



COMO REDUZIR A GERAÇÃO DE RESÍDUOS EM ESTABELECIMENTOS?



LIXO X RESÍDUO

LIXO: é uma denominação RUIM. Uma forma muitas vezes pejorativa de chamar todas sobras ou resíduos gerados. Lixo, traz a ideia de algo que não tem mais serventia e precisa ir pra bem longe pra não nos gerar transtornos.

RESÍDUO: Resíduo é o termo CORRETO de chamar todos aquelas embalagens ou sobras geradas de uma atividade. Um RESÍDUO traz a percepção de que poderá ser REAPROVEITADO para outro processo, se tornando matéria prima. Os ersíduos são divididos em:



LIXO ZERO

O QUE É ESSE CONCEITO?

Ser lixo Zero, significa NÃO GERAR LIXO! Mas como já vimos, LIXO é algo que não tem serventia e que irá para um aterro sanitário.

Mas é evidente que as atividades vão gerar RESÍDUO, como latas, garrafas, embalagens, restos de alimentos, etc.

O intuito de ser LIXO ZERO é reduzir ao máximo a geração de resíduos e gerar somente aquilo que terá chances de ser RECICLADO ou COMPOSTADO.

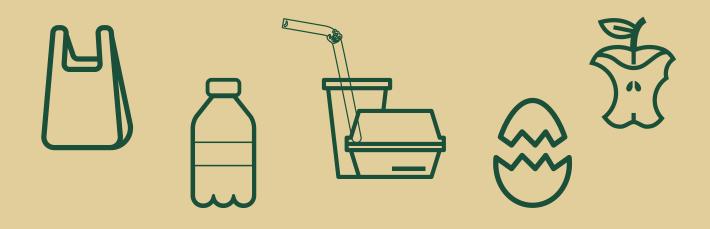
Se, pelo menos 90% de que for gerado tiver como destino a **compostagem** ou a **reciclagem**, não teremos LIXO, e seremos LIXO ZERO!

E como conseguir se tornar LIXO ZERO?

10 - ENTENDER OS RESÍDUOS GERADOS:

Essa é a hora mão na massa. Devemos olhar para os resíduos e entender quais são gerados e quais são as quantidades.

Exemplo de um bar: são geradas garrafas de vidro e de pet, latas, copos de vidro quebrado, copos descartáveis, saches de molhos, canudos.



20 - DESCOBRIR QUAIS SÃO RECICLÁVEIS E QUAIS NÃO SÃO

Entre em contato com uma cooperativa de triagem, um catador ou uma empresa de reciclagem parceira para entender quais dos resíduos gerados não tem potencial de reciclagem.

Faça uma lista de todas embalagens e resíduos que irão para um aterro sanitário.

Essas embalagens são os REJEITOS gerados no teu estabelecimento!

30 - TROCAR FORNECEDORES E PROCESSOS DE COMPRAS E MUDAR AS EMBALAGENS UTILIZADAS

Para entrar no caminho LIXO ZERO, precisamos reduzir a quantidade de REJEITO. Para isso, precisamos ELIMINAR todos aqueles resíduos que você listou que vão parar em um aterro sanitário.

Para isso, articule com os seus fornecedores a entrega de produtos em ciaxas retornáveis, preferencialmente sem sem plásticos, isopor. Compre produtos com menos embalagens.

Elimine os descartáveis como copo, canudo, pratos se o teu parceiro de reciclagem não consegue reciclar esse material.

4o - MENSURAR OS RESULTADOS (INDICADORES)

Durante, pelo menos, uma semana de cada mês, tente pesar todo resíduo que sair do seu estabelecimento.

Entenda qual é o percentual de resíduos orgânico, recicláveis e rejeitos. O % de rejeito (que vai ir para aterro sanitário) deve ser menor que 10%.

Portanto, vá aprimorando seus processos internos e trocas de embalagens, até atingir essa meta.

E MENSURE SEMPRE os resultados.

50 - COMUNIQUE SUAS AÇÕES

Conte para seus clientes os resultados de suas ações.

Se posicione como marca sustentável.

Busque selos e certificações para acreditar e reconhecer as suas ações positivas.

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!

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



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 e 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 **cursos e palestras** para **sensibilização ambiental**.



