

# 'A Cozinha' é o primeiro restaurante europeu certificado como "zero resíduos"

2 de Maio, 2023

O restaurante '**A Cozinha**', do chef **António Loureiro**, foi recentemente certificado como o primeiro restaurante Zero Waste Business (zero desperdícios) da Europa, pela Mission Zero Academy (MiZA). A entidade certificadora da Zero Waste Europe atribuiu ao estabelecimento localizado em Guimarães duas das três estrelas possíveis neste programa de certificação direcionado para os setores da restauração e da hotelaria.

"O restaurante passou a auditoria externa da MiZA, demonstrando ter conseguido implementar medidas de redução dos resíduos produzidos, assim como de incremento da reutilização e da reciclagem em todos os processos e áreas funcionais da sua atividade", avança a Associação ZERO, parceira de promoção deste programa em Portugal.

Em comunicado, a associação ambientalista refere que, "no processo de auditoria externa, foram avaliados uma série de aspetos", nomeadamente "a política de compras e os princípios de cozinha km 0, a relação com fornecedores e produtores em circuito curto agroalimentar, e o diálogo constante com as referidas partes para reduzir as embalagens, otimizar o transporte dos produtos sem colocar em causa o correto funcionamento interno do restaurante".

"Para além disso", pode ainda ler-se no comunicado, "foi assumido o compromisso de criação de um sistema de logística para transporte dos alimentos em recipientes reutilizáveis".

A ZERO prossegue, no documento, afirmando que, "complementarmente, a conceção do espaço teve em conta a reutilização de resíduos de antiga construção, a utilização de objetos de cerâmica de artesanato local, bem como o recurso a toalhas de WC e guardanapos reutilizáveis de tecido, suprimindo as toalhas de mesa".

"Existe igualmente um jardim vertical que serve para abastecer parte da cozinha com ervas comestíveis", continua a associação.

"Ao nível da recolha seletiva", a ZERO assinala "taxas acima de 90%, sendo que o indiferenciado está a ser constantemente monitorizado para aferir o grau de implementação da certificação".

O Zero Waste Business é uma certificação orientada para restaurantes e setor da hotelaria que pretendam acelerar o processo de transição para uma maior sustentabilidade na sua atividade, comprometendo-se com objetivos de circularidade, implementação de soluções de prevenção de resíduos e boas práticas de economia circular à escala local.

“É muito gratificante verificar a aplicação das boas práticas a nível local, tanto do setor público quanto do setor empresarial”, afirma **Ismael Casotti, da direção da ZERO e mentor da MiZA**. O responsável refere-se não só à certificação do restaurante ‘A Cozinha’, como também à que está por ser atribuída à Câmara Municipal de Guimarães, no âmbito do programa Zero Waste Cities.

“Em resultado disto, iremos constatar que os efeitos serão positivos no esforço do município de Guimarães para alcançar os objetivos zero resíduos e promover um ambiente mais sustentável”, constata Ismael Casotti.

Já **Kaisa Karjalainen, coordenadora da MiZA**, considera que a certificação do restaurante de António Loureiro demonstra que “mesmo os clientes com maior capacidade económica podem fazer escolhas que previnem o desperdício, não só ao nível da supressão de utilização de embalagens desnecessárias, mas também através do máximo aproveitamento dos alimentos utilizados na confeção das refeições”.

“Através de uma comunicação ponderada, ‘A Cozinha’ consegue também envolver os seus clientes nos seus princípios de sustentabilidade, tendo-se tornado uma inspiração para a comunidade e para os clientes que se deslocam especificamente a esta zona de Portugal para terem esta experiência”, completa a responsável.

Por seu lado, **António Loureiro** partilha que “esta certificação está enquadrada” com a política do restaurante. “Visa minimizar o impacto da nossa atividade no ambiente, ajudando-nos a desenvolver práticas e estratégias no nosso processo criativo, no sentido de produzirmos alta cozinha, com sustentabilidade ambiental, social e financeira”, destaca o chef e proprietário.

© *Restaurante ‘A Cozinha’*.