% puro, tem um impacto 75% menor no aquecimento global (675) comparado com o R410A (2087) e o R-22 (1810), o que implica um menor impacto ambiental.

Gasto de energia: o ar-condicionado é bastante conhecido pelo seu consumo de energia, mas os modelos inverter costumam contar com tecnologias que geram redução em até 70% no gasto de conta de luz, mais econômico e igualmente eficiente.

Além de toda tecnologia apresentada, vamos adquirir equipamentos somente com Serpentina de Cobre, um material mais resistente, menos suscetíveis à oxidação e indicado para regiões litorâneas.

6. LINHA DO TEMPO

	AÇÕES DE MITIGAÇÃO				
	CURTO PRAZO		MÉDIO PRAZO		
	2024	2025	2026	2028	2030
Programa DO RURAL À MESA	█				
Água local purificada	█				
Água na caixa carbono neutro	█				
Água na lata 100% reciclável	█				
Canudo 100% biodegradável	█				
Utensílios descartáveis com certificação florestal	█				
Redução da aquisição de carnes	█				
Programa de compostagem e economia circular	█				
Destinação correta dos resíduos do coco verde	█				
Aproveitamento integral dos alimentos	█				
Fortalecimento Senac Mais Verde	█				
Espaço Mais Verde	█				
Mercado Livre de Energia	█				
Programa Venha Trabalhar de Bike		█			
Transporte neutro	█				
Recomendação padrão para viagens aéreas		█			
Intensificar ações de uso adequado de água	█				
Veículos leves de passageiros		█			
Manter serviço de outsourcing de impressão	█				
Fluxo de pagamento totalmente eletrônico	█				
Assinatura eletrônica	█				
Descarte correto do papel	█				
Substituição do gás GLP	█				
Ar condicionado ecológico					█



7. MONITORAMENTO

O monitoramento da pegada de carbono e da evolução da empresa em relação ao plano de mitigação são uma etapa fundamental para garantir que o compromisso climático assumido seja cumprido dentro do prazo estabelecido. Dessa forma, o Senac BA elaborou um documento interno com o Procedimento Operacional Padrão de coleta de dados de emissão de GEE, que pode ser acessado com mais detalhes por meio deste link.

O objetivo deste documento é de estabelecer um procedimento padrão de coleta de dados para

realizar o inventário de emissões gases de efeito estufa (GEE) dos Restaurantes Escolas do Senac - BA, com a finalidade de fornecer as informações necessárias para subsidiar a elaboração do plano de mitigação ou redução da pegada de carbono dos Centros de Educação Hoteleira da Casa do Comércio e Pelourinho.

A estrutura de monitoramento conta com três pessoas responsáveis por acompanhar esses processos e executar as seguintes ações anualmente:

Gestor de Educação Hoteleira:

- Desenvolver um sistema interno de gestão ambiental para promover uma cultura ambiental bem estruturada e garantir a eficácia de muitas medidas de mitigação que a organização for aplicar;
- Impulsionar o conhecimento do clima e da sustentabilidade em geral para a alta administração, fornecedores, colaboradores, alunos e clientes dos restaurantes, com o objetivo de conscientizar a importância da aplicação desta compreensão da situação ambiental e dos desafios e oportunidades que ela apresenta para a sobrevivência da raça humana no Planeta Terra.
- Implementar medidas de mitigação com geração de múltiplos benefícios para os stakeholders (partes interessadas).
- Coordenar as ações de melhoria em seus registros e armazenamento de informações para fins de cálculo de emissões, a fim de realizar uma coleta sólida de informações e dar continuidade à gestão da pegada de carbono.
- Coordenar o monitoramento da gestão e mensuração da pegada de carbono como prática integrada aos processos organizacionais estratégicos, possibilitando a gestão proativa das emissões do Senac, por meio do monitoramento de indicadores de desempenho;
- Planejar e realizar treinamentos e workshops direcionados a todos os funcionários da instituição, podendo estender aos interessados que o Senac considere pertinente, onde questões de sustentabilidade estão incluídas, como os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e questões de mudanças climáticas, como conscientização ou conceitos-chave. Dessa forma, as diferentes equipes da organização continuarão ampliando seu entendimento sobre a situação ambiental e os desafios e oportunidades que representam para a melhoria contínua do Senac.

Nutricionista (Responsável Técnica) – Atualização e Monitoramento das Boas Práticas e Aquisições:

- Estimular uma cultura de sustentabilidade e ecoeficiência dentro do Restaurante-escola, uma vez que desempenha um papel importante na eficácia do plano de mitigação com o aprimoramento do sistema interno de gestão ambiental através das boas práticas dentro da organização.
- Atualizar, junto com as coordenações das áreas, os termos de referências (TRs) com a ampliação de aquisições sustentáveis para contribuir com a transição para um mercado ambientalmente correto e socialmente justo, onde o Senac terá a oportunidade de reduzir substancialmente suas emissões indiretas, levando uma visão compartilhada com seus fornecedores e consequentemente obtendo propostas mais vantajosas para a administração, levando-se em conta, além do menor preço, o custo de forma mais ampla, a manutenção da vida no planeta e o bem-estar social.

Controle de Custos - Monitoramento e Mensuração dos Dados:

- Realizar o monitoramento e mensuração da pegada de carbono como prática integrada aos processos de controle dos Restaurantes, contribuindo com a gestão proativa das emissões do Senac, por meio do monitoramento de indicadores de desempenho das fontes de emissões diretas e indiretas da organização.
- Desenvolver ações de melhoria em seus registros e armazenamento de informações para fins de cálculo de emissões, a fim de realizar uma coleta sólida de informações e dar continuidade à gestão da pegada de carbono.
- Manter a sistematização das informações com base na experiência acumulada na medição desta pegada de carbono.

Essas ações garantirão o monitoramento contínuo da pegada de carbono e a realização de análises comparativas ao longo dos anos, com o intuito de certificar que as ações de mitigação propostas estão surtindo efeito.



8. CONCLUSÃO



O Senac Bahia iniciou um novo padrão de Gestão para Restaurantes, adotando as melhores práticas internacionais de sustentabilidade, conectando Educação Profissional à agenda climática e formando pessoas com responsabilidade socioambiental.

A Certificação Carbono Neutro, proporcionou realizar o inventário de 13 fontes de emissões do Restaurante-escola Casa do Comércio com base no ano de 2021, onde identificamos que somente três fontes

representam aproximadamente 85% das emissões totais de gases de efeito estufa: matéria-prima e insumos com 48%, decomposição de resíduos sólidos com 21% e consumo elétrico com 16%.

Este levantamento ajudou a equipe do Restaurante-escola no desenvolvimento do conhecimento necessário para iniciar o plano de mitigação das emissões de carbono, com meta de redução em 50% até 2030.

Neste plano de mitigação, destacamos:

- Adoção de aquisições sustentáveis, optando por produtos locais, da estação, com pegada de carbono reduzida ou com certificação carbono neutro;
- Desenvolvimento de um programa de compostagem e promoção da economia com agricultores locais, para o aproveitamento dos resíduos orgânicos;
- Elaboração de cardápios sustentáveis com aproveitamento integral dos alimentos, produzidos localmente e baixo impacto ambiental;
- Aquisição de energia de fontes renováveis através do mercado livre.

Com esta certificação, o SENAC reforça seu compromisso com o futuro, a sua capacidade interna de inovar e apoiar a agenda climática no setor de gastronomia e turismo no Brasil.



