



Abertura do Programa Prato Limpo



Abertura do Programa Prato Limpo



Funcionários entregando o prato limpo, sem sobras de alimentos, e por isso são participantes da ação 'Fidelidade Prato Limpo'.



Abertura do Programa Prato Limpo

Indicador das sobras de alimentos

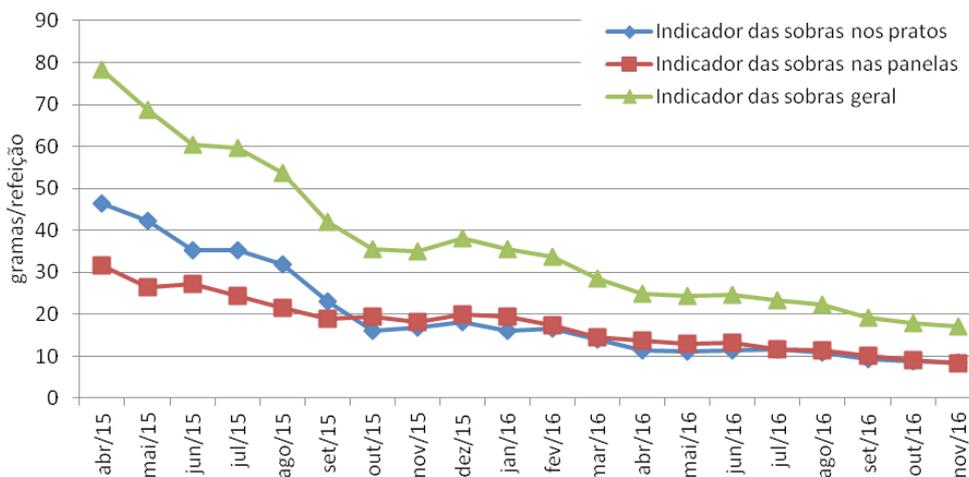


Gráfico indicador cooperativo das sobras de alimentos mensais

Fotos: divulgação

## PÁGINA 2: Informações cadastrais:

### P2: Título do projeto ambiental participante:

Programa Prato Limpo – zero desperdício de alimento

### P3: Categoria de inscrição:

(sem legenda)

**Selecione:** Educação Ambiental

### P4: Escreva um breve resumo do projeto, contendo o local onde é desenvolvido, seus principais objetivos e resultados ambientais: (O texto deve ter, obrigatoriamente, no mínimo 800 e no máximo 1.000 caracteres com espaços).

A Grendene conta com empresas terceiras que fornecem, em média, 345.950 refeições por mês nas quatro unidades da Grendene no Rio Grande do Sul e no Ceará. Em 2015 a Grendene tomou a iniciativa de mensurar os desperdícios alimentares gerados em seus refeitórios. Em abril daquele ano a média diária de sobra de alimento no prato de cada funcionários era de 46,46 gramas. Constatou-se a partir desse cenário oportunidades de ganho tanto social quanto econômico. Por isso, diferentes objetivos foram traçados para o programa. O principal deles é a redução do desperdício de alimento nos refeitórios da Grendene. O programa trás ganhos diretos. Socialmente e ambientalmente, ao evitar-se o desperdício, evita-se o uso da água e de energia na produção desses alimentos, e faz frente à expressiva desigualdade econômica existente no país. Economicamente, ao evitar-se o desperdício impacta-se diretamente a competitividade e o lucro.

### P5: Sobre a organização participante:

<b>Razão social:</b>	Grendene S.A.
<b>Nome fantasia:</b>	Grendene S.A.
<b>CNPJ:</b>	89.850.341/0012-12
<b>Setor de atuação:</b>	Fabricação de calçados de material sintético
<b>Data de fundação:(dd/mm/aaaa)</b>	25/02/1971
<b>Número de colaboradores:</b>	19.936
<b>Faturamento:(anual em R\$)</b>	Receita bruta em 2015: R\$ 2.630,0 milhões
<b>Investimento ambiental:(anual em R\$)</b>	-

### P6: Informações de contato:

<b>Endereço:</b>	Avenida Pedro Grendene, 131
<b>Bairro:</b>	Volta Grande
<b>Cidade:</b>	Farroupilha
<b>Estado:</b>	RS
<b>CEP:</b>	95180-000
<b>Telefone com DDD:</b>	54 21099000

