

RELATÓRIO
AMBIENTAL
2016

*Pirassununga - SP
Porto Ferreira - SP
Cabo de Santo Agostinho - PE*



índice

1- Apresentação	6
2- Mensagem da Diretoria	7
3- Missão e Valores	8
4- Política e Objetivos	9
5- Responsabilidade Organizacional	10
6- Treinamentos e Conscientização	11
7- Consumo Responsável	13
8- Desempenho Ambiental	14
9- Desempenho de Segurança	24
10- Parcerias	25
11- Compromisso e Certificações	27
12- Considerações Finais	31

Institucional



Em Pirassununga, interior de SP, nascia a Müller, Franco & Cia Ltda. A empresa começou suas atividades com a produção e comercialização da Cachaça 51.



A empresa engarrafava a Cachaça 51 em vasilhames de cerveja de 600 ml, e depois passou a engarrafar em vasilhames transparentes de 1 litro.

No fim desta década, a empresa passou a se chamar Müller Franco Ltda. E a Cachaça 51 tornava-se mais atraente com o novo rótulo e o conta-gotas de alumínio.



Para garantir a demanda do mercado em expansão, o Sr. Guilherme Müller importava a mais moderna linha de engarrafamento da época. Graças aos investimentos em tecnologia e uma pioneira política de gestão de qualidade, o crescimento gerou recordes de produção.

No fim da década, surge o brilhante conceito "51 - Uma Boa Ideia", o slogan que se tornou sinônimo da marca desde então.



Passou a chamar-se Caninha 51 Indústria e Comércio de Bebidas Ltda. Nesta fase, a empresa ganhou ênfase por investir em pesquisa de mercado, visando conhecer cada vez mais o consumidor e oferecer produtos que atendessem às suas exigências.

Ainda nessa década, a empresa adquiriu a chácara Taboão, em Pirassununga (SP), onde está instalada a fábrica matriz.



Ocorreu a inauguração da Cia. Müller de Bebidas-NE, em Cabo de Santo Agostinho (PE), uma unidade fabril para atender a demanda no Nordeste.

Nesta época, chegava ao mercado o Conhaque Domus, o primeiro conhaque em embalagem de vidro transparente. Também foi lançada a Caipirinha Mix 51, que revolucionou o jeito de preparar a mais brasileira das bebidas, a consagrada caipirinha, utilizando uma avançada técnica de liofilização, que reúne limão e açúcar de uma forma inovadora. Foi nessa mesma fase que a Terra Brazilis chegou ao mercado, uma cachaça com sabor e aroma exclusivos, graças ao envelhecimento em tonéis de carvalho.



Em 2016, a CMB apresenta um novo design da logo 51, bem como o lançamento da Vodka Polak, Linha de Cachaça Premium e novos sabores de 51 ICE.

2 0 1 6

A evolução do nosso portfólio

A Companhia Müller de Bebidas tornou-se a maior e mais importante produtora de cachaça do mundo, especializada em lançar e consolidar marcas de sucesso no mercado de bebidas. Hoje, a Cachaça 51 é exportada para mais de 50 países.



Edição internacional agora no Brasil

Presente em mais de 50 países, a Cachaça 51 Exportação é um produto 100% produzido em destilaria própria. Sabor suave, notas aromáticas florais e frutadas tornam a edição perfeita para o preparo de drinks. Graduação alcoólica 40% vol. Conteúdo 700ml, vidro.



Reserva 51 Única

Envelhecida de 4 a 5 anos em barris de carvalho branco americano, utilizados uma única vez para o envelhecimento de whisky americano tipo Bourbon. Sabor aveludado, refinado e marcante.



Reserva 51 Rara

Envelhecida por 5 anos em barris de carvalho americano e finalizada em barris de vinhos da América do Sul. Rica em sabor, com suavidade excepcional e leve nota sensorial de frutas vermelhas.



Reserva 51 Singular

É um blend de cachaça envelhecida em barris de carvalho americano e de amburana. Sabor levemente adocicado, notas de baunilha e aroma intenso.



51 Mel

Uma bebida perfeita para consumir gelada em shot ou no preparo de drinks. Possui 20%vol e sabor suave com o toque de mel e limão.



Onde Estamos

Indústria - Regionais - Destilaria - Entrepósitos



Indústria

Indústria Taboão

Estrada Municipal PNG 349,
s/n°, Bairro Taboão, Pirassununga/SP
CEP 13630-000

Unidade Nordeste

Rodovia BR 103- Sul- KM 28, s/n°
Cabo de Santo Agostinho- PE
CEP 54.515-070



Regionais

SESP 1 Av. 9 de Julho, 5617 - 4° andar, J. Paulista, São Paulo/SP

SESP 4 Rua XV de Novembro, 2285, Centro, Pirassununga/SP

SESP 2 Rua XV de Novembro, 2285, Centro, Pirassununga/SP

SERIO Rua Fonseca Teles, n°129- Sala19, São Cristovão, Rio de Janeiro/RJ

SESUL Av. Pernambuco, n° 1197- Sala 202, Nevegantes, Porto Alegre/RS

SENER 2 Av. Luiz Tarquino Pontes, 1821, Qd 05, área 1- salas 03,04 e 05, bloco A,
Jardim Belo Horizonte, Lauro de Freitas/BA

SENER 3 Rodovia BR101, sul KM 28, S/N, Centro, Cabo de Santo Agostinho/PE

SECEO Rua 04, 85, Qd. 05Lt.19, Cidade Jardim, Anápolis/GO



Destilaria

Fazenda Lageado

Caixa Postal 134, Porto Ferreira/SP - CEP 13660-000



Entrepósitos

Cachoeirinha

Rua Ary Rosa dos Santos, n° 233- Sala10, Distrito
Industrial, Cachoeirinha / RS - CEP 94.930.605

Manaus

Rua Álvaro Braga, n° 462, Bairro Parque Dez de
Novembro, Manaus / AM - CEP 69.054-020

1.0 Apresentação

A Companhia Müller de Bebidas tem o prazer de apresentar, pelo sexto ano consecutivo, seu Relatório Ambiental. Este documento abrange o período de 1º de janeiro a 31 de dezembro de 2016. Nele se destacam as principais práticas de desempenho ambiental e gestão de segurança do trabalho.

