

COMO TORNAR O MEU RESTAURANTE MAIS CIRCULAR E SUSTENTÁVEL?

TURISMO SUSTENTÁVEL UM MELHOR FUTURO PARA (COM) TODOS

01



Planeie a sua carta/menu para tirar o proveito máximo da matéria-prima que utiliza.



02



Opte pela aquisição de alimentos e bebidas com certificação de produto biológico.



03



Compre local, regional e/ou nacional.



04



Opte pela compra a granel e sazonal.



07



Privilegie a disponibilização da água da torneira para consumo, em alternativa à água engarrafada.



02

Opte pela aquisição de alimentos e bebidas com certificação de produto biológico.

03



Compre local, regional e/ou nacional.

05



Selecione os seus fornecedores, de acordo com as melhores práticas ambientais.



06



Poupe na água que consome recorrendo a mecanismos de eficiência hídrica.



08



Consuma menos energia e dê preferência à energia de fontes renováveis.



09



Monitorize os seus equipamentos de refrigeração e certifique-se de que estes estão a funcionar corretamente e com as temperaturas adequadas.



10



Privilegie a compra de têxteis, produtos de limpeza e outros consumíveis, com certificação ambiental.



11



Seja criativo! Dê uma segunda vida aos recursos que tem disponíveis, criando um ambiente diferenciador para os seus clientes.



Dê formação à sua equipa sobre as diversas temáticas que envolvem um negócio da restauração, mais circular e sustentável.

15

14



Envolva os seus clientes em práticas mais circulares e sustentáveis.



13



Separe os seus fluxos de resíduos de forma correta.



12



Opte pela utilização de embalagens reutilizáveis para acondicionamento e disponibilização dos seus produtos.



Parceiros



Financiado

