

Planetpro

REVISTA PROFISSIONAL DE SUSTENTABILIDADE
NESTLÉ

MUDANÇA CLIMÁTICA

Como o serviço de
alimentação
pode contribuir
para a solução

Pequenas
mudanças,
grande retorno

Seguindo a
pegada de
carbono

A linguagem
da mudança
climática

CONFRONTANDO A REALIDADE

A MUDANÇA CLIMÁTICA JÁ ESTÁ À NOSSA PORTA

Mudança climática é um dos maiores desafios que enfrentamos hoje. As provas estão todas ao nosso redor, de inundações à seca, furacões, incêndios florestais e desmoronamentos de terra. Embora o homem seja o principal contribuinte, também podemos ser o condutor da solução, pois temos o poder de mudar essa tendência. É importante que todos nós tomemos medidas, porque juntos podemos fazer a diferença.

O que isso significa para os negócios, como o seu? É importante saber que os consumidores estão prestando atenção a estas questões e estão mais interessados do que nunca em apoiar práticas sustentáveis que possam reduzir os efeitos da mudança climática.

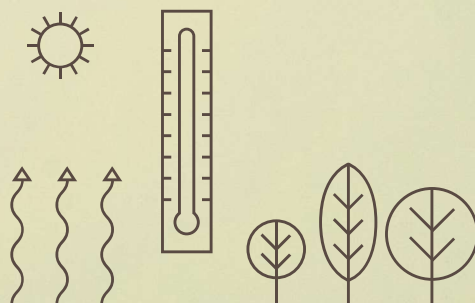
Como fornecedores de serviços alimentares, temos dois bons motivos para estarmos envolvidos. Primeiro, como parte da raça humana, nós cuidamos de nossa própria saúde e a do planeta. E em segundo, como proprietários de negócios, precisamos estar em sintonia com as mudanças nas expectativas dos clientes a fim de prosperar. A boa notícia é que, enquanto o setor alimentício desempenha um grande papel na contribuição com gases de efeito estufa, temos uma oportunidade igualmente grande de ajudar a mudar as coisas.

Nesta edição, vamos ajudá-lo a compreender a profundidade e a amplitude de nosso papel e responsabilidades.

Desde a compreensão de termos-chave até a identificação de áreas para melhoria e passos simples que você pode tomar para diminuir sua emissão de carbono, há muito que podemos fazer para garantir um futuro mais brilhante. Não há um momento como agora para começar.

TEMPERATURA

A DÉCADA PASSADA FOI A MAIS QUENTE JÁ REGISTRADA¹ E A MÉDIA DE TEMPERATURA NA TERRA AUMENTOU MAIS DE 1,2°C DESDE O SÉCULO 19.²



GASES DE EFEITO ESTUFA

A EMISSÃO DE CO₂ ATINGIU NÍVEIS RECORD EM 2020. EM 2100, OS NÍVEIS DE CO₂ VÃO DOBRAR NOVAMENTE — O MAIS ALTO EM 55 MILHÕES DE ANOS.¹



NÍVEL DO MAR

OS NÍVEIS AUMENTARAM 21–24 CM DESDE 1880 E ESTABELECEM UM NOVO RECORD DE ALTA EM 2020.³ NO ANO DE 2100, É ESPERADO UM AUMENTO NO GLOBAL DO NÍVEL DO MAR ENTRE 0,5 E 1 METRO.⁴

1,5°C DE AQUECIMENTO GLOBAL = MAIORES ONDAS DE CALOR, ESTAÇÕES QUENTES MAIS LONGAS E ESTAÇÕES FRIAS MAIS CURTAS.