O relato organiza-se sempre de forma comparativa ao último reporte, bem como os compromissos futuros da organização, disponibilizando a todos os públicos de interesse suas principais iniciativas.

A cada edição as informações são aprimoradas e demonstram as ações focadas para uma gestão cada vez mais responsável e transparente.

Dúvidas e comentários podem ser encaminhados ao nosso Serviço de Atendimento Müller (SAM 0800 015 51 51 – www.ciamuller.com.br)



2.0 Mensagem da Diretoria

Nosso planeta tem sofrido enorme pressão com a escassez de recursos naturais.

Elementos vitais, como o clima e a água, tomaram o centro das discussões de instituições, governos e empresas no mundo todo, em uma mobilização sem precedentes.

De pequenos gestos pessoais a grandes ações integradas, fazer algo pelo planeta, de forma urgente, consciente e contínua tem sido uma prática cada vez mais comum no dia a dia das pessoas.

A Companhia Müller de Bebidas tem buscado, de forma sistemática, fazer a sua parte para a redução dos impactos ambientais que podemos provocar, indo, inclusive, além das exigências legais.

Entre tantas realizações, temos pesquisado e avançado consideravelmente em sistemas e procedimentos para a redução do consumo de água e energia elétrica, assim como em agricul-

tura sustentável, obtendo resultados relevantes no último ano. Vale lembrar que as diversas implantações constituem um importante passo também para o futuro.

Os esforços e investimentos da Müller aliam-se a atuação dos seus colaboradores. Ao longo de sua história, a conscientização e o engajamento tem sido um elemento constante para a superação dos mais diversos desafios. Na questão ambiental não é diferente.

Assumimos um compromisso de capacitar nossas pessoas através de treinamentos e campanhas. Colaboradores, terceiros, fornecedores e até visitantes são constantemente abordados e instruídos sobre nosso trabalho e expectativa nas áreas Ambiental e Segurança do Trabalho.

Sendo assim, a preservação ambiental torna-se um pilar cada vez mais sólido na gestão da Companhia Müller de Bebidas.

Ricardo Gonçalves

Diretor Superintendente

3.0 Missão e Valores



Missão

Criar boas ideias para brindar a vida.

Valores

Ética e Integridade

Promover ações e atitudes que reforcem a ética e o respeito ao meio ambiente e à comunidade;

Criatividade e Inovação

Adotar postura inovadora e promover a interação constante com os Clientes, Parceiros e Colaboradores, construindo relações baseadas na confiança, empatia, respeito e competência;

Obsessão pela Consistência e pelo Detalhe

Manter sempre a determinação de fazer o melhor, buscando, continuamente, atingir o padrão de qualidade requerido pelo mercado e praticando, efetivamente, os princípios e valores que acreditamos;

Geração de Valores

Ser modelo referencial para o mercado, através de atitudes pertinentes e ações que agreguem valor para acionistas, clientes, parceiros, colaboradores e comunidade;

Gente que faz a Diferença

Criar uma cultura de aprendizado e de trabalho em equipe, motivando e estimulando o desenvolvimento e o comprometimento das pessoas.

4.0 Política e Objetivos



A Política de Qualidade, Saúde, Segurança e Meio Ambiente da Companhia define os objetivos que norteiam ações de controle de riscos e eliminação de acidentes, preservação contínua do meio ambiente, compromisso com a satisfação dos clientes, atendimento à legislação e melhorias contínuas.

Política de Qualidade, Saúde, Segurança e Meio Ambiente

LIDERAR O MERCADO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS, ATIVIDADES CORRELATAS E DE VANGUARDA, BUSCANDO SER O REFERENCIAL DE EXCELÊNCIA, POTENCIALIZANDO OS VALORES DE QUALIDADE E IDONEIDADE, COM BASE NOS SEGUINTE PRINCÍPIOS:

Oferecer produtos e serviços com qualidade adequada para os nossos clientes, assumindo um compromisso de satisfação absoluta;

Perseguir a melhoria contínua dos nossos recursos humanos, produtos, serviços e processos;

Preservar o meio ambiente, com foco na prevenção da poluição e na gestão racional dos recursos naturais existentes;

Proporcionar um ambiente de trabalho seguro e saudável, garantindo a aplicação de medidas adequadas que evitem acidentes e danos à saúde do colaborador;

Atender a legislação aplicável, bem como os requisitos regulamentares;

Conscientizar nossos colaboradores para o constante comprometimento com os objetivos e metas aplicáveis, desdobrados a partir desta política;

Esta política está disponível a todas as partes interessadas.

5.0 Responsabilidade Organizacional



A Companhia Müller de Bebidas tem como política liderar o mercado de bebidas, buscando a satisfação dos clientes, em sintonia com a preservação ambiental. Para isso, a gestão ambiental da companhia compreende desde o cultivo de cana-de-açúcar até a venda dos produtos, e busca garantir que suas atividades estejam em consonância com a legislação ambiental aplicável, bem como as normas internacionais de certificação ISO 9001 e 14001 e OHSAS 18001.

O direcionamento de ações relacionadas ao meio ambiente e segurança do trabalho, são definidas pela Diretoria Industrial que, através de seus setores específicos de cada unidade, são responsáveis por zelar pelo cumprimento destas diretrizes.

5.1 Colaboradores

5.2 Código de Conduta – Diversidade de gêneros

A Companhia Müller de Bebidas acredita na diversidade e valoriza talentos, independentemente de gênero. Seguindo esse princípio, conta com a presença feminina em todos os seus segmentos, desde liderança até cargos operacionais, como no transporte de implementos agrícolas e brigada de emergência da área fabril.



