

16 de outubro 2024

Edição 155



GREEN KITCHEN

A busca por práticas sustentáveis e o olhar para a preservação ambiental é uma realidade entre as corporações no Brasil. Estas práticas são importantes porque contribuem com a transformação gradativa da mentalidade e do comportamento da sociedade, inspiram novas ideias e fortalecem a compreensão de que podemos nos desenvolver com menor impacto ao meio ambiente.

As cozinhas industriais desempenham um papel fundamental no impacto ambiental e precisam de estratégias sustentáveis para manter a eficiência produtiva, reduzir gastos de energia e recursos naturais, contribuindo para a redução do impacto ambiental e promovendo uma imagem positiva para seus clientes.

Desde 2018, um trabalho coordenado pela Equipe de Alimentação e Nutrição da SPDM vem ganhando destaque. O **Programa de Certificação Green Kitchen** promove a adoção de práticas sustentáveis em cozinhas industriais, incluindo uso racional de recursos como água e energia, redução de desperdício de alimentos, além da adesão a práticas de alimentação saudável e natural. A implementação dessas diretrizes nas cozinhas industriais gerenciadas pela SPDM vem fortalecendo o compromisso da instituição com a responsabilidade socioambiental.

Ao longo desses 7 anos, muitas ações foram implementadas, o que rendeu um importante reconhecimento da SPDM como um dos destaque no Programa Green Kitchen. Atualmente, são 13 Hospitais Afiliados que participam: Hospital Geral de Pirajussara; Hospital Estadual de Diadema; Hospital das Clínicas Luzia de Pinho Melo; Hospital Geral de Guarulhos; Hospital Geral de Pedreira; Hospital Municipal de Barueri; Hospital de Transplantes Euryclides de Jesus Zerbini; Hospital Lacan; Hospital Municipal Vereador José Storopoli; Hospital e Maternidade Municipal Dr. Odelmo Leão Carneiro; Hospital Municipal José de Carvalho Florence; Hospital Municipal de Parelheiros; Hospital Cantareira.

Atualmente, o Hospital Geral de Guarulhos está classificado como **Green Pin 5** (nível que classifica as unidades com mais de 50 pontos no Programa Green Kitchen), pois atingiu 58 pontos, junto com outros dois hospitais da SPDM (Hospital Estadual de Diadema – 50 pontos e Hospital das Clínicas Luzia de Pinho Melo – 51 pontos).

Ranking em 2023

Pins para os participantes com as maiores pontuações.

Green Pin 5

Com 50 pontos ou mais



Daniel Aquino – Chef – Hors Concours – 73 Pontos
Unique Garden Hotel & Spa . Mairiporã . SP

Lisandra Silva Bueno Pinto – Hors Concours – 73 Pontos
Unique Garden Hotel & Spa . Mairiporã . SP

Rosângela Maria Picoli – 58 Pontos
Hospital Geral de Guarulhos – SPDM . Guarulhos . SP

Carmela Domine – 55 Pontos
Botanique Hotel & Spa . Campos do Jordão . SP

Janice de Fátima Gonçalves – 53 Pontos
Hospital San Julian . Piraquara . PR

Franciane R F Villagra – 51 Pontos
Hospital das Clínicas Luzia de Pinho Melo – SPDM . Mogí das Cruzes . SP

Arlete Maria do Vale Bicalho – 50 Pontos
Hospital Maternidade Alto Maracanã – Santa Casa de Curitiba . Colombo . PR

