

# Projeto da Lipor reduz em 30% desperdício de alimentos em restaurantes

11 de Fevereiro, 2016

29 Estabelecimentos de restauração do Grande Porto já estão a contribuir para a redução de 30% do desperdício alimentar que produzem, envolvendo os seus clientes e colaboradores. O Dose Certa, num estabelecimento de restauração, permite melhorar as práticas em termos ambientais e de otimização de custos e possibilita, em parceria com a Associação Portuguesa de Nutricionistas, a adequação das quantidades nutricionalmente ideais para um adulto.

O Dose Certa, projeto da Lipor, pretende sensibilizar os estabelecimentos de restauração (restaurantes, cantinas) para a redução do desperdício de alimentos, desde a preparação até ao cliente, aliando os conceitos de uma alimentação equilibrada. Ao reduzir o desperdício de alimentos, um estabelecimento reduz os seus custos e contribui para a preservação dos recursos naturais, apresentando uma opção diferenciadora e sustentável junto do seu cliente.

Integrado na política de prevenção da Lipor, que tem subjacente uma questão fundamental que diz respeito à redução da produção de resíduos na fonte potenciada por mudança de mentalidade, surge o Dose Certa.