

RESTAURAÇÃO COLETIVA

Desenvolvimento Rural · Produto · Planeta · Pessoas



MODELO ATUAL

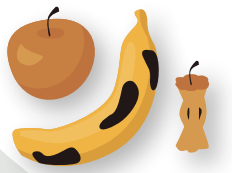
É um espaço de potencial transformação e de impacto positivo no meio ambiente, nas pessoas e na economia.
Impactos da restauração coletiva hoje:

1

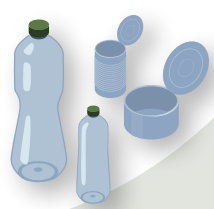
PRODUÇÃO DE RESÍDUOS

ORGÂNICOS e NÃO ORGÂNICOS na cozinha e no refeitório

Desperdício de comida



Embalagens descartáveis e detergentes poluentes



2

ALIMENTOS

Pesticidas e produtos de pecuária intensiva

de origem desconhecida
fora de época

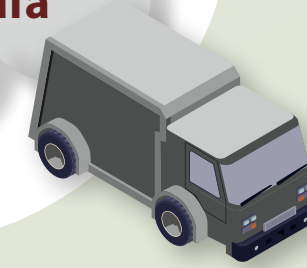


3

TRANSPORTE

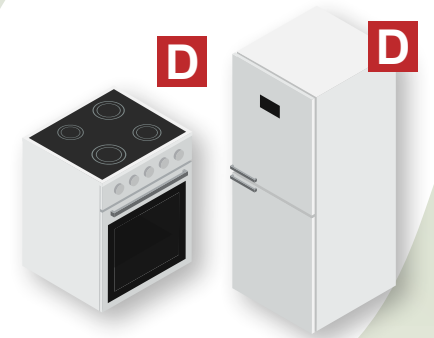
Quando os alimentos vêm de uma grande distância, a sua carga ecológica e social é muito pesada

Poluição
Gases de efeito estufa



4

EQUIPAMENTOS "ENERGÍVOROS"



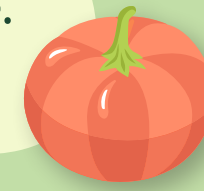
MODELO EM TRANSIÇÃO: A CIRCULARIDADE NA NOSSA MESA

ECONOMIA & ECOLOGIA PORQUE É POSSÍVEL FAZER DIFERENTE!

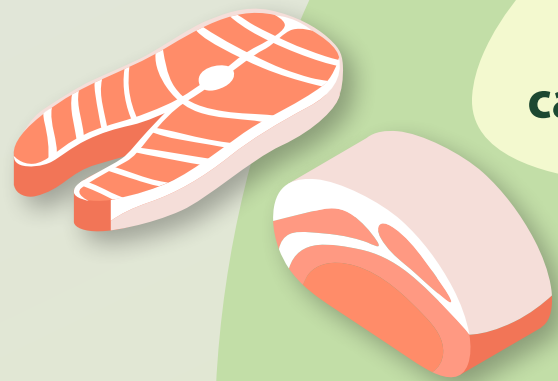
A NOSSA DIETA CLIMÁTICA



Alimentos orgânicos, sazonais e de proximidade.



Pesca artesanal e carne de pasto.



Mais proteína vegetal do que animal.



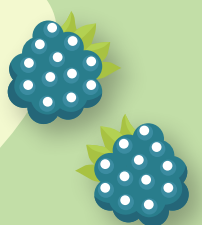
Laticínios orgânicos e de pastagem.

Pare com o desperdício. Gostamos de verduras e frutas "feias". Reutilizamos a água da cozinha.



Sem embalagens descartáveis. Zero plásticos de uso único.

Sem aditivos nem processados.



"Bag in box" para bebidas. Adeus, latas!



Caixas e embalagens de ovos



Sem resíduos orgânicos. Fazemos compostagem!



Simbiose industrial: os resíduos de outros são os nossos recursos.



VOCÊ SABIA QUE 90% DOS IMPACTOS DE UMA REFEIÇÃO SÃO DECIDIDOS NO SEU DESIGN? APLIQUE O ECODESIGN!