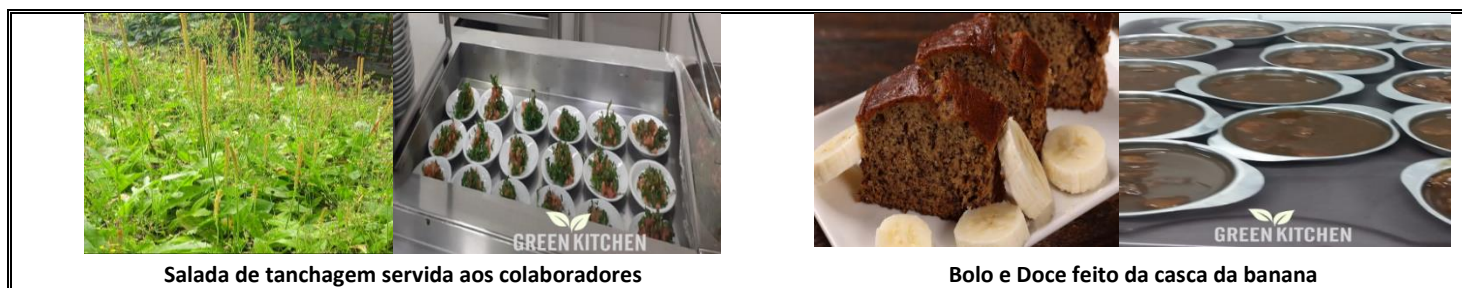
Jeruza Campos de Souza – 50 Pontos
Hospital Copa Star – Rede D'Or . Rio de Janeiro . RJ

Erika Ap. Guariza de Castro – 50 Pontos
Hospital Estadual de Diadema – SPDM . Diadema . SP

O **Hospital Geral Profº Dr. Waldemar de Carvalho Pinto Filho de Guarulhos** está comprometido em criar um ambiente culinário sustentável, reduzindo seu impacto ambiental e promovendo a saúde de sua comunidade e colaboradores. Destacamos abaixo algumas ações desenvolvidas nesta unidade:

Iniciativas Sustentáveis da Unidade de Alimentação

- **Alimentação Saudável:** A Unidade de Alimentação e Nutrição oferece refeições completas e nutritivas, sempre priorizando alimentos integrais e incorporando Plantas Alimentícias Não Convencionais (**PANCs**), que são ricas em nutrientes e contribuem para uma dieta diversificada e sustentável.



Salada de tanchagem servida aos colaboradores

Bolo e Doce feito da casca da banana

- **Redução do Impacto Ambiental:** prioriza a aquisição de alimentos a granel para reduzir o uso de embalagens; busca a minimização do consumo de água e energia; utiliza equipamentos elétricos mais eficientes em relação ao consumo de água e energia. A Unidade realiza a separação resíduos orgânicos, recicláveis e lixo comum na fonte onde os resíduos orgânicos são transformados em adubo para a horta do hospital, e os materiais recicláveis são enviados para cooperativas de reciclagem.
- **Engajamento e Educação:** capacita os colaboradores em práticas sustentáveis e compartilha boas práticas no intuito de inspirar outras instituições.

Acesse o site para conferir nossa pontuação e ações do Programa!

www.greenkitchen.com.br



No mês do **Dia Mundial da Alimentação**, a SPDM firmou acordo de cooperação com o Ministério da Agricultura e INCR para aquisição de alimentos produzidos pela agricultura familiar. Esse instrumento tem por objetivo a formalização da compra institucional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, para promoção da saúde e da alimentação adequada e ampliação do acesso das aquisições de alimentos da agricultura familiar e suas organizações coletivas. Além dos benefícios relacionados à saúde, a agricultura familiar contribui significativamente para a sustentabilidade ambiental. Ela ajuda a preservar a biodiversidade e as tradições agrícolas locais, utilizando práticas que são menos destrutivas ao meio ambiente, como métodos de cultivo que mantêm a saúde do solo e reduzem a erosão. Apoiar a agricultura familiar não apenas garante o acesso a alimentos mais saudáveis, mas também promove uma economia mais forte e sustentável, beneficiando tanto a comunidade quanto o ambiente.

As práticas observadas no **Programa Green Kitchen**, nas Unidades da SPDM, estão alinhadas os ODS:

