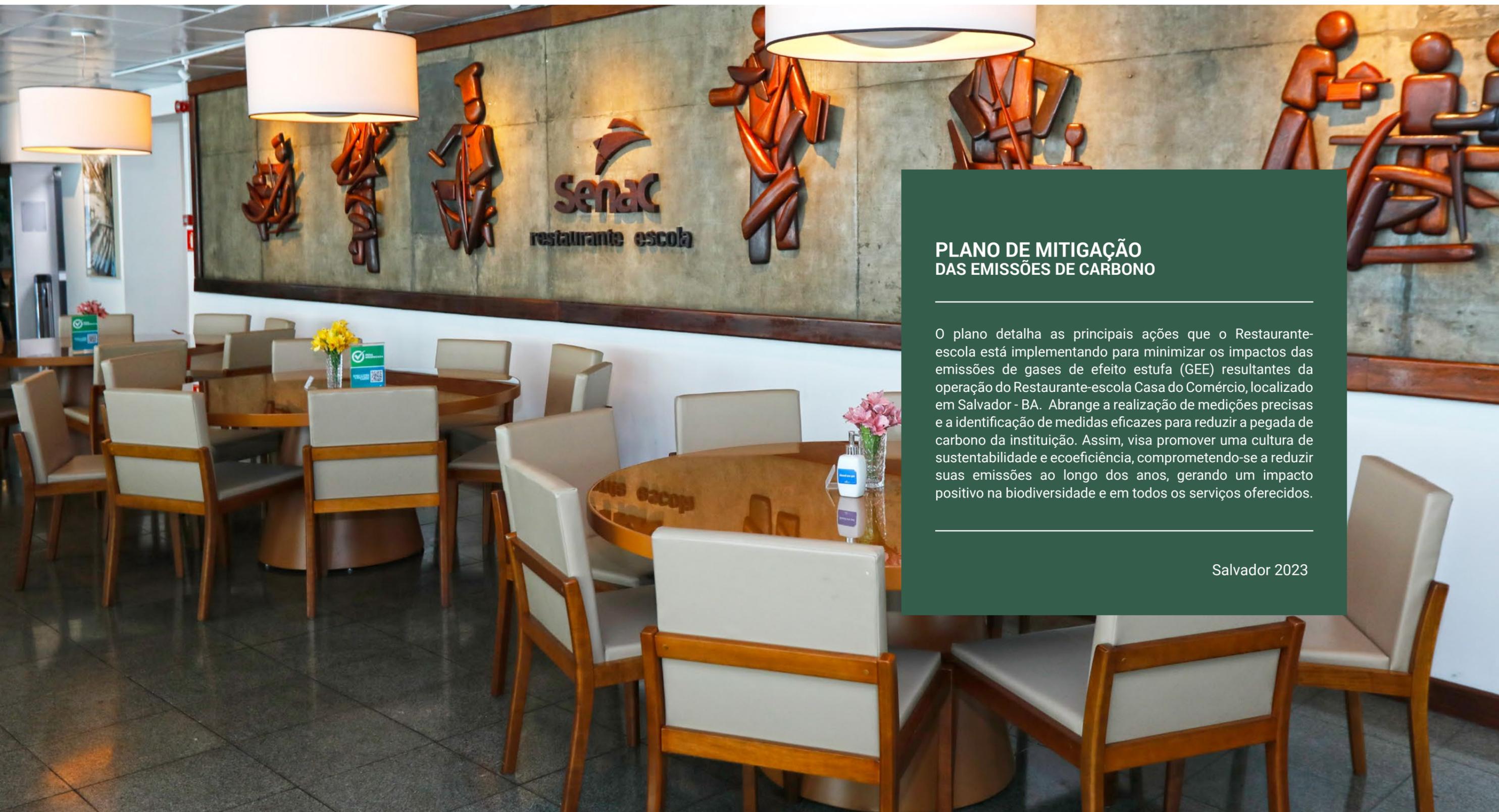




**PLANO DE MITIGAÇÃO DAS
EMISSÕES DE CARBONO -
RESTAURANTE ESCOLA SENAC
CASA DO COMÉRCIO /
SALVADOR - BAHIA:**



PLANO DE MITIGAÇÃO DAS EMISSÕES DE CARBONO

O plano detalha as principais ações que o Restaurante-escola está implementando para minimizar os impactos das emissões de gases de efeito estufa (GEE) resultantes da operação do Restaurante-escola Casa do Comércio, localizado em Salvador - BA. Abrange a realização de medições precisas e a identificação de medidas eficazes para reduzir a pegada de carbono da instituição. Assim, visa promover uma cultura de sustentabilidade e ecoeficiência, comprometendo-se a reduzir suas emissões ao longo dos anos, gerando um impacto positivo na biodiversidade e em todos os serviços oferecidos.

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. Dia de bike ao trabalho	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. Fluxo Eletrônico para a tramitação de processos licitatório, instrumentos contratuais e contratações diretas	43
5.9.4. Assinatura eletrônica	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 das mudanças climáticas tornam-se mais evidentes globalmente, afetando ecossistemas e intensificando problemas como desmatamento, desertificação e derretimento de geleiras. Além de impactar o meio ambiente, essas mudanças prejudicam a saúde humana, exacerbando poluição do ar, eventos climáticos extremos, insegurança alimentar e problemas de saúde mental. Esses fatores resultam em aproximadamente 13 milhões de mortes anuais, destacando a gravidade e urgência da situação.

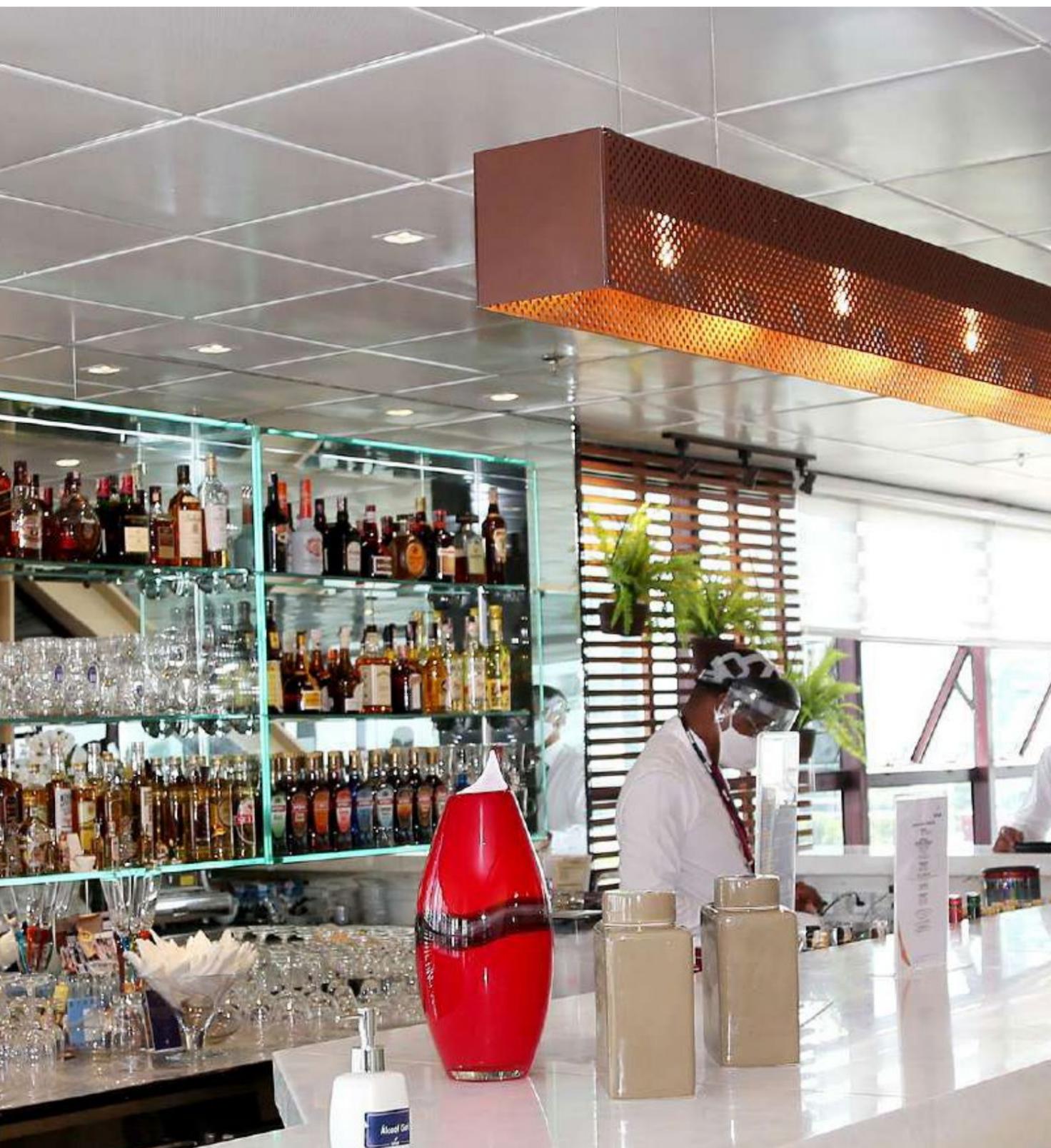
As mudanças climáticas são impulsionadas pelo aumento da temperatura da superfície terrestre, decorrente das emissões elevadas de gases de efeito estufa (GEE). Naturalmente, esse processo ocorre ao longo de milhares de anos, mas desde a Revolução Industrial, tem se acelerado de forma alarmante devido às atividades humanas.

Desde o Acordo de Paris em 2015, cerca de 200 países e mais de mil empresas se comprometeram a limitar o aumento da temperatura global a 2°C acima dos níveis pré-industriais, preferencialmente não ultrapassando 1,5°C. Para atingir essa meta, é essencial reduzir as emissões globais de GEE em 50% até 2030 e alcançar emissões líquidas zero até 2050.

