

Restauração já pode aderir ao movimento que promove reutilização de embalagens no pronto-a-comer ou takeaway

18 de Outubro, 2021

O direito dos cidadãos a usarem os seus recipientes ou embalagens quando vão a um serviço de takeawa ou pronto-a-comer, defendido pela ZERO, em colaboração com outras ONGA portuguesas, já está em vigor desde julho de 2021. Nesse sentido, surge agora o projeto “Take It” que pretende divulgar esse direito e apoiar os restaurantes no apelo a que os seus clientes adiram a esta nova prática, pode ler-se num comunicado.

Dinamizado pela ZERO, com o apoio do Fundo Ambiental, o “Take It” quer levar os consumidores a mudarem os seus hábitos e a utilizarem recipientes reutilizáveis para levar refeições prontas e produtos de pastelaria. O objetivo é assim sensibilizar os estabelecimentos de restauração e a sociedade civil para o direito dos cidadãos e cidadãs a transportarem refeições prontas em recipientes reutilizáveis através de uma campanha de sensibilização, explica a ZERO, no comunicado.

Este novo direito foi introduzido na lei portuguesa através do Decreto-Lei 102D/2020 de 10 de dezembro, segundo o qual os estabelecimentos que forneçam refeições prontas a consumir em regime de pronto-a-comer são obrigados a aceitar que os seus clientes utilizem os seus próprios recipientes, devendo comunicar de forma clara essa possibilidade, fornecendo a informação necessária.

O movimento pretende, por isso, reunir um conjunto de estabelecimentos participantes no setor da restauração que promovam a iniciativa nos locais de aquisição e consumo de refeições. “As empresas de restauração aderentes terão acesso a materiais de comunicação gratuitos (dístico “Take It” e cartaz) que poderão usar nas suas instalações, para sensibilizar os seus clientes”, refere a associação.

Para além de materiais de comunicação e de uma campanha de sensibilização, o movimento irá também disponibilizar formação gratuita aos estabelecimentos participantes, no sentido de promover um maior conhecimento sobre as melhores práticas ambientais no setor.

De acordo com ZERO, o uso recipientes ou embalagens reutilizáveis é uma prática com inúmeras vantagens para o ambiente, uma vez que, “a produção de resíduos per capita tem estado a aumentar nos últimos anos, tendo sido de 511 kg/por pessoa em 2020”. Por isso, “todas as possibilidades de redução devem ser aproveitadas para conseguirmos reduzir o impacto no ambiente resultante das nossas práticas quotidianas”, atenta. Citando os dados nacionais, a associação lembra que “as embalagens representam cerca de 26% do total de

resíduos urbanos produzidos anualmente”, o que equivale a cerca de 130 kg per capita: “Dado que grande parte acaba em aterro ou a ser incinerada, é fundamental prevenir a sua produção”. Depois, promover a reutilização em áreas como o pronto-a-comer ou takeaway vai permitir aos estabelecimentos de restauração e similares reduzir custos e, assim, recuperar de uma situação em que sofreram um elevado impacto na sua atividade: “Por exemplo, se cada recipiente descartável custar 20 cêntimos e 10 clientes por dia trouxerem recipientes reutilizáveis, a poupança anual será de 720 euros”, precisa a ZERO.

Os estabelecimentos interessados poderão inscrever-se no [website](#) do projeto “Take It”.