

Eficiência do uso da água nas padarias



1.

APRESENTAÇÃO

Março é o mês da água, já que o Dia Mundial da Água é celebrado no dia 22. Este dia é um alerta para as populações e para os governos, tendo em conta a necessidade de preservação e poupança deste recurso natural tão valioso.

Segundo a Organização das Nações Unidas, atualmente, cerca de **2.2 bilhões de pessoas não têm acesso a água potável e 4.2 bilhões vivem sem saneamento adequado**. É esperado que os efeitos das alterações climáticas aumentem estes números. **Estima-se que, até 2050, entre 3.5 e 4.4 bilhões de pessoas terão acesso limitado à água**. As alterações climáticas e o uso insustentável criarão uma concorrência, sem precedentes, pelos recursos hídricos, causando a deslocação de milhões de pessoas. Isto terá um efeito negativo na saúde, na produtividade e atuará como um multiplicador de ameaças à instabilidade e ao conflito.

Uma das soluções para mitigar os impactos causados por esse desequilíbrio é melhorar a eficiência do uso da água, e essa melhoria pode e deve ser buscada dia-a-dia em nossas padarias, em nossos comércios, em nossas casas.

Por isso, a ABIP preparou uma sequência de ações que podem servir de inspiração para que você e sua associação comecem a desenvolver algum projeto de melhoria do uso da água.

Tenha sempre em mente que a garantia da sustentabilidade permite trabalhar a responsabilidade corporativa, além de agregar valor ao seu negócio, podendo, muitas vezes, representar investimentos a curto, médio e longo prazo. Os empreendedores mais atentos já fazem isso, mas é preciso incentivar e disseminar esse conhecimento para que outros negócios também apliquem esses conceitos de utilização racional de recursos. **Eles também podem dar resultado, institucional e financeiro.**



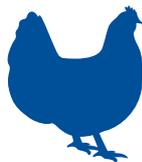
ODS ONU

2.

**ALGUNS
NÚMEROS
EXPRESSIVOS**

Ao se contabilizar o gasto de água envolvido em cada uso, se conhece quão intensivo é o uso desse recurso natural em nosso dia-a-dia. Isto permite realizar “benchmarking” entre diferentes processos e fabricantes e tomada de decisão pelo consumidor consciente. Alguns exemplos:

Além da carne que consumimos, materiais de uso diário também se destacam nessa lista. Segundo o modelo desenvolvido pelo site Water Footprint, as médias globais de consumo de água para cada um desses itens são:



1 kg de carne de frango
consome de **3.500 a 3.700 litros de água** em todo ciclo de produção;



1 kg de carne de porco
consome de **5.250 litros de água** em todo ciclo de produção;



1 kg de carne bovina
consome de **17.500 litros de água** em todo ciclo de produção.



Além da carne que consumimos, materiais de uso diário também se destacam nessa lista. Segundo o modelo desenvolvido pelo site Water Footprint, as médias globais de consumo de água para cada um desses itens são:



1 taça de vinho

109 a 125 litros de água;



1 kg de açúcar

1.782 litros de água;



2 xícaras de café

132 litros de água;



1 kg de arroz

2.497 mil litros de água;



1 litro de cerveja

296 litros de água;



1 kg de queijo

3.178 litros de água;



1 kg de leite integral

1.020 litros de água;



1 kg de chocolate

17.196 litros de água.

Além disso, segundo o Conselho Empresarial Brasileiro para o Desenvolvimento Sustentável (CEBDS, 2019):

20%

dos aquíferos mundiais estão sendo explorados além da sua capacidade de recuperação;

US\$ 100 bilhões

é o valor das perdas causadas pelas secas no mundo;

80%

dos esgotos produzidos nos países em desenvolvimento são lançados sem tratamento nos corpos hídricos;

37%

da água tratada no Brasil é desperdiçada por conta das perdas na distribuição;

54%

do esgoto gerado no país não é tratado.

3.

**BOAS PRÁTICAS
A SEREM
ADOTADAS NA
SUA PADARIA**



Evitar o desperdício e dar o destino correto à água utilizada em empresas e indústrias há muito tempo deixaram de ser questões puramente econômicas. **O uso racional da água no meio ambiente se tornou um diferencial competitivo para as empresas modernas** e muitas vezes a disponibilidade hídrica é o fator determinante na decisão de investimento em novas instalações e sua ampliação.