Para atingir esses objetivos, é crucial que organizações de todos os setores adotem a ação climática como prioridade, alinhando-se aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU, especialmente ao Objetivo 13 (Ação Climática). O setor de Turismo, que inclui Hotéis e Restaurantes, desempenha um papel chave ao promover a sustentabilidade. Ao incentivar práticas sustentáveis, o turismo pode influenciar outros setores a integrar políticas ambientais em seus modelos de negócios. Embora desafiadora, essa mudança é viável e necessária para avançar na luta contra as mudanças climáticas.



Desde o Acordo de Paris em 2015, cerca de 200 países e mais de mil empresas se comprometeram a limitar o aumento da temperatura global a 2°C acima dos níveis pré-industriais, preferencialmente não ultrapassando 1,5°C. Para atingir essa meta, é essencial reduzir as emissões globais de GEE em 50% até 2030 e alcançar emissões líquidas zero até 2050.



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 do Senac Bahia no clima, por meio de medições e identificando as medidas necessárias para mitigar ou reduzir a pegada de carbono organizacional, bem como compensar suas emissões,

Estimular uma cultura de sustentabilidade e ecoeficiência dentro do Centro de Educação Hoteleira da Casa do Comércio, 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 e 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:

786,50 tCO₂eq

3.2. Categorias

A categoria 1 (Emissões e remoções diretas de GEE) gerou um total de 29,00 tCO₂eq, o qual representa 3,69% 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 58,85 tCO₂eq, o qual representou 7,48% de emissões de GEE. A categoria 3 (Emissões indiretas de GEE causadas pelo transporte) apresentou um total de 62,39 tCO₂eq,

representando 7,93% 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 636,26 tCO₂eq, representando 80,90% 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 do Restaurante-escola 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 do Restaurante-escola no ano de 2021

Fonte de emissão de GEE	Total Emissões de GEE (tCO ₂ eq)
Categoria 2: Emissões indiretas de GEE causadas por energia importada	58,85
Consumo elétrico	49,57
Perdas na transmissão e distribuição de eletricidade	9,28
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	636,26
Produção de combustível consumido	1,51
Consumo de água	0,96
Consumo de papel	14,66
Matéria-prima e insumos	460,03
Decomposição de resíduos sólidos	159,10
Total	786,50

Gráfico 1: Emissões de GEE das categorias 1, 2, 3 e 4 do Restaurante-escola no ano de 2021

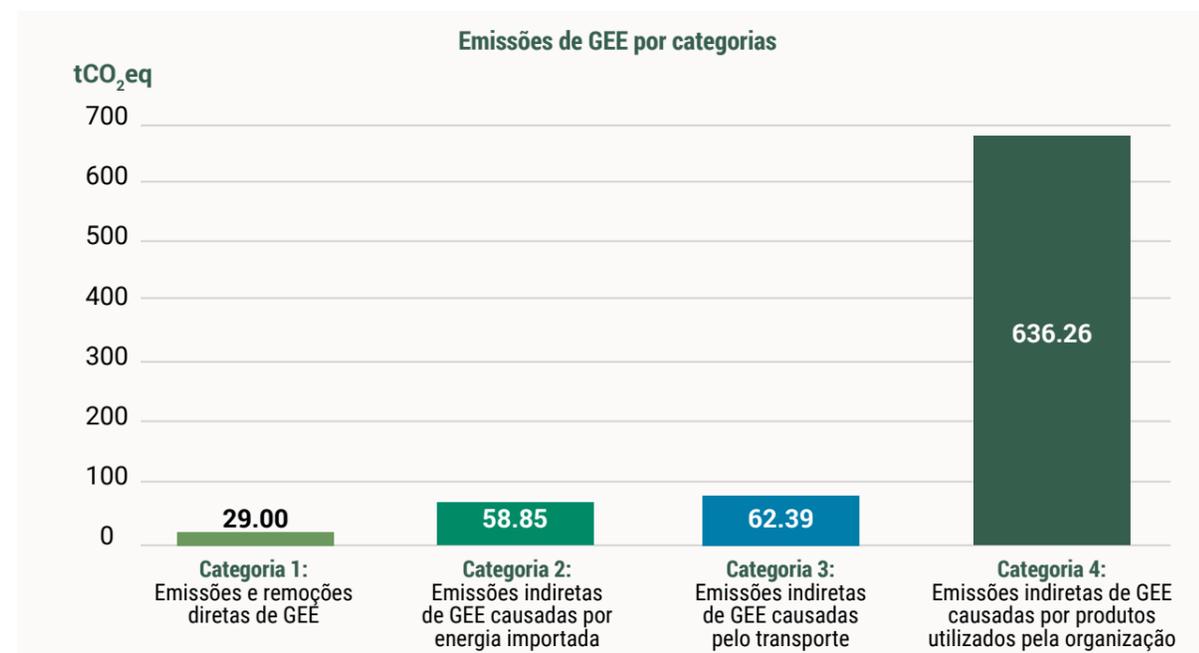
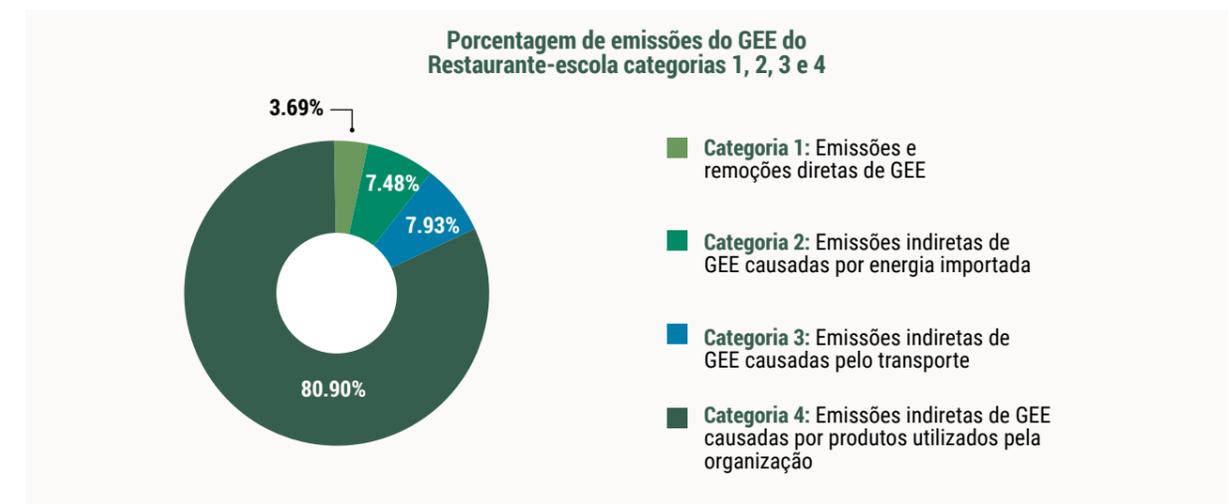


Gráfico 2: Porcentagem de emissões do GEE do Restaurante-escola segundo categorias no ano de 2021



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 próprio foi a que gerou a menor quantidade de emissões de GEE.

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

Gráfico 3: Emissões de GEE do Restaurante-escola segundo fontes de emissão no ano de 2021

