

Projeto Embrulha. da Lipor chega dez restaurantes de Valongo

12 de Julho, 2022

O município de Valongo, em parceria com a Lipor, reforça a sua atuação em matéria de redução do desperdício alimentar e avança com o “Embrulha.”. O mote é simples: “Quem não come tudo, Embrulha.! Ir almoçar e jantar a um restaurante e as suas sobras terem de ir para o lixo já não é desculpa!”

A Câmara Municipal da Valongo, a LIPOR e a APHORT – Associação Portuguesa de Hotelaria Restauração e Turismo aliam esforços e lançam o Embrulha. em dez restaurantes do Município, reforçando uma rede que conta com mais de 160 restaurantes, distribuídos por sete municípios da área da Lipor.

Os dez restaurantes que aderiram ao projeto: Churrasqueira de Valongo; Churrasqueira Dom Brasas; Restaurante Barril; Restaurante Fiel Chef; Restaurante Monteiros; Restaurante O Churrasquinho; Restaurante O Correio; Restaurante O Sítio das Francesinhas; Restaurante Regional A Valonguense; Restaurante Teles.

Com o “Embrulha.” pretende-se promover a “redução do desperdício alimentar”, disponibilizando “gratuitamente embalagens biodegradáveis aos restaurantes aderentes”, incentivando os clientes a adotar hábitos de consumo sustentáveis.

Em matéria de prevenção, “desperdiçar comida significa também desperdiçar outros recursos: nutrientes, solo, água, mão-de-obra pelo que este é um dos problemas com a qual a nossa sociedade se depara. Não há uma única solução, mas sim todos percebermos que a nossa atitude é o meio para melhorar este problema”, refere a Lipor, numa nota.

O “Embrulha.” foi desenvolvido para fazer renascer a cultura de levar as sobras de uma refeição de um restaurante, aproveitando os alimentos, ao mesmo tempo que possibilita que os clientes levem de uma maneira fácil e segura a refeição que não conseguiram consumir. O projeto tem-se revelado uma resposta de sucesso para a redução do desperdício de alimentos no setor da restauração.