6.0

Treinamentos e Conscientização



O investimento no treinamento de seus colaboradores é uma prática cultivada pela Companhia Müller de Bebidas, que busca ter profissionais qualificados, motivados e que incorporem seus valores. A companhia terminou o ano de 2016 com 100.000 hora/homem de treinamento.

Sabemos que nossos funcionários são peças fundamentais na engrenagem que move nossas operações, por isso, trabalha-se fortemente a conscientização e o comprometimento com a política da empresa. Treinamentos específicos referentes aos sistemas de gestão ambiental e de segurança em nossos processos são realizados.

Realizações 2016

Transporte Rodoviário de Produtos Perigosos

Requisitos mínimos de segurança

Criação de um checklist que visa orientar e potencializar o conhecimento dos profissionais envolvidos no transporte seguro de produtos perigosos, para o melhor entendimento e aplicação das legislações e normas pertinentes.



Minutinho

São enviados mensalmente ao sistema Corporativo apresentações com conteúdo informativo sobre qualidade e meio ambiente associados aos trabalhos realizados.

Estas apresentações também são fixadas nos murais informativos, para que todos os funcionários tenham acesso as diretrizes relacionadas à prevenção e mitigação dos impactos ambientais e de qualidade.

SISSMA

A realização da Semana Interna de Saúde, Segurança e Meio Ambiente (SISSMA) é um dos eventos que reforça o compromisso com a segurança e saúde dos colaboradores e com a preservação ambiental.

Idealizada pela Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) com os setores de Meio Ambiente, Saúde e Segurança, a semana conta com apresentações teatrais, intervenções nas áreas e palestras.



Onda Verde

Foi implementado em 2016, junto a CIPA das unidades, o programa Onda Verde, que tem por finalidade promover a conscientização e aumentar a interação dos cipeiros com os funcionários.

Neste programa, a CIPA recebe mensalmente da área de Segurança um tema específico a ser comunicado pelos cipeiros nos seus postos de trabalho através de reuniões no chão de fábrica, bem como aproveitar a oportunidade para receber feedbacks referente a sua atuação e pontos de melhoria no setor.



7.0

Consumo Responsável



Consciente de seu papel na sociedade, a Companhia Müller tem incentivado e se empenhado em promover o Consumo Responsável de bebidas alcoólicas. O consumo por menores, gestantes e associado à direção de veículos não condiz com nossa filosofia e nossa prática empresarial.

Em defesa dessa responsabilidade e do cumprimento das leis que regulam a compra e consumo de bebidas alcoólicas, foi criado um manual educativo com dicas e práticas pertinentes relativas ao consumo responsável de bebida alcoólica. O material está disponível em nosso site www.ciamuller.com.br/consumo-responsavel. Nesse documento você encontrará 51 informações médicas e científicas, explanadas pelo médico psiquiatra, pesquisador e professor Dr. Arthur Guerra de Andrade.

51 INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O ALCÓOL E O COMPORTAMENTO DE BEBER

1- A bebida alcoólica teve origem na Pré-História, mais precisamente durante o período Neolítico quando houve a aparição da agricultura e a invenção da cermica. A partir de um processo de fermentação natural ocorreu há aproximadamente 10.000 anos o ser humano passou a consumir e a atribuir diferentes significados ao uso do álcool.

2- O princípio ativo do álcool é o **etanol** que é consumido exclusivamente na forma de bebidas.

3- Os efeitos do álcool no cérebro podem ser percebidos da seguinte maneira: O consumo de álcool em pequenas quantidades tem propriedades euforizantes, causando uma sensação de relaxamento, descontração e bem-estar. Conforme a quantidade ingerida aumenta, passa a provocar a ação sedativa da substância, causando sono, prejuízo à coordenação motora e desconcentração. O consumo de álcool em grandes quantidades provoca sobrecarga do sistema nervoso central, levando a um quadro de sonolência e inércia, descoordenação motora, prejuízo do pensamento e até coma.

4- Em determinadas ocasiões, os jovens tendem a beber mais do que deveriam e até mesmo com o objetivo de se embriagarem. A melhor forma de se lidar com esta situação é tentar evitar que este consuma mais doses de álcool. Bebida fria, café forte ou glicose **não** funcionam como antídoto para a bebida.

5- Se o seu filho tem mais de 18 anos e chega em casa embriagado, espere o dia seguinte para conversar sobre o assunto com ele. Vale a pena apontar os riscos que ele correu e reestabelecer combinados para a próxima vez que este for sair com os amigos. É esperado que ele saiba quais são seus limites para beber sem se embriagar.

6- Não importa se o que você consome é uma bebida fermentada ou destilada. A quantidade de álcool que a pessoa ingere depende da quantidade de doses que ela consome.

7- Uma **dose** corresponde a um copo de vinho tinto (aproximadamente 120ml), uma lata de cerveja (aproximadamente 350ml) ou uma dose de bebida destilada (aproximadamente 30ml). Apesar de serem bebidas diferentes, nestas quantidades elas contêm a mesma quantidade de álcool.



Outra iniciativa é o apoio ao programa **SEM EXCESSO**, um projeto educativo desenvolvido pela Associação Brasileira de Bebidas (ABRABE).

A Plataforma Sem Excesso possui um portal que busca criar um ambiente interativo em torno da conscientização do consumo responsável de bebidas alcoólicas, com vistas à preservação da vida, da saúde e também da comemoração, mas com moderação.

Conheça mais acessando www.semexcesso.com.br.



8.0 Desempenho Ambiental



8.1 Materiais de Embalagem

As embalagens devem ser usadas para o benefício da sociedade. Elas podem apontar ganhos ambientais, sociais e econômicos para a cadeia que estão inserida. As mesmas devem ser alcançadas por meio da busca pela eficiência em todos os processos ao longo do ciclo de vida da produção de embalagem e do produto, incluindo seu consumo e descarte adequado. Busca-se a sustentabilidade por meio do processo de melhoria contínua, fazendo uso das novas tecnologias e da evolução, maximizando a distribuição do produto, a segurança do consumidor, o sucesso de seu uso, minimizando a geração de resíduos e desperdício, oferecendo o reaproveitamento de seu material e não tendo efeitos indesejáveis no meio ambiente.