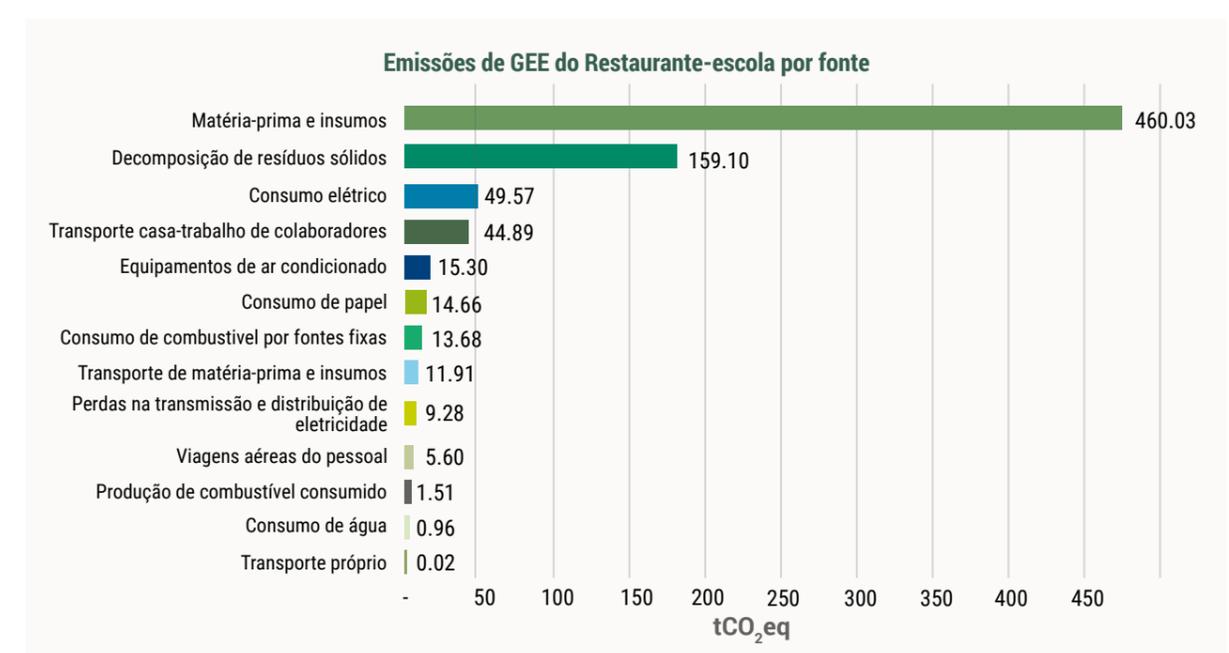
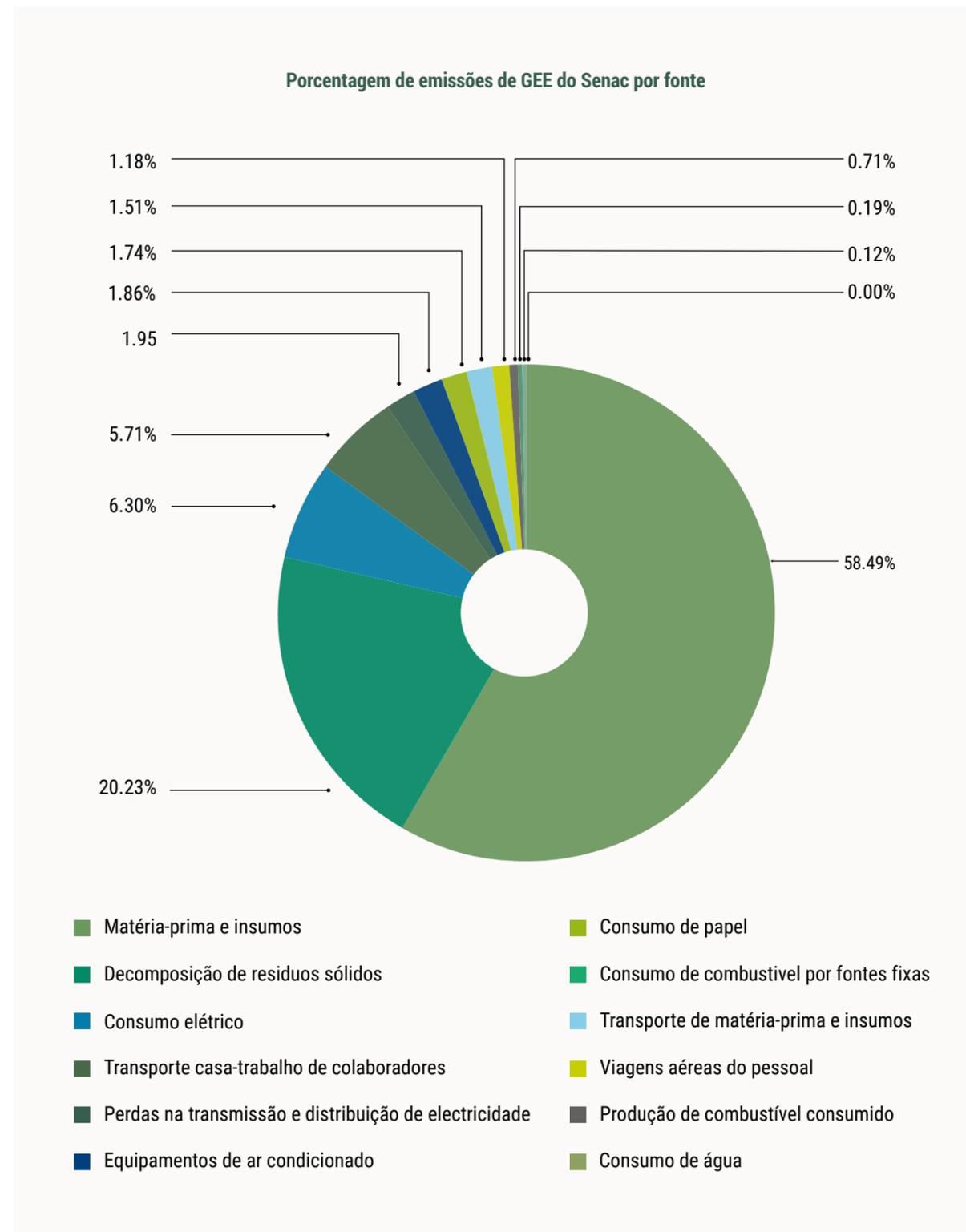


Gráfico 4: Percentagens da emissão de GEE das fontes do Restaurante-escola no ano de 2021

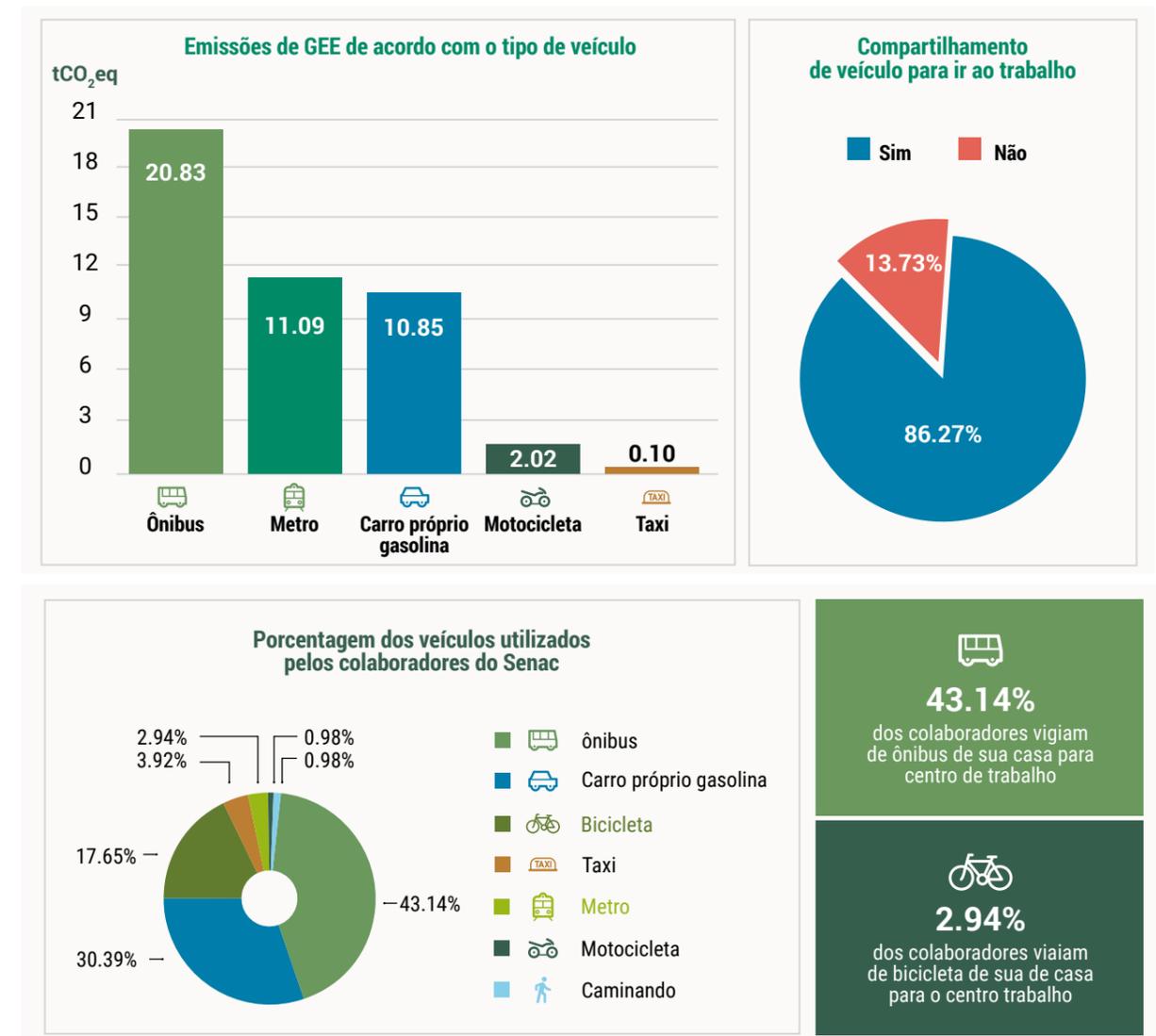


3.4. Características das fontes de emissão

3.4.1. Transporte casa-trabalho de colaboradores

Para avaliar os dados desta fonte de emissão se realizou uma enquete com os colaboradores do Restaurante-escola, onde se determinou que a maior quantidade de emissões de GEE são originadas pelo transporte via ônibus, com um valor de 20,83 tCO₂eq. 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.

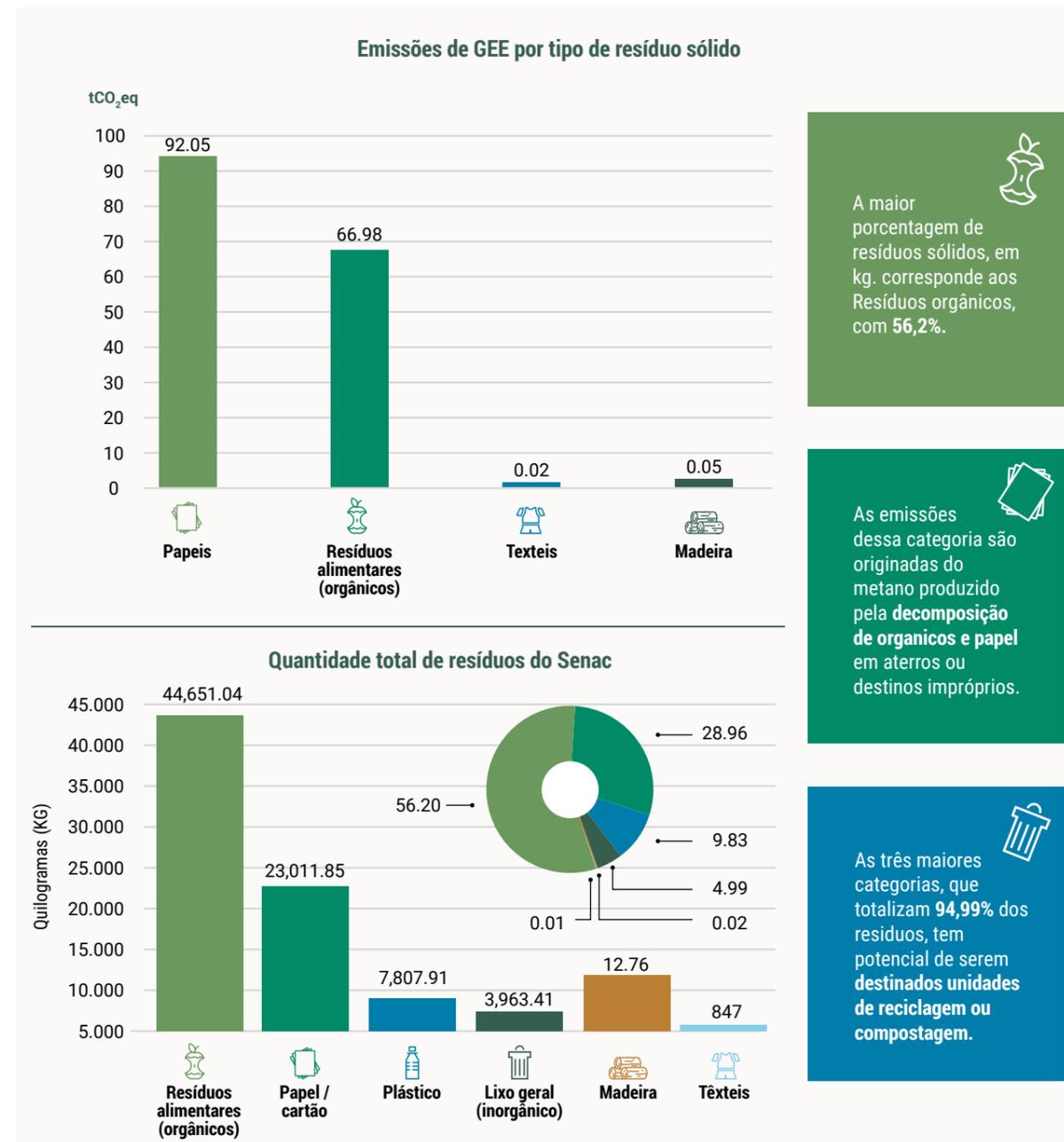
Gráfico 5: Emissões de GEE e características do transporte casa-trabalho dos colaboradores do Restaurante-escola no ano de 2021



