



Ebook co-criado entre

arco + terraow

COMO TORNAR SEU RESTAURANTE MAIS SUSTENTÁVEL

(E SER RECONHECIDO POR ISSO)

10 DICAS PRÁTICAS PARA
COMEÇAR HOJE MESMO





Que bom que você está lendo esse material!

Isso significa que você também quer ser protagonista na geração de um futuro presente melhor.

Neste e-book você vai encontrar uma lista de motivações e **benefícios** para tornar seu restaurante mais sustentável.

Encontrará por aqui também diversas **ações** que você e sua empresa podem adotar, para que você possa dar início às mudanças hoje da forma mais simples possível.

Com carinho,

arco & terraw



POR QUE MEU RESTAURANTE DEVERIA SER MAIS SUSTENTÁVEL?



Meio ambiente

Não podemos continuar produzindo, consumindo e descartando da forma que fazemos atualmente. Nesse ritmo, até o ano de 2050, teremos mais plástico do que peixes nos oceanos e a geração de resíduos nas cidades vai dobrar quando comparada a hoje.

É fundamental que cada um faça sua parte para preservar recursos agora e garantir o futuro das próximas gerações. Esse é o melhor e mais importante motivo para tornar o seu restaurante mais sustentável.





POR QUE MEU RESTAURANTE DEVERIA SER MAIS SUSTENTÁVEL?

Equipe interna

Você sabia que ter uma empresa mais sustentável pode **motivar seus funcionários**? Segundo uma pesquisa da consultoria britânica Brother, as pessoas cada vez mais **querem trabalhar em empresas verdes**, apontando que 75% dos trabalhadores das pequenas e médias empresas afirma que a **sustentabilidade é importante para eles**.

Outro estudo recente realizado pela Universidade da Califórnia, Los Angeles descobriu que funcionários de empresas que adotam práticas sustentáveis são **16% mais produtivos**.





POR QUE MEU RESTAURANTE DEVERIA SER MAIS SUSTENTÁVEL?

Clientes e reputação da marca

Cada vez mais pessoas buscam consumir de modo **mais consciente** e isso tem um efeito direto na **escolha do restaurante**.

Em uma pesquisa realizada pela própria **Terraw**, 80% dos entrevistados afirmaram que preferem consumir de empresas com **responsabilidade ambiental** e isso reforça os achados de uma pesquisa realizada pela Accenture ao redor do mundo. Além disso, 94% afirmaram que **pagariam mais** por uma refeição servida em uma **embalagem sustentável**.

Ainda, 15% dos entrevistados de outro estudo afirmam que já **deixaram de pedir uma refeição por delivery** em função da quantidade de embalagens enviadas, segundo o Ipec.

É importante estar atento a essas tendências!





Por isso, e por tantas outras razões, apresentamos aqui:

10 dicas para tornar o seu restaurante mais sustentável!



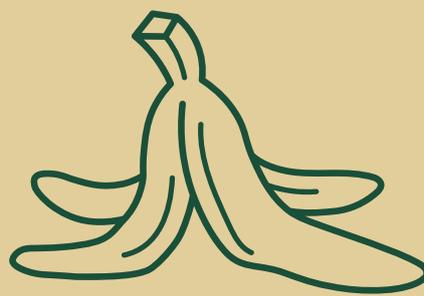


1. Pratique o aproveitamento integral de alimentos

O aproveitamento integral de alimentos é uma forma de criar pratos utilizando o máximo de cada ingrediente na receita, aproveitando as partes que normalmente não são usadas. Por exemplo, talos, cascas, sementes e polpas podem ser ingredientes de infinitas preparações.

Dessa forma, a operação se torna mais eficiente, com menos perdas e desperdícios e, portanto, menor geração de resíduos!





2. Composte os resíduos orgânicos

Mesmo com a prática de aproveitamento integral de alimentos, você gerou resíduo orgânico? **COMPOSTE!**

Você sabia que **mais da metade** de todo o resíduo que geramos na cidade é considerado **resíduo orgânico** que **poderia ser compostado** (transformado em adubo para a agricultura)?!

Quando esse resíduo é encaminhado para a coleta comum da prefeitura, ele é **descartado em um aterro sanitário**, onde ficará para sempre, **reduzindo a vida útil** desse aterro, e **onerando as prefeituras** em milhões de reais anualmente.

A compostagem pode ser feita no **próprio local**, ou através da **contratação de empresas** que fazem a **coleta e destinação** do resíduo orgânico para **compostagem**.

DICA: Acesse o mapeamento das empresas de compostagem pelo Brasil!
<https://linktr.ee/arco.eco>





3. Reduza o uso de descartáveis



Sabia que no Brasil reciclamos apenas de 1,2% do resíduo plástico gerado? E que 1/3 do plástico produzido no mundo é utilizado na produção de embalagens, das quais muitas são descartadas em poucos minutos? Por isso, é muito importante **reduzir a quantidade de plástico descartável** no seu restaurante.