### P7: Informações sobre o responsável pelo preenchimento do questionário:

<b>Nome completo:</b>	Vanessa Biondo Rosa
<b>Cargo:</b>	Assistente de Desenvolvimento Sustentável
<b>E-mail:</b>	vanessa.rosa@grendene.com.br
<b>Telefone com DDD:</b>	54 21099000

**P8: Informações sobre o responsável pelo projeto:**

<b>Nome completo:</b>	Carlos André Carvalho
<b>Cargo:</b>	Gerente de Desenvolvimento Sustentável
<b>E-mail:</b>	carlos.carvalho@grendene.com.br
<b>Telefone com DDD:</b>	54 21099000

**P9: Informações sobre a direção da empresa:**

<b>Nome do(a) presidente ou principal diretor(a):</b>	Gelson Luis Rostirolla
<b>Cargo:</b>	Diretor Vice-Presidente
<b>E-mail:</b>	rostirolla@grendene.com.br
<b>Telefone com DDD:</b>	54 21099000

**P10: Por quais normas a organização é certificada?**

**Outra(s) (especifique)** ABVTEX

**P11: Faça um breve histórico da organização participante e de suas principais práticas de gestão ambiental adotadas: (máx. 4.000 caracteres)**

A Grendene S.A. é a empresa líder no segmento de fabricação de calçados plásticos, pautando a busca dos seus resultados nos seus valores de Lucro, Competitividade, Inovação e Agilidade, e Ética.

Em 1971 os irmãos Pedro e Alexandre Grendene Bartelle fundaram a Plásticos Grendene Ltda em Farroupilha (RS). Atentos às possibilidades do plástico na indústria, iniciaram a fabricação de embalagens plásticas para garrafas de vinho, até então feitos em vime. Em seguida, iniciou a fabricação de peças em plástico para máquinas e implementos agrícolas. E, na sequência, tornou-se fornecedora de componentes para calçados, sendo pioneira na utilização da poliamida (nylon) como matéria-prima para a fabricação de solados e saltos para calçados.

A primeira sandália surgiu em 1978, chamada Nuar. Em 1979 era lançada a coleção de sandálias plásticas com a marca "Melissa", inspirada nos calçados utilizados por pescadores franceses.

Hoje, a Grendene comercializa os seus produtos para o mercado interno e externo, conta com quase 20 mil funcionários e cinco unidades: Farroupilha, no Rio Grande do Sul, Fortaleza, Sobral e Crato, no Ceará e Teixeira de Freitas, na Bahia. Além de lojas exclusivas de Melissa, em São Paulo, Nova Iorque (EUA), Londres (GB).

A Grendene reconhece nas pessoas o protagonismo do seu crescimento. É por isso que elas são o centro de tudo o que fazemos.

Em alinhamento com os nossos valores, priorizamos a realização profissional - individual e em equipe, por meio de feedbacks constantes, programas de educação e de capacitação. Também primamos pelo ambiente colaborativo e incentivamos o equilíbrio entre vida profissional e pessoal.

O setor de Desenvolvimento Sustentável foi criado em 2011 com foco na redução de desperdícios, na otimização dos recursos (matérias-primas, equipamentos, energia e água) na reciclabilidade dos produtos, na qualidade dos processos e na interação do homem com esse contexto.

Em relação a resultados já alcançados, pode-se mencionar que no intervalo de 2011 a 2015 houve uma redução acumulada de 54% no consumo de água por par produzido, a partir da implantação do tratamento de efluentes e resíduo da água tratada. Além disso, em relação à geração de resíduos houve uma queda de 65% na quantidade de resíduos gerados por par produzido. Ainda, até 2015 também ocorreu uma redução de 12% de energia consumida por par produzida, ou seja, resultando em uma redução acumulada de CO2 equivalente de 1.266 toneladas.

Além dos resultados já alcançados o Desenvolvimento Sustentável segue algumas premissas que norteiam suas ações. A pegada Grendene baseia-se em diversos pilares. A Pegada Hídrica, por exemplo, determinou que até 2020 todo o efluente gerado na empresa será reutilizado, alinhado com a realidade de ter uma das menores pegadas hídricas dentro do setor calçadista. Em relação à eficiência energética, estamos em busca da menor relação de consumo de energia por par produzido e por carbono equivalente emitido. Além disso, nossos produtos são 100% recicláveis e não é necessária a adição de produtos químicos no processo de reciclabilidade. O combate aos desperdícios de uma forma geral é repassado aos funcionários de forma educativa através de ações e programas.