2°C PODEM CAUSAR EXTREMOS DE CALOR QUE AMEAÇAM A AGRICULTURA E A SAÚDE HUMANA.⁵



CLIMA SEVERO

70% DOS 405 EVENTOS DE CLIMA EXTREMO JAMAIS REGISTRADOS NO MUNDO TORNARAM-SE MAIS SEVEROS PELA MUDANÇA CLIMÁTICA. CAUSADA PELA HUMANIDADE⁶



EXTINÇÃO

MAIS DE 25.000 ESPÉCIES—QUASE UM TERÇO DAS QUE SÃO CONHECIDAS—ESTÃO EM RISCO DE DESAPARECER E A MUDANÇA CLIMÁTICA SERÁ RESPONSÁVEL POR 8% DISSO.⁷

“Estabilizar o clima exigirá reduções intensas, rápidas, e sustentáveis nas emissões de gases de efeito estufa para atingir net zero nas emissões de CO₂.”

— Relatório IPCC

mudança DE VISÃO

Com as notícias sobre mudança climática e visível em toda a nossa volta, ela está se tornando um tema crucial para muitos consumidores. A preocupação é compartilhada por muitas faixas etárias e cada vez mais importante para as pessoas mais jovens, que em breve serão a maioria de seus clientes.

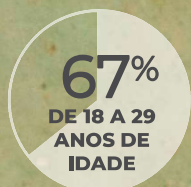
Enquanto muitas pessoas já estão fazendo mudanças em suas próprias vidas para ajudar o planeta, agora cada vez mais, elas esperam que os negócios que apoiam também realizem ações. Isso inclui restaurantes e o setor de serviços.

Os consumidores de hoje estão procurando negócios sustentáveis, sendo receptivos a cardápios com menor emissão de carbono e, em muitos casos, pagando mais para apoiar práticas de restaurantes sustentáveis.

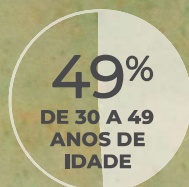
E mais, comer fora de casa não é mais um mero agrado ocasional. Cada vez mais está se transformando na maneira que as pessoas se alimentam ao redor do mundo.

Isso significa que nossa indústria tem uma responsabilidade ainda maior na mudança - e uma oportunidade maravilhosa de ajudar a reduzir nossa emissão de carbono.

ATITUDES DO CONSUMIDOR



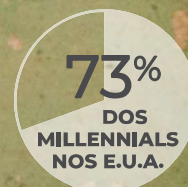
NOS EUA ACREDITAM QUE O
AQUECIMENTO GLOBAL É FEITO
PELO HOMEM, É REAL E UMA
AMEAÇA SÉRIA⁸



ESTÃO
PREOCUPADOS
COM A MUDANÇA
CLIMÁTICA EM
2021⁹



ESCOLHERAM
MARCAS COM
PRÁTICAS
SUSTENTÁVEIS
E 30% REDUZIRAM
O CONSUMO DE
PRODUTOS DE
CARNE/ORIGEM
ANIMAL¹⁰



GASTARIAM MAIS
POR PRODUTOS
SUSTENTÁVEIS⁸

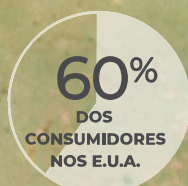
SETOR DE SERVIÇOS DE ALIMENTOS



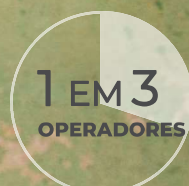
COMEM FORA
PELO MENOS¹¹
UMA VEZ POR
SEMANA



ACREDITAM QUE
RESTAURANTES E
MARCAS DE
ALIMENTOS
DEVEM ASSUMIR UMA
POSTURA PÚBLICA
SOBRE A MUDANÇA
CLIMÁTICA¹²



ESTÃO
INTERESSADOS EM
VER MAIS
CONCEITOS DE
SUSTENTABILIDADE
EM MENUS DE
RESTAURANTES¹³



ACREDITAM QUE A
INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS PODE
CRIAR IMPACTO
POSITIVO¹²



ATUALMENTE
ESTÃO
IMPLEMENTANDO
ESTRATÉGIA DE
SUSTENTABILIDADE⁹

a linguagem do **CLIMA**

GLOSSÁRIO DE TERMOS

Todos estão falando sobre mudança climática. E se você quiser participar da conversa, é importante que você também conheça e compreenda o vocabulário. Estar familiarizado com estes termos pode ajudá-lo a tomar melhores decisões quando se trata de administrar sua empresa. Também proporcionará o conhecimento necessário para compartilhar o aprendizado e a responder perguntas de seus funcionários e clientes.