Caso não seja possível **eliminar** esses materiais da sua operação, uma dica para isso é **perguntar ao cliente** quais itens descartáveis ou embalagens ele precisa **ANTES** de entregar uma infinidade de guardanapos embalados individualmente, sachês, canudos, talheres, sacolas, etc.

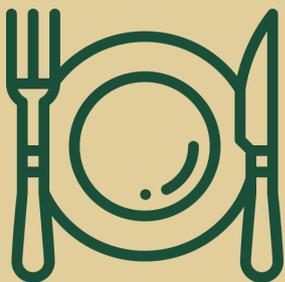
Assim é possível **evitar a geração** desses resíduos, **economizar** e ainda incentivar a **escolha consciente** dos clientes. Essa dica vale tanto para a **operação física** do restaurante, como para **pedidos de delivery**.



4. Opte por utensílios e embalagens reutilizáveis

Sempre que possível, **opte por embalagens e utensílios reutilizáveis**, como pratos, talheres, copos, tigelas, etc! No médio prazo, utensílios reutilizáveis se tornam **mais baratos** pois sua **durabilidade** é muito superior aos descartáveis, melhoram a **experiência do cliente** e passam uma mensagem clara de **sustentabilidade** e preocupação com a **geração de resíduos**.

Essa dica vale também para a **operação interna** do restaurante: embalagens reutilizáveis são uma alternativa muito interessante para o **armazenamento de porções de alimentos**, eliminando aquela **geração de plásticos** excessiva!



5. Opte por embalagens de delivery que poderão ser compostadas ou recicladas



Embalagem compostável é aquela feita de **fibra vegetal**, que ao ser destinada para um processo de **compostagem**, irá se decompor **NATURALMENTE** sem deixar resquício de **plásticos**.

Cuide com as embalagens identificadas **somente como biodegradáveis**, pois elas podem conter aceleradores de degradação que apenas irão gerar **microplásticos**. Já conferiu as **embalagens da Terraw**? Elas são uma **alternativa perfeita**.



Embalagens da Terraw

Sobre as embalagens plásticas, busque garantir que elas possam **realmente ser recicladas** após o uso! Infelizmente, **muitos materiais** que são **teoricamente recicláveis**, na prática, não serão realmente reciclados em virtude de muitos fatores como: coleta seletiva **deficiente** e viabilidade **financeira e técnica** para a reciclagem.



6. Faça a correta separação dos resíduos no seu restaurante

Separar adequadamente os resíduos no seu próprio estabelecimento é o ponto **mais importante** de uma correta **gestão de resíduos**. Sugerimos a separação mínima em **três frações**:



Resíduos recicláveis: todas as embalagens e outros resíduos secos de plásticos, papel/papelão, metais e vidro minimamente limpos;



Resíduos Orgânicos: todos os restos de alimentos, cinzas de churrasqueira, guardanapos;



Rejeitos: sacos de carne e bandejas com sangue, resíduos de banheiros, panos perfex, panos de chão, EPI, etc.

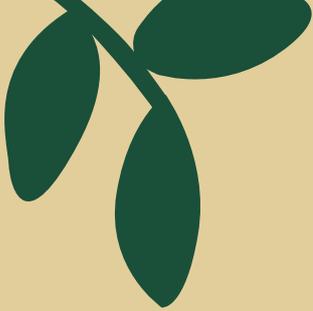
Além disso, ter **lixeiras bem identificadas** auxilia a orientação de **todos os colaboradores** para realização dessa correta separação.

7. Garanta a correta destinação dos resíduos gerados no seu restaurante

Certifique-se de que a **coleta e a destinação** dos resíduos gerados no estabelecimento sejam feitas por **parceiros licenciados** que irão **realmente encaminhá-los da forma correta** (a **ARCO** presta esse serviço em Porto Alegre/RS, e existem diversas outras empresas que oferecem alternativas de **destinação adequadas** – compostagem e reciclagem).

Se você utiliza a **coleta pública** para destinação dos seus resíduos, **ATENÇÃO!** Alguns municípios possuem a chamada **Lei dos Grandes Geradores**, na qual cada cidade define os **limites** que determinam quais estabelecimentos **estão autorizados** a utilizar a coleta municipal para destinação de seus resíduos, de acordo com a **quantidade diária de resíduos gerados**. Aqueles considerados **Grandes Geradores** ou **Geradores Especiais** devem se **responsabilizar** pelos seus resíduos, além de **prestar contas** para a prefeitura.





8. Comunique e inspire

Comunicar as **atitudes sustentáveis** tomadas no seu restaurante de **forma transparente e informativa** pode ser um **grande diferencial** da sua empresa.

É importante que todas as iniciativas implementadas no restaurante, mesmo que pequenas, sejam divulgadas para mostrar ao público a **consciência do estabelecimento** e como é possível **reduzir o impacto** no meio ambiente com **atitudes simples e boa intenção**.

Seus clientes merecem saber que a sustentabilidade é levada a sério e serão inspirados a levar essas ideias adiante!

