

MENSAGENS-CHAVE DE SUSTENTABILIDADE - MANÉ

“Brasília inaugura o mercado gastronômico mais sustentável do país.”

INTRODUÇÃO

Com estratégia de sustentabilidade ampla e diversa, o Mané pretende ser o primeiro mercado gastronômico regenerativo do Brasil. Entre as iniciativas, o empreendimento conta com autossuficiência energética, neutralidade de carbono, alta eficiência hídrica, restauração de Cerrado, acessibilidade completa, inclusão social e outros pilares que vão ao encontro dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS da ONU.

Destaques de Sustentabilidade:

Cultura do Alimento

- Fortalecimento da sociobiodiversidade do Cerrado, em parceria com 24 cooperativas e coletivos de produtores locais e familiares, por meio da Central do Cerrado;
- Disponibilização de mais de 250 itens de produtos desenvolvidos pelas comunidades associadas ou parceiras, como amêndoa de licuri, cerveja de coquinho azedo, pesto de baru e outros itens alimentares;
- Inclusão desses itens e os conhecimentos dessas comunidades na cadeia de fornecimento de insumos do Mercado, agenda de eventos e atividades pedagógicas na cozinha-escola e visitas guiadas.

Doação de alimentos

- Meta de doar pelo menos 60.000 refeições complementadas anualmente, sendo um compromisso tripartite: Mané, iFood e os clientes;
- A ação contará também com a parceria do SESC Mesa Brasil-DF;
- Toda primeira segunda-feira do mês refeições elaboradas por chefs com ingredientes do banco de alimentos distribuídas à comunidade de rua pelo Instituto No Setor.

Programa de formação profissional e inclusão socioprodutiva

- Inclusão de idosos, pessoas com deficiência e trans entre os funcionários do Mané;
- Inclusão socioprodutiva de pessoas em situação de vulnerabilidade por meio de formação profissional na Cozinha Escola, em parceria com o SENAI, SENAC, Projeto Vira Vida e a ONG No Setor;
- Entre as formações ofertadas estão pizzaiolo, padeiro, confeitiro, técnico de cozinha, garçom, entre outras.

ESTRATÉGIA DE SUSTENTABILIDADE DO MANÉ

ODS 1 - Erradicação da Pobreza

- Inclusão socioprodutiva de pessoas em situação de extrema vulnerabilidade por meio de formação profissional na Cozinha Escola, em parceria com o SENAI, SENAC, Projeto Vira Vida e a ONG No Setor;
- Geração de renda para Associação de Catadores e Recicladores de Brazlândia, nossa cooperativa parceira responsável pela triagem e destinação dos nossos resíduos para reciclagem;

ODS 2 - Fome Zero e Agricultura Sustentável

- Meta de doar pelo menos 60.000 refeições complementadas anualmente, sendo um compromisso tripartite: Mané, iFood e os clientes. A ação contará também com a parceria do SESC Mesa Brasil-DF;
- Fortalecimento da sociobiodiversidade do Cerrado, em parceria com 24 cooperativas e coletivos de produtores locais e familiares, por meio da Central do Cerrado;
- Disponibilização de mais de 250 itens de produtos desenvolvidos pelas comunidades associadas ou parceiras, como amêndoa de licuri, cerveja de coquinho azedo, pesto de baru e outros itens alimentares;

- Inclusão desses itens e os conhecimentos dessas comunidades na cadeia de fornecimento de insumos do Mercado, agenda de eventos e atividades pedagógicas na cozinha-escola e visitas guiadas.

ODS 3 - Saúde e Bem-Estar

- Área de descanso e convivência para colaboradores
- Área exclusiva voltada para o bem-estar dos entregadores do iFood;
- Programa avançado de segurança no trabalho com política de zero acidentes.

ODS 4 - Educação de Qualidade

- Ações educativas e de comunicação valorizando a experiência e a cultura do alimento.
- No Mané será possível conhecer melhor o complexo e o conceito por trás da sua construção, por meio de nossas visitas guiadas.
- Treinamentos de sustentabilidade para todas as equipes e colaboradores diretos e indiretos do Mané;
- Uma Cozinha Escola que contará com um vasto conteúdo para o público, com valorização da Sociobiodiversidade do Cerrado e também formação profissional para pessoas em vulnerabilidade econômica, em parceria com o SENAI, SENAC, Projeto Vira Vida e a ONG No Setor.

ODS 5 - Igualdade de Gênero

- Apoio e valorização a ações de grupos organizados de mulheres como a Cooperativa das Mulheres Quebradeiras de Coco de Babaçu.

ODS 6 - Água Potável e Saneamento

- Máxima eficiência em consumo hídrico, temos por meta ter uma economia de 40% em comparação a estabelecimentos convencionais;
- Em todo o complexo utilizamos somente equipamentos eficientes e todo óleo utilizado será reciclado.

ODS 7 - Energias Limpa e Acessível

- Um mercado pioneiro na utilização somente de energia solar!
- Utilizaremos somente equipamentos com alta eficiência energética;
- Faremos a transição energética para fontes renováveis, o que possibilitará que atinjamos a meta de 100% de nosso consumo elétrico compensado com energia fotovoltaica (Solar) através de nossa parceria com a CGR Energia.