GASES DE EFEITO ESTUFA (GEE)

Os gases de efeito estufa são os gases presentes na atmosfera que retêm o calor próximo à superfície da Terra, causando o efeito estufa. Os principais GEE são o vapor d'água, dióxido de carbono, óxido nitroso, metano e ozônio.¹⁴

DIÓXIDO DE CARBONO

Este gás é produzido naturalmente e como subproduto da queima de combustíveis fósseis e biomassa, uso da terra e outros processos industriais.¹⁴ É o principal gás de efeito estufa gerado pelo homem.¹⁵



CARBONO NEUTRO

Produto que possui emissão de carbono zero ou que a emissão foi compensada de alguma maneira. Para ser carbono neutro, todas as emissões de GEE de todos os estágios do ciclo de vida de um produto devem ser reduzidas, removidas ou contabilizadas por um sistema de compensações ou créditos.¹⁶

EMISSÕES NET ZERO

Metas corporativas que estão alinhadas às metas sociais de mudança climática:

1. Reduzindo as emissões da cadeia de valor para atender às diretrizes para limitar o aumento da temperatura global a 1,5°C, e
2. Neutralizando o impacto de quaisquer emissões residuais com a remoção permanente de uma quantidade igual de CO₂ por volume.¹⁷

O ACORDO DE PARIS

O Acordo de Paris é um tratado internacional sobre mudança climática adotado por 196 países em 2015. Sua meta é limitar o aquecimento global a 2° C (e preferencialmente 1,5° C) comparado aos níveis pré-industriais.¹⁸



MUDANÇA CLIMÁTICA

Qualquer mudança no clima que persistir por um longo período. Pode ser causado por processos naturais, forças como ciclos solares ou erupções vulcânicas, ou pela atividade humana que altera a composição da atmosfera.¹⁴

AQUECIMENTO GLOBAL

Aumento estimado da média de temperatura na superfície global no período de 30 anos, comparado aos níveis pré-industriais.¹⁴

MUDANÇA

ECONOMIA LINEAR

Este modelo de pegar-fazer-descartar utiliza recursos naturais para fazer produtos que são jogados fora no final de sua vida útil, desperdiçando esses materiais em vez de encontrar novos usos para eles¹⁹

ECONOMIA CIRCULAR

Uma economia que é regenerativa conceitualmente e visa desvincular gradualmente o crescimento do consumo de recursos finitos. É baseada em três princípios: eliminação de resíduos e poluição, circulação de produtos e materiais, e regeneração da natureza.¹⁹



EMISSÃO DE CARBONO

O volume total de emissões de GEE de ambos os processos e produtos,¹⁶ gerados por uma pessoa, família, edifício, organização ou empresa a cada ano.¹⁵

AVALIAÇÃO DO CICLO DE VIDA

(ACV)

Compilação e avaliação de entradas, saídas e potenciais impactos ambientais de um produto, serviço ou sistema ao longo de seu ciclo de vida, desde a extração de matéria-prima até o fim da vida.²⁰

AGRICULTURA REGENERATIVA

Uma abordagem à agricultura que visa a conservação e restauração de terras agrícolas e seu ecossistema. Ela contribui para diminuição do dióxido de carbono da atmosfera e redução das emissões de GEE e ajuda a proporcionar vantagens aos agricultores, ambiente e sociedade.²¹

REDUÇÃO DE CARBONO

Qualquer prática que reduz as emissões de carbono;

REMOÇÃO DE CARBONO

(REDUÇÃO DE CARBONO)

