DESTAQUE NA IMPRENSA

Confeitaria Zona Sul

Sustentabilidade no dia a dia

Uma confeitaria mais sustentável

A reportagem destaca iniciativas da Confeitaria Zona Sul, em Porto Alegre, que ajudam a reduzir o impacto ambiental e incentivam escolhas mais conscientes.



ATITUDE

que faz a diferença

Ecoponto para descarte correto

O que a reportagem destaca

1. Compostagem de cascas, talos e folhas, gerando adubo para a comunidade.
2. Devolução de bandejas de MDF e caixas de papelão para reciclagem.
3. Coleta de água da chuva, lâmpadas LED e ponto de descarte de pilhas e óleo.

Confira a reportagem completa!

Orgulho de fazer parte de uma mudança positiva.

POR ONDE COMEÇAR?

Quando falamos de uma confeitaria sustentável é comum lembrarmos logo da quantidade de embalagens plásticas envolvidas no dia a dia: de sacos de confeitar à filmes usados no armazenamento de insumos. Elas são, porém, apenas uma parte a ser pensada. A escolha dos ingredientes, a forma de descarte do lixo, a montagem do cardápio para aproveitamento máximo dos alimentos e até mesmo os valores que se carrega no dia a dia refletem o impacto da empresa no meio ambiente e na sociedade.

Em Porto Alegre, a **Confeitaria Zona Sul**, por exemplo, inseriu no dia a dia uma série de iniciativas ecossustentáveis simples, mas que reduzem drasticamente a pegada de carbono ligada à sua atuação. Ali, a nutricionista Suzana Leques, proprietária da marca, prioriza a compra de insumos de produtores regionais, faz a compostagem de cascas, talos e folhas descartados (disponibilizando o adubo gerado à comunidade local), conta com um programa de logística reversa, incentivando os clientes a devolverem tabuleiros de MDF e caixas de papelão para que possam ser reciclados corretamente, e faz ainda coleta de água da chuva por meio de cisterna para usar na limpeza dos ambientes.



Na área externa da confeitaria Zona Sul, em Porto Alegre, um ecoponto estimula o descarte correto de pilhas e óleo vegetal e atraia clientes[Quebra da Disposição de Texto]Crédito: Instagram Confeitaria Zona Sul

Há quase 20 anos comprometida com medidas sustentáveis, a marca, que em 2022 recebeu a Certificação B – dada a empresas que comprovam impacto social e ambiental positivo no mundo -, publica, desde 2010, um **relatório** de Responsabilidade Social Corporativa, tornando transparente suas iniciativas e conquistas.
O **material** servem de inspiração para empresários e confeitarias de qualquer tamanho e localidade.

Além disso, busca reduzir o descarte de embalagens plásticas reutilizando-as ao máximo – sempre tendo o devido cuidado com a higiene -, cultiva ervas e temperos livres de agrotóxicos para utilizar na cozinha, adotou apenas lâmpadas de LED com acendimento automático, reduzindo o desperdício de energia, e serve de ponto de coleta para itens que podem ser reaproveitados ou precisam de descarte adequado, como pilhas e óleo. "Com isso, a confeitaria estimula visitas recorrentes à loja. Uma vez aqui, cresce a probabilidade de compra", aponta Suzana.

Com uma estrutura muito mais robusta, a empresa francesa de sobremesas Mademoiselle Desserts tem como objetivo a redução de emissões de gases de efeito estufa em 30% até 2030 com medidas que envolvem principalmente o uso de ingredientes orgânicos e locais (com rastreamento de origem transparente), o investimento em equipamentos mais modernos (e que consequentemente demandam menor consumo de energia), a redução do uso de plástico e o incremento de materiais reciclados nas embalagens.

SOBRE MESAH

DO PLÁSTICO AO PAPEL

Ainda que o desafio seja maior para os pequenos confeiteiros interessados em trocar o plástico pelo papel nas embalagens, dados os valores exigidos para pedidos mínimos, com planejamento e apoio do público a mudança se torna viável. Foi o que pode comprovar na prática a empresária Gabriela Cruz, sócia da Amoreco, confeitaria localizada em Caruaru, no interior de Pernambuco. Decidida a implementar a mudança em sua loja, precisou comprar 4 mil potes de papel de uma só vez para acomodar os bolos de pote e também o café e chocolate quente, acompanhados com lacre, reforçando o cuidado com a segurança alimentar.

"A transição foi algo muito natural. Quando chegaram, fiz um **vídeo** mostrando e explicando o porquê da alteração e as pessoas se conectaram com a questão da sustentabilidade. Não era simplesmente marketing ou estética. Tinha propósito", afirma Gabriela.