Durante o ano de 2016 tiveram destaque os seguintes projetos:

Redução na gramatura da caixa de embarque

As áreas de Qualidade e P&D, em um trabalho realizado em conjunto com o fornecedor, conseguiu reduzir a gramatura das caixas de embarque em aproximadamente 40g/m² através da alteração realizada na onda das caixas de papelão (tipo C para onda tipo B) além de passar a ser produzida em papel reciclado, sem prejudicar a qualidade ou funcionalidade do material. Isto proporcionou uma redução no consumo de papelão em 8%, gerando um menor volume de resíduo pós-consumo.



8.2 Eficiência Energética

O programa de gestão energética tem como objetivo nortear ações para redução do consumo e uso racional de energia elétrica. Diversas melhorias foram realiza-

das através do desenvolvimento de projetos internos e aprimoramento tecnológico dos processos, conforme descrito abaixo:

8.2.1 Identificação de vazamento de ar comprimido

O sistema de restrição sonora conseguiu identificar desde os vazamentos mais distantes até os mais próximos, além de quantificar seu tamanho. Desta

forma, evita perdas e gastos excessivos com o desperdício de ar comprimido, bem como a redução no consumo de energia do equipamento de ar comprimido.

8.2.2 Melhorias nos equipamentos elétricos e eletrônicos, visando a redução do consumo de energia elétrica

A Companhia Müller de Bebidas reduziu o consumo de energia, aumentando a eficiência de máquinas e equipamentos, bem como a readequação de equipamentos elétricos. Neste aspecto, outras

medidas, como a readequação de bombas, compressores e instalações elétricas no setor Industrial, obtiveram economia com o consumo de energia elétrica.

Consumo de energia elétrica KW/1000 Dz



8.2.3 Cogeração de Energia

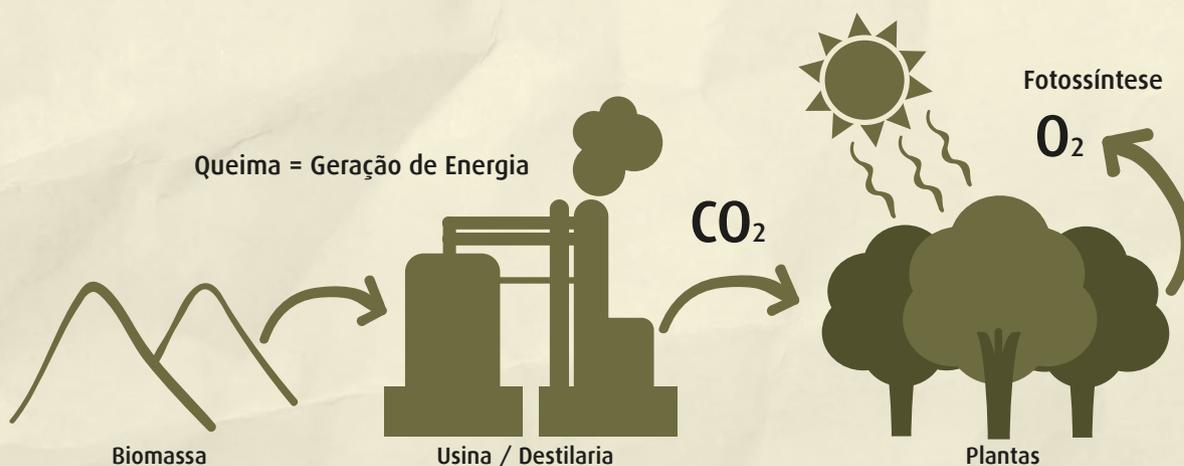


A Companhia Müller de Bebidas utiliza a queima de biomassa (bagaço) para a cogeração de energia elétrica (99,2% da demanda energética da Unidade Lageado).

Este bagaço também é utilizado para abastecer a caldeira da Unidade de Pirassununga através de fardos de bagaço de cana-de-açúcar encaminhados pela unidade Lageado, de Porto Ferreira.

De todas as fontes renováveis de energia existentes, a biomassa hoje se apresenta como sendo a mais expressiva ambientalmente, através do ciclo do carbono.

A queima da biomassa ou de seus derivados provoca a liberação de CO₂ na atmosfera. As plantas, através da fotossíntese, transformam esse CO₂ em hidratos de carbono, liberando oxigênio. Assim, a utilização da biomassa, desde que não seja de forma inadequada, não altera a composição da atmosfera. A biomassa se destaca pelo alto poder energético e pelas facilidades de armazenamento e transporte, além do baixo custo na produção de energia elétrica pelo fato de ser renovável e menos poluente que o petróleo e o carvão.



8.3 Emissões

As emissões de gases provenientes da Caldeira de Biomassa e das outras caldeiras são monitoradas, garantindo o cumprimento de todas as legislações vigentes, bem como de exigências dos órgãos ambientais.

Porto Ferreira (Destilaria Lageado) utiliza energia gerada através de biomassa da cana-de-açúcar, sendo que o excedente de bagaço de cana abastece a caldeira

da unidade Taboão todo ano para a produção de vapor utilizado na indústria e a outra parte do excedente é comercializado para outras usinas da região para cogeração de energia elétrica.

Na unidade Nordeste, as caldeiras utilizam gás natural, sendo monitoradas com frequência para atendimento aos limites de emissões atmosféricas estabelecidos pela legislação.

Emissões e seus Controles

Inventário de Emissões de Gases do Efeito Estufa

Realizado internamente pela equipe de Meio Ambiente da CMB, o Inventário de Gases do Efeito Estufa tem como objetivo conhecer e quantificar as principais emissões desses gases gerados pelas atividades realizadas pela empresa, servindo de guia para o planejamento de ações para redução de emissões. Neste primeiro trabalho foram medidas emissões relacionadas apenas às atividades fabris de Taboão, Lageado e Nordeste.