Este processo absorve CO₂ da atmosfera e armazena em algum lugar, tais como árvores, solo ou armazenamento no subsolo, tudo ao longo da cadeia de suprimentos.^{14, 22}

CRÉDITOS DE CARBONO

(COMPENSAÇÃO DE CARBONO)

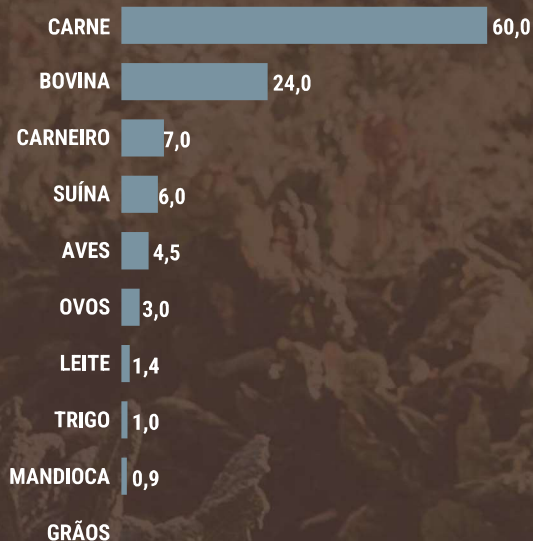
Um mecanismo para compensar a emissão de carbono de um produto evitando sua liberação, reduzindo ou retirando uma quantidade equivalente de emissões de GEE de processo fora do âmbito do produto ao longo de seu ciclo de vida.¹⁶ Empresas e pessoas podem equilibrar emissões que não possam ser evitadas comprando créditos de carbono de atividades certificadas.²²

IMPACTO *do setor alimentício*

Vamos ampliar para uma melhor compreensão do papel e das responsabilidades de nosso setor. Identificando a profundidade e a amplitude de nosso impacto sobre a mudança climática, podemos visar as formas mais eficazes de reduzir nossa emissão de carbono e ajudar o planeta. A boa notícia é que, se nos unirmos, nosso setor tem o poder de fazer uma mudança significativa.

EMISSIONES DE GEE POR QUILOGRAMA DE PRODUTO ALIMENTÍCIO^{24,25}

KG CO₂ EQUIVALENTES POR KG DE PRODUCT



Verifique as fontes citadas acima para as emissões de GEE de outros produtos alimentícios, e fique atento para obter mais informações sobre dietas saudáveis sustentáveis na próxima edição de *Nutripro*.®

66%
EMISSIONES
NÃO-
ALIMENTARES

VOCÊ SABIA?

As emissões de GEE provenientes de perda e desperdícios de alimentos são 3 vezes maiores que as emissões globais da aviação.²³

INLUEM

- Preparação de alimentos (refrigeração e cozimento)
- Descarte de alimentos



PÓS-VAREJO

(CONSUMIDORES)
12% DAS
EMISSIONES DE
ALIMENTOS

INLUEM

- Processamento de alimentos
- Embalagem
- Transporte
- Varejo



CADEIA DE SUPRIMENTOS

17% DAS EMISSIONES DE
ALIMENTOS

PRODUÇÃO AGRÍCOLA

39% DAS
EMISSIONES DE
ALIMENTOS



INLUEM

- Emissões de fertilizantes sintéticos e sua produção
- Metano da digestão do gado
- Metano de arroz
- Adubo
- Uso de combustível em máquinas agrícolas
- Aquacultura

USO DA TERRA

32% DAS
EMISSIONES DE
ALIMENTOS



INLUEM

- Desmatamento
- Solos cultivados
- Drenagem e queima de solos

34%*
DE TODAS AS
EMISSIONES SE
ORIGINAM DO
SISTEMA
ALIMENTÍCIO²³

* Enquanto a fonte citada especifica que 34% dos GEE estão relacionados a alimentos, a IPCC estima que as emissões do sistema de alimentos está entre 21-37% do total líquido de emissões de GEE antropogênicos.

