“Nada deve ir para o lixo”: A mensagem de Natal d’A Padaria Portuguesa e da Refood contra o desperdício alimentar

13 de Dezembro, 2023

“Combater o desperdício alimentar: uma Tradição bem Portuguesa” é o mote da nova campanha de Natal d’**A Padaria Portuguesa**, em parceria com a **Refood**, com quem tem trabalhado desde 2011 em prol desta missão.

A Ambiente Magazine foi falar com os principais responsáveis de cada entidade para conhecer melhor esta ligação e o desafio que agora é deixado na época festiva, que pode ser marcada pelos excedentes alimentares.

Hunter Hadler, fundador da Refoo

No mini-filme promocional [disponível a baixo], **Hunter Hadler, fundador da Refood**, dá vida a um Pai Natal que entrega “sonhos”, numa história que faz o paralelismo com a sua atividade diária de entrega de refeições. Com o seu chapéu branco e a pedalar na sua bicicleta – ainda hoje o seu meio de transporte pelas ruas da cidade – Hunter fez a sua primeira recolha de alimentos junto de cafés e restaurantes, criando uma organização que representa hoje mais de 60 núcleos espalhados pelo país e ajuda mais de oito mil pessoas.

Além do vídeo, **A Padaria Portuguesa irá doar 1€ da venda de cada Lata de Música com bolachas de Gengibre/Canela e Cacau** para iniciativas de combate ao desperdício alimentar.

“Desde o primeiro dia d’A Padaria Portuguesa que uma das preocupações do Nuno Carvalho, fundador da marca, foi fazer chegar a quem mais precisa os produtos que não eram vendidos diariamente – descartá-los não era a solução. Isto aconteceu na primeira loja, através do contacto com paróquias e associações locais e do bairro, que tinham disponibilidade, ao final do dia, para se deslocarem à loja para fazer o levantamento destes produtos. À medida que A Padaria foi crescendo, esta preocupação e procedimento estiveram sempre presentes. Conseguimos encontrar na Refood o parceiro ideal, pois foi crescendo ao mesmo ritmo que nós e abrindo núcleos que conseguem dar resposta ao número de lojas e necessidades que temos atualmente”, começa por explicar **Rita Neto, diretora de marketing e comunicação d’A Padaria Portuguesa**.

Rita Neto, diretora de marketing e comunicação d'A Padaria Portuguesa

E esta parceria tem gerado vários proveitos para ambas as entidades, pois a padaria doa os seus excedentes alimentares à Refood e "em 2018/19, a Refood precisava de instalações para o escritório e esta necessidade foi publicada num jornal. Felizmente, A Padaria Portuguesa respondeu a esta oportunidade com a generosa cedência de um espaço ideal (no piso inferior de uma loja d'A Padaria Portuguesa)", conta Hunter Hadler.

"Nada deve ir para o lixo!"

É com esta máxima que ambos os responsáveis se alinham no combate ao desperdício alimentar, sendo que a Refood tem a esperança que "cada vez mais empresas abracem a sua responsabilidade social e ambiental, pois só quando todos nós valorizarmos os recursos locais e os laços comunitários é que podemos viver com a sustentabilidade e solidariedade essenciais para o nosso futuro partilhado", afirma Hunter Hadler, relembrando as "largas centenas de toneladas e centenas de milhares de refeições que A Padaria Portuguesa doou à associação.

Só em 2023, [até à data da entrevista], a padaria doou mais de 450 toneladas de pães artesanais, bolos e salgados, o que corresponde a quase três milhões de produtos que não seriam consumidos.

"O nosso compromisso com o combate ao desperdício alimentar é muito forte e por isso é que decidimos dedicar a nossa Campanha de Natal a esta causa, apelando a que os portugueses se tornem voluntários da Refood, para que seja possível esta mecânica acontecer todos os dias. A Refood precisa de voluntários para o seu funcionamento diário e A Padaria Portuguesa também precisa desses voluntários, para irem às suas lojas recolher os produtos. O papel destas pessoas é crucial", apela ainda Rita Neto.

Há mais de dois anos que A Padaria Portuguesa trabalha em projetos de economia circular que garantem o reaproveitamento dos dois maiores excedentes alimentares nas suas lojas – as borras de café, que são utilizadas como fertilizante de solo para a produção de frutas, legumes e cogumelos, e as cascas das laranjas, que são reutilizadas na fábrica para dar vida a uma compota de laranja que está à venda nas lojas.