

AHRESP alerta para uma gestão eficiente dos óleos alimentares usados

22 de Agosto, 2017

A Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP) defende que a gestão dos óleos alimentares usados (OAU) é uma matéria essencial para a defesa do ambiente e há muito que tem vindo a alertar as empresas do setor para a obrigatoriedade de entregar este resíduo a uma empresa de recolha, devidamente licenciada, que o encaminhe para a valorização.

Desde sempre envolvida nesta temática, a AHRESP participou no grupo de trabalho que elaborou a legislação em vigor e desenvolveu um Guia de Boas Práticas Ambientais destinado às empresas. Paralelamente, criou um sistema de recolha de óleos alimentares usados gratuito – SISTÓLEOS – ao qual as empresas do setor da restauração e hotelaria aderem para encaminhar devidamente os seus óleos alimentares usados.

“Este é um tema tão relevante, que não se pode reconduzir apenas à imposição legal a que o canal HORECA está sujeito e, por isso, tem sido também preocupação da AHRESP envolver outras entidades com responsabilidade na matéria”, afirma Ana Jacinto, secretária-geral da AHRESP. ~

Através dos seus canais de comunicação, a AHRESP tem tido o cuidado de informar de forma regular e consistente as empresas do setor das suas responsabilidades enquanto produtores de óleos alimentares usados e sobre a obrigatoriedade de uma gestão eficiente destes resíduos.