

Relançado projeto Embrulha. contra o desperdício alimentar

22 de Setembro, 2017



Depois dos resultados obtidos no projeto-piloto, decorreu ontem, dia 21 de setembro, o relançamento do Embrulha., que teve lugar no Restaurante Scala Palace, no Porto. A sessão foi presidida pelo Filipe Araújo, vereador da Câmara Municipal do Porto e administrador da Lipor e de Fernando Leite, administrador-delegado da Lipor.

A Lipor e os seus municípios associados, no âmbito da prevenção da produção de resíduos alimentares, encontram-se a implementar uma estratégia concertada para a redução do desperdício alimentar. Está previsto o desenvolvimento de ações, iniciativas e projetos comuns.

Esta estratégia intermunicipal passa por criar um observatório da prevenção de resíduos, alimentares e outros; dar continuidade ao desenvolvimento de ações de sensibilização/formação; prosseguir com a aposta nos projetos de prevenção (Dose Certa, Embrulha.); iniciar a coordenação da rede de recolha e distribuição de excedentes alimentares; e continuar a assegurar o correto encaminhamento dos resíduos alimentares para a Central de Valorização Orgânica. Desta forma, pretende-se alcançar a efetiva redução do desperdício de alimentos na área de intervenção da Lipor.

A Lipor e a Câmara Municipal do Porto implementaram, em 2016, o projeto Embrulha., direcionado aos restaurantes do município e seus clientes, com o intuito de reduzir a fração alimentar nos resíduos urbanos produzidos neste município. Ao mesmo tempo, pretendeu-se analisar se esta seria uma solução aceitável e ambientalmente sustentável para reduzir o desperdício de alimentos no sector da restauração do Porto.

Para tal, foram disponibilizadas embalagens sustentáveis e gratuitas aos restaurantes para oferta aos seus clientes, dando a possibilidade de estes levarem as suas sobras alimentares. Além disso, permitiu aferir sobre a adesão dos clientes a esta prática e avaliar-se o impacto que o projeto poderia ter na produção de resíduos alimentares dos restaurantes.

Esta primeira fase do projeto envolveu 15 restaurantes do município do Porto e permitiu evitar a produção de 30,7 kg de resíduos alimentares e 4,91 kg de emissões de CO2 equivalente. O Embrulha. foi um projeto totalmente gratuito

para os aderentes e os resultados obtidos foram bastante promissores, em termos sociais, ambientais e económicos.

O projeto conta com parceiros cruciais para o seu sucesso: Câmara Municipal do Porto, HIDURBE, APHORT e 31 restaurantes: Máscara, eLeBê – Centro, My Palace, Abadia do Porto, Cufra, O Luís; Cozinha M^a Eugénia, O Bom Amar, Mesa Farta, Antunes, Scala Palace, Pombeiro, Manuel Alves, Monte Aventino, Filha Mãe Preta, Palmeira, Marinheiro, Cufra Grill, Your Palace, Nun Álvares, Cristal Palace, Casa Inês, Favo de Mel, Solar do Pátio, Convívio, eLeBê – Baixa, Lareira, A Regional Costa Cabral, Peza Arroz, Cidade, Diú Palace.