

Projeto Embrulha quer reduzir desperdício na restauração

31 de Outubro, 2016

A LIPOR e o Município do Porto implementaram um projeto-piloto – “Embrulha.” -direcionado aos restaurantes do município e seus clientes com o intuito de reduzir a fração alimentar nos resíduos urbanos produzidos neste município.

Com o “Embrulha.” pretendeu-se “analisar se este seria uma solução aceitável e ambientalmente sustentável para reduzir o desperdício de alimentos no sector da restauração do Porto, integrado na estratégia do projeto Dose Certa da LIPOR”, refere o comunicado.

O estudo contou também com o apoio de um grupo de estudantes de mestrado da Universidade de Wageningen, da Holanda.

Durante uma semana os estudantes distribuíram 102 embalagens ecológicas para as sobras alimentares dos clientes de 15 restaurantes da cidade do Porto. Com o envolvimento de funcionários e clientes evitou-se que 30 kg de alimentos fossem parar ao caixote do lixo e que se evitassem 4,91 kg de emissões de CO2 equivalente.

O estudo mostrou ainda que a disponibilização e divulgação de uma embalagem gratuita para as sobras alimentares é bem aceite pela maioria dos proprietários dos restaurantes e dos seus clientes (respectivamente 85% e 90%).