**PÁGINA 3: Informações sobre o projeto ambiental participante:****P12: O projeto é decorrente de exigências de órgãos regulamentadores?**

Não

**P13: Descreva o problema ambiental identificado no projeto: (máx. 3.000 caracteres)**

Até o início de 2015, o controle e as ações relacionadas ao desperdício de alimentos nos refeitórios da Grendene eram realizados pelas empresas terceiras que forneciam as refeições.

Quando da renovação do contrato entre a Grendene e as empresas fornecedoras de alimentação, no início de 2015, um dos itens abordados foi o elevado percentual de desperdício de alimento que tínhamos em nossos refeitórios.

Frente a este apontamento, a Grendene, em parceria com as empresas terceiras, realizou, durante o mês de abril de 2015, a mensuração diária da quantidade de alimento desperdiçada nos refeitórios de suas quatro unidades. A mensuração realizada no mês indicou uma média diária de 46,46 gramas de resto por funcionário, levando em consideração apenas as sobras nos pratos. Os materiais não comestíveis, como casca de frutas e descartáveis em geral, bem como os ossos e peles dos alimentos, foram desconsiderados na pesagem.

Confrontando esse fato com a cultura e as histórias de nossos funcionários, concluímos que um volume expressivo das pessoas tem uma realidade de fome (nas gerações anteriores – pais/avôs – e até mesmo na geração atual – funcionários); já vivenciaram ou conviveram com pessoas onde a insegurança alimentar já foi uma realidade; e que diversas vezes acabavam servindo-se de uma quantidade de alimento superior àquela que necessitavam, justamente pelo receio de passarem fome ou porque aquela seria a única refeição do dia. Por isso, entendemos que precisaríamos combater o desperdício de alimentos.

A Grendene, diante desse cenário, entende como sua responsabilidade posicionar-se e agir a favor de uma mudança de comportamentos e percepções das pessoas que fazem a Grendene ser referência no seu segmento. Cientes da nossa responsabilidade viemos aprimorando nossos processos no sentido de reduzir o consumo de insumos e matérias primas, inclusive água e todas as formas de energia e reduzir a geração de todo tipo de resíduo, perdas e desperdícios de recursos que não apenas representam custos para a empresa, mas também exaurem o meio ambiente quando consumidos além do necessário.

Assim, em 2015, a Grendene iniciou o Programa Prato Limpo. Esta ação, que está sendo desenvolvida em todas as unidades, tanto no Rio Grande do Sul quanto no Ceará, tem como objetivo principal eliminar o desperdício de alimentos nos refeitórios da empresa através de estratégias diversificadas de conscientização tanto de nossos colaboradores quanto de suas famílias. Não restringindo o programa apenas ao ambiente corporativo, mas também estendendo a relevância de se evitar o desperdício de alimento às famílias de nossos funcionários.

#### **P14: Qual a solução encontrada? (máx. 3.000 caracteres)**

A Grendene, pensando na maneira de mudar o comportamento de seus funcionários, traçou um programa que está sendo desenvolvido por etapas e com diferentes níveis de conscientização:

##### **1. Comunicação visual**

A comunicação visual foi uma das primeiras etapas do programa e teve como intuito estimular os funcionários a pensarem por si próprios sobre seu próprio desperdício de alimento, e refletir sobre suas ações e como elas impactam o meio aonde vivem.

##### **2. Definição de perda e desperdício de alimento**

Os funcionários foram treinados e agora fazem a separação dos resíduos que eles mesmos geraram na refeição.

A segregação ocorre na saída do refeitório. Primeiramente são descartados os recicláveis. Após são descartados os guardanapos e resíduos de comida que não são considerados desperdício, como por exemplo, cascas de frutas e ossos. E por fim, o alimento desperdiçado, que poderia ser consumido, é descartado em um terceiro coletor.

