

Iniciativas de Combate ao Desperdício Alimentar

Promoção e visibilidade de iniciativas em Portugal através do sítio da CNCDA

www.cncda.gov.pt

Nome da iniciativa: Dose certa	
Entidade responsável: LIPOR e Municípios Associados	
Tipo de entidade: Associação Intermunicipal	Público-alvo: Restaurantes, Cantinas, Centros Comerciais (restauração)
Região: Norte	Âmbito de implementação: 8 Municípios Associados da Lipor – Espinho, Gondomar, Maia, Matosinhos, Porto, Póvoa de Varzim, Valongo e Vila do Conde
Ano de implementação: 2008	Sítio da iniciativa: www.lipor.pt/pt/educacao-ambiental/horta-da-formiga/desperdicio-alimentar/dose-certa-2/
Quantidade de desperdício de alimentos evitada: 2 000 t/ano	
 As pesagens (2 momentos, a mesma ementa) e os registos	
 A formação de Boas Práticas Ambientais (Lipor) e nutricionais (APN), com o exemplo de uma medida a melhorar em prol da redução do desperdício alimentar e de uma alimentação sustentável.	
 O reconhecimento (exemplo da Associação dos Albergues do Porto)	



Descrição da Iniciativa

Com a implementação deste projeto, pretende-se ajudar os restaurantes e cantinas a otimizar os seus processos e práticas de forma a reduzirem o seu desperdício alimentar, ao mesmo tempo que se criam ementas mais sustentáveis (promoção da saúde).

O Dose Certa tem uma abordagem transversal e integradora: desde uma adequada gestão de stocks, passando pelo consumo e culinária sustentáveis, até a um empratamento mais adequado.

Trabalha duas vertentes: alteração de hábitos e comportamentos, com impacto a nível ambiental e a nível nutricional (em parceria com a Associação Portuguesa de Nutrição), tornando a atividade mais sustentável com vista à redução do desperdício alimentar e de custos associados.

Práticas como o consumo consciente, sazonal, de época, ementas mais adequadas e o correto encaminhamento da fração não consumível (adesão à recolha seletiva de resíduos alimentares) são incentivadas, envolvendo o estabelecimento como um todo (colaboradores e clientes).

O Dose Certa tem 5 momentos: 1ª pesagem, formação e alteração de práticas, campanha de sensibilização, 2ª pesagem, e reconhecimento. Durante o processo, mede-se o impacto das práticas em termos de redução do desperdício alimentar e respetivo custo económico evitado (a fração não consumível não é considerada, assumindo-se sempre como o resíduo inevitável).

O que já se conseguiu:

- reconhecimento europeu do projeto, que liga as duas vertentes do problema: alimentação mais sustentável, aliada à prevenção do desperdício alimentar;
- 46 restaurantes /cantinas aderentes;
- redução do desperdício alimentar em 2 000 t/ano;(estimativa do valor que em média, as práticas adotadas e mantidas permitem alcançar).

Nota: Informação disponibilizada pela LIPOR em fevereiro de 2019