

Plastic Free Certification chega a Portugal e impulsiona onda sustentável no mundo da Restauração

28 de Fevereiro, 2020

A certificação [Plastic Free Certification](#) surge da ambição do chef argentino Mauro Colagreco, de reduzir a utilização de plástico no restaurante **Mirazur**, o seu restaurante em Menton, França, que em 2019 conquistou a terceira estrela Michelin, o mesmo ano em que chegou ao primeiro lugar do ranking The World's 50 Best Restaurants.

Nesta procura por uma forma eficaz de reduzir e eliminar plástico na gestão diária do seu restaurante, Colagreco alocou um recurso da sua equipa a esta busca exaustiva – junto de especialistas e ambientalistas -, por substitutos do plástico. Assim se deu o início da redução ou eliminação de plásticos, e da implementação de alternativas sustentáveis no Mirazur. Para dar corpo a este projecto, a equipa que o desenvolveu conjugou esforços para tornar real este desejo do chef do Mirazur, e criou uma startup, à qual a Chefs Agency se associa como empresa parceira de comunicação e representação para a certificação Plastic Free Certification em Portugal, Espanha e Brasil.

“Estamos muito entusiasmadas em dar continuidade a este projeto iniciado pelo Mauro, e que efectivamente vem sistematizar os processos necessários para uma mudança nesta área. Acreditamos genuinamente que através da gastronomia é possível promover alternativas sustentáveis”, afirma Patrícia Dias, diretora da Chefs Agency. A partir do exemplo de Mauro Colagreco, é agora mais fácil mostrar ao mundo que esta criação de processos e implementação de alternativas são um caminho para tornar uma organização sustentável, ecologicamente responsável, uma organização plastic free.

No *case study* do Mirazur, o primeiro restaurante do mundo com a certificação Plastic Free Certification, é possível entender que o objetivo do chef consegue chegar mais além do que o seu próprio projeto, muito para lá das portas do seu restaurante, uma vez que ao adoptar medidas ecologicamente responsáveis, está automaticamente a influenciar, em cadeia, todos os seus fornecedores a fazê-lo também, para que possam continuar a trabalhar com o n.º 1 do ranking The World's 50 Best Restaurants. E a ideia é mesmo essa, que cada empresa que dê este passo, provoque a mudança à sua volta, nos setores adjacentes à sua área de atuação, o que poderá fazer uma grande diferença na vida das organizações, na vida das pessoas, e na vida do planeta.

Depois do Mirazur, em França, ter sido o primeiro restaurante do mundo a obter a Plastic Free Certification, o tempo é de “espalhar a mensagem” e chegar a outros países. Em Portugal, Espanha e Brasil, a Chefs Agency está a desenvolver este projeto para angariar, informar e ajudar seguidores desta tendência mundial, a adoptarem novas medidas sustentáveis, e a impulsionarem esta mudança em cadeia. Para que este efeito venha a ser uma realidade, houve uma grande preocupação em sistematizar um modelo acessível, para que qualquer

restaurante ou empresa sensível a esta causa possa acionar o processo de forma simples.

Após uma tomada de consciência por parte da empresa a certificar, o primeiro contacto poderá ser feito facilmente por telefone (211 327 797) ou por email (info@chefsagency.net) ou através do site (<https://www.plasticfreecertification.pt>).

De seguida, será enviado um formulário pela Plastic Free Certification, no qual será solicitada informação sobre a organização, como número de colaboradores, instalações adicionais, entre outras características da empresa para, a partir daí, a avaliação de certificação ser orçamentada de acordo a dimensão e especificidades da organização.

Numa fase seguinte, após aprovação do orçamento e assinatura de um acordo de confidencialidade, os responsáveis pela entidade a certificar terão o apoio e acompanhamento do research center da Plastic Free Certification, que poderá facultar informação sobre materiais e linhas gerais de orientação, bem como partilhar boas práticas, com vista a potenciar o melhor nível de certificação possível (classificado de A a E).

Como etapa final, é marcada uma inspeção com um auditor independente, certificado pela União Europeia, que irá recolher os dados necessários para um comité interno de avaliação finalizar o processo com a atribuição da classificação, certificando a empresa. Posteriormente, a curto/médio prazo, a organização pode, e deve, definir e pôr em prática um plano de redução de plásticos, para que anualmente possa renovar a sua certificação, e melhorar a sua classificação, repetindo o processo junto da Plastic Free Certification.