Por isso, além das boas e velhas dicas sobre como economizar água, elencamos abaixo ações efetivas que podem fazer a diferença na sua conta de água, além de muito bem ao Meio Ambiente.

1. ADOTANDO PRÁTICAS PARA ECONOMIA DE ÁGUA:

Em padarias, as áreas de cozinha, banheiros e locais de produção dos alimentos são ambientes que mais consomem água. **Ações simples realizadas em conjunto podem reduzir o seu consumo em até 62%.**

Por isso, abaixo elencamos algumas sugestões que podem te ajudar:

- **Faça o mapeamento do consumo de água dentro do seu estabelecimento:** A setorização do consumo permite que você identifique quais as áreas ou processos que demandam mais água na sua padaria e, além disso, qual a qualidade necessária para atendê-los, podendo realizar desde ações simples, como uma campanha de redução de consumo, até mais elaboradas, como a substituição por processos e tecnologias que consumam menos água.
- **Avalie se alguma demanda mapeada não pode ser suprida por uma simples intervenção hidráulica que permita o aproveitamento da água em outros processos.** O reuso de efluentes pode contribuir para a redução da retirada de água e de lançamento destes materiais nos mananciais.
- **Adote controladores eletrônicos de fluxo e acionamento nas torneiras e mictórios.** Por até R\$ 80 de investimento na unidade é possível diminuir em 75% o uso de água.
- **Instale arejadores e temporizadores nas torneiras.** Cada um pode sair por R\$ 10, economizando até 59% no consumo nas torneiras.
- **Promova ações de conscientização do uso da água em seu estabelecimento.** Instale placas informativas, exponha volumes de consumo das atividades rotineiras, oriente e capacite seus funcionários para um uso consciente.

- **Ensaboe todos os copos, canecas, xícaras e pratos antes de enxaguar.** Isso pode reduzir o consumo de água em até 80% nas pias da cozinha. Avalie também a possibilidade de adquirir equipamentos de lavagem automática de louças. Dependendo do volume a ser lavado, esses equipamentos trazem uma redução significativa no consumo de água para lavar a mesma quantidade de louça.
- **Acumule a louça suja numa bacia** e, dez minutos antes de lavá-la, deixe tudo de molho com 20 litros de água, uma colher de sopa de cloro e outra de detergente. Isso vai facilitar a lavagem e reduzir o consumo de água.
- **Realize inspeções periódicas para detecção de vazamentos.** Verifique as instalações, faça testes de vazamento e poupe água e dinheiro. Pequenos vazamentos são grandes desperdiçadores de água. Confira a seguir maneiras fáceis de detectar vazamentos.



2. EVITANDO VAZAMENTOS:

Segundo a Sabesp, se uma torneira estiver gotejando, ela chega a um desperdício de 45 litros por dia. Isto é, cerca de 1.350 litros por mês. Ou seja, mais de um 1 m³ (metro cúbico) por mês sendo jogados fora.

Já uma bacia sanitária pode desperdiçar 144 litros por dia com filetes de vazamentos, totalizando 4.300 litros por mês. Considerando que em algumas regiões do Brasil, o custo do m³ da água pode chegar a cerca de 20,00 reais para edificações comerciais, isso pode representar um aumento de mais de 80 reais na conta de água mensal.

Por isso, elencamos abaixo as maneiras mais fáceis de você detectar um vazamento em seu negócio:

- **No hidrômetro**

1º - Confira o seu relógio de água (o hidrômetro).

2º - Deixe os registros na parede abertos, feche bem todas as torneiras, desligue os aparelhos que usam água e não utilize os sanitários.

3º - Anote o número que aparece ou marque a posição do ponteiro maior do seu hidrômetro.

4º - Depois de uma hora, verifique se o número mudou ou o ponteiro se movimentou. Se isso aconteceu, há algum vazamento em sua edificação.

- **Nas torneiras**

Este tipo de vazamento é caracterizado por torneira pingando quando fechada. Quando isso acontecer, troque a vedação.

“Gota a gota a água vai pelo ralo”

Gotejando, uma torneira chega a um desperdício de 45 litros por dia. Isto é, cerca de 1.350 litros por mês. Ou seja, mais de um 1 m³ por mês ou 1000 litros de água.

- **No banheiros**

Vazamento na válvula ou na caixa de descarga

1º - Jogue pó de café no vaso sanitário;

2º - O normal é o pó ficar depositado no fundo do vaso;

3º - Em caso contrário, é sinal de vazamento na válvula ou na caixa de descarga.