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 66,98 tCO₂eq.

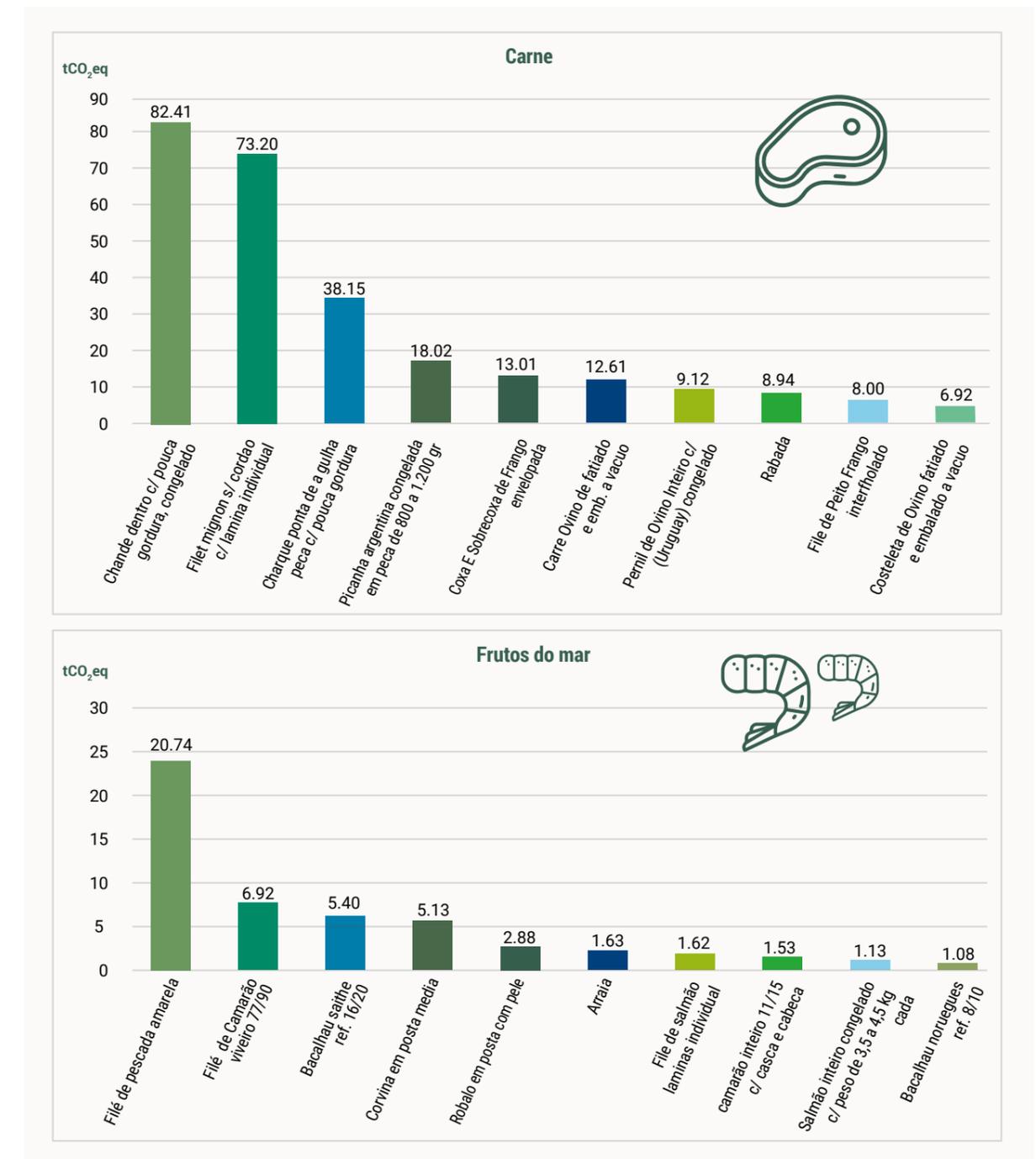
Gráfico 6: Emissões de GEE e características da decomposição de resíduos sólidos do Restaurante-escola no ano de 2021



3.4.3. Matéria prima e insumos

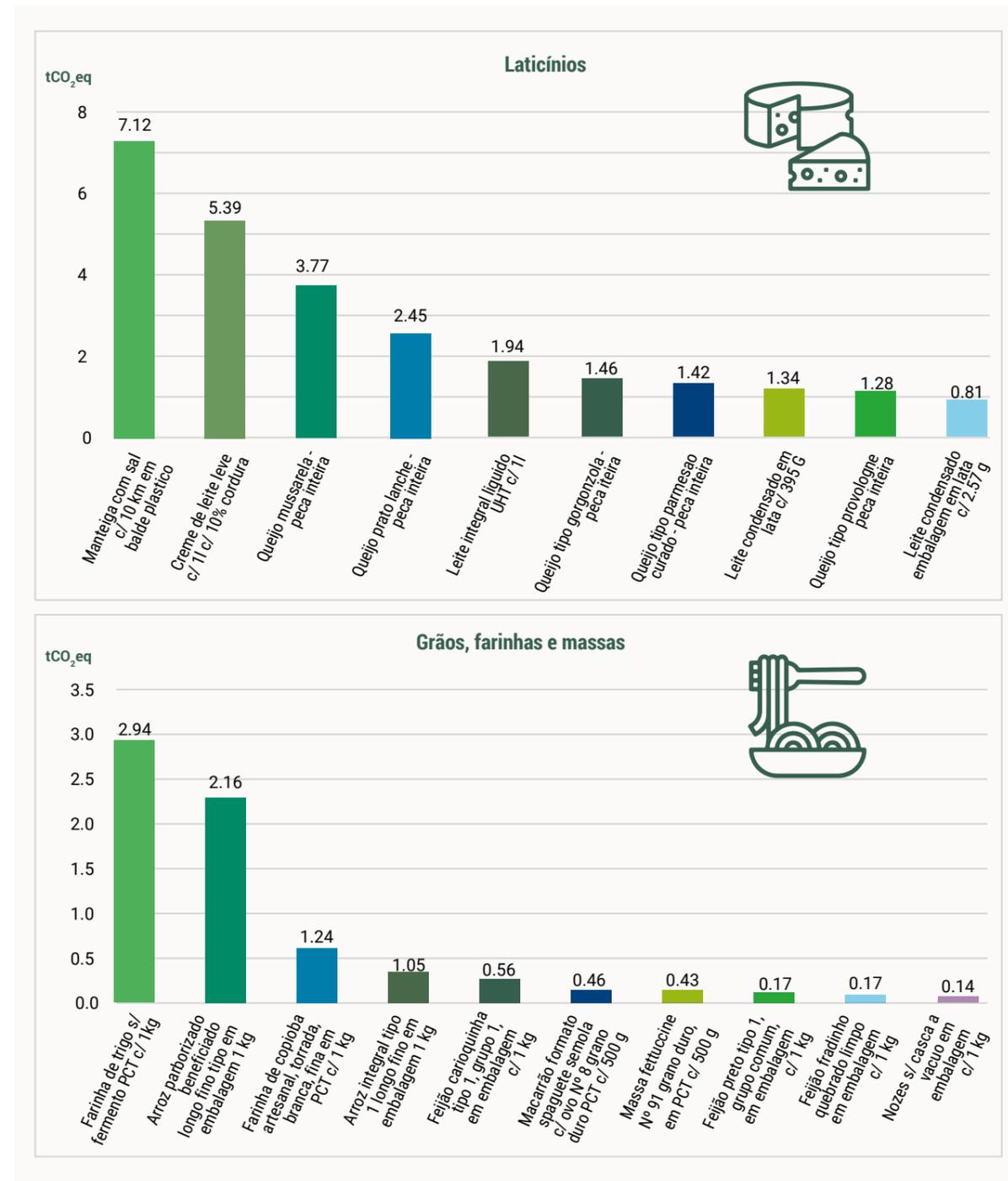
A informação obtida para fonte de matéria prima (produção) indica que houve uma maior geração de emissões de GEE nas carnes, sendo Chan de dentro o que gerou maior quantidade de emissões de GEE, igual a 82,41 tCO₂eq. Nos frutos do mar, Filé de pescada amarela gerou a maior quantidade de GEE com um total de 20,74 tCO₂eq.