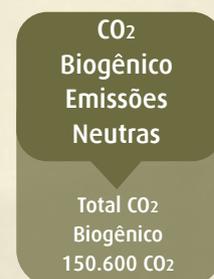
Emissões de Gases do Efeito Estufa
CO₂e (t) em todas as Unidades

Energia Elétrica	847 CO ₂ e (5,8%)
Resíduo Sólido	1.159 CO ₂ e (8,4%)
Processos Industriais	210 CO ₂ e (1,5%)
Emissões Fugitivas	533 CO ₂ e (3,8%)
Combustão Móvel	47 CO ₂ e (0,3%)
Combustão Estacionária	11.786 CO ₂ e (85,8%)
TOTAL	14.585 CO₂e (t)

CO₂ Biogênico

Emissões de CO₂ de fonte biogênica = emissão zero, pois considera-se que o processo de fotossíntese absorve o CO₂ emitido.

Isto significa que, no caso da CMB, a queima de palha de cana nas caldeiras para geração de energia resultam em emissões consideradas neutras.



EMISSIONES ATMOSFÉRICAS MATÉRIA PARTICULADO – mg/Nm³

ANO	2014	2015	2016	LME(*)
UNIDADE LAGEADO CALDEIRA SÃO CAETANO	118	226	245	520
UNIDADE LAGEADO CALDEIRA HPB	274	201	243,6	520
CALDEIRA UNIDADE TABOÃO	141	(**)	159,8	520
CALDEIRA UNIDADE NORDESTE	32,44	39,05	49,00	N.E

(*) = Limite máximo de Emissão permitido pela legislação – CONAMA N° 436, de 22 dezembro de 2011.

(N.E) Limites Máximos não especificados, segundo o Anexo II da Resolução CONAMA N 436/2011.

Resultados corrigidos a 3% de oxigênio- Potência térmica nominal MW<10.

(**) Não foi realizado em virtude do startup do novo lavador de gases.

8.3.1 Programa de reflorestamento

Em 2016, foram realizados o plantio e a manutenção de 37.767 mudas, totalizando aproximadamente 22 hectares de mudas de Mata Atlântica e Cerrado na região da Destilaria. Vale destacar que todas as unidades de conservação e áreas protegidas são próprias e de parcerias com os fornecedores de cana-de-açúcar, sendo assim, possuímos monitoramento do desenvolvimento dos reflorestamentos e das Áreas de Preservação Permanente (APPs) e Reserva Legal, proporcionando melhor aeração do solo, sombreamento, maior retenção de água, controle de erosão e alimentação para as espécies animais e aves presentes no local.



Plantio de Mudas



8.4 Uso de Água

A água é um recurso fundamental para nossa empresa. Relacionado à nossa gestão ambiental, o consumo de água impacta diretamente em nossas atividades, exigindo monitoramento constante. Para reduzir o consumo de água nas nossas operações, trabalha-se em várias frentes. Tem-se medidores de consumo em todos os setores, acompanhamos as metas, tanto individuais como

coletivas, atreladas ao consumo para toda a produção. A gestão eficaz e investimentos e ações realizadas desde o início da atuação do Comitê de Água proporcionaram uma redução de 34,35% no consumo de água Litro/litro de produto fabricado na unidade Taboão e 29,03% no consumo de água de m³/tonelada de cana na Destilaria Lageado.

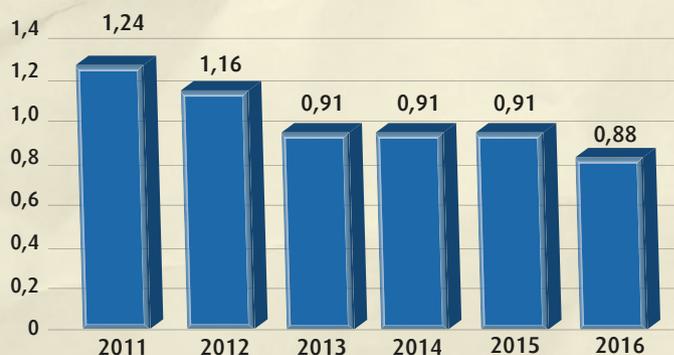
Consumo de água litro/litro - UNIDADE TABOÃO



Consumo de água litro/litro - UNIDADE NORDESTE



Consumo de água m³/tonelada de cana - UNIDADE LAGEADO



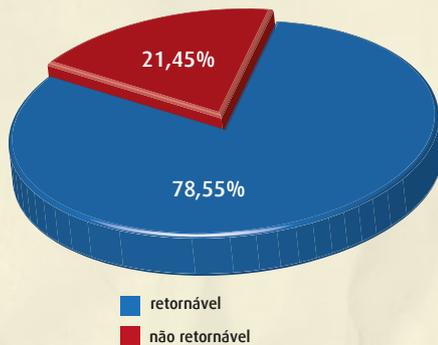
8.5 Resíduos Sólidos

Logística Reversa

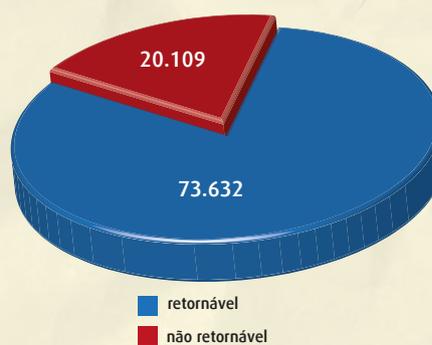
O acordo setorial para Implantação do Sistema de Logística Reversa de Embalagens foi assinado em novembro de 2015 e a Política Nacional de Resíduos está em Vigor desde 2010. Porém, na Cia. Müller, a prática de viabilizar a coleta de resíduos sólidos (como as embalagens) e seu reaproveitamento como insumo de produção começaram muito antes. A base para isso foi a modalidade de venda retornável que estimulou os clientes e os distri-

buidores a desenvolverem um sistema de coleta e compra de vasilhames, envolvendo “garrafeiros” e catadores. Em Manaus, por exemplo, há postos de coleta e depósitos para receber vasilhames recolhidos em toda a cidade e em locais mais distantes. É o caso de Tabatinga, a 1.500 km, na tríplice fronteira entre o Brasil, Colômbia e Peru, que também contribui para a Logística Reversa de embalagens de Cachaça 51.