CICLO DE VIDA

Dos campos dos agricultores à mesa e além, toda escolha ao longo do trajeto impacta na pegada de carbono de alimentos e bebidas.



RESÍDUOS

Este é um contribuinte surpreendentemente relevante nas emissões de GEE devido às emissões desnecessárias geradas pelos resíduos envolvidos na produção de alimentos. Enquanto alguns desses resíduos provêm de mercearias e consumidores, nosso setor soma substancialmente a eles, portanto devemos ao mundo a redução de nossos resíduos. Veja o *Planetpro Nº 1* para ideias adicionais.

O serviço de alimentos foi responsável por mais de 244 milhões de toneladas de resíduos alimentícios em 2019.²⁷



ARMAZENAMENTO E PREPARAÇÃO

Congele, resfrie, cozinhe, asse... e não se esqueça da ventilação constante! Uma olhada em suas contas de serviços públicos revelará quanta energia sua empresa consome todos os dias. Entender o impacto desses processos é um grande incentivo para seguir as dicas de economia de energia na próxima página.



INGREDIENTES



Os alimentos provêm das mais diversas variedades de plantas, animais e minerais, e suas emissões de carbono variam muito. Enquanto nossa indústria precisa equilibrar estas preocupações com dietas nutritivas e satisfação dos clientes, devemos estar cientes do quanto nossas escolhas podem contribuir ou ajudar a reduzir nossa pegada de carbono. Optar por mais proteínas de origem vegetal e avançar em práticas agrícolas regenerativas são duas formas eficazes de ajudar a reduzir as emissões de gases de efeito estufa.

Os legumes requerem cerca de 20 vezes menos terra e geram 20 vezes menos GEE que a carne bovina (por grama de proteína consumida).²⁶



EMBALAGEM E FABRICAÇÃO

Todas as partes do ciclo de vida precisam ser levadas em consideração ao determinar sua emissão de carbono. Por exemplo, os GEE podem ser gerados por fábricas que processam os ingredientes ou produtos que você usa e as emissões também são liberadas durante a produção de latas, garrafas e outras embalagens - incluindo os recipientes de pratos para viagem que você utiliza.

Observe a profunda exploração sobre como podemos mudar para uma economia mais circular na próxima edição da *Planetpro*.

TRANSPORTE

A movimentação de ingredientes é uma parte significativa da emissão de carbono de nossa indústria. O transporte por longas distâncias por terra ou mar queima combustíveis fósseis que geram emissões de carbono, e até mesmo a entrega local a seus clientes gera GEEs.

pequenas mudanças GRANDE RETORNO

Mudanças simples que você pode fazer hoje

Como muitas pessoas que enfrentam as realidades da mudança climática, você provavelmente está pronto para agir! Mas você pode estar se perguntando quais medidas práticas você pode tomar para gerar o máximo impacto. Vejamos todas as oportunidades que você tem para trabalhar no sentido das Emissões Net Zero. Lembre-se, estas mudanças não são apenas boas para o planeta; elas podem ajudá-lo a economizar tempo e dinheiro, que também são valiosos.

AVALIE SEU USO DE ENERGIA

- Mantenha geladeiras e freezers longe de fogões e fornos.
- Escolha equipamentos que economizam energia e de longa durabilidade que podem ser reformados ou reciclados.
- Aproveite a iluminação natural das janelas para economizar eletricidade e usar uma iluminação eficiente em termos energéticos.
- Use máquinas de lavar louça para maior eficiência de tempo e água, e que funcionem no modo ecológico.



TORNE SEU CAFÉ MAIS EFICIENTE

Para economizar energia, combine os tamanhos das máquinas de café e sistemas de aquecimento com os números de xícaras servidas por dia.

Economize energia usando uma chaleira ou máquina de aquecimento instantâneo para aquecer apenas a quantidade de água que você precisa.

Coloque a máquina de café expresso em "modo standby" ou desligue no fim do dia.