Gráfico 7: Emissões de GEE de matérias primas e insumos: Carnes e Frutos



Nos laticínios, o Manteiga com sal é o que gerou a maior quantidade de emissões com um valor igual a 7,12 tCO₂eq. Além disso, nos cereais, farinhas e massas, farinhas de trigo é o que gerou maior quantidade de emissões com um valor igual a 2.98 tCO₂eq.

Gráfico 8: Emissões de GEE das matérias primas e insumos: Laticínios e Grãos, farinhas e massas



Na categoria Diversos, margarina foi a que representou maior quantidade de emissões de GEE com um valor igual a 5,51 tCO₂eq. Ademais, nas bebidas, Cerveja Heineken é a que apresenta maior quantidade de emissões de GEE com um total de 0,86 tCO₂eq.

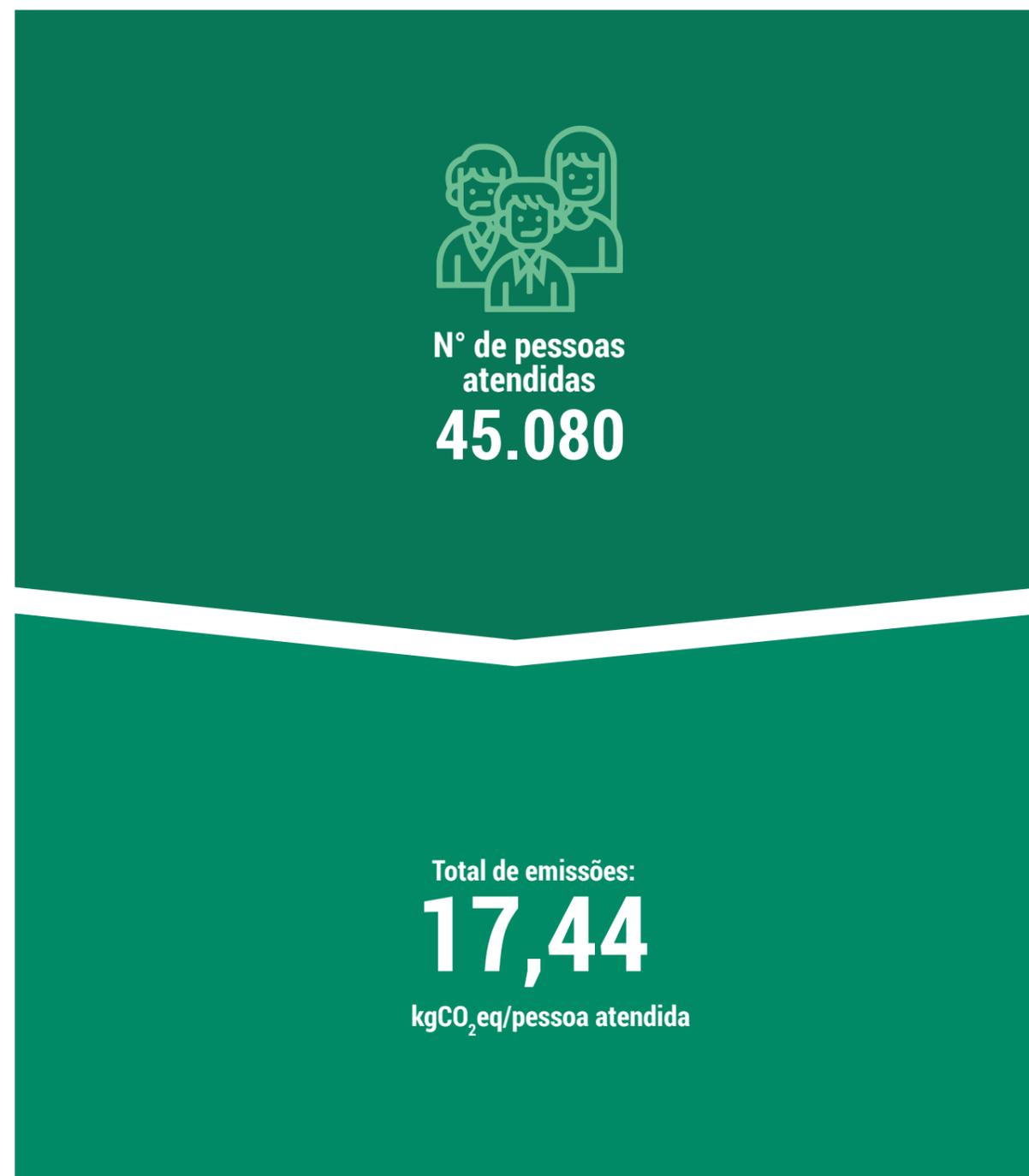
Gráfico 9: Emissões de GEE das matérias primas e insumos: Diversos e Bebidas



3.4.4. Indicadores

Com base no número de pessoas atendidas no Restaurante-escola Casa do Comércio, 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: Indicadores Chave de emissões por intensidade



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.

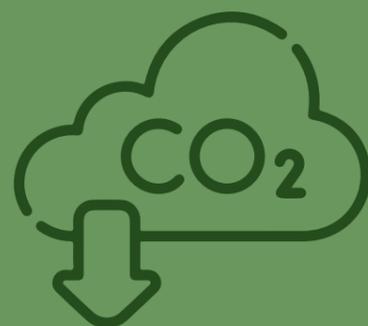
Abaixo estão as metas de redução por escopo, e específicas por fonte de emissão:



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 no consumo de carne do restaurante de

25%

até 2030.





5. AÇÕES DE MITIGAÇÃO DAS EMISSÕES DE CARBONO

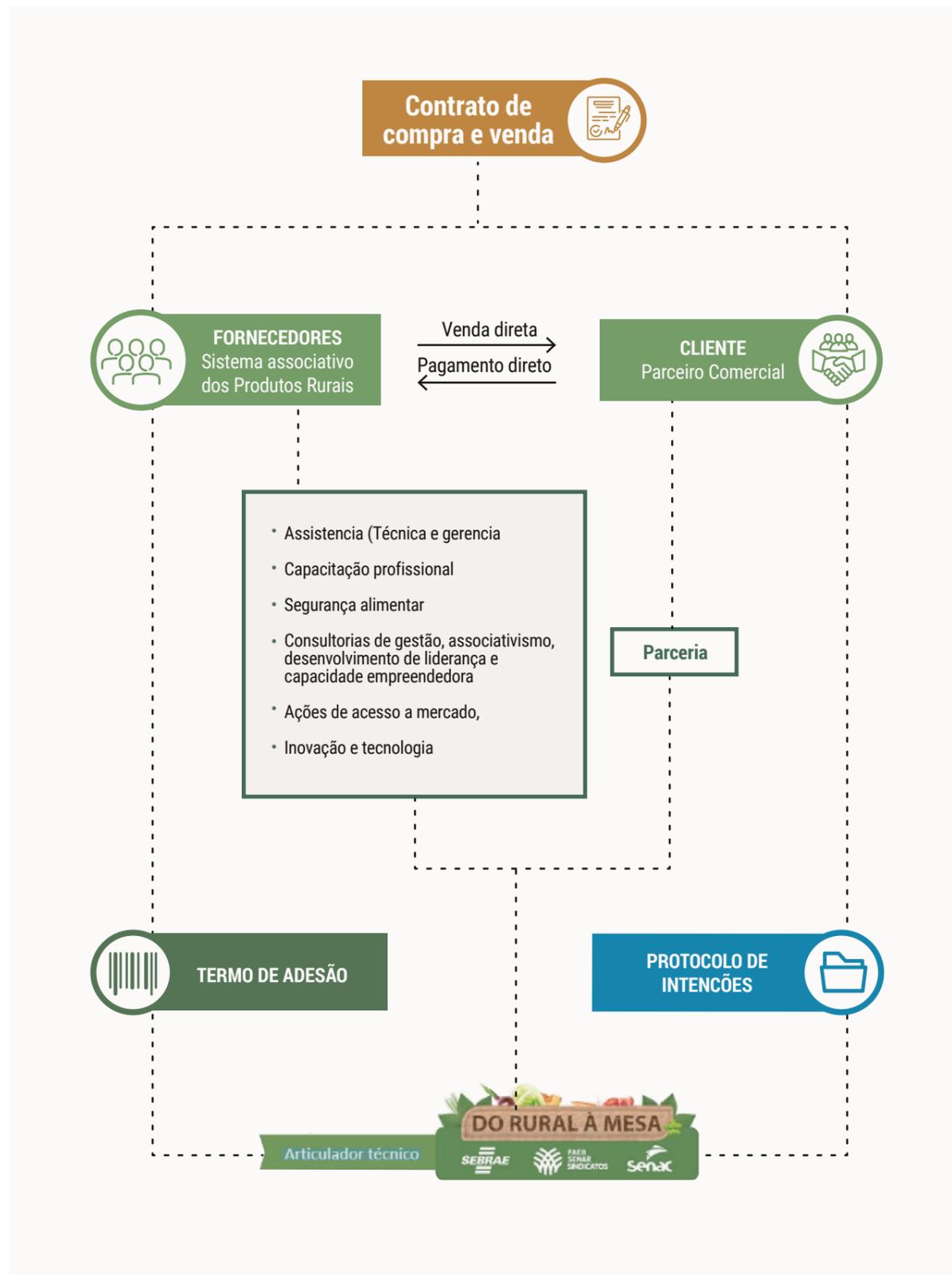
5.1. Matéria prima e insumos

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 Restaurante-escola;
- 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.