Logística Reversa de Embalagens 2016



Logística Reversa de Embalagens 2016 (toneladas)



Resíduos Industriais

Nas unidades industriais da CMB, a gestão de resíduos tem um papel importante, sendo que a maior parte desses resíduos é destinado para reciclagem, em vez de

aterros. Todos os profissionais contribuem para a coleta seletiva, já que os resíduos são separados por categoria para receberem a destinação apropriada.

Resíduos Enviados para Reciclagem



Reaproveitamento de resíduos – Unidade Lageado

Com o objetivo de minimizar os resíduos dispersos no ambiente, a utilização de torta de filtro, como fertilizantes na cultura da cana-de-açúcar, vem sendo ótima opção devido a sua alta concentração e nutrientes. O uso destes resíduos promove um aumento no teor de matéria orgânica e na capacidade de troca de cátions do solo - CTC, além disso, fornece nutrientes e umidade ao solo, proporcionando condições adequadas para o

desenvolvimento das plantas, aumentando a qualidade da cana produzida. Geralmente ocorre um aumento de 10% na produção da cana-de-açúcar pela aplicação de torta de filtro e vinhaça no cultivo, podendo variar conforme o tipo de solo, variedade, sistema de cultivo e a disponibilidade de água. Áreas com solos mais pobres em fertilidade e com menores teores de matéria orgânica tendem a obter maior incremento da produção.

8.5.1 Parceria Glass is Good



Sustentabilidade e eficiência também se alcançam por meio de parcerias. Há três anos, a Companhia Müller de Bebidas apoia o programa Glass is Good. Desenvolvido pela DIAGEO, o programa viabiliza a reciclagem de vidro, em uma ação de logística reversa de embalagens

pós-consumo. Além dos benefícios ambientais gerados pelo processo de reciclagem, como a redução de emissões CO2 e a economia de energia e água, o programa traz ainda impactos socioeconômicos positivos, por envolver toda a cadeia produtiva do vidro.

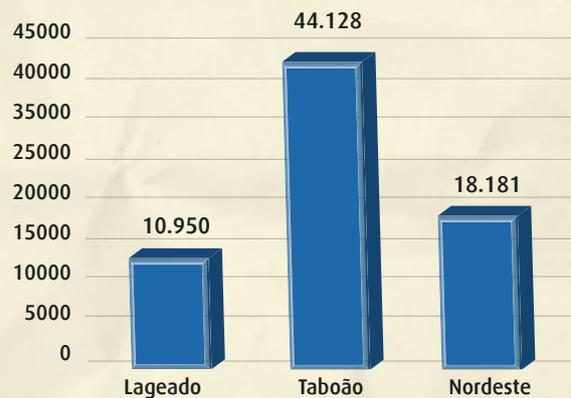
8.6 Efluentes

Os efluentes líquidos, decorrentes do processo produtivo, são tratados conforme parâmetros de qualidade, exigidos pela legislação, antes de serem descartados. Todas as unidades possuem tratamen-



to de efluentes e o acompanhamento é realizado diariamente através dos controles internos dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos.

Efluentes tratados na CMB/m³



8.7 Uso da vinhaça na cultura da cana-de-açúcar

O uso controlado da vinhaça é reconhecidamente uma boa prática na cultura da cana do ponto de vista ambiental e produtivo, pois permite o aumento da fertilidade do solo, redução da captação de água para irrigação, redução do uso de fertilizantes químicos e custos decorrentes.

Respeitando-se as características dos solos onde é aplicada, a localização das nascentes d'água e os volumes, a vinhaça não provoca efeitos negativos. Os resultados dos testes indicam que doses controladas não são danosas ao solo, mas aumentando a fertilidade e melhoram o ambiente de produção. A falta de controle

da aplicação, bem como doses elevadas de vinhaça, podem ser prejudiciais ao solo e em casos específicos, solos arenosos ou rasos, contaminação das águas subterrâneas.

A vinhaça, além de fornecer água e nutrientes, age como recuperador da fertilidade do solo, inclusive em profundidade. Introduce profundidade em nutrientes, como o Ca^{++} , Mg^{++} e K^+ , enriquecendo os solos. Há muitos experimentos que comprovam os resultados positivos

obtidos na produtividade agrícola (t de cana/ha).

A Companhia Müller de Bebidas atende as normas técnicas da Secretaria do Meio Ambiente do Estado de SP com relação à aplicação da vinhaça, definindo os locais permitidos e as doses, considerando os resultados de anos de estudos na busca de processos seguros em relação aos vários aspectos da proteção ambiental. A utilização de forma eficiente da vinhaça é de grande interesse para o retorno econômico da empresa.

8.8 Áreas de Vivência nas Frentes de Trabalho



No setor Agrícola, a Companhia Müller de Bebidas possui áreas de vivência, que são locais destinados ao descanso, higiene e permanência dos trabalhadores. Através de engates, as instalações móveis são transportadas juntas as frentes de trabalho que ficam no campo. Cada área de vivência é composta por dois banheiros (feminino e masculino), mesa para refeição e bebedouro com água refrigerada. Este feito vem somar com o trabalho realizado pelo setor Agrícola, que visa prevenir acidentes e oferecer saúde e bem-estar para os colaboradores. A empresa acredita que a qualidade deve ser uma realidade diária, por isso, oferece às devidas condições de trabalho aos seus colaboradores.



Ser responsável é valorizar todos os processos de produção e acreditar que cada tarefa desempenhada deve alcançar a satisfação.