Se você tiver vários pedidos de bebidas à base de espresso, prepare ao mesmo tempo ao invés de um a um.



OTIMIZE O ARMAZENAMENTO E PREPARAÇÃO

- Para evitar desperdício de alimentos, planeje cuidadosamente os menus, compre somente o que você precisa e prepare alimentos perecíveis logo após as compras.
- Ao ferver, escolha panelas menores para que os alimentos cozinhem mais rapidamente enquanto economizam água. Você também pode reutilizar água quente para outra receita se ela estiver limpa.
- Planeje o tempo e temperatura de cozimento para que você possa cozinhar mais de uma receita por vez. O uso de tampas nas panelas também ajudará a reter calor!
- Armazene e rotule os ingredientes para que você possa usar os alimentos de acordo com as datas de vencimento.
- Prepare recipientes para compostagem e reciclagem.

Evolua seu cardápio

Ofereça pelo menos uma opção vegetariana ou vegana.

Utilize alternativas lácteas à base de plantas e ofereça como opção para café e outras bebidas. Um café com leite metade leite de aveia / metade leite animal já é um ótimo começo.

Ofereça uma gama de opções de tamanho no cardápio para evitar desperdício de alimentos.

Experimente promoções como Segunda-Feira Sem Carne para atrair mais clientes com alternativas à carne.



VOCÊ SABIA?

Os sistemas de aquecimento sob demanda são mais econômicos para até 100 xícaras de café por dia, enquanto os aquecedores pressurizados e atmosféricos são mais eficientes para volumes maiores.



JUNTE-SE A SEUS FORNECEDORES

- Conheça as emissões de carbono dos alimentos e ao escolher ingredientes, observe o fornecimento responsável.
- Procure e use mais ingredientes com emissão de carbono menores e reduza os ingredientes com emissões mais altas.
- Faça parceria com fornecedores locais para alguns de seus produtos sazonais.
- Encontre fornecedores que seguem práticas mais sustentáveis, principalmente para alimentos de alta emissão de carbono como carne bovina.
- Escolha produtos com embalagens recicladas ou recicláveis e peça aos fornecedores que minimizem a embalagem quando possível.

NÃO ESQUEÇA DA SALA DE JANTAR

- Use materiais que são reutilizáveis e recicláveis e deixe de oferecer recipientes plásticos de uso único.
- Forneça gelo em bebidas somente quando solicitado.
- Forneça uma gama de tamanhos de porções em seu menu. Se necessário, ofereça a opção para que os clientes possam levar a comida restante para casa, em vez de jogar fora.
- Deixe os clientes escolherem seus próprios molhos e acompanhamentos para reduzir os resíduos.
- Tente um esquema de depósito para incentivar devoluções de recipientes para viagem reutilizáveis ou recicláveis.

ESPALHE A *palavra*

Falando sobre sustentabilidade

Lembre-se, quando você estiver realizando essas mudanças, todos querem ouvir falar sobre elas! A mudança climática é um problema que afeta a todos nós, portanto, quaisquer passos que você der em direção a um modo de vida e trabalho mais sustentável merecem ser divulgados. Aqui estão algumas dicas para comunicar suas mudanças a todas as pessoas ligadas ao seu negócio.



Fornecedores:

“Estamos juntos nisso.”

- Pergunte aos fornecedores o que eles estão fazendo para combater a mudança climática.
- Divulgue sua preferência por ingredientes, embalagem e transporte mais sustentáveis.
- Fale sobre como você pode participar para ajudar os outros a atingir seus objetivos de sustentabilidade.
- Ofereça os restos de alimentos como compostagem para nutrir as plantações dos fornecedores.



Clientes:

“Compartilhamos nossos objetivos.”