5.1.2. Água local purificada

Para aprimorar o serviço de buffet, ofereceremos água local purificada e filtrada, servida e consumida no momento, garantindo um produto saudável, de alta qualidade e confiável. Com isso, valorizamos um recurso local, incentivando práticas sustentáveis e ecológicas. Os principais benefícios dessa abordagem são:

- Eliminação do consumo interno de garrafas plásticas de água mineral;
- Redução de espaço necessário para armazenagem de garrafas em estoque e freezers;
- Garantia de disponibilidade imediata;
- Alinhamento com valores ecológicos.



Para implementar essa mudança será realizada a locação de um Dispensador/Refrigerador de Água (com opções de água com gás, gelada e natural), modelo ECO CHIC 80, e a compra de 100 garrafas de vidro de alta qualidade, com o logo da empresa em uma cor. Esta medida visa eliminar a comercialização de garrafas PET no Restaurante-escola Senac Casa do Comércio.

Equipamento:

Com tecnologia de micro filtração 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 refere-se ao impacto ambiental deixado por uma pessoa, empresa, produto ou atividade devido às emissões de gases de efeito estufa. Embora a emissão desses gases seja inevitável em atividades cotidianas, como dirigir e utilizar energia elétrica, é possível reduzir e compensar esses impactos.

que neutralizem essas emissões.

Nesse contexto, o Restaurante-escola Senac Casa do Comércio oferecerá a Água na Caixa, a primeira e única água mineral carbono neutro no Brasil com embalagem reutilizável. Esta embalagem é 88% biodegradável, composta majoritariamente por materiais vegetais (54% papel e 35% plástico verde), e 100% reciclável. Assim, ela representa a alternativa mais sustentável e a melhor opção para o consumo de água mineral fora de casa.

Atualmente, a melhor forma de uma empresa compensar sua pegada de carbono é calcular as emissões geradas por suas atividades e produtos e se associar a projetos



5.1.4. Água na lata 100% reciclável com gás

A reciclabilidade é um dos principais atributos do alumínio, que pode ser reciclado infinitas vezes sem perder suas propriedades. As latas de alumínio são 100% recicláveis, o que significa que todas as suas partes – corpo, tampa, anel – podem ser completamente reaproveitadas e retornam ao processo produtivo.

No Brasil, a taxa de reciclagem de latas de alumínio alcança impressionantes 100%, e essas latas podem ser devolvidas às prateleiras em até 60 dias. Esse ciclo promove uma cadeia significativa de coleta e comercialização de sucata, envolvendo catadores, recicladores, varejo e consumidores, representando um exemplo notável de economia circular em larga escala.

Dessa forma, os Restaurantes Escolas do Senac começarão a comercializar a Água na Lata com gás, uma opção 100% reciclável. Além de ser uma escolha sustentável para o planeta, a lata contribui para uma cadeia produtiva que beneficia milhares de pessoas através da coleta e reciclagem do alumínio.



5.1.5. Canudo 100% biodegradável

Os canudos de plástico representam 4% do lixo plástico global. Fabricados com polipropileno e poliestireno, esses canudos não são biodegradáveis e podem levar até mil anos para se decompor no meio ambiente. Além disso, sua produção contribui para o consumo de petróleo, uma fonte não renovável, enquanto o tempo de uso é extremamente curto – cerca de quatro minutos. Esse breve período de uso resulta em centenas de anos de poluição ambiental.

Assim, forneceremos canudos de papel apenas quando necessário. Optaremos por canudos fabricados localmente em Salvador ou na região metropolitana, com matéria-prima certificada e 100% biodegradável. Esses canudos se decompõem na natureza em média entre 60 e 90 dias. Ao escolher um fornecedor local, reduzimos a cadeia de suprimento, apoiamos a economia regional e diminuímos a pegada de carbono associada ao transporte.



5.1.6. Utensílios descartáveis com certificação florestal

A Certificação Florestal está ganhando importância no Brasil devido à vasta área de exploração florestal e à demanda internacional por produtos madeireiros sustentáveis. Essa certificação é um processo voluntário avaliado por terceiros, garantindo que o manejo florestal atenda a padrões ambientais, sociais e econômicos, além da legislação vigente. Existem dois tipos principais: a certificação de manejo florestal e a cadeia de custódia, aplicável a processadores de matéria-prima.

No Brasil, as principais certificadoras são a Forest Stewardship Council (FSC) e o Programme for the Endorsement of Forest Certification Schemes (PEFC), representado pelo Cerflor.

Seguindo as diretrizes do Guia de Aquisições Sustentáveis da CNC – Sesc – Senac, utensílios descartáveis de plástico serão substituídos por itens feitos de madeira de reflorestamento. Essa mudança tem o objetivo de diminuir o uso de plásticos e promover práticas sustentáveis, contribuindo para a recuperação ambiental.

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 oferecidos das 12h às 15h no buffet com consumo ilimitado. Em 2021, esses três itens foram responsáveis pela emissão de 101,94 tCO₂e (toneladas de carbono), correspondendo a 12,43% das emissões totais de gases de efeito estufa (GEE) do Restaurante Escola Senac Casa do Comércio.

Para reduzir essa fonte de emissões, substituiremos a oferta ilimitada desses grelhados por um sistema de pagamento adicional por pessoa. Essa mudança visa reduzir aproximadamente 7% das emissões totais de carbono do Restaurante, contribuindo significativamente para a diminuição do impacto ambiental.

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

Em 2021, a decomposição dos resíduos sólidos gerou um total de 159,10 tCO₂eq, representando 20,23% das emissões totais de gases de efeito estufa (GEE) do restaurante, sendo a segunda maior fonte de emissões. O lixo orgânico constitui 56,20% dos materiais diários gerados pelo restaurante.

Para enfrentar esse desafio, será adquirida uma Recicladora Automática de Resíduo Orgânico, que é elétrica. Esse equipamento eliminará a necessidade de descarte do material orgânico em aterros sanitários, reduzirá as emissões de metano (CH₄) e contribuirá

para os esforços globais de limitar o aquecimento a 1,5°C neste século. O composto orgânico produzido será destinado aos agricultores locais beneficiados pela Assistência Técnica e Gerencial (ATEG) do SENAR-AR/BA, através do Programa Do Rural à Mesa, promovendo a economia circular e utilizando logística reversa.

A Recicladora elétrica transforma o material orgânico em água limpa e adubo orgânico, reduzindo o volume e peso dos resíduos em até 90% e o consumo de energia em 30%. Esta solução inovadora e eficiente melhora a gestão de resíduos orgânicos e minimiza o impacto ambiental.

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

Apesar de ser orgânico, o resíduo do coco verde é de difícil degradação, levando até doze anos para se decompor completamente. Além de sobrecarregar os aterros sanitários, ele pode se tornar um habitat para o mosquito *Aedes aegypti*, transmissor de doenças como dengue, zika e chikungunya.

Para enfrentar esse desafio, implementaremos um programa eficiente para a destinação do resíduo de coco verde, enviando-o para os produtores do Programa Do Rural à Mesa. Este programa visa promover o aproveitamento sustentável desses resíduos nas propriedades rurais, contribuindo para a economia circular e a sustentabilidade ambiental.



A casca do coco verde, com sua estrutura externa fibrosa, pode ser reaproveitada de diversas formas criativas e úteis:

- **Adubo Orgânico:** Pode ser transformada em adubo ou composto para fertilizar plantas e jardins, cortando-a em pedaços menores e misturando-a com outros resíduos orgânicos.
- **Cobertura para Solo:** Utilizada como cobertura em jardins, ajuda a manter a umidade do solo e reduzir a erosão.
- **Artesanato:** Pode ser empregada em projetos de artesanato, como a confecção de cestos, decorações e utensílios de jardinagem.
- **Carvão de Coco:** Queimada em um processo controlado, a casca pode ser convertida em carvão de coco, útil para churrascos e como combustível.
- **Combustível:** Pode ser processada em pequenos pedaços e utilizada como combustível em fornos ou fogões.
- **Isolamento:** A fibra da casca pode ser empregada como material de isolamento em construções ou em produtos de enchimento.

Essas práticas tanto ajudam a reduzir o desperdício, quanto oferecem soluções sustentáveis e inovadoras para reaproveitar um recurso natural abundante.

5.2.3. Aproveitamento integral dos alimentos

Entre os diversos padrões alimentares, destacam-se as dietas não convencionais, comumente abordadas na literatura: naturalista, vegetariana, macrobiótica e alimentação integral. Cada uma dessas dietas possui características específicas e gera diferentes impactos no organismo humano.

A alimentação integral se baseia na diversidade de alimentos e na complementação das refeições, visando reduzir custos, facilitar o preparo rápido e oferecer sabores regionais. Estudos indicam que uma dieta saudável e rica em nutrientes pode ser obtida aproveitando partes dos alimentos que frequentemente são descartadas.

As perdas alimentares não ocorrem apenas durante a plantação, transporte e armazenamento inadequado, mas também devido ao preparo incorreto. A conscientização através da Educação Profissional é crucial para ajudar o Brasil a reverter essa situação.

O Restaurante Escola SENAC Casa do Comércio irá implantar esses conceitos em suas práticas diárias, adotando medidas para minimizar o desperdício e maximizar o aproveitamento dos alimentos.

Principais objetivos:

- Compreender os conceitos de desperdício, perda e quebra, assim como os princípios de sustentabilidade.
- Planejar compras e adotar critérios para a seleção de alimentos, considerando aspectos sensoriais como textura, odor, cor e aparência.
- Diferenciar alimentos orgânicos dos convencionais.
- Aplicar técnicas eficazes de preparo e conservação de alimentos.
- Higienizar frutas e hortaliças e identificar suas safras (sazonalidade).
- Utilizar técnicas de aproveitamento integral de alimentos, incorporando receitas que utilizam sobras, cascas, frutas amassadas, grãos, folhas, flores, aparas e plantas alimentícias não convencionais.

Esses objetivos visam promover uma alimentação mais sustentável e consciente, minimizando o desperdício e maximizando o uso dos recursos disponíveis, com a implementação desses princípios nas práticas diárias do restaurante-escola.



