



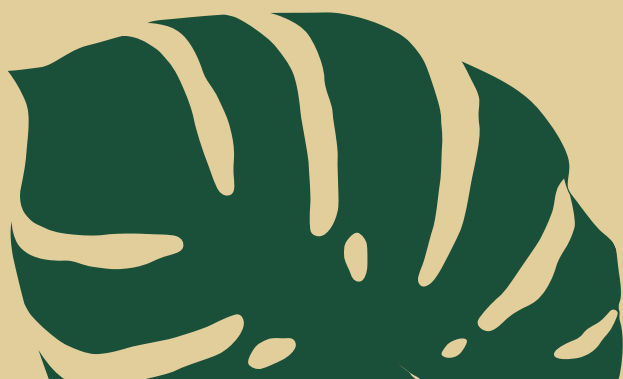
Ebook co-criado entre



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 as 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](http://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](http://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%20C3%A1stico%20-%20vers%20C3%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>
- 