9.0 Desempenho em Segurança



O processo de segurança da Cia. Müller de Bebidas permeia todas as áreas e funções da organização, através do estabelecimento de procedimentos e instruções técnicas, bem como da efetiva participação dos

colaboradores na busca do “zero acidente”. Os pontos mostrados a seguir são resultados deste esforço coletivo da organização.

9.1 Indicadores de Segurança

Em 2016, obtivemos uma redução significativa da quantidade de acidentes de trabalho com afastamento nas unidades da CMB, não sendo registrada nenhuma ocorrência para as unidades de Pirassununga, Porto Ferreira – Industrial e Porto Ferreira – Agrícola.

Destaca-se que as unidades de Porto Ferreira e Pirassununga atingiram índices históricos de dias sem acidentes com afastamento, tendo fechado 2016, respectivamente, com 627 e 457 dias sem ocorrências.



9.2 Inspeções de Segurança

Um dos pilares do sistema de gestão de segurança é a realização frequente de inspeções programadas, onde são verificadas as condições físicas e operacionais de instalações, máquinas e ferramentas e o cumprimento das normas e padrões da empresa, tanto pelos funcio-

nários quanto pelos prestadores de serviço.

Em 2016, foram realizadas cerca de 600 inspeções planejadas de segurança nas unidades da Cia. Müller de Bebidas, permitindo a rápida identificação e correção de pontos de riscos.

9.3 Segurança Baseada em Comportamentos

O programa de segurança baseado em comportamentos da Companhia Müller de Bebidas introduziu em 2016 novas ferramentas:

Mapa de Segurança de Máquina: com um formato simples e enxuto, os operadores de máquinas identificaram em seus equipamentos de trabalho os principais perigos e controles existentes, permitindo aos mesmos uma percepção maior de segurança.

Safety Walk: uma ronda nas áreas produtivas, realizada de forma periódica pelos líderes e profissionais da área de Segurança do Trabalho, identificando pontos não conformes e comportamentos inseguros.

Diálogo Comportamental: reforço positivo de segurança realizado pelo líder junto aos funcionários que

apresentam comportamentos inseguros mais frequentes, orientando os mesmos, avaliando as causas dos desvios e criando uma maior parceria entre o líder e o funcionário na aderência as normas e procedimentos de segurança.



10 Parcerias

A Companhia Müller de Bebidas apoia as cooperativas de catadores de materiais com o objetivo desenvolver a parte ambiental, social e econômi-

ca, por meio do desenvolvimento de atividades de apoio a cooperativas de catadores e de educação ambiental.

10.1 OSEPAMA – Domingo Ecológico com participação de diversas entidades



O projeto tem o apoio da Companhia Müller e conta com uma tenda, sacolas plásticas, tambores de coleta seletiva e folhetos explicativos, tendo como objetivo o descarte e direcionamento correto dos lixos, principalmente materiais recicláveis, de modo a conservar o espaço limpo e preservado, além de promover uma maior conscientização ambiental, imprescindível nos dias atuais.

A Secretaria Municipal de Meio Ambiente, em conjunto com pasta de Cultura e Turismo, realizou no dia 19 de junho, no Parque Municipal “Temístocles Marrocos Leite”, o “Domingo Ecológico”, que contou com apoio e a partici-

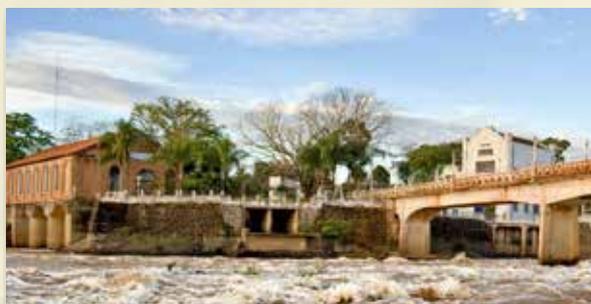


pação da Polícia Militar Ambiental, Instituto “Chico Mendes” (ICMBio), ASA2, 13º RC Mec e com palestras do especialista em abelhas sem ferrão e também do Apicultor Luis Borali.

Além de exposições com temas ecológicos, o público pôde participar de diversas atividades, como a oficina de “abelhas nativas”, onde eram realizadas demonstrações e palestras sobre a produção de mel e derivados.

O projeto contou ainda com tenda de apresentações em geral, como as de coletas de óleo de fritura para reciclagem, pilhas descarregadas e de lixo eletrônico.

10.2 CEPTA / ICMBio



O CEPTA / ICMBio (Centro Nacional de Pesquisa e Conservação da Biodiversidade Aquática Continental – Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade), com apoio da Companhia Müller de Bebidas, realizou o projeto de Conservação do Cerrado de Emas, onde prevê a melhoria das condições contra incêndios



florestais e depósitos irregulares de lixo.

O projeto de conservação visou a contenção e diminuição desta vulnerabilidade, através da construção de 320 metros de muros de alvenaria, onde prevê a diminuição de 80% dos focos de incêndio, quando comparados ao dados dos últimos anos.

10.3 Programa de reciclagem de Resíduos Eletrônicos com Associação dos Coletores de Resíduos de Itapira (SP) - ASCORSI



O lixo eletrônico não pode ser descartado em aterro sanitário por conter metais pesados altamente tóxicos e poluentes ao meio ambiente.

A Companhia Müller de Bebidas, preocupada com a disposição dos resíduos eletrônicos gerados, disponibilizou em torno de 13 toneladas de resíduos eletrônicos para a ASCORSI (Associação dos Coletores de Resíduos Sólidos de Itapira), onde a mesma foi capacitada pelo Projeto Eco- Eletro, desenvolvido pelo Instituto GEA, em parceria com o LASSU – Laboratório de Sustentabilidade, vinculado ao CCE (Centro de Computação Eletrônica) da

Escola Politécnica da USP – Universidade de São Paulo.