ODS 8 - Trabalho Decente e Crescimento Econômico

- Um de nossos objetivos é transformar o Mané em um Hub de ações sociais, com enfoque na educação profissionalizante e geração de empregos.
- Além disso, valorizaremos os produtores locais em todas as operações, seja em nossa loja, seja em nossos restaurantes.
- Todas as contratações de colaboradores do complexo e dos operadores será auditada, garantindo que 100% da mão de obra seja legal;
- Para efetivação da gestão de resíduos Lixo Zero será contratada uma Cooperativa de Catadores que realizará a coleta e destinação dos materiais recicláveis, e receberá a receita da comercialização dos resíduos destinados à reciclagem.

ODS 9 - Indústria Inovação e Infraestrutura

- Seremos um Mercado Lixo Positivo, com ações de educação e engajamento social, possibilitando que os clientes participem ativamente do processo destinando seus resíduos corretamente em nosso Ponto de Entrega Voluntária de materiais recicláveis;
- Iremos garantir que todas as compras realizadas dentro do Mané levem em consideração a sustentabilidade dos produtos, serviços e fornecedores;
- Buscamos transformar nossas relações comerciais em parcerias pela melhoria do mundo.

ODS 10 - Redução das Desigualdade

- Seremos um mercado plenamente acessível, seja na sua infraestrutura, seja nos serviços para pessoas com deficiência oferecidos;

- Todos são bem-vindos no Mané, um mercado plural e diverso. Estamos preparados para receber a todos, nossa infraestrutura e serviços são totalmente acessíveis (Banheiros PCD, Balcões rebaixados, Cardápios em Braile, Rampas, piso podotátil, estacionamentos exclusivos e atendimento capacitado);
- Nossa política de inclusão social garante a contratação de pessoas trans, com deficiência e idosos.
- Além disso, na nossa cozinha-escola, pessoas em situação de vulnerabilidade terão a oportunidade de se capacitarem em cursos profissionalizantes na área de gastronomia, em parceria com o SENAI, Projeto Vira Vida e ONG “No Setor”.
- Inclusão socioprodutiva de pessoas em situação de extrema vulnerabilidade por meio de formação profissional na Cozinha Escola, em parceria com o SENAI, Projeto Vira Vida e a ONG No Setor, entre as formações ofertadas estão pizzaiolo, padeiro, confeitoiro, técnico de cozinha, entre outras;

ODS 11 - Cidade e Comunidades Sustentáveis

- A localização central do Mercado vai possibilitar que modais alternativos de transporte como bicicletas, aplicativos de mobilidade e transporte coletivo sejam possíveis. Nossa meta é que 30% dos clientes cheguem ao Mané usando outros modais de transporte que não o carro particular;

ODS 12 - Consumo e Produção Responsáveis

- Seremos o primeiro Mercado Lixo Positivo no mundo, além de destinar mais de 90% de nossos resíduos gerados para compostagem e reciclagem, teremos um ponto de entrega voluntária de recicláveis.
- Nossa meta é já em nosso primeiro ano de operação desviar do aterro 110% da quantidade de resíduos gerados (90% dos resíduos do Mané + 20% recicláveis entregues pela população).

- Tudo no Mané é pensado levando em consideração critérios de sustentabilidade, desde as louças até os alimentos. Todos os descartáveis são compostáveis e os fornecedores locais têm prioridade em nossas compras.
- Um projeto modular e extremamente eficiente, com valorização da iluminação e climatização natural. Além disso, todo material excedente da obra será doado para projetos sociais de habitação.

ODS 13 - Ação contra a Mudança Global do Clima

- Seremos o primeiro mercado gastronômico Carbono Neutro do Brasil.
- Compensamos nossas emissões com Créditos de Carbono certificados pela ONU.

ODS 14 - Vida na Água

- Seremos o primeiro Mercado Gastronômico com Delivery Plastic Free do país;
- Todo nosso óleo usado é destinado para reciclagem, evitando assim a poluição da água.

ODS 15 - Vida Terrestre

- O primeiro mercado gastronômico regenerativo do Brasil;
- Anualmente participamos de ações de restauração de Cerrado na Bacia do Rio Descoberto, que visa recuperar a principal fonte de água potável do Distrito Federal. Temos por meta recuperar pelo menos 1 hectare de Cerrado por ano.

ODS 16 - Paz, Justiça e Instituições Eficazes

- Nossas equipes receberão treinamento em Comunicação não Violenta, contribuindo com a construção de uma cultura de paz;
- Anualmente disponibilizamos um relatório completo de sustentabilidade, incluindo todos os nossos resultados, assim como os impostos pagos.

ODS 17 - Parcerias e Meios de Implementação

- Buscamos transformar nossas relações comerciais em parcerias pela melhoria do mundo:
 - iFood
 - Heineken
 - CGR Energia
 - Neutralize
 - ACOBRAZ
 - Romero Melo Compostagem
 - Green Ambiental
 - Monster Energy
 - Colégio Marista