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.



Dados referentes ao período: 2011 a setembro de 2024

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.

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: Limpeza, organização e descarte correto

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;
-  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.

-  Limpeza, organização e descarte correto;
-  Ações Educativas – mobilização;
-  Estrutura;
-  Ecoeficiência;
-  Geração de resíduos;
-  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;
-  Lacs – 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 uma revolução na compra de energia, permitindo aos consumidores escolherem seu fornecedor e obter energia de maneira mais econômica e sustentável. Essa abordagem oferece não apenas redução de custos, com uma economia de até 30% em relação às tarifas do mercado regulado, mas também a oportunidade de priorizar fontes de energia renováveis.

Desde sua implementação em 2003, conforme dados da Associação Brasileira dos Comercializadores de Energia (Abraceel), o mercado livre tem se destacado por oferecer soluções mais econômicas e ecologicamente corretas. A mudança para esse modelo é uma resposta direta às demandas por maior eficiência e menor impacto

ambiental, alinhando-se perfeitamente aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) das Nações Unidas, particularmente no que tange à promoção de energia limpa e combate às mudanças climáticas.

Em um passo decisivo para promover a sustentabilidade, o edifício da Casa do Comércio, onde o Restaurante-escola do Senac Bahia ocupa o 11º andar, decidiu adotar o mercado livre de energia. Ao migrar do mercado cativo para essa nova abordagem, o edifício não apenas reduz seus custos operacionais, mas também reforça seu compromisso com práticas ambientais responsáveis e inovadoras. Esta transformação demonstra uma dedicação clara à eficiência energética e ao futuro sustentável.



5.4. TRANSPORTE CASA-TRABALHO DE COLABORADORES

5.4.1. Dia de bike ao trabalho

Para reforçar nosso compromisso com a mobilidade sustentável, vamos incentivar nossos colaboradores a participar do DIA DE BIKE AO TRABALHO, inspirado no Bike to Work Day. Realizado anualmente na segunda sexta-feira de maio e promovido no Brasil pela rede Bike Anjo desde 2013, este evento tem como objetivo encorajar o uso da bicicleta como uma alternativa prática, saudável e divertida para o transporte diário.

Principais benefícios de participar do Dia de Bike ao Trabalho:

- **É DIVERTIDO:** Além de promover a interação entre colaboradores, a pedalada matinal traz um espírito de camaradagem e energia positiva para o ambiente de trabalho.
- **É SAUDÁVEL:** Pedalar combate o sedentarismo, melhora a concentração e a produtividade, e elimina o estresse causado pelo trânsito.
- **É SUSTENTÁVEL:** O uso da bicicleta reduz a poluição, diminui o número de carros nas ruas e ajuda a aliviar congestionamentos, contribuindo para um ambiente urbano mais saudável e agradável.

Planejamento das ações:

- Campanha de Incentivo: Lançar uma campanha

para motivar os colaboradores a irem de bicicleta ao trabalho neste dia.

- Compartilhamento nas Redes Sociais: Divulgar a campanha nas redes sociais para engajar e inspirar a participação.
- Seminário ou Oficina: Organizar um evento educativo sobre o uso da bicicleta, cobrindo aspectos como segurança, manutenção e benefícios.
- Pitstop para Ciclistas: Montar um pitstop em locais públicos para oferecer suporte, como oficinas de mecânica básica e dicas de pedalada neste dia.
- Bonde de Bike: Coordenar um grupo de colegas para pedalar juntos, proporcionando mais segurança e suporte durante o trajeto.
- Café da Manhã de Boas-Vindas: Receba os ciclistas com um café da manhã especial para aqueles que vierem de bicicleta ao trabalho.

Com esta iniciativa, pretendemos transformar o transporte diário neste dia em uma experiência mais saudável, divertida e sustentável, além de incentivar os colaboradores a adotar a bicicleta como meio de transporte ao longo do ano.



5.5. TRANSPORTE DE MATÉRIA PRIMA E INSUMOS

5.5.1. Transporte neutro

Para alinhar nossas operações com as melhores práticas de sustentabilidade, estamos comprometidos em implementar políticas que priorizem o acesso a serviços terceirizados com foco ambiental. Nesse sentido, buscamos estabelecer parcerias com organizações que promovam o transporte carbono neutro ou utilizam frota veicular elétrica.

Como parte dessa iniciativa, optaremos por adquirir produtos de empresas que compartilham nosso compromisso com a sustentabilidade. Um exemplo é a Ambev, uma empresa que está na vanguarda da descarbonização e da construção de resiliência climática. A Ambev se compromete a utilizar 100% de eletricidade proveniente de fontes renováveis e a reduzir em 25% as emissões na cadeia até 2025. Além disso, a empresa visa alcançar zero emissões líquidas de carbono em suas operações até 2030 e em toda a sua cadeia de valor até 2040.

A Ambev também está investindo significativamente na eletrificação de sua frota, destinando 35 veículos elétricos para suas operações em Salvador e estabelecendo parcerias estratégicas com empresas como Volkswagen

Caminhões e Ônibus, Startup FNM, Montadora Agrale e JAC Motors. Essas iniciativas não apenas reforçam o compromisso da Ambev com a sustentabilidade, mas também destacam a viabilidade e os benefícios do transporte elétrico e sustentável.

Ao optar por parceiros como a Ambev, estaremos contribuindo para uma cadeia de suprimentos mais verde e alinhada com nossos objetivos de sustentabilidade, promovendo práticas que reduzem o impacto ambiental e apoiam um futuro mais sustentável.



5.6. VIAGENS AÉREAS DE PESSOAL

5.6.1. Recomendação padrão para viagens aéreas

As emissões de gases de efeito estufa (GEE) provenientes das viagens aéreas têm um impacto significativo na natureza e no clima global. A aviação é uma das principais fontes de emissões de CO₂ e outros gases que contribuem para o aquecimento global.

De acordo com a Agência Internacional de Energia (IEA), o setor de aviação foi responsável por aproximadamente 2% das emissões globais de CO₂ em 2022.

Com o objetivo de reduzir as emissões de gases de efeito estufa (GEE) associadas às viagens aéreas da empresa, vamos fortalecer nossa abordagem estratégica para minimizar o impacto ambiental. A seguir, apresentamos algumas diretrizes e práticas que já são adotadas antes da solicitação de compra de passagens aéreas, e que serão reforçadas:

- **Revisar da Necessidade:** Avaliar se a viagem é realmente necessária. Considerar alternativas como videoconferências, reuniões online ou outras formas de comunicação à distância que podem reduzir ou eliminar a necessidade de viajar.

- **Considerar Outras Opções:** Para distâncias menores, avaliar se é mais eficiente usar transporte terrestre, como trens ou ônibus, que frequentemente têm uma pegada de carbono menor em comparação com voos.
- **Combinar Viagens:** Agrupar compromissos e tarefas em uma única viagem para reduzir a frequência e o número de voos.
- **Planejar com Antecedência:** A compra antecipada pode ajudar a encontrar opções mais sustentáveis e de menor impacto ambiental.

Visando incentivar os colaboradores a contribuírem com as metas de redução, na etapa de aquisição, serão enviadas por e-mail a relação das passagens disponíveis e as recomendações padrões para sensibilizá-los quanto à diminuição da sua pegada de carbono:

- **Optar por Companhias com Iniciativas Ambientais:** Verificar se a companhia aérea adota práticas de sustentabilidade, como o uso de combustíveis alternativos e programas de redução de emissões.
- **Voos Diretos:** Sempre que possível, optar por voos diretos. Eles são mais eficientes em termos de consumo de combustível e causam menos impacto ambiental do que voos com escalas.
- **Escolher Horários e Datas que Minimização o Impacto:** Voos noturnos e fora de horários de pico podem ser mais eficientes. Considerar a flexibilidade no agendamento para escolher as melhores opções.
- **Classe Econômica:** Optar pela classe econômica é geralmente mais eficiente em termos de emissões por passageiro, devido ao maior número de assentos e melhor aproveitamento do espaço.
- **Reduzir a Bagagem:** Limitar o peso e o volume da bagagem para diminuir o consumo de combustível. A bagagem mais leve reduz a necessidade de combustível para a decolagem e voo.

Cada passo que damos em direção a uma escolha mais consciente pode fazer uma grande diferença na redução do impacto ambiental e necessitamos do engajamento de todos os colaboradores em seguir estas orientações e contribuir para uma operação mais sustentável.



5.7. CONSUMO DE ÁGUA

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

Com a reforma hidráulica concluída em 2020, o Restaurante Escola agora conta com uma infraestrutura hidráulica moderna e eficiente:

- **Substituição de tubulação:** Renovação completa das tubulações para garantir maior eficiência e durabilidade.
- **Modernização das torneiras:**
 - o Instalação de torneiras de pressão para lavatórios.
 - o Adição de misturadores monocomando para pias, permitindo controle preciso da temperatura da água.
 - o Implementação de esguichos na cozinha para otimizar o uso da água.
- **Intervenção na linha de água e esgoto:** Melhoria na linha de água e esgoto para prevenir entupimentos e facilitar o escoamento.

Além dessas melhorias, promovemos uma série de ações para conscientizar colaboradores, alunos e clientes sobre o consumo responsável de água:

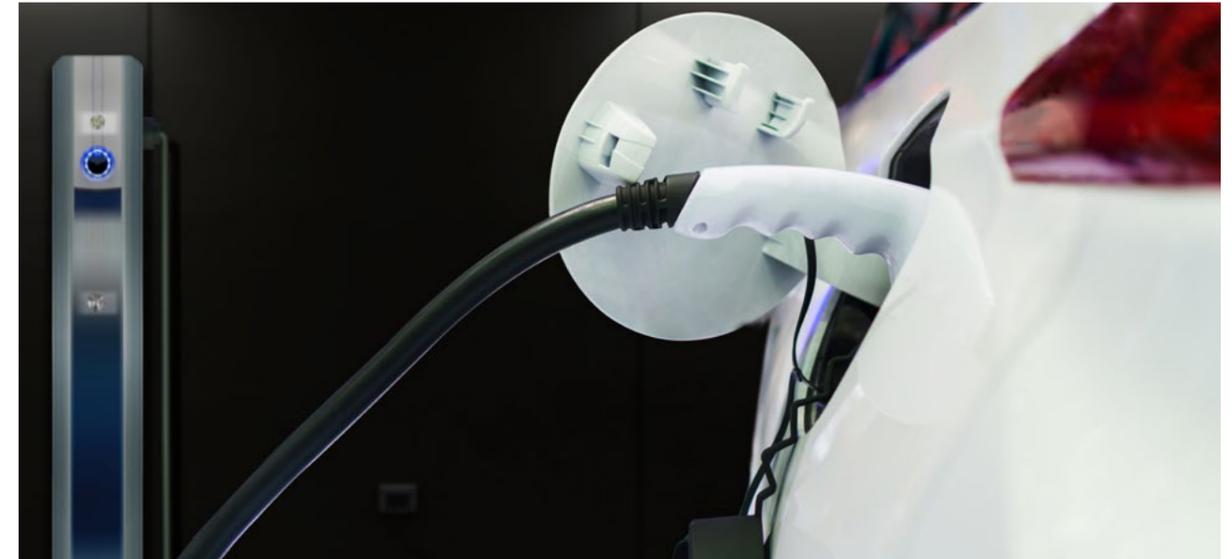
- **Informes em murais:** Comunicação visual sobre a importância da economia de água.
- **Palestras educativas:** Sessões sobre práticas de

consumo adequado de água.

- **Incentivo ao uso de squeeze:** Promoção do uso de garrafas reutilizáveis para reduzir o consumo de água em embalagens descartáveis.

A equipe está instruída a identificar e reportar qualquer vazamento nas torneiras, caixas acopladas ou outros locais onde possa ocorrer desperdício de água, para que sejam corrigidos imediatamente. Outras ações que contribuem para a gestão eficiente do consumo de água incluem:

- **Análise mensal da qualidade da água:** Realização de laudos de potabilidade da água e do gelo.
- **Limpeza semestral dos filtros e reservatórios:** Manutenção dos filtros centrais e dos reservatórios de água (inferior e superior) do Edifício Casa do Comércio.
- **Revisão semestral da estrutura dos reservatórios:** Inspeção dos reservatórios, inferior e superior, pelo condomínio do Edifício Casa do Comércio.
- **Troca semestral dos filtros dos bebedouros:** Substituição regular dos filtros para garantir a qualidade da água.

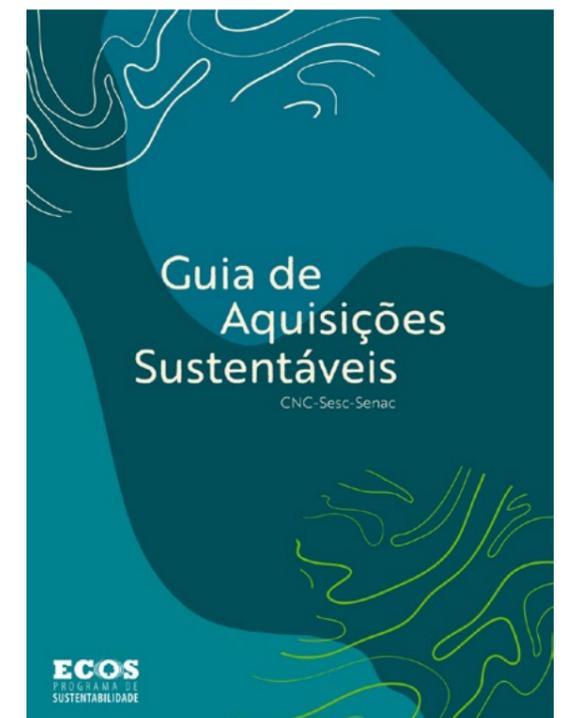


5.8. TRANSPORTE PRÓPRIO

5.8.1. Veículos leves de passageiros

Em conformidade com o Guia de Aquisições Sustentáveis da CNC – Sesc – Senac, a partir de 2025, o SENAC Bahia implementará práticas de aquisição e locação de veículos leves de passageiros para uso oficial que priorizam a sustentabilidade. Os veículos deverão ser movidos preferencialmente por combustíveis renováveis, como etanol ou biodiesel. Alternativamente, serão consideradas opções menos poluentes, como o gás natural veicular (GNV) e veículos com tecnologia flex.

Gráfico 11: Etiqueta nacional de conservação de energia



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

Além disso, a decisão de aquisição ou locação será guiada pela Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (Ence), que avalia a eficiência energética e o consumo de combustível em diferentes condições de tráfego. Essa abordagem garantirá a adoção de práticas sustentáveis e eficientes a partir de 2025.



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

Será estabelecido um 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. Fluxo Eletrônico para a tramitação de processos licitatório, instrumentos contratuais e contratações diretas

Será instituído o fluxo eletrônico para tramitação das requisições e aprovações dos processos licitatórios, dos instrumentos contratuais e das contratações diretas, por meio do sistema financeiro (Plataforma MXM) utilizado pelo Senac/AR-BA.

Com o fluxo eletrônico proposto, os Termos de Referência/Projetos e todo esse processo físico da FASE INTERNA da formalização dos processos de aquisições/contratações passarão a ser tramitado via sistema, visando os seguintes benefícios:

- Redução do volume de papel no Regional;
- Acesso e acompanhamento do andamento do processo de licitação/contratação direta de forma remota (tramitação eletrônica entre setores);
- Acesso a documentações e informações do processo de forma remota;
- Maior controle e segurança das informações.

5.9.4. 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.



5.10. 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			AÇÕES DE MITIGAÇÃO	
	CORTO PLAZO			MEDIANO PLAZO	
	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	█				
Dia de Bike ao Trabalho		█	█	█	█
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	█	█	█	█	█
Fluxo eletrônico para a tramitação de processos licitatório e contratuais	█	█	█	█	█
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.

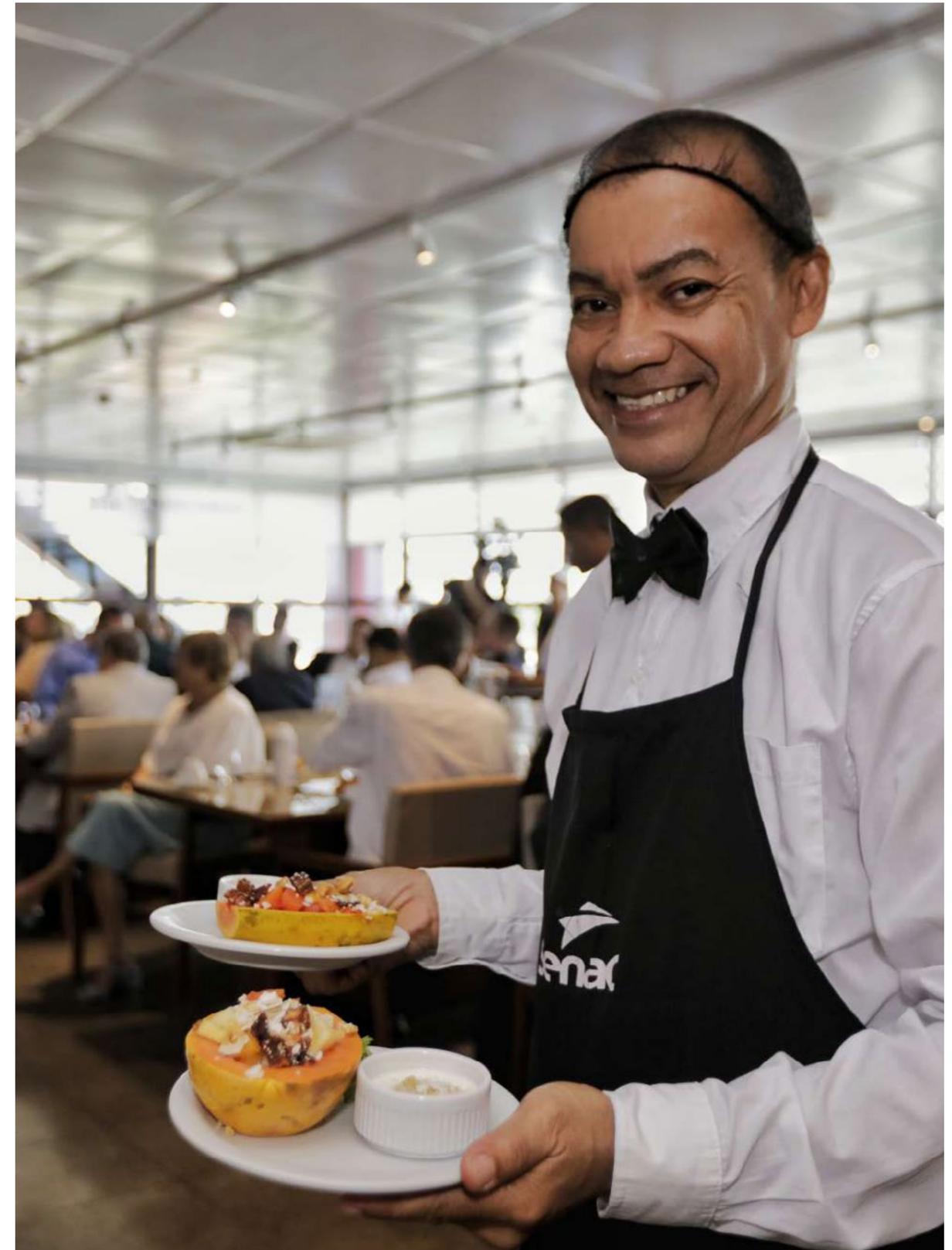
• **Nutricionista (Responsável Técnica) – Atualização e Monitoramento das Boas Práticas e Aquisições:**

- 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.