Obs: Nas bacias cuja saída da descarga for para trás (direção da parede), deve-se fazer o teste esgotando-se a água. Se a bacia voltar a acumular água, há vazamento na válvula ou na caixa de descarga.

- **Vazamento no ramal direto da rede**

1º - Feche o registro do cavalete;

2º - Abra uma torneira alimentada diretamente pela rede da concessionária (torneira do jardim ou do tanque);

3º - Espere até a água parar de correr;

4º - Coloque um copo cheio de água na boca da torneira;

5º - Se houver sucção da água do copo pela torneira, é sinal de que existe vazamento no cano alimentado diretamente pela rede.

Ou então:

1º - Mantenha aberto o registro do cavalete;

2º - Feche bem todas as torneiras da casa e não utilize os sanitários;

3º - Feche completamente as torneiras de bóia das caixas, não permitindo a entrada de água;

4º - Marque a posição do ponteiro maior do seu hidrômetro e, após 1 hora, verifique se ele se movimentou.

Caso ele tenha se movimentado, é sinal que existe vazamento no ramal diretamente alimentado pela rede da concessionária.

- **Vazamento em cisternas/reservatórios de edifícios**

1º - Feche o registro de saída do reservatório do subsolo;

2º - Feche completamente a torneira da bóia;

3º - Marque no reservatório o nível da água e, após 1 hora, no mínimo, veja se ele baixou;

Em caso afirmativo, há vazamento nas paredes ou na tubulação de limpeza.

- **Vazamento na instalação alimentada pela caixa**

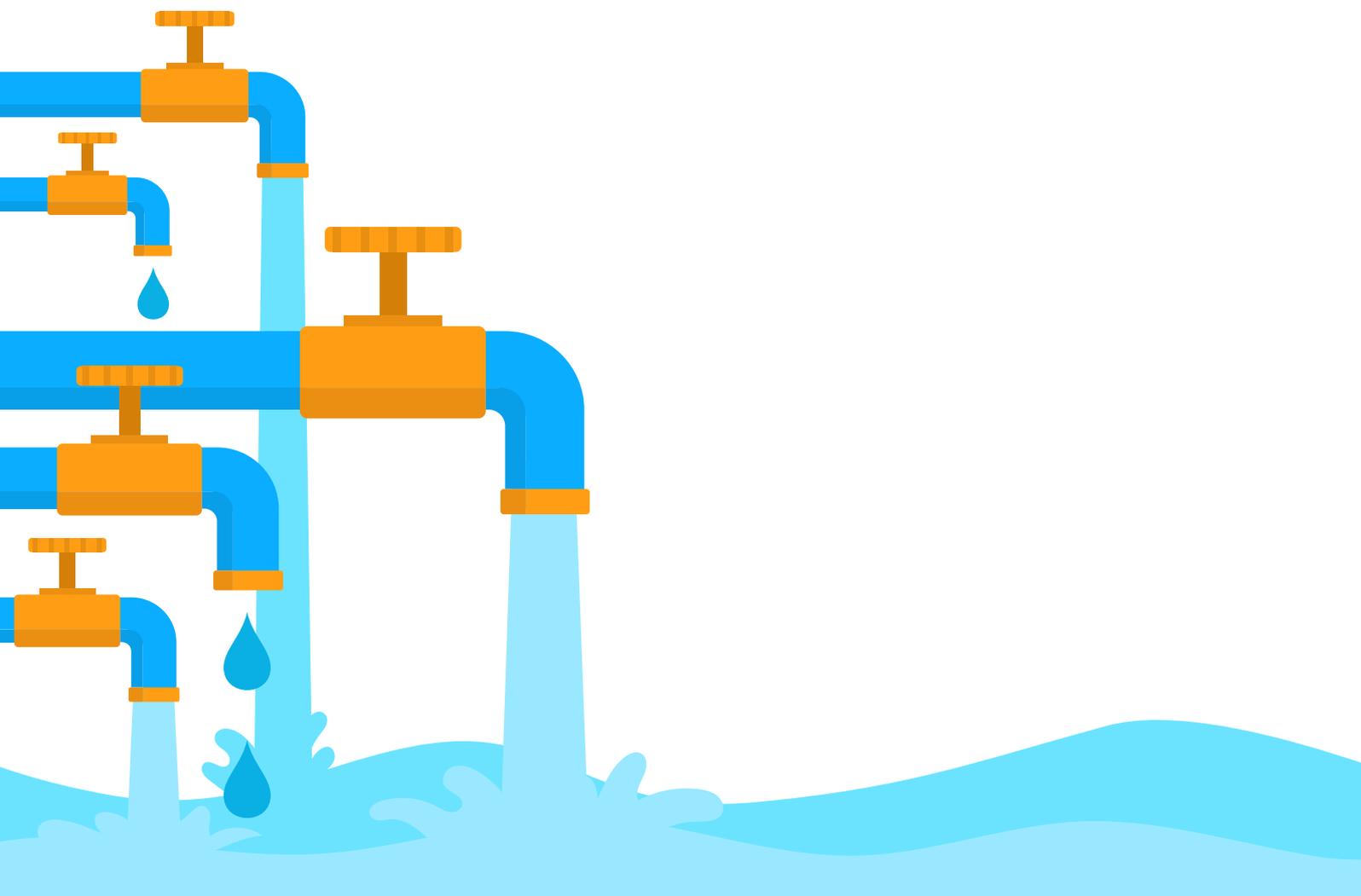
1º - Feche todas as torneiras da casa e não utilize os sanitários;