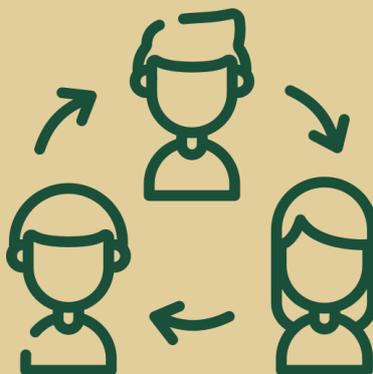




9. Busque apoio interno

Ao invés de criar a área de responsabilidade sócio-ambiental, defina um **guardião da sustentabilidade** por área (ou por turno): que será aquela pessoa que vai **trazer informações** e tópicos sobre o assunto, **incentivar** a equipe a criar novos **processos mais sustentáveis**, dar o **exemplo** e, quando necessário, **cobrar alguns cuidados** dos colegas.

Se possível, **crie metas e projetos internos** relacionados ao assunto e os acompanhe para mostrar os resultados.





10. Transforme a sustentabilidade em cultura

Se quiser que o seu restaurante seja verdadeiramente mais sustentável, a *mudança de cultura* é fundamental. Para que essa mudança seja **autêntica e duradoura**, ela precisa acontecer de **dentro para fora** e **ser abraçada por todos** - da cozinha ao balcão. Esse assunto precisa fazer parte das **reuniões gerais** ou de **gestores**, mostrando a sua **importância**.

Se você conseguir que a **sustentabilidade** faça parte do **DNA** da sua empresa, estará no **caminho certo!**



DICA EXTRA!

Tcharã! Não acabou!

É muito mais fácil e faz muito mais sentido pensar na sustentabilidade do restaurante na *fase de concepção*, seja do conceito, do layout, dos pratos ou da forma de atendimento.

Por exemplo, encaixar uma **embalagem sustentável** em um produto que não foi pensado para isso é muito **mais complexo** do que **desenvolver** um produto ou serviço **sustentável desde o início**. Por isso, sempre que possível, considere a **sustentabilidade desde a fase de projeto** do restaurante ou de qualquer mudança no serviço.

A **implementação** vai ser **muito mais simples** e seus clientes vão perceber esse **cuidado!**





QUEM SOMOS?

Surgimos da vontade de **ressignificar a forma como as pessoas e empresas lidam com seus resíduos.**

Oferecemos o serviço de **gestão de resíduos** de forma viável operacional e financeiramente para atender estabelecimentos comerciais. Operacionalizamos as coletas e nos esforçamos para dar a **melhor destinação** para cada fração do resíduo: compostagem para o resíduo orgânico e reciclagem para o reciclável.

Além disso, desenvolvemos e operamos **programas de Logística Reversa de Embalagens** e realizamos **curiosos e palestras para sensibilização ambiental.**

 [@arco.eco](https://www.instagram.com/arco.eco)

 www.arcoresiduos.com.br



QUEM SOMOS?

A **Terraw** é uma empresa de Florianópolis que surgiu com a missão de reduzir o impacto ambiental, aumentando a conscientização sobre a gestão de resíduos e oferecendo produtos e serviços inovadores que diminuem o desperdício.

Atua no mercado de embalagens, onde oferece produtos 100% biodegradáveis e compostáveis feitos de fibras de plantas. Seus principais clientes são eventos e restaurantes, que utilizam as embalagens para delivery, take-away ou consumo no local.

 [@terr@wembalagens](https://www.instagram.com/terr@wembalagens)

 www.terr@wembalagens.com.br



VAMOS RESSIGNIFICAR NOSSOS RESÍDUOS JUNTOS?

Esperamos que todas as dicas ajudem a melhorar a sustentabilidade do seu restaurante! Se achar que podemos ajudar ainda mais, fique à vontade para nos chamar! Vamos adorar fazer parte dessa mudança!

Também ficaremos muito felizes de saber as iniciativas que você conseguiu implementar com base nesse e-book! Manda pra gente!

Além disso, nas nossas redes sociais trazemos ainda mais informações sobre o tema que apresentamos brevemente aqui.



REFERÊNCIAS

- <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/publications/the-new-plastics-economy-rethinking-the-future-of-plastics-catalysing-action>
 - <https://www.telegraph.co.uk/business/ready-and-enabled/sustainability/ways-to-make-your-business-more-sustainable/>
 - <https://www.forbes.com/sites/serenitygibbons/2019/02/28/3-ways-to-make-sustainability-a-part-of-your-business/?sh=7f5b5e246637>
 - <https://www.accenture.com/pt-pt/company-news-release-consumers-environment-product>
 - <https://brasil.un.org/pt-br/124500-72-dos-consumidores-gostariam-de-receber-delivery-de-comida-sem-plastico-descartavel-revela>
 - <https://www.wwf.org.br/?70222/Brasil-e-o-4-pais-do-mundo-que-mais-gera-lixo-plastico>
 - <https://br.boell.org/sites/default/files/2020-11/Atlas%20do%20PI%C3%A1stico%20-%20vers%C3%A3o%20digital%20-%2030%20de%20novembro%20de%202020.pdf>
 - <https://www.vgresiduos.com.br/blog/gera-muitos-residuos-lei-impoe-responsabilidade-sobre-destinacao-e-multa>
- 