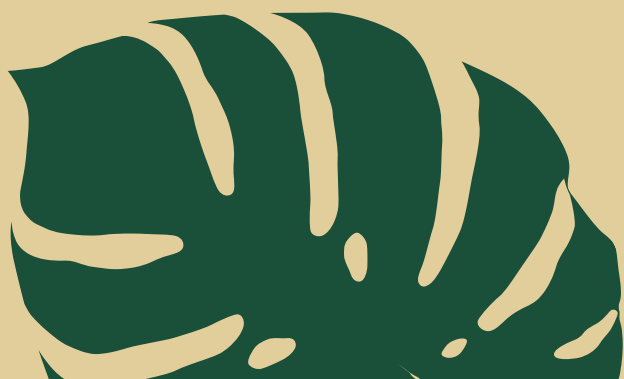




arco + terraw


# EMBALAGENS COMPOSTÁVEIS



# 1º O que é uma embalagem compostável e do que é feita?

Essas embalagens são feitas de fibras e amidos vegetais (fécula de mandioca, fibra de trigo, celulose (papelão), bagaço de cana de açúcar e outras.


Para ser compostável essas embalagens precisam se decompor em até 90 dias em condições adequadas e não deixar nenhum resíduo plástico ou tóxico no ambiente. Elas viram ADUBO após se desmancharem <3



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.





**2º Quais as características e durabilidade dessa embalagem?**

Elas são rígidas (durinhas), estilosas, podem ir no congelador e no forno, e mantêm todas as propriedades do alimento.

São perfeitas para delivery e takeaway.



### 3º É muito mais caro?

Elas ainda são mais caras que embalagens plásticas (pois ainda não possuem a mesma demanda e tecnologia para escala de produção).

Contudo, algumas atitudes podem torná-las mais viáveis:

- repassar o valor da embalagem para o cliente (comunicando o propósito da cobrança);

- reduzir o número de embalagens (ao invés de usar várias embalagens plásticas, que tal apostar em um única compostável com divisórias?)

- usar parte da verba destinada ao marketing do seu estabelecimento, para viabilizar a substituição das embalagens, melhorando assim o seu posicionamento de marca.

## 4° Quais os benefícios de usar uma embalagem mais sustentável?

- diferenciação de outros restaurantes;
- destaque Eco em aplicativos de delivery;
- fidelização e atração de clientes mais conscientes;
- estética (vamos combinar que embalagens de isopor não são nada bonitas);
- posicionamento de marca.

## 5° Cuide as pegadinhas!

Exija informações confiáveis e claras do seu fornecedor para ter certeza da procedência e materiais utilizados na embalagem.

Tem muita desinformação e greenwashing no ramos de embalagens.





## 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)





terraw

## 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.

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

 [www.terrawembalagens.com.br](http://www.terrawembalagens.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!

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