2º - Feche completamente a torneira de bóia da caixa, impedindo a entrada da água;

3º - Marque na caixa o nível da água e, após 1 hora, no mínimo, verifique se ele baixou;

Em caso afirmativo, há vazamentos na canalização ou nos sanitários alimentados pela caixa d'água.

Detectar pequenos vazamentos vai reduzir a sua conta de água e de quebra, se torna uma atitude de responsabilidade ambiental do seu negócio!!!



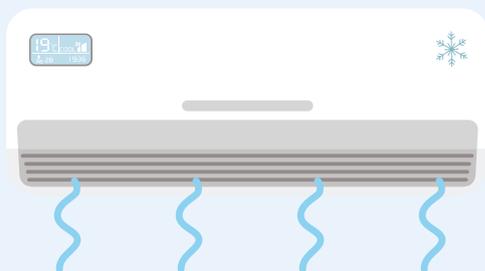
3. APROVEITANDO A ÁGUA DEVOLVIDA PELO AR CONDICIONADO

Muitos empreendimentos mais modernos já possuem um sistema de captação da água gerada em sistemas de ar condicionado e para aqueles que não possuem, as adaptações a serem feitas são simples e extremamente seguras.

Estudos mostram que um pequeno ar condicionado de 12.000 BTUs produz em média 300 ml de água por hora de funcionamento¹.

Apesar de imprópria para o consumo, você pode reaproveitar essa água em diversas atividades em seu negócio, como na lavagem de pisos, rega de jardins, descargas sanitárias, entre outros.

Cada litro de água de reuso utilizado representa um litro de água conservado em nossos mananciais.



¹ MOTA. Utilização da água de sistemas de ar condicionado visando o desenvolvimento sustentável. Universidade Estadual de Maringá. Maringá, PR, 2011.

4. DESCARTANDO CORRETAMENTE OS RESÍDUOS DE ÓLEOS

O descarte do óleo de fritura usado não deve ser feito no ralo da pia, no vaso sanitário e nem com o lixo orgânico, pois esses destinos incorretos levam à contaminação dos mananciais aquáticos, do solo e da atmosfera.

1 litro de óleo descartado incorretamente polui mais de 25.000 litros de água.

Além disso, quando o óleo usado é descartado na pia, acumula no encanamento, restando resíduos e entupindo a rede de esgoto e o fluxo de água, o que causa graves problemas de higiene e até gastos com a limpeza da caixa de gordura. Sem contar que a sujeira atrai insetos, baratas e ratos.

Por isso nunca jogue o óleo de cozinha em ralos, pias ou no solo. O correto é guardar o óleo usado em garrafas de refrigerante (PET) e fazer o descarte em locais próprios para a coleta ou encaminhar para doações em associações e ONGs que fazem o aproveitamento desse material.

- Para fins mais nobres, você pode realizar a coleta seletiva desse óleo, colocando-o em garrafas PET e destinando-as à reciclagem, podendo gerar biocombustíveis, resinas para tintas, entre outros produtos;
- Para fins menos nobres, você pode utilizar uma receita simples para a reciclagem do óleo na fabricação de sabão, ou mesmo fazer a doação desse material para uma ONG ou associação que tenha a produção de sabão como uma fonte de renda. Dessa forma a sua empresa estará colaborando com o meio ambiente através de uma ação também social.