- Lembre-se de que os consumidores estão procurando empresas que priorizam a sustentabilidade.
- Estabeleça compromissos ou metas oficiais sobre sustentabilidade, medindo onde você está hoje, que números você quer alcançar e quando você pretende alcançá-los.
- Compartilhe seus compromissos sobre sinalização interna e externa, cardápios e mídias sociais.
- Divulgue seus esforços e resultados, fundamentados com dados mensuráveis, se possível.
- Verifique sempre os regulamentos locais antes de usar argumentos sobre sustentabilidade, pois cada país tem seus próprios regulamentos.



Equipe:

“Estamos trabalhando para fazer a diferença.”

- Fale com seu pessoal sobre a importância das práticas sustentáveis e diga o que você está fazendo.
- Ajude todos os funcionários a entender como eles podem desempenhar um papel para criar um planeta melhor.
- Capacite sua equipe de garçons para responder perguntas que os convidados possam ter sobre suas práticas.
- Incentive seus funcionários a oferecerem sugestões se eles pensarem de maneira mais sustentável de fazer as coisas.



Fontes

1. BBC, The State of the Climate in 2021
2. NASA, 2020 Tied for Warmest Year on Record
3. NOAA, Climate Change: Global Sea Level
4. Grantham Institute, Sea Level Change
5. The Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) Report
6. Carbon Brief, How climate change affects extreme weather around the world
7. Iberdrola, Climate change is accelerating the sixth extinction
8. Gallup, Millennials Worry About the Environment.
9. Euromonitor, Sustainable Eating and the Environmental Cost of Food
10. Deloitte, Sustainable Consumer
11. Nielsen, Ingredient and dining out trends around the world
12. Datassential, Five in Focus – Climate Change & Sustainability
13. Datassential, Trendspotting – Sustainable chains
14. The IPCC Glossary
15. United States Environmental Protection Agency (EPA), Glossary of Climate Change Terms
16. ISO 14021:2016, Environmental labels and declarations
17. Science Based Targets, The SBTi Net-Zero Manual & Criteria
18. United Nations, The Paris Agreement
19. Ellen Macarthur Foundation, What is a circular economy?
20. ISO 14040:2006, Environmental management
21. Nestlé, Regenerative Agriculture
22. Southpole, Insetting: the Full-circle Sustainable Solution for Supply Chains; Carbon Offsets Explained
23. Our world in data, How much of global greenhouse gas emissions come from food?; Emissions by sector
24. Visual Capitalist, The Carbon Footprint of the Food Supply Chain
25. Poore, J., & Nemecek, T. (2018), Reducing food's environmental impacts through producers and consumers
26. Ranganathan et al. (2016), Shifting Diets for a Sustainable Food Future
27. United Nations Environment Programme, Food Waste Index Report 2021

Um futuro mais brilhante

Os desafios são grandes, mas conseguiremos mais se trabalharmos todos juntos, em parceria com as pessoas tanto nos processos de produção quanto comerciais para tomar medidas significativas no caminho para reduzir as emissões de gases de efeito estufa e contribuir positivamente para a mudança climática.

Esteja sintonizado com as futuras edições da Planetpro, onde divulgaremos mais informações sobre como podemos cuidar melhor do planeta, incluindo nossa próxima edição sobre embalagem e sustentabilidade.

Edições da Planetpro

Sem Tempo a Perder *O Papel dos Restaurantes na Redução de Resíduos*

MUDANÇA CLIMÁTICA
Como o serviço de alimentação pode contribuir para a solução

Em breve

Embalagem e Sustentabilidade



www.nestleprofessional.com.br



[@nestleprofessionalbr](https://www.instagram.com/nestleprofessionalbr)



0800 770 1176

Planetpro é uma publicação da Nestlé Professional © 2022

Contate planetpro@nestle.com para mais informações.

Equipe Editorial:

Ana Isabel Aragón, Anna Tudela, Alessandro Bottazzi, Jordi Baeza, Neil Morrissey, Christos Sotiros, Alain Contal, Emmanuel Lorieux, **Direção de Criação:** Sr. e Sra. **Texto:** Karin Lannon **Fotografia:** Yolanda Gonzalez, Nestlé Professional