A iniciativa surgiu a partir do trabalho do GEA com os catadores e da observação de que esse tipo de resíduo chegava às cooperativas e era tratado de maneira inadequada, por falta de conhecimento sobre o assunto. Com isso, os catadores corriam risco de contaminação pelos elementos tóxicos contidos nos eletrônicos, além de não conseguirem alcançar bons preços na venda.

O fornecedor de papelão Nossa Senhora da Penha, disponibilizou o frete dos resíduos de Pirassununga até a cooperativa em Itapira.

11 Compromissos e Certificações



Em continuidade as conquistas das certificações do Sistema de Gestão (ISO 9001, ISO 14001 e OHSAS 18001), conformidade legal e certificado Kosher, a Companhia Müller de Bebidas demonstra a consistência de seus processos, medindo e monitorando, para

aumentar a sua competitividade e, com isso, assegurar a satisfação de seus clientes.

Foi observada uma melhoria contínua perante as auditorias realizadas em 2016.

ISO 9001, 14001 e OHSAS 18001

Essas certificações são a comprovação formal de que todas as atividades relacionadas à qualidade, meio ambiente e saúde e segurança do produto ou serviço foram planejadas, implantadas e controladas. A Compa-

nhia Müller de Bebidas busca melhorar continuamente o desempenho dos processos, o aumento da satisfação dos clientes, considerando as necessidades das partes interessadas.



SGISO

Realizamos anualmente auditorias dos requisitos legais referente às normas ISO 14001 (Meio Ambiente) e OHSAS 18001 (Saúde e Segurança no Trabalho), buscando a melhoria contínua dos processos, monitorando os

seus impactos e demonstrando o compromisso que a empresa tem no cumprimento das legislações ambientais aplicáveis.

CERTIFICADO



CONSULTORIA, AUDITORIA E TREINAMENTO.

Certificamos que a empresa ***Companhia Muller de Bebidas***, foi auditada pela equipe técnica da SGISO Consultoria, no período de 14/03/2016 a 18/03/2016, para fins de verificação de conformidade aos requisitos legais aplicável à(s) normas(s):

- ✓ ***NBR ISO14001:2004 e OHSAS18001:2007 - unidade Pirassununga.***
- ✓ ***NBR ISO14001:2014 - unidade Porto Ferreira.***

Pirassununga, 21 de Março de 2016.


SGISO Consultoria, Auditoria e Treinamento
Lusivan A Cambuim | Auditor Líder - IRCA
Eng.Produção Mecânica | Seg. do Trabalho

Certificado_emp n°01/160418

www.sgiso.com.br



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE
 COORDENADORIA DE BIODIVERSIDADE E RECURSOS NATURAIS
 DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
 Centro de Desenvolvimento Tecnológico

Ofício CDT nº 13/2016
 NIS 1569139

São Paulo, 14 de dezembro de 2016

Prezado senhor,

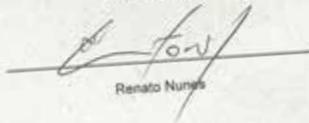
É com grande satisfação que encaminhamos o Certificado Etanol Verde 2016.

Desde 2007, o Protocolo Agroambiental do Setor Sucroenergético vem promovendo a adoção de boas práticas agroambientais e a redução da queima da palha da cana-de-açúcar no Estado de São Paulo, resultando na melhoria de sua qualidade ambiental.

Através das informações declaradas pelas signatárias, elaboramos o Relatório Anual do Protocolo Agroambiental, disponibilizado no website do Etanol Verde (<http://www.ambiente.sp.gov.br/etanolverde/>, Resultado das Safras).

Agradecemos por sua participação nesses resultados e parabenizamos sua instituição por fazer parte deste grande movimento pela sustentabilidade do setor sucroenergético paulista.

Atenciosamente,



Renato Nunes

Diretor do Centro de Desenvolvimento Tecnológico
 Departamento de Desenvolvimento Sustentável
 CBRN/SMA



CERTIFICADO

Certificate

176/2016

certificamos que
 this is to certify that

Companhia Müller de Bebidas

Porto Ferreira - SP

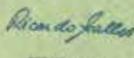
Manteve durante o ano agrícola 2015/2016 o compromisso assumido com as Diretivas Técnicas descritas no Protocolo Agroambiental, firmado entre o Governo do Estado de São Paulo, representado pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento e pela Secretaria do Meio Ambiente, e a União da Indústria da Cana-de-açúcar - UNICA, e que se compromete com a continuidade deste compromisso no ano agrícola 2016/2017. Este Certificado é válido até 15/04/2017.

Maintained along the agricultural year 2015/2016 the commitment outlined in the technical directives described at the Agro-Environmental Protocol, signed between the São Paulo State Government, represented by the Secretariat for Agriculture and Food Supply and the Secretariat for the Environment, and the Sugarcane Industry Union (UNICA), and is committed to continuing this compromise in the agricultural year 2016/2017. This certificate is valid until April 15th, 2017.

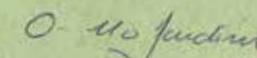
Assinaturas / Signatures

São Paulo, 15/08/2016





SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE



SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO

12 Considerações Finais

Relatório produzido pela área de Meio Ambiente da CIA. Müller de Bebidas, com colaboração das demais áreas. Não deve ser reproduzido sem autorização prévia da Companhia.

No caso de dúvidas ou sugestões, contate-nos!

**SAM: 0800 – 015 51 51
0800 – 729 5151
www.ciamuller.com.br**

Agradecemos à Agência Pontual Soluções em Comunicação, responsável pelo design e diagramação deste Relatório.



Companhia
Müller
de Bebidas

Cia. Müller de Bebidas
Estrada Municipal PNG 349, s/nº
Chácara Taboão - Pirassununga - SP
CEP: 13.630-000

Unidade Industrial Nordeste
Rodovia BR 101 - Sul - km 28, s/nº
Ponte dos Carvalhos - Cabo de Sto Agostinho - PE
CEP: 54515-070

Unidade Industrial Lageado
Fazenda Lageado - Caixa Postal 134
Porto Ferreira - SP
CEP: 13660-000