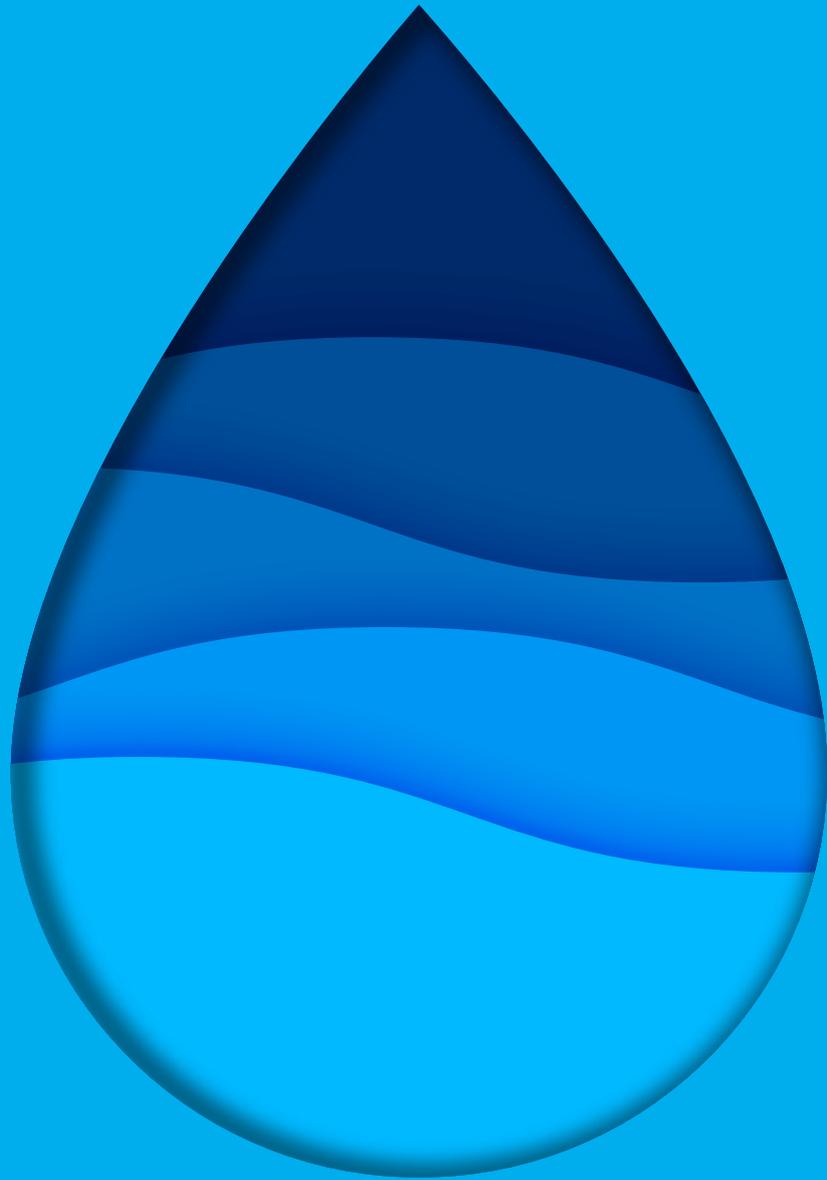
Recentemente foram criados alguns aplicativos para smartphones que podem indicar os melhores pontos de descartes de óleo usado, ou ainda que podem ajudar na logística desse descarte.

Segundo o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento, em 2050 uma em cada quatro pessoas será afetada pela carência de água.

Por isso, um dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) é Água limpa e Saneamento, que visa garantir a disponibilidade e a gestão sustentável da água potável e do saneamento para todos até 2030. Esses ODSs são um apelo global à ação para acabar com a pobreza, proteger o meio ambiente e o clima e garantir que as pessoas, em todos os lugares, possam desfrutar de paz e de prosperidade.

Com pequenas ações em sua empresa, você pode contribuir para que essa meta seja alcançada.

**FAÇA SUA PARTE. POR SEU NEGÓCIO, POR SUA FAMÍLIA,
POR SEU PLANETA!**



PHILIP MORRIS BRASIL