A intenção quanto à segregação dos resíduos gerados pelo colaborador é mostrar-lhe que a reciclagem de parte dos resíduos é uma realidade da empresa, e ainda mais importante, sensibilizá-lo frente ao descarte de alimento gerado no momento em que é feita a limpeza do prato.

##### **3. Construção de indicadores**

A terceira etapa do Programa está sendo realizada através do monitoramento e acompanhamento do desperdício, tanto pela direção, gerência e coordenação. Diariamente são pesados os desperdícios de alimento que sobram dos pratos e da preparação das refeições, separadamente. A partir das refeições realizadas monta-se e divulga-se diariamente um indicador apontando o desperdício em gramas de alimento por refeição realizada, em todas as unidades.

##### **4. Sistema de Reservas**

O desperdício na preparação das refeições também está sendo monitorada. No início do Prato Limpo percebeu-se que muito alimento era desperdiçado por não termos um controle do número de refeições que seriam realizadas no dia. Por isso, foi instalado um totem próximo aos refeitórios que permite aos funcionários escolherem o cardápio e reservarem suas refeições. Assim, a previsão de reservas fica mais próxima do realizado, diminuindo o desperdício na preparação das refeições.

##### **5. Pesquisas de satisfação**

A satisfação dos funcionários é de grande importância quando o desperdício de alimento quer ser eliminado. Se a satisfação é baixa, entende-se que o desperdício será maior. Por isso, alguns mecanismos de pesquisa estão em ação para buscarmos maior satisfação dos funcionários e para mantermos um alto padrão na qualidade do alimento entregue nas refeições.

##### **6. Conscientização por grupos**

Outra etapa do processo de conscientização é o treinamento que está sendo repassado a todos os funcionários. A partir da formação de pequenos grupos, um instrutor faz uma apresentação introduzindo a importância de se evitar o desperdício de alimentos, tanto na Grendene, quanto nas próprias casas, além de mostrar o que está sendo feito, e ouvir as sugestões do que podemos melhorar.

#### **P15: Descreva detalhadamente o que constitui(u) o projeto e de que forma é (ou foi) desenvolvido: (máx. 5.000 caracteres)**

Tendo em vista que o projeto é corporativo e cada planta conta com realidades diferentes, vamos relatar as ações que constituíram o início do programa até as ações que ainda hoje são mantidas:

1. Ações preliminares à implantação do programa (de fevereiro a maio de 2015) – após a identificação do problema (volume de desperdício de alimento nos refeitórios) foram realizadas as seguintes ações:
  - a) Compartilhamento da informação com os gerentes, informando da necessidade que tínhamos de mensurar qual era efetivamente este volume de desperdício, bem como a importância do envolvimento deles no processo de entendimento do porquê estava ocorrendo o desperdício, da necessidade de conscientização dos funcionários e da relevância deles atuando como exemplo junto às suas equipes.
  - b) Acompanhamento e pesagem do volume desperdiçado em um mês (abril/15 – start do programa), em cada uma das unidades.
  - c) Estabelecimento das ações necessárias e do passo a passo de implementação.
  - d) Estruturação das ações de educação e de conscientização. Para a criação do conceito do programa de sensibilização e de conscientização, fizemos imersão na cultura e nas histórias dos funcionários. Desse processo, concluímos que um volume expressivo das pessoas tem uma realidade de fome e que, em razão disso, acabavam servindo-se de uma quantidade de alimento superior àquela que necessitavam, justamente pelo receio de passarem fome. Concomitante a isso, sabíamos que, em razão do nível de escolaridade de grande parte dos nossos funcionários seria necessário trabalharmos com uma linguagem simples, de fácil entendimento e, preferencialmente, lúdica. Foi com base nessas premissas que nasceu a Gula Gulosa, vilã do desperdício de alimento.
  - e) Preparação da estrutura dos refeitórios para a coleta seletiva, com recipientes separados para que os funcionários pudessem fazer a separação dos resíduos no momento da entrega das bandejas.
2. Lançamento do programa (junho de 2015). Para esta oportunidade, os refeitórios foram ambientados e realizamos divulgações nos nossos canais de comunicação. Também durante o lançamento, realizamos a sensibilização dos funcionários para a realização da coleta seletiva (separação dos restos), pois entendemos que, quando o funcionário faz a separação dos restos, toma maior consciência da quantidade de alimento bom que está desperdiçando.
3. Ações educativas, de comunicação e de manutenção (sistêmico, desde o lançamento do programa – de junho de 2015 até o momento atual) – entendemos que o processo de mudança passa, necessariamente, pela consciência do comportamento atual – do que é certo e do que pode ser melhorado em um determinado cenário. Após este processo, é imprescindível que as pessoas sejam constantemente estimuladas através de ações que direcionem para o caminho correto a ser seguido, que valorizem e reconheçam as mudanças e as novas atitudes. Neste sentido, realizamos incontáveis ações, desde a sensibilização inicial que envolveu todos os funcionários em sala com a apresentação do projeto. Passando pelos jogos da Gula Gulosa; pelas ações de reconhecimento aos funcionários que entregavam os pratos sem; cartão fidelidade Prato Limpo; dia “D” combate à Gula Gulosa com a participação dos talentos da empresa e constantes estímulos visuais nos refeitórios.
4. Cruzamento da quantidade de refeições reservadas x quantidade de refeições consumidas – através da análise dos dados, identificamos que muitos funcionários realizavam a reserva da refeição, porém não a consumiam. Para evitar que ocorresse a falta de comida, as equipes dos refeitórios trabalhavam com um percentual de quantidade de refeições de cerca de 10% a mais do que havia sido reservado, o que acabava gerando o desperdício nas cubas. Neste sentido, a empresa optou por trabalhar fortemente a comunicação e implantou melhorias no fluxo de reserva de refeições, conforme a realidade de cada uma de suas unidades.
5. Mensuração da satisfação dos funcionários – os canais destinados à avaliação quantitativa da satisfação dos funcionários com relação à alimentação servida nos refeitórios foram revitalizados. Além disso, passaram a ser realizadas pesquisas qualitativas, nos refeitórios. Mensalmente, também passaram a ser promovidos encontros entre funcionários representantes das áreas da empresa e a equipe dos refeitórios, no intuito de levantar oportunidades de melhoria.
6. Controle diário do volume de resto, tanto nos pratos quanto nas cubas (desde abril de 2015) – Todos os dias, cada unidade realiza a sua pesagem e disponibiliza os dados em forma de indicadores, que contêm as informações dos refeitórios de todas as unidades. Da análise diária da pesagem, conseguimos identificar, inclusive, se há algum problema com a refeição servida ou com a composição do cardápio do dia e é então ação imediata são tomadas. Todos os meses, ocorre a análise do consolidado do desperdício no mês, por unidade, na reunião mensal de análise dos indicadores da empresa.

#### **P16: Quais os resultados alcançados com o projeto? (máx. 4.000 caracteres)**

Diversos foram os resultados alcançados com o Programa Prato Limpo:

1. Diminuição das sobras de alimento nos pratos dos funcionários: devido às ações realizadas, a cultura de evitar o desperdício de alimento já está produzindo resultados devido à ao engajamento e conscientização dos funcionários e as sobras de alimentos nos pratos já diminuiu drasticamente.
2. Redução no preparo da comida: Devido ao ajuste no sistema de reservas, o coeficiente de segurança na preparação dos alimentos, pois a assertividade em relação ao número de reservas e quantidade de alimento preparada aumentou. Esse resultado também reflete na segurança alimentar da comunidade onde a Grendene está inserida.
3. Contribuição com o meio ambiente. O descarte de alimento diminuiu, essa ação impacta indiretamente na diminuição do consumo de recursos naturais, como água e energia utilizados desde a geração do alimento no campo e nas indústrias, por exemplo, até a sua preparação nos refeitórios da Grendene. Além disso, menos resíduo é enviado para aterro, assim aumenta-se a capacidade dos aterros e emite-se menos gases para a atmosfera, pois o transporte também é reduzido.
4. Aumento na qualidade do alimento entregue no cardápio. Diariamente é realizado o mapeamento das refeições servidas. As refeições com baixa satisfação são retirados do cardápio e substituídos. Essa ação é imediata e aumenta a satisfação do funcionário em relação ao alimento preparado e o seu bem estar.
5. Engajamento para a mudança de cultura e formação de cidadãos mais conscientes. Os funcionários conscientizaram-se e além de compartilhar da visão contra o desperdício com seus colegas de trabalho, também levaram essa perspectiva para dentro de suas casas, passando as ideias de evitar o desperdício para seus filhos e familiares. No passado, a cultura popular que se tinha era de que “limpar o prato” poderia soar como falta de educação, por isso, era

um dever sobrar comida no prato. Essa mudança de cultura está sendo substituída pelos programas que a Grendene vem fazendo.

6. O lucro é o primeiro valor da Grendene, por isso é coerente falar sobre a diminuição dos custos da empresa. A redução do desperdício impacta diretamente no valor mensal pago pela empresa às empresas terceiras fornecedoras da alimentação.

**P17: Parceiros que apoiaram financeiramente o projeto:**

*O respondente ignorou esta pergunta*

#### PÁGINA 4: Indicadores numéricos do projeto participante:

**P18: Data de início do projeto: (ex.: 01/02/2012)**

01/04/2015

**P19: O projeto está em andamento e terá continuidade? Caso não, descrever a data do término do projeto: (ex: 31/12/2016)**

O Programa Prato Limpo está em andamento, e por ser um programa não tem data de término.

**P20: Investimento (R\$) total com o projeto inscrito no 23º Prêmio Expressão de Ecologia: (favor digitar somente o valor numérico, ex.: "25.868,52")**

*O respondente ignorou esta pergunta*

**P21: Número de pessoas que participaram do projeto: (favor digitar somente o valor numérico, ex: "10.868")**

*O respondente ignorou esta pergunta*

**P22: Quantas pessoas, animais e/ou espécies já foram beneficiados pelo projeto? (favor digitar somente o valor numérico, ex.: "5.850")**

<b>Pessoas</b>	19.936
<b>Famílias</b>	Não podemos contabilizar diretamente, porém diversos funcionários relataram levar para suas casas a cultura da redução nos desperdícios de alimento.

**P23: Quantifique em números os resultados obtidos com o projeto: (Esta questão exige ao menos um resultado quantificado. Exemplo: 150 árvores foram plantadas; 10 kg de material reciclado; 25 crianças atendidas pelo programa ambiental; 150 animais beneficiados)**

**Resultado 1** SOBRES DE ALIMENTOS POR REFEIÇÃO SERVIDA: Em abril de 2015 a quantidade média de alimentos que sobravam nos pratos, corporativamente, era de 46,46 gramas/refeição. Já as sobras nas panelas eram de 31,74 gramas/refeição, totalizando um desperdício de 78,20 gramas de alimento (pratos+panelas) por refeição. Em novembro de 2016 a média de alimento desperdiçado caiu para 8,64 gramas/refeição, apresentando uma queda de 81% na média das sobras de alimentos deixados nos pratos. Os alimentos que sobraram no preparo das refeições, ou seja, nas panelas, foi de 8,40 gramas/refeição, caindo 73% em relação ao mês de abril de 2015. As sobras de alimentos gerais (prato+panela) caíram 74% para uma média de 17,04 g/refeição.

**Resultado 2** DESPERDÍCIO EVITADO: Desde abril de 2015 a novembro de 2016, a Grendene evitou o desperdício de 281.105 kg de alimentos. Esse montante de pouco mais que 281 toneladas equivalem ao preparo de 401.579 refeições (considerando que são preparados 700g de alimento por pessoa por refeição). Ao mesmo tempo em que se evitou o desperdício do alimento em si, também foram diminuídos os consumos de água, energia, e o lançamento de CO2 equivalente à atmosfera. Essa redução dos recursos naturais é gerada desde a criação, cultivo, fabricação e transporte dos alimentos, como também na preparação desses alimentos em nossos refeitórios, pois a quantidade de alimento preparado e não consumido diminui drasticamente. Ainda temos resultados a aprimorar. O desperdício de alimento efetivo realizado pela Grendene entre maio de 2015 e novembro de 2016 foi de 231.400 kg. Para efeitos de comparação, simulando que o Programa Prato Limpo não tivesse sido implantado, e considerando que desperdiçássemos a mesma quantidade de alimento levantada nos estudo de abril de 2015, a Grendene teria desperdiçado 512.504 kg de alimento entre abril de 2015 e novembro de 2016. Isso

significa que conseguimos evitar o desperdício de 281.105 kg de alimentos